

Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

DOTTORATO DI RICERCA IN

Storia Culture Civiltà

Ciclo XXXII

Settore Concorsuale: 11/A1

Settore Scientifico Disciplinare: M-STO/01

**DIETRO LE QUINTE DELLA SATIRA.
RAPPORTI TRA CITTADINI E CONTADINI NEL BASSO MEDIOEVO
ITALIANO**

Presentata da: Filippo Ribani

Coordinatore Dottorato

Francesca Cenerini

Supervisore

Massimo Montanari

Esame finale anno 2020

INDICE

INTRODUZIONE. TRA STORIA DELLA LETTERATURA E STORIA SOCIALE:

LA SATIRA DEL VILLANO p. 4

PARTE I

CAPITOLO 1

VILLANI LADRI: DALLA LETTERATURA ALLE SCRITTURE GIUDIZIARIE

1.1 Il topos del villano ladro	p. 11
1.2 Furti e danneggiamenti nei campi: l'ordinamento giudiziario comunale	p. 16
1.3 Il notaio delle vigne e le ruberie nei suburbi bolognesi del Trecento	p. 23
1.3.1 Cittadini, <i>burgenses</i> e comitatini nelle procedure del notaio	p. 26
1.3.2 Furti di frutta	p. 30
1.3.3 Cittadini lavoratori agricoli e conduttori di bestiame	p. 32
1.3.4 Mietiture non autorizzate	p. 38
1.3.5 Ortaggi rubati, ortaggi desiderati	p. 40
1.4 Ladri di campagna	p. 44
1.4.1 Saltari a difesa delle proprietà agricole	p. 49
1.4.2 Cittadini ed élites urbane contro saltari e comitatini	p. 52
1.4.3 Piccoli furti?	p. 55
1.4.4 Accuse e rinunce	p. 59
1.4.5 False accuse	p. 63
1.5 Furti agricoli e violazioni di proprietà	p. 65
1.5.1 Tra danno dato e <i>possessio turbata</i>	p. 68
1.5.2 <i>Possessio turbata</i> in sede civile	p. 72
1.5.3 Alterchi nei campi	p. 74

CAPITOLO 2

I FURTI DEI MEZZADRI

2.1 Il lavoratore astuto ladro e il padrone vessatore	p. 79
---	-------

2.1.1 Consigli anti-mezzadrili	p. 84
2.1.2 Immagini letterarie e realtà sociali	p. 87
2.2 I rapporti di lavoro agricolo negli statuti cittadini	p. 93
2.2.1 Il caso bolognese	p. 101
2.2.2 Statuti bolognesi e mezzadria	p. 107
2.3 Proprietari e coloni in tribunale	p. 110
2.3.1 I processi per <i>mala laboratura</i> nel Trecento	p. 111
2.3.2 I processi per <i>mala laboratura</i> nel Quattrocento	p. 116
2.3.3 Tra danno dato e <i>mala laboratura</i>	p. 124
2.3.4 Debiti per locazioni di bestiame	p. 126
2.3.5 Contadini vincitori	p. 128
2.3.6 Nel foro reggiano	p. 135

CAPITOLO 3

LAMENTELE CONTADINE E INSULTI CITTADINI:

SPIGOLATURE DAI TESTI E DAGLI ARCHIVI

3.1 Tasse, immigrazione e calli nelle mani	p. 141
3.2 Malizie, violenze e furori rusticali	p. 151
3.2.1 Ribellioni in contado	p. 160
3.3 Escrementi, asini e villani	p. 163

PARTE II

CAPITOLO 4

TRA RAPPRESENTAZIONE E REALTÀ: L'ALIMENTAZIONE DEI CONTADINI

4.1 Lo statuto sociale del cibo e la satira del villano	p. 173
4.2 Il parere dei medici	p. 184
4.3 Dietro una rappresentazione più realtà: i modelli alimentari contadini	p. 201
4.3.1 Prodotti rubati e cibi condivisi	p. 201
4.3.2 Diete localmente differenziate	p. 206
4.3.3 La geografia del pregio e la stratificazione sociale	p. 207
4.3.4 Gastronomie rusticane	p. 208

CAPITOLO 5

PRODOTTI CONTADINI E ALTA CUCINA

5.1 I libri di ricette: inquadramento di una fonte	p. 216
5.2 La famiglia del <i>Liber de coquina</i>	p. 219
5.3 La tradizione dei XII ghiotti	p. 229
5.4 Un ricettario poco conosciuto: il manoscritto della Società Storica Comense	p. 237
5.5 La cucina di Johannes de Bockenheim	p. 240
5.6 La cucina di Maestro Martino	p. 247
5.7 Due ricettari alle soglie dell'Età moderna	p. 254
5.8 Alimenti rustici e alta cucina: ricettari, mense, banchetti	p. 258
5.8.1 In tavola	p. 260
5.8.2 Nelle grandi occasioni	p. 264
5.8.3 Cucina povera e cucina ricca: parole comuni, discorsi inconciliabili	p. 266
CONCLUSIONI	p. 269
BIBLIOGRAFIA	p. 276

INTRODUZIONE.

TRA STORIA DELLA LETTERATURA E STORIA SOCIALE: LA SATIRA DEL VILLANO

«Uno dei tipi più caratteristici e più noti nella letteratura popolare medioevale è senza dubbio il “Villano”, che incontriamo in una straordinaria quantità di componimenti satirici degni di essere studiati, se non per la loro poca importanza letteraria, almeno per la luce che possono portare alla conoscenza dei rapporti fra le diverse classi sociali nel medio evo»¹. Così Domenico Merlini iniziava, nel 1894, il suo *Saggio di ricerche sulla satira contro il villano*, prima monografia italiana sull’argomento, che seguiva di più di un decennio alcune dense pagine scritte da Francesco Novati come introduzione all’edizione di un testo appartenente a questo genere, il *De natura rusticorum*².

Il saggio di Merlini costituisce ancora oggi un utilissimo repertorio di testi satirici contro i contadini, ma è ormai superato sia dal punto di vista dell’interpretazione letteraria dei testi, sia da quello della loro contestualizzazione storica, che tiene poco in considerazione l’aspetto geografico di produzione e quindi la diversa struttura sociale, politica ed economica che li aveva generati, portando l’autore a sottostimare differenze di temi ed espressioni invece assai rilevanti. Lo notava già Augusto Lizier nel 1895³, a proposito delle divergenze tra la satira di matrice francese e quella italiana, e ben più tardi, nel 1968, Michele Feo scriveva come fosse del tutto fuorviante considerare la satira contro il villano come un genere letterario di esclusiva matrice popolare, con solo qualche «infiltrazione» nella letteratura – e quindi nella cultura – dotta, come si ostinava a fare Merlini⁴.

Negli anni Settanta e poi Ottanta vi fu una decisa ripresa dell’interesse degli storici della letteratura nei confronti di questo tema, dopo che per decenni era rimasto nella penombra⁵. Allo studio del genere favolistico francese e a smontare la teoria rigidamente dualista proposta da Merlini riguardo all’esistenza di due correnti opposte della satira – una che denigrava il mondo

¹ MERLINI 1894, p. 1.

² NOVATI 1883, pp. 25-38.

³ LIZIER 1895.

⁴ FEO 1968, p. 105.

⁵ SUTTINA 1928, pp. 165-172, si limita a editare una versione del *De natura rusticorum* sconosciuta a Novati, mentre CIAN 1939 dedica soltanto pochi sporadici accenni alla satira del villano.

contadino e l'altra che invece vi guardava con favore – dedicò i suoi sforzi Gian Carlo Belletti⁶, mentre Piero Camporesi indagò a fondo le radici medievali di un testo di Età moderna come il *Bertoldo* di Giulio Cesare Croce⁷, la cui opera Monique Rouch contestualizzò storicamente, calandola nella realtà delle campagne bolognesi del Cinque-Seicento⁸. La satira del villano estese infatti la sua fortuna letteraria ben oltre i confini cronologici del Medioevo, toccando forse il suo apice nel corso del XVI secolo⁹.

Alla *Nativitas rusticorum* del giullare Matazone da Caligano (XIV secolo) posero attenzione, dopo Gianfranco Contini che ne rieditò il testo¹⁰, Cesare Molinari¹¹, Vittorio Dornetti¹² e, in anni molto più recenti, Nicolino Applauso¹³. Se Molinari ha avuto il merito di problematizzare il messaggio del testo, che poteva cambiare a seconda delle molteplici interpretazioni possibili da parte del giullare che lo recitava, Applauso ha dimostrato l'inapplicabilità ad esso delle rigide categorie merliniane di satira *positiva* e satira *negativa*: bersaglio delle frecciate dell'autore erano infatti sia i villani, denigrati per la loro miseria, che i cavalieri, insensati sfruttatori.

Il mondo campagnolo descritto dalla poesia rusticale pavana del Quattrocento e poi di Età moderna è stato studiato da Marisa Milani¹⁴ e Ivano Paccagnella¹⁵, quest'ultimo attento più agli aspetti linguistici, la prima più ai temi sociali e di costume. Una corrente letteraria che, complice l'uso del dialetto rusticale – che facilitava l'immedesimazione degli autori nei personaggi dei testi – appare nel complesso meno crudele e più compassionevole di altre nei confronti dei villani e delle loro pessime condizioni di vita.

La figura del contadino all'interno della novellistica toscana è stato uno dei campi di indagine esplorati da Christian Bec¹⁶ e da Michel Plaisance¹⁷, il quale ha condotto anche una sintesi sul rapporto città-campagna nella letteratura bassomedievale nostrana per la *Letteratura italiana* Einaudi¹⁸. Per la *Storia della letteratura italiana* Salerno, invece, Emilio Pasquini ha dedicato qualche nota sulla satira del villano e sulla poesia rusticale nel Quattrocento, faticando tuttavia a superare le interpretazioni sociologiche di Merlini e liquidando il problema dell'aderenza o

⁶ BELLETTI 1977a e BELLETTI 1977b.

⁷ CAMPORESI 1993b in particolare.

⁸ ROUCH 1984.

⁹ Oltre all'antologia di testi fornita da Merlini, vedi ROCHON 1976, in particolare i saggi riguardanti Folengo e Straparola, i quali spesso inserirono passi di satira del villano nelle loro opere.

¹⁰ MATAZONE DA CALIGANO.

¹¹ MOLINARI 1972.

¹² DORNETTI 1983.

¹³ APPLAUSO 2012.

¹⁴ MILANI 1980, poi rivisto in MILANI 1996, pp. 11-77.

¹⁵ PACCAGNELLA 1999.

¹⁶ BEC 1981a, ripreso e tradotto in BEC 1999.

¹⁷ PLAISANCE 1985.

¹⁸ PLAISANCE 1986.

meno delle immagini satiriche alla realtà come un «falso problema», dal momento che sin dalle sue origini «la deformazione caricaturale risulta connaturata al genere»¹⁹.

Un assunto, quest'ultimo, certo inconfutabile. Nondimeno, l'interrogativo riguardante il modo e la misura in cui la «deformazione caricaturale» agiva sulla realtà – o, meglio, interagiva con essa – sembra legittimo, e gli studiosi di storia sociale si sono posti il problema, cercando da una parte gli spiragli di realtà che potevano offrire i testi letterari, e dall'altra i motivi che talvolta portavano i loro autori a scagliarsi con acredine contro i contadini.

L'interesse degli storici per questi temi risale piuttosto indietro nel tempo, se è vero che nell'*Autunno del Medioevo* di Huizinga si può leggere un fugace accenno alle rappresentazioni del mondo contadino, date da una parte nelle feroci satire antivillanesche, e dall'altra nelle coeve lamentele letterarie dei rustici francesi, riguardanti soprattutto le vessazioni subite dai soldati durante l'interminabile Guerra dei cent'anni²⁰. Tuttavia, l'attenzione maggiore alla letteratura rusticale è stata posta dagli studiosi di storia – in Italia e non solo – soprattutto tra gli anni Sessanta e Ottanta del Novecento, nel momento del boom storiografico dei temi legati al mondo contadino.

Fin dai lavori di Emilio Sereni²¹ e Philip Jones²², la satira è stata interpretata come una delle fonti privilegiate per studiare il rapporto tra città e campagna durante i secoli del basso Medioevo. A questo proposito, Jones, interrogandosi sul legame tra letteratura e realtà, affermava che «il quadro che delle condizioni rurali proponevano le convenzioni letterarie medievali corrispondeva molto più da vicino alla realtà di quello della tradizione classica; ma si trattava pur sempre di convenzioni. Tra i contadini che esse ritraevano e quelli reali v'erano molti gradi diversi di affinità, e le variazioni erano amplissime anche nei dettagli più umili»²³. Lo studio del rapporto tra città e contado, che portava necessariamente a toccare le fonti di satira del villano, divenne presto un classico della storiografia italiana²⁴, ma ad approfondire il legame tra immagine letteraria e mondo contadino reale, indagando il ricco panorama documentario toscano, sono stati soprattutto Giovanni Cherubini e i suoi allievi, in particolar modo Gabriella Piccinni.

¹⁹ PASQUINI 1996, p. 835.

²⁰ HUIZINGA 2015, pp. 78-80.

²¹ SERENI 1972, pp. 193-196.

²² JONES 1976.

²³ Ivi, p. 512.

²⁴ Vi hanno dedicato qualche riga anche VIVANTI 1972, pp. 916-918; MARTINES 1981, pp. 214-217, e FUMAGALLI 1985c, pp. 57-58.

La novella, secondo Cherubini, è il genere letterario più verosimile – un’opinione confermata dagli storici della letteratura²⁵ – e quindi più fertile per lo studioso che voglia conoscere la realtà quotidiana della società contadina medievale. Tuttavia, essa è pur sempre condizionata dall’«atteggiamento mentale del novelliere di fronte al mondo rurale»²⁶.

Nel genere novellistico, dunque, lo storico può leggere sia la realtà, sia – a patto di riuscire a distinguerla – la personale visione del mondo dell’autore, i suoi pregiudizi, la sua ideologia. Va detto infatti, a questo proposito, che si può fare feroce satira del villano anche attraverso la novella, e proprio un autore toscano, lo pseudo Sermini, fu maestro in questo.

Nelle sue novelle e nelle sue canzoni, così come negli altri componimenti satirici di matrice senese e fiorentina, la figura del mezzadro ladro e imbrogliatore ai danni del proprietario cittadino acquista un rilievo particolare, sconosciuto altrove. Un fenomeno giustamente messo in correlazione, dagli storici della scuola toscana, con l’estendersi, tra XIII e XV secolo, delle proprietà cittadine in contado, e con il conseguente diffondersi delle pattuizioni mezzadrili nelle campagne di Siena e Firenze²⁷.

Se la satira del villano è stata un fenomeno comune a molte letterature europee bassomedievali, e i tipi del villano bestiale, rozzo, stupido e codardo – ovunque i più comuni – si sono formati Oltralpe prima che in Italia²⁸, è possibile individuare nell’accanimento contro la figura del contadino ladro la specificità della satira italiana, di cui quella mezzadrile costituisce una variante toscana. Storici come Bruno Andreolli e Massimo Montanari, sulla scia di Cherubini, hanno interpretato questo aspetto come il riflesso letterario di un ceto di proprietari terrieri italiani nel complesso più interessato del suo corrispettivo transalpino al profitto economico che si poteva ottenere dal lavoro della terra, e meno al dominio personale sugli uomini che la lavoravano²⁹.

Sebbene in maniera implicita e velata, povertà, rozzezza, ignoranza e irreligiosità avevano caratterizzato le figure dei rustici in letteratura anche nei primi secoli dell’alto Medioevo, come notava Jacques Le Goff in una lezione spoletina del 1965³⁰. In anni molto più recenti, tuttavia, Montanari e Andreolli hanno precisato che l’immagine complessiva che la letteratura

²⁵ SALWA 1985, pp. 189-205; MALATO 1989, pp. 3-4 in particolare; SIMON 1999; MENETTI 2015, pp. 39-43 in particolare. La strada indicata da Cherubini è stata successivamente intrapresa da altri storici della società: MARTINES 1995 e ASTORRI 2012.

²⁶ CHERUBINI 1980, p. 422.

²⁷ CHERUBINI 1996, pp. 131-138. Sull’argomento è tornata a più riprese Gabriella Piccinni: basti qui un rimando a PICCINNI 2013a.

²⁸ LE GOFF 1981, pp. 322-327, BRAET 1995 e BESSMERTNY 1995. Per una sintesi, suddivisa per temi e immagini, della letteratura bassomedievale europea – anche italiana – riguardante i contadini, FREEDMAN 1999.

²⁹ ANDREOLLI 1997, pp. 92-107 in particolare, e MONTANARI 2009.

³⁰ LE GOFF 1966.

altomedievale ci ha lasciato del mondo contadino non è poi così negativa, in quanto mitigata dall'ideologia dei primi movimenti monastici, legata ai concetti di povertà e lavoro, e segnata dall'atteggiamento «paternalistico» – così lo definisce Andreolli – della Chiesa nei confronti dei contadini³¹.

Non v'è dubbio, comunque, che solo negli ultimi secoli del Medioevo si percepisca in letteratura l'intento esplicito – e a volte esclusivo da parte dell'autore – di denigrare il mondo contadino, relegandolo in una sfera di disperata sub-umanità, oltre che di abissale inferiorità culturale e materiale rispetto al più ricco, avanzato e felice universo signorile o cittadino.

Nonostante i ripetuti sforzi, la satira bassomedievale non riuscì mai a impedire che floridi scambi economici, sociali e anche culturali avvenissero tra i due mondi, come hanno giustamente sottolineato sia Le Goff, sia – con maggiore attenzione agli aspetti alimentari e gastronomici della questione – Montanari³². Scriveva infatti lo storico francese che è «impossibile [...] accostarsi all'immaginario urbano medievale senza avvertirvi e trovarvi spesso la presenza della campagna, in generale negata per appropriazione o per sdegnoso distacco, e tuttavia vicina alle mura della città, di cui molte volte varca le porte»³³.

Proprio ad approfondire questi scambi e, più in generale, il legame tra immaginario anticontadino e realtà dei rapporti tra cittadini e contadini del basso Medioevo italiano è dedicata questa tesi, che si prefigge di far dialogare i testi letterari con fonti di altra tipologia, al fine di verificare nei documenti ciò che emerge – o non emerge – in letteratura. Un lavoro che nasce dalle molte e belle pagine dedicate a questo argomento da Gabriella Piccinni, e in particolare dal suo studio sulla corrispondenza tra i monaci di Monte Oliveto Maggiore e gli amministratori delle terre del monastero, in cui appare evidente la mentalità “borghese” di questi ultimi, attenta al profitto e sospettosa nei confronti dei lavoratori – il retroterra culturale della satira del villano italiana – agli antipodi rispetto all'atteggiamento monastico, più accondiscendente nei confronti delle richieste e delle esigenze manifestate dai contadini dipendenti³⁴.

La scelta della tipologia di fonti con cui far dialogare la letteratura, poi, ha recepito positivamente le suggestioni fornite da Wendy Scase nel suo *Literature and Complaint in England 1272-1553*, dove, pur in un contesto completamente diverso da quello italiano e con altre finalità rispetto a quelle perseguite qui, l'autrice esplora le possibilità offerte da uno studio

³¹ MONTANARI 2000 e ANDREOLLI 2009 (il passo citato è a p. 882).

³² MONTANARI 2009 e MONTANARI 2014a.

³³ LE GOFF 1982, p. 25.

³⁴ PICCINNI 1982a, pp. 214-238.

parallelo dei testi satirici riguardanti i contadini e delle cause giudiziarie dibattute in tribunale³⁵. Nel corso della ricerca sono stati pertanto compulsati gli archivi giudiziari di alcune città di area padana – Bologna soprattutto, ma anche Reggio Emilia e Mantova – per verificare tra le carte processuali l’emergere del furto contadino e, più in generale, delle problematiche connesse ai rapporti di lavoro agricolo, ovvero quei temi che costituiscono la specificità della satira del villano italiana, ai quali è dedicata la prima parte della tesi.

Il primo capitolo, in particolare, tratta il furto agricolo occasionale e in linea di massima esterno al rapporto di lavoro, partendo dall’esame dei registri dell’ufficio bolognese incaricato della custodia dei campi dei suburbi. Un’analisi sociologica e procedurale sui casi di “danno dato” – come gli statuti e i giuristi del tempo chiamavano il piccolo furto agricolo – che ha trovato il suo naturale proseguimento nello studio di altre tipologie di reato, quali il furto in senso proprio e la turbativa di possesso, strettamente connesse ai danni dati ma di competenza dei tribunali penali maggiori.

Il secondo capitolo è dedicato alle problematiche – tra cui il furto – interne ai rapporti di lavoro agricolo, occasionalmente al centro di cause giudiziarie dibattute nel foro civile. A questo proposito sono stati sondati sia il ricco archivio bolognese che quello reggiano, dai quali è emerso in maniera preponderante, ben più che il furto “mezzadrile”, un elemento viceversa assente nella satira, ovvero il numero di arature – quattro, come previsto dal diritto statutario – che i rustici dovevano effettuare sui terreni, ma che, a detta dei proprietari, per un motivo o per l’altro non effettuavano, dovendo pertanto pagare un risarcimento.

Il terzo capitolo costituisce una sorta di ponte verso la seconda parte della tesi, spostando l’attenzione su una serie di testimonianze tratte sia da processi criminali per insulti e violenze a opera dei rustici o contro di essi, sia da carteggi dei governatori periferici estensi e sforzeschi alle prese con insurrezioni o episodi di insubordinazione nelle campagne a loro sottoposte. Queste fonti mostrano come l’astio anticontadino espresso in letteratura fosse effettivamente diffuso in tutti gli strati della società cittadina, e che, inoltre, l’ideologia e l’immaginario veicolati dalla satira del villano – di cui gli insulti verbali sono una manifestazione penalmente perseguibile – stessero uscendo dalle mura urbane, cominciando a diffondersi tra quei medesimi strati contadini che intendevano denigrare, in un processo di acculturazione tra città e contado che vedeva la prima in posizione predominante.

La seconda parte della tesi, riguardante la cultura alimentare, è tesa a mostrare come tale processo di acculturazione non fosse affatto a senso unico, da una città sempre più dominante

³⁵ SCASE 2007, pp. 5-41.

a una campagna sempre più sottomessa. La cultura contadina, infatti, lasciò un'impronta sulla gastronomia delle élites urbane, accomunando in qualche misura due ambiti alimentari che nell'immaginario erano ostinatamente rappresentati come privi di punti contatto.

Il quarto capitolo indaga in particolare lo stretto legame esistente tra l'immagine satirica dell'alimentazione del villano e le teorie espresse nei trattati di dietetica, individuando però le approssimazioni e le esagerazioni di questa costruzione ideologica, attraverso lo studio di altre fonti – soprattutto letterarie ma non satiriche – capaci di descrivere in maniera più realistica e sincera la quotidianità alimentare delle popolazioni di campagna.

Il quinto capitolo, infine, ripercorre e amplia gli studi di Montanari sui ricettari italiani di alta cucina, indagati alla ricerca degli ingredienti e delle ricette che nell'immaginario caratterizzavano l'alimentazione contadina. Tali elementi non erano affatto assenti dalle tavole degli strati sociali superiori – e soprattutto da quelle ordinarie, di tutti i giorni – come risulta anche dall'esame dei registri di spesa di importanti istituzioni laiche e religiose, dalla lettura della corrispondenza privata di alcuni membri delle aristocrazie, e infine dalle descrizioni dei grandi banchetti signorili che punteggiano le cronache del basso Medioevo italiano.

CAPITOLO 1

VILLANI LADRI: DALLA LETTERATURA ALLE SCRITTURE GIUDIZIARIE

1.1 Il topos del villano ladro

L'innata furfanteria era solo una delle numerose pecche morali dei villani, disprezzati e insultati da feroci componimenti satirici che fiorirono in Italia a partire dalla seconda metà del Trecento, infittendosi nel secolo successivo. Oggetto di disprezzo erano anche la slealtà, l'irreligiosità, i cattivi costumi, la miseria e il sudiciume che caratterizzava la loro persona, dai tratti quasi ferini.

Tutti questi temi sono compresenti in un sonetto trasmesso da un codice della seconda metà del XV secolo della Biblioteca Universitaria di Padova¹, che appare anche – in forma diversa – nello zibaldone di Bartolomeo Muronovo, mercante veronese attivo nel pieno Quattrocento². Secondo il suo autore, i rustici costituivano una «turba renegata», senza legge, addirittura «biastemata da lo eterno Dio». Quei «falaci draghi, perfidi villani», tanto colpevoli da meritarsi non solo la miseria in questo mondo ma soprattutto le pene infernali dopo la morte, erano anche «ladri».

Quest'ultima ingiuria, tra le tante che si susseguono in così pochi versi, era forse generica, come generica appare nelle formulari registrazioni dei processi criminali due-trecenteschi perlomeno bolognesi, che segnalano la parola *latro* come insulto scatenante di quasi tutte le risse poi finite in tribunale³. A scampo di ogni possibile genericità, tuttavia, molte altre fonti letterarie anticontadine indicavano i villani come colpevoli di innumerevoli furti negli orti, nelle aie e nei poderi di campagna, spesso perpetrati col favore della notte.

«Nocte vadunt ut bubones | et furantes ut predones»⁴, sosteneva ad esempio un componimento conosciuto come *Sequentia rusticorum* o *De natura rusticorum*, riportato nello zibaldone del notaio veronese Bartolomeo de' Codelupi nella prima metà del XV secolo. Si tratta forse del testo latino più

¹ Pubblicato da MAZZONI 1892-1893, IV, pp. 54-55.

² GRUBB 2002, p. 53. Sulla figura di Bartolomeo, probabilmente mercante di seta, MARCHI 1974, pp. 500-501.

³ VALLERANI 2005, p. 122.

⁴ SUTTINA 1928, p. 169, vv. 37-38.

aspro e duro del suo genere, le cui origini non sono tuttavia chiare: composto nel XIV secolo o anche prima secondo Novati⁵, di provenienza ultramontana secondo Suttina⁶, di sicuro fu copiato in area italiana anche nel corso del Cinquecento⁷.

In ogni caso, il tema del furto contadino riveste in esso un ruolo particolarmente rilevante: «Hoc est singulare munus», diceva riferendosi ai rustici, «quod de mille non sit unus | qui de furtis sit ieunus»⁸. Tutti i villani si macchiavano di furto, e una versione cinquecentesca del medesimo componimento specificava meglio a danno di chi fossero compiute le ruberie: «rusticani proditores, | civitatumque raptores, | alienorum detractores»⁹. I contadini erano dunque i riconosciuti razziatori delle proprietà cittadine, e l'anonimo autore si augurava che pagassero per questo: «in catenis et astricti, | videant iudicium»¹⁰.

La figura del villano ladro rivestiva un'importanza centrale anche in testi non popolareggianti come quelli appena visti, ma di raffinata matrice umanistica, tra cui i *Rusticanalia* (1431) di Maffeo Vegio da Lodi, dove l'autore si rivolgeva ai rustici con parole sprezzanti: «furta autem et raptus, inhonestaque iurgia nostis; | quid sit furari, quid rapere: hoc sapitis»¹¹. I contadini, riprendeva in un altro carme lo stesso Maffeo Vegio, giustificavano spesso i loro ladrocini con l'idea che i frutti della terra costituissero un bene comune a disposizione di tutti: «in commune bonum nasci, gens rustica, fruges | fertis: ob id tuto pro studio rapitis». Un'idea naturalmente non condivisa dal letterato – nonché proprietario terriero – lodigiano, che concludeva sardonico: «pergite, commissum vestra haec sententia solvet»¹².

Non una giustificazione politica, ma un sentimento di rivincita personale – o addirittura di classe – spingeva ai furti il contadino Zuco Padella, in una novella di Sabadino degli Arienti (1498)¹³. Ferito dai chiodi che l'astuto proprietario aveva cosperso sul terreno del suo giardino dopo essersi accorto delle prime ruberie dai suoi alberi di pesco, Zuco imprecava: «Io te ne impagarò, miser Lippo! Tu averai facto niente: io delibero a questa volta vedere se 'l villano ne saperà quanto el cavaliere, che

⁵ NOVATI 1883, p. 34.

⁶ SUTTINA 1928, p. 168.

⁷ Le due versioni edite da Novati sono infatti contenute nel ms. Marciano it. 66, risalente al XVI secolo, mentre vi è un'altra versione, assai più vicina di queste due a quella dello zibaldone di Codelupi, nel ms. 1393 della Biblioteca comunale di Verona, databile alla fine del XV secolo: MERLINI 1894, p. 47, n. 1.

⁸ SUTTINA 1928, p. 170, vv. 41-43.

⁹ NOVATI 1883, p. 36, vv. 62-64.

¹⁰ SUTTINA 1928, p. 171, vv. 79-80.

¹¹ LOPOMO 2013, vol. I, *In rusticos*, II, p. 357, vv. 61-62. Cfr. FEO 1968, p. 127.

¹² LOPOMO 2013, vol. I, *In rusticos*, IV, p. 360. Come fa notare FEO 1968, pp. 105-107, anche nel poemetto intitolato *Pompeiana* (risalente al 1423 e quindi di qualche anno precedente i *Rusticanalia*) Maffeo Vegio si era ripetutamente scagliato contro i rustici ladri, autori a suo dire di *fraudes, doli, rapinae e predae* infinite, a torto giustificate con l'idea che non esistesse la proprietà privata.

¹³ Su questa novella come racconto di un episodio di lotta di classe, MONTANARI 2000, p. 208.

cussí voluntiera giunta e castiga li villani»¹⁴. Mantenendo la parola, la notte successiva riuscì a eludere le trappole poste sul terreno dal cavaliere, e a rubare di nuovo le sue pesche. Infine, però, fu Lippo ad avere la meglio, facendo cadere Zuco in una trappola per animali, lavandogli la testa con acqua bollente e ricoprendolo di insulti: «Villan ladrone che tu sei! Tu credevi gabare Lippo e lui ha giuntato te, che te venga mille cacasangui!»¹⁵.

Questa novella, commenta Sabadino, «dette materia de rasonare piacevolmente alla brigata sopra li vizii de li rustici malvasi, laudando grandemente la data punizione dal cavaliere miser Lippo a Zuco Padella; e dicevano che spesso se vorebbe così fare, perché li cittadini non possono più li loro fructari da li rustici lupi defendere»¹⁶. Il furto contadino, dunque, non colpiva solo la ristretta aristocrazia a cui si immagina narrata la novella nella cornice delle *Porretane*, ma la cittadinanza nel suo complesso: d'altra parte, molti cittadini erano piccoli o medi proprietari terrieri, e tutti erano parimenti costretti a difendersi dalle razzie dei rustici-lupi.

Gli esempi letterari, a questo proposito, certo non mancano. In un *Dialogo alla vilanesca* in lingua pavana, scritto presumibilmente negli ultimi anni del XV secolo ma andato in stampa solo nei primi del successivo¹⁷, un prete esortava un contadino a confessare i suoi peccati: «Orsù, comincia. -Che debbo dire? Di me o di mio padre? -Di' pure di te, quando vai a rubare gli agnelli nei campi e le oche dietro Po. -Ma che ne sapete? -Basta che lo so. Se vuoi dire il vero, non lo puoi negare. [...] -Messere, mi fate gran peccatore: non rubai altro che un castrato fuori del gregge e tolsi il migliore»¹⁸. I contadini, e non solo quelli padani, cercavano naturalmente di sminuire le loro malefatte.

Ancora verso la fine del Quattrocento un altro rustico, questa volta toscano, confessava al Piovano Arlotto di aver «fatto più di 200 furti a più persone, e a poveri ed a ricchi». Tra questi, specificava, «sono circa a mesi sei che in tre volte rubai a voi, una notte quando pioveva ben forte, istaia undici e tre quarti e mezzo di grano»¹⁹. Una quantità davvero ingente, come sapeva bene il pievano, che si era immediatamente reso conto delle mancanze²⁰. Alla fine della confessione non mancò pertanto di ammonire il contadino, che pareva contrirsi più per la sua incontinenza sessuale che non per i ladrocini che aveva commesso: «Lascia istare la roba d'altri, e sopra ogni cosa rendimi el mio grano»²¹.

¹⁴ SABADINO DEGLI ARIENTI, XXXVIII, p. 330.

¹⁵ Ivi, pp. 331-332.

¹⁶ Ivi, p. 332.

¹⁷ MILANI 1997, p. 175.

¹⁸ Ivi, p. 183, vv. 3-14: «O su, comenza mo. | - Che diebo dir? De me o de me pare? || -Di' pur de ti, quando tu vè a robare | i agnei int' i campi e le oche drié Po. | - Mo che'n savivu? – Basta che 'l so. | S'tu vo dir ver, tu non me 'l può negare. || [...] - Misier, a' me fai <pur> gran peccaore: | a' non robie mè altro ca un castron | fuora d'un chiappo e si tusi el meiore».

¹⁹ FOLENA 1953, 18, p. 34, rr. 6-10.

²⁰ A Firenze, secondo le equivalenze fornite da MARTINI 1883, p. 207, 11 staia erano pari a un volume di circa 268 litri.

²¹ FOLENA 1953, 18, p. 35, rr. 55-56.

Con l'avanzare del XV secolo, oltre a racconti come questo, che mettevano in cattiva luce i rustici ladri ma in chiave leggera e scherzosa, e parallelamente all'esplosione della satira più violenta contro i villani di cui si è dato testimonianza in precedenza, alcuni testi letterari cercavano di dare voce ai contadini, mostrandone non solo la propensione al furto, ma anche le misere condizioni di vita che la determinavano, di cui i primi responsabili erano proprio i cittadini. Alla satira del villano si univa insomma quella della città, attraverso le parole e il punto di vista dei contadini.

Nella sesta egloga dell'*Adolescentia* di Battista Spagnoli Mantovano (1498) il rustico Folaga chiedeva al suo compare Cornacchia come mai i cittadini fossero più ricchi dei lavoratori agricoli, nonostante la ricchezza provenisse tutta dal lavoro di questi ultimi. Cornacchia non aveva dubbi: «Grazie alla forza, alla frode e all'inganno», perché, continuava, «con la forza, la frode e l'inganno lavorano. Non vedi, stupido, quanto ci vessano disumanamente, con che arguzia ci ingannano?»²². Ecco dunque che i luoghi, insieme ai ruoli, si sono rovesciati: non è più la campagna la sede per eccellenza della rapina e del furto, ma la città, generatrice di frodi e culla degli inganni. I cittadini sono ladri più e prima dei contadini, e questo conduce il ragionamento di Cornacchia a una conclusione estrema:

In città hai tanti nemici quanti sono i cittadini. Questi ci tomano e ci depilano, tenendo in nessun conto le nostre teste; ci costringono ai furti, poi subito dopo ci fanno impiccare. È giusto allora, se ci viene qualcosa tra le mani, spennare e pulire bene, con tocco leggero, calmo e senza fretta, gli animali catturati dalle nostre reti. Se ti vedono, scusati; se la cosa rimane segreta, nega il furto: il furto che rimane nascosto non costituisce reato. Tutto ciò che hanno è frutto del nostro lavoro e della nostra fatica²³.

Va detto che i rustici potevano a loro volta subire dei furti agricoli, e infatti, oltre a lagnarsi della città che esigeva tasse, dei cittadini che chiedevano canoni contrattuali esorbitanti, degli eserciti che con il loro passaggio devastavano i campi, degli animali selvatici che falciavano il bestiame e del maltempo, che sempre minacciava di distruggere il raccolto mandando in fumo mesi di duro lavoro,

²² BATTISTA SPAGNOLI, VI, p. 365 (ivi, p. 292, vv. 150-152: «Ex vi, fraude, dolis; vi, fraude dolisque laborant. | Nonne vides, insane, ut nos crudeliter urgent, | quo capiunt astu?»).

²³ Ivi, p. 367 (ivi, pp. 294-295, vv. 224-233: «Tot in urbibus hostes | sunt tibi quot cives. Hi nos tondentque pilantque | non habita nostri capitis ratione; coartant | nos ad furta, ipsi mox ad suspendia mittunt. | Fas igitur, si quid nostris sese unguibus offert, | radere et insidiis ac nostra indagine captos | deplummare levi tactu, sensim et pedepressim. | Si videt, excusa; si sunt secreta, negato | furta: quod occultum est, non est iniuria furtum. | Quicquid habent noster labor est, industria nostra est»).

lamentavano anche i ladrocini subiti da altri²⁴. Così si esprimeva Fortunato, rustico protagonista della terza egloga di Battista Spagnoli:

Considera con quanto sudore ci procuriamo il nostro modesto vitto, quante avversità il povero pastore deve sopportare per il bene del gregge, della moglie e dei figli: d'estate muore di caldo, d'inverno si congela; dormiamo sotto la pioggia, sulla dura pietra o per terra; [...] il ladro prende di mira l'ovile, come il lupo e il soldato più rapace del lupo. [...] Non so qual sentimento di devozione e clemenza, dopo tante stragi, riescano a nutrire i pastori privati di tutto²⁵.

La condizione di estrema povertà, dovuta in buona parte allo sfruttamento cittadino, era dunque alla base non solo dei ladrocini, ma anche di altri difetti che la letteratura antivillanesca per tradizione assegnava ai rustici: mancanza di sentimento religioso, sporcizia e comportamento animalesco²⁶.

Qualunque ne fosse la causa, il furto contadino costituiva un problema reale per i proprietari, cittadini quanto contadini. Non se ne occupava solo la satira, infatti, ma anche gli agronomi, tra cui Pietro de' Crescenzi, che nel suo *Opus ruralium commodorum* (1304-1309)²⁷ descriveva le protezioni di cui dovevano essere dotate le case e le aie di campagna, commisurate all'insicurezza del luogo: «domus et tumbae seu curiae [...] tutae autem sint et fortes foveis et muro vel spinis secundum potentiam in locis illis furium et latronum»²⁸.

Fossati, siepi e muri tuttavia non bastavano a fermare le ruberie dei rustici: secondo l'agronomo bolognese l'unica vera difesa contro di esse era la presenza vigile e costante del padrone sul campo. «Praesentia domini pro vectus est agri», diceva infatti Pietro, che aggiungeva «qui deserit vineam, deseretur ab ea. Rusticorum importuna voracitas nihil timet nisi dominorum praesentiam et cautelam»²⁹.

²⁴ Altri che non erano necessariamente contadini a loro volta. Le novelle mostrano infatti che anche i cittadini si dedicavano al furto agricolo: esempi ne sono Isabetta, cittadina cortonese protagonista di una novella di Sercambi, che durante la vendemmia sottraeva grappoli d'uva dalle vigne altrui (GIOVANNI SERCAMBI, vol. I, XVII, pp. 223-225), e Minonna Brunelleschi, cittadino fiorentino del *Trecentonovelle*, sul quale vedi *infra*, p. 42.

²⁵ BATTISTA SPAGNOLI, III, pp. 345-346 (ivi., pp. 258-259, vv. 17-31: «Aspice quo tenuem victum sudore paramus, | quot mala pro grege, pro natis, pro coniuge pastor | fert miser: infestis aestate caloribus ardet, | frigoribus riget hybernis; dormimus ad imbrem | cotibus in duris vel humi; [...] latro insidias intentat ovili | atque lupo milesque lupo furatior omni. | [...] Nescio quae pietas et quae clementia tantis | claudibus involvat pastores omnium egenos»).

²⁶ Poco dopo le parole di Fortunato, nella stessa egloga, il rustico Fausto individuava piuttosto in «iurgia, furta, irae, Venus et mendacia, rixae» le colpe dei rustici: ivi, p. 259, v. 35.

²⁷ GAULIN 1996, pp. 210-211, e MANE 1995, pp. 365-367.

²⁸ PIETRO DE' CRESCENZI, vol. III, XI, 6: *De tumbis et domibus*, p. 214, rr. 20-24. Per il significato di *tumbae* vedi s.v. *tumba* in SELLA 1937, p. 370.

²⁹ PIETRO DE' CRESCENZI, vol. III, XI, 9: *De praesentia dominorum*, p. 215. Cfr. ANDREOLLI 1997, p. 107.

Un compito, quello dell'attenta sorveglianza sui campi, non certo facile, e proprio per questo, come si vedrà nelle prossime pagine, ovunque le città attivarono apposite magistrature, uffici e procedure in appoggio ai proprietari terrieri, con lo scopo di prevenire e punire il furto agricolo.

1.2 Furti e danneggiamenti nei campi: l'ordinamento giudiziario comunale

A partire almeno dal XIII secolo le città dell'Italia centro-settentrionale posero grande attenzione alla salvaguardia delle proprietà agricole da furti e danneggiamenti, dedicando a questo proposito diverse rubriche dei propri statuti³⁰. Il compito di vigilare attivamente sulle coltivazioni fu ovunque affidato a saltari o campari, eletti tra i cittadini *bone fame* per quanto riguarda i terreni più prossimi alle città³¹, tra i comitatini parimenti di buona reputazione per le terre del contado³², oppure scelti direttamente dai privati per le proprietà di grandi dimensioni³³. Essi dovevano denunciare ai giudici competenti tutti i “danni dati” – così erano indicati i furti o i danneggiamenti alle proprietà agricole – che avvenivano nel territorio di loro competenza³⁴.

Per quanto riguarda la competenza territoriale dei giudici, ogni comune cittadino adottò un ordinamento peculiare, ma in generale si può dire che entro poche miglia dal centro abitato la giurisdizione sia civile che penale ricadesse interamente sui giudici del tribunale urbano, così come tutte le cause maggiori riguardanti i territori periferici; i procedimenti di minore rilevanza per fatti avvenuti al di fuori della *guardia civitatis*, oppure concernenti esclusivamente comitatini, erano invece di competenza delle magistrature del contado.

Nella Mantova dei Bonacolsi ai consoli delle ville, eletti solitamente in numero di due per ogni comunità, spettava il compito di «facere custodiri per sua territoria ne damna dentur», e di

³⁰ A volte, le rubriche riguardanti i danni dati formavano un intero libro degli statuti, come in quelli di Borso d'Este per la città di Ferrara (risalenti al 1456 e pubblicati a stampa una ventina di anni dopo: *Statuta civitatis Ferrariae*, IV, cc. 110r-123v), e in quelli mantovani sia del 1311-1313 (DEZZA – LORENZONI – VAINI 2002, X, pp. 389-415), sia del 1404 (ASMn, *Archivio Gonzaga*, b. 2003, VII; in proposito NAVARRINI 2008).

³¹ DEZZA – LORENZONI – VAINI 2002, X, 2: *De numero campariorum et electione eorum*, p. 390: «Sint autem camparii eligendi de corpore civitatis Mantue triginta annis maiores homines bone fame et sint cives Mantue».

³² Ivi, 33: *De campariis villarum*, p. 401: «Statuimus quod quelibet universitas ville nostri episcopatus infra quindecim dies mensis ianuarii eligere teneatur duos camparios, vel unum, qui custodiat terras et possessiones positas in teritorio dicte ville et ipsa villa».

³³ Ivi, 35: *De campario pro dominum eligendo*, pp. 402-403: «Statuimus quod si quis habuerit centum bibulcas terre vel plus in territorio alicuius ville vel duarum villarum contiguarum, liceat ei camparium facere et constituere ad ipsas terras custodiendas. [...] Et credatur dicto campario de damnis datis et de illis quos accusaverit damnum dedisse in dictis terris atque de eius accusationibus fiant condemnationes sicut de accusis». Tuttavia non sempre le città permettevano ai privati di eleggere propri campari. Gli statuti di Borso d'Este, ad esempio, impedivano a chiunque di farlo, ad esclusione degli amministratori delle proprietà terriere del duca stesso: *Statuta civitatis Ferrariae*, IV, 375: *Quod nullus saltuarius possit a privata persona creari*, c. 117r.

³⁴ I contorni generali, le varianti geografiche e l'evoluzione attraverso i secoli dell'ufficio dei saltari e degli altri ufficiali addetti al controllo dei campi sono stati oggetto di indagine da parte della storiografia tra Otto e Novecento: CIPOLLA 1897 e PALMIERI 1903-1904.

«denunciare infra quartam die domino potestati vel suo iudici omnes et singulas rixas, misclancias [zuffe] et gravia maleficia committentes in villis et territorio suo»³⁵, fermo restando che su tutte le cause – non solo criminali, ma anche civili e per danni dati – il compito di giudicare spettava ai giudici della città³⁶. Successivamente, durante il periodo di più matura organizzazione amministrativa del contado sotto il dominio dei Gonzaga, i consoli delle ville mantennero le loro responsabilità di controllo locale del territorio, ma furono tenuti a sporgere denuncia a una magistratura comitatina superiore, il vicario di competenza della loro area³⁷, il quale nel migliore dei casi poteva giudicare sulle cause civili di minore rilevanza e su quelle per danni dati, rimandando tutte le restanti ai giudici cittadini³⁸. Simile l'amministrazione della giustizia nei territori sottoposti alla Ferrara estense, con una sessantina di podestà del contado afferenti ai rispettivi commissari o capitani di provincia dislocati nei centri maggiori dominati dalla signoria³⁹.

Per quanto riguarda Bologna, è possibile ricostruire per tappe l'evoluzione del controllo giuridico della città sulle terre del contado grazie al fatto che si sono conservate ben sei raccolte statutarie tra la fine del Duecento e la metà del Quattrocento. Così, gli statuti bolognesi del 1288 nominavano dodici podestà di bandiera – coadiuvati dai rispettivi notai – per altrettante località del contado, conferendo loro la piena giurisdizione civile sul loro territorio di competenza («in terris subpositis») e sui suoi abitanti («homines ipsarum terrarum»), ma limitando quella sui danni arrecati alle «possessionibus subiectis sue potestarie» a cause non superiori ai venti soldi⁴⁰.

³⁵ DEZZA – LORENZONI – VAINI 2002, I, 9: *De quibus teneantur consules villarum*, pp. 127-128.

³⁶ Ivi, II, 15: *De officio consulum iusticie*, p. 189: «Consules iusticie Mantue possint cognoscere de omnibus civilibus causis et super eis diffinire et eciam de dampnis datis extra tria miliaria cognoscant pro suo quarterio. Et teneantur omni mense facere condemnationes de accusis dampnorum datorum, potestate presente vel uno ex iudicibus suis». I consoli di giustizia erano otto, e risiedevano «super palatio novo comunis Mantue»: ivi, VII, 10: *Quod dividantur officiales per quarteria*, pp. 346-347.

³⁷ ASMn, *Archivio Gonzaga*, b. 2003, I, 12: *De quibus teneantur consules villarum*, c. 6r-v, è in tutto identica all'omonima rubrica degli statuti bonacolsiani citata sopra, ad esclusione del fatto che i consoli dovevano sporgere denuncia non più al podestà ma al vicario, a cui spettava il compito di «notificare domino potestati et eius curie quam citius poterit ad minus infra duos dies postquam sibi notificatum fuerit per consulem ville».

³⁸ Ivi, II, 2: *De officio potestatis vicariorum et consulum comitatus vel districtus Mantue*, c. 55r-v: «Statuimus et ordinamus quod dicti vicarii castrorum, consules et cetera possint tantum cognoscere de causa civili usque ad summam centum soldorum parvorum ascendente et non ab inde supra quovis modo directe vel indirecte, et non possint modo aliquo cognoscere nec se intromittere de aliquibus questionibus mere criminalibus seu mixtis damnorum datorum vel alterius generis [...] Salvo quod vicarii et officiales insularum Suzarie, Luzarie, Razoli, Gonzage, Pegognage et aliorum locorum existentium ultra Zariam et vicarii Marcharegie possint dum taxat recipere acuationes damnorum datorum in eorum vicariatibus et de ipsis cognoscere et terminare secundum formam statutorum dictorum locorum».

³⁹ FOLIN 2001, p. 54.

⁴⁰ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, II, 22: *De officio potestatis de banderia comitatus Bononie et eorum feudo et notariis et eorum feudo*, p. 97, rr. 20-30: «Et iurisdictionem habeant in terris subpositis potestarie ad quam electi fuerint infrascriptam ac etiam in homines ipsarum terrarum, videlicet quod de causis civilibus possint cognoscere et eas fine debito terminare. [...] Et preterea habeant iurisdictionem in dampnis que darentur ab hominibus vel animalibus in aliquibus possessionibus subiectis sue potestarie, et puniendi et condemnandi eos usque ad quantitatem viginti solidorum bononinorum et non ultra, que condemnationes perveniant in comuni Bononie».

Come si vedrà meglio in seguito, la giurisdizione sui danni arrecati alle proprietà dei cittadini in contado sarebbe presto caduta – almeno in buona parte – sotto la giurisdizione cittadina, per cause pari o anche inferiori rispetto al limite di 20 soldi stabilito dagli statuti⁴¹. Questa prassi venne fissata nella redazione del 1335, che esclude dalla giurisdizione dei podestà di bandiera tutti i cittadini e i nobili del contado residenti sul loro territorio, a meno che non fossero questi ultimi a decidere di sottoporvisi⁴².

Gli statuti del 1352 e del 1357 sostituirono la figura del podestà di bandiera con quella del vicario, senza tuttavia modificarne le competenze⁴³, mentre a proseguire sulla strada dell'esclusione dei cittadini dalla giurisdizione delle magistrature periferiche furono le riforme statutarie del 1376 e del 1389, che tolsero ai vicari anche le cause per danni dati da cittadini su terre di proprietà comitatina⁴⁴. Gli statuti del 1454, infine, confermarono quest'ultimo ordinamento, assegnando però le cause per danni dati a carico di cittadini in contado non più ai dischi *maleficiorum parvorum* ma al giudice – sempre urbano – del disco dell'Orso⁴⁵.

Nel corso di due secoli, dalla fine del Duecento a tutto il Quattrocento, dunque, la legislazione statutaria bolognese seguì un percorso di accentramento delle cause maggiori e, via via, anche di quelle minori riguardanti i cittadini, verso il foro urbano⁴⁶. Ma cosa intendevano di preciso i legislatori cittadini per *damnum datum*?

⁴¹ Cfr. *infra*, p. 49, n. 207 e testo corrispondente.

⁴² TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. I, IV, 23: *De officio et iurisdictione potestatum de bandiera, iudicum et notariorum et eorum salario*, p. 193, r. 11-p. 194, r. 22: «Providemus et ordinamus quod potestates de bandiera, eorum iudices et notarii habeant et habere debeant infrascriptam iurisdictionem et potestatem, videlicet quod omnes et singule terre comitatus et districtus Bononie, solite subesse potestariis, de cetero sint et esse intelligantur subiecte silicet quelibet earum suis potestariis, et omnes habitatores ipsarum terrarum, exceptis nobilibus, qui pro fumantibus vel extimatis non habentur, et omnibus civibus civitatis Bononie et aliis quibuscumque, qui solum in civitate et cum civibus civitatis Bononie honora subire tenentur, in quos iurisdictionem non habeant nisi reconveniantur et nisi fuerit questio de quadraginta solidis bononinorum vel abinde infra quacumque de causa, quo casu contra predictos nobiles et cives et alios quoscumque in civitate honora subeuntes, ut supra, continuos habitatores cum eorum familiis in ipsis terris et eiam non habitatores, si reconveniantur ut supra, sicut et in alios subditos, iurisdictionem concedimus. [...] Item possint cognoscere de questionibus dapnorum datorum in terris eis subiectis vel eorum territoriis, intelligendo dapna data secundum formam statutorum comunis Bononie, videlicet que dumtaxat essent extimacionis viginti solidorum bononinorum vel infra pro qualibet vice».

⁴³ BRAIDI 2002, vol. I, III, 11: *De quibus causis possint dicti vicarii cognoscere et inter quos*, pp. 101-103.

⁴⁴ Ivi, vol. II, III, 5: *De iuramento, offitio, familia, et salario et iurisdictione vicariorum comitatus Bononie*, p. 800, rr. 1-6: «Item possint dicti vicarii cognoscere de questionibus dampnorum datorum in eorum terris seu curiis terrarum eis subiectarum, dum tamen cognoscere non valeant de aliquibus dampnis que data esse dicerentur ab aliquibus civibus civitatis Bononie habitantibus in civitate predicta per maiorem partem temporis vel eorum animalibus, set eorum cognitio spectet ad officiales civitatis predictae dischi maleficiorum parvorum».

⁴⁵ ASBo, Comune-Governo, *Statuti*, b. 50, II, 6: *De hiis que possunt facere vicarii et alii rectores et officiales comitatus et districtus bononie*, cc. 91v-92r. Sulle competenze del giudice al disco dell'Orso vedi *infra*, p. 46, n. 193.

⁴⁶ Per uno studio più approfondito dei meccanismi amministrativi che regolavano la vita delle magistrature periferiche del governo bolognese vedi CASINI 1909, pp. 270-281 in particolare.

Dampnum autem intelligimus in fructibus arborum exportatis seu devastatis, in arboribus vel ramis arborum incisus vel exportatis, et in uvis exportatis seu devastatis, et in blava devastata vel exportata et in portis vinearum vel locorum vel stellanibus vel clavaturis vel rastellis amotis, devastatis vel exportatis et in lignis simul congregatis et exportatis, et in amaniculis vel vincigliis vel salicibus vel perticis sallicorum incisus vel sbrocatis; et in cedis incisus et in plantationibus incisus vel exportatis vel scorçatis et in perticis vinearum vel cannis incisus vel fractis vel exportatis; et in erba prati segata, scalpedata, pasculata vel exportata, et in nemoribus vel lignis nemorum incisus vel devastatis vel sbrocatis, vel pasculatis; vel proda vallis corosa vel scalpedata vel exportata orto vel broilo⁴⁷.

Questo il testo degli statuti bolognesi del 1288, ripreso dalle redazioni statutarie successive e ampiamente condiviso da quelle delle altre città. La rubrica in questione mette bene in evidenza come il danneggiamento (indicato con gli aggettivi *devastatis* o *incisus*) e il furto (*asportatis*) fossero due reati equiparati⁴⁸, e questo non sorprende, in quanto al danneggiamento della proprietà poteva seguire – e probabilmente spesso seguiva – l’asportazione dalla stessa di un certo quantitativo di legname, viticci, fieno o altri frutti dei campi.

Ciò rischiava però di creare una certa confusione giudiziaria, e infatti una rubrica degli statuti ferraresi del 1287 – *Quod occasione dampni dati non possit aliquis accusari de furto* – fu appositamente dedicata a scongiurare un’eventuale doppia accusa per quello che era, di fatto, lo stesso reato⁴⁹. In maniera più accurata, gli statuti quattrocenteschi di Borso d’Este – sia quelli emanati per la città di Ferrara (1456), sia quelli concessi alla comunità di San Felice sul Panaro pochi anni dopo (1464) – stabilirono una gerarchia di gravità, specificando che per *damnum datum* si intendeva un danneggiamento con relativa asportazione di non più di 40 soldi, soglia oltre la quale il reato era piuttosto da intendersi come furto, salvo mantenere in questo secondo caso una certa ambiguità sull’ufficio di competenza, *damnorum datorum* o *maleficiarum* a discrezione di colui che aveva subito il danno e che sporgeva denuncia⁵⁰.

⁴⁷ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, 102: *De officio saltuariorum civitatis et comitatus Bononie*, p. 254, r. 30-p. 255, r. 7. In proposito anche RINALDI 2007, p. 416.

⁴⁸ Il diritto comune non definiva in maniera chiara e inequivocabile il furto, lasciandone spesso sfumare i contorni in altri reati contro la proprietà, tra cui l’appropriazione indebita e, appunto, i danni dati: DEAN 2007, p. 185.

⁴⁹ MONTORSI 1955, IV, 16, p. 256: «Statuimus et ordinamus quod si contingit, aliquem quocumque modo dare dampnum alicui persone, pro quo possit accusari de dampno dato ex forma statuti vel secundum ius commune, non liceat ipsum accusare de furto, et, si accusatio facta fuerit, penitus reiciatur, et si ultra processerit, quod fecit non valeat ipso iure».

⁵⁰ *Statuta civitatis Ferrariae*, IV, 367: *Quibus casibus intelligantur damna esse data vel furta*, c. 115v: «Statuimus et ordinamus quod si aliqua persona terrigena vel forensis personaliter dederit damnum alicui in campanea [...] si quidem res exportata valuerit aut fuerit valoris soldorum XXXX marchesanorum inclusive vel infra intelligatur damnum datum et non furtum. Et saltuarii teneantur et etiam ipsi damna passi dicta damna data denunciare ad officium damnorum datorum

La legislazione emanata nel 1439 dal comune di Reggio Emilia, invece, considerava danno dato qualunque danneggiamento provocato alle proprietà agricole senza che vi fosse asportazione di materiale. Nel caso si verificasse anche quest'ultima, solo per asportazioni di valore pari o superiore a 40 soldi il reato si configurava come furto, altrimenti rimaneva danno dato⁵¹.

La denuncia, come detto, poteva spettare ai campari, a cui per danneggiamenti di piccole entità veniva creduto sulla parola – a meno che non fosse provato il contrario – mentre per cifre più alte era richiesto un numero crescente di testimoni⁵². Il diritto di denunciare un danno subito e accusare il suo responsabile spettava tuttavia a qualunque proprietario terriero o colono lavoratore – cittadino o distrettuale – vittima del danneggiamento⁵³, e se l'accusa fosse stata confermata in sede giudiziaria il colpevole avrebbe dovuto risarcire il danno e pagare una multa al comune⁵⁴.

Le rubriche statutarie dedicate ai danni dati insistono molto su quelli inferti dagli animali al pascolo – un'eventualità che doveva essere piuttosto frequente, oltre che molto distruttiva – e sui danneggiamenti alle viti e alle colture arboree, pregiate e dalle quali poteva essere sottratta anche la legna, dalle piante, dai loro sostegni o dalle recinzioni dei terreni⁵⁵. L'uva è la tipologia di frutto

et non ad officium maleficiorum. Si autem res exportata valuerit aut fuerit valoris ultra XXXX soldorum marchesanorum intelligatur furtum esse. Et eo casu sit in ellectione dampnum passi vel denunciare ad officium damnorum datorum aut querellari vel accusare de furto ad officium maleficiorum». Per gli statuti di San Felice sul Panaro, che riportano la traduzione quasi letterale della norma citata, BONACINI – CALZOLARI 2008, IV, X: *Che cosa è danno e che cosa è furto*, p. 237.

⁵¹ ASRe, Archivio del Comune di Reggio, parte I, *Statuti*, b. 11, 31: *Quomodo damna data in fructibus et terrarum redditibus non in furtis sed in dampnis datis debeant inteligi*, c. 11v: «Item statutum est quod si aliqua persona dampnum dederit in aliqua re in campanea, ordeo, frumento vel aliis frugibus seu salicibus, plantis vel aliis arboribus vel feno vel orto seu in caxalibus et caxamentis, vineis vel clauxuris et ipsam rem non exportavit, quantumque sit valoris, intelligatur dampnum datum et non furtum. Si vero ipsam rem exportavit et res ipsa sit valoris soldorum quaranta imperialium vel abinde infra, intelligatur dampnum datum et non furtum. Abinde vero supra, in iure et statutorum dispositione relinquatur».

⁵² DEZZA – LORENZONI – VAINI 2002, X, 33: *De campariis villarum*, p. 403: «Et credatur dampnum passo usque ad decem soldos parvorum cum sacramento, usque ad .XX. soldos parvorum cum uno teste, abinde ultra usque ad quinquaginta per testes plures. Si autem fuerit ultra .l., de eo quod ultra esset comune illi loci teneatur».

⁵³ TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. II, VIII, 142: *Quomodo et qualiter fieri debeant accusationes et denunciationes pro dampnis datis*, pp. 796-797: «Ordinamus quod quelibet persona civitatis et districtus Bononie possit accusare, denunciare quamlibet personam dampnum dantem in eorum vineis, terris, pratis, buschis et aliis quibuscumque possessionibus et de dampnis datis a bove, axino vel mullo vel capra vel quolibet allio animali. [...] Et credatur possessori colompno, chastaldioni, inquilino, factori vel familiari ipsius possessoris, puberi vel maiori, de quolibet dampno dato a persona vel ab animali [...] Salvo quod legiptima probatio in contrarium admitti possit cum effectu et ad conempnationem procedatur».

⁵⁴ Ivi, 144: *De pena hominis dantis dampnum*, p. 798, rr. 6-19: «Ordinamus quod si quis in aliqua possessione posita in guardia civitatis vel comitatu Bononie dampnum dederit, teneatur emendare dampnum ei qui posiderit rem in qua diceretur dampnum datum, usque ad quantitatem quadreginta solidorum bononinorum inclusive, si per sacramentum solum probetur principallis vel alterius cuius sacramentum sufficiat, ut dictum est supra in statuto: «De officio saltuariorum» et sequenti, et condempnetur in quadreginta solidis comuni Bononie. Si vero dicatur extimatio dampni dati excedere summam quadreginta solidorum bononinorum [...] in tantundem comuni Bononie condempnetur».

⁵⁵ Sugli statuti veronesi del 1450 SANCASSANI 1982, p. 138. Per la statutaria bolognese FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, 117: *De amaniclis, perticis et palis a vineis non asportandis*, p. 263, rr. 17-19: «Item dicimus quod nulla persona deferrat amaniclos, perticas, palos vel vinciglas nisi in curru vel somerio, nisi fuerit dominus possessionis vel spetialis nuntius domini vinee vel possessionis»; per quella mantovana DEZZA – LORENZONI – VAINI 2002, X, 32: *De lignis non ferendis sine consensu campariorum*, pp. 400-401: «Ligna virida vel sicca vel spinosa non ferrat aliqua

nominata più frequentemente⁵⁶, sebbene non fosse la più pregiata: la rubrica *De uvis et fructibus de alicuius possessione non auferendis* degli statuti bolognesi del 1288 puniva infatti il furto di fichi o di altri frutti con pene fino a cinque volte maggiori rispetto a quello di grappoli d'uva, 100 soldi contro 20⁵⁷.

Nel 1335 i nuovi statuti bolognesi diminuirono la multa per il furto d'uva a cinque soldi per ogni grappolo «et plus et minus arbitrio potestatis»⁵⁸, mentre nel 1352 la cifra venne fissata «in quinque solidos pro quolibet grappo uve, et minus arbitrio potestatis»⁵⁹, rimanendo inalterata nelle redazioni statutarie del 1357⁶⁰ e del 1376⁶¹. Nel 1389⁶² e nel 1454⁶³ si vietò invece di prelevare «ultra duos grappos pro qualibet vice sine licentia domini vicarii potestatis», sanzionando dal terzo grappolo in avanti con la solita pena di massimo cinque soldi. Nel corso del XIV secolo il comune di Bologna attuò dunque una sensibile depenalizzazione del furto d'uva.

Gli statuti di Borso d'Este per la città di Ferrara suggerivano apertamente l'identità sociale dei ladri nelle vigne e nei frutteti, vietando ai rustici e agli abitanti del contado il commercio sul mercato urbano dei frutti rubati: «Statuimus quod nulla persona burgisana, rustica, sive comitatina audeat vel presumat portare vel portari facere causa vendendi et vendere vel vendi facere in aliquo loco civitatis Ferrarie et maxime in plateis eiusque civitatis agrestum, uvas, cerasa, persica, nuces, nizolas, ficus, pira, poma vel alios fructus similes, nisi illa collegerit, habuerit et perceperit super rebus suis propriis, conductis aut gratis concessis»⁶⁴.

Anche i comuni rurali presero provvedimenti contro i furti agricoli⁶⁵. Ben studiata sotto questo aspetto è l'area piemontese, dove la comunità di Corneliano preveniva il furto di frutta incentivando la coltivazione di diverse essenze arboree in tutti i poderi del suo territorio, in modo che «quilibet possit et valeat accipere de fructibus in suis terris et possessionibus et non in alienis», analogamente a quanto

persona super dorsum vel aliter nisi de suis possessionibus acciperet vel de alienis cum verbo domini, banno trium soldorum parvorum qualibet vice et emendationis danni in duplum. [...] Si vero aliqui non habenti vineas vel arbores inventum fuerit lignamen in domo, vel area, vel curte, vel alibi, teneatur reddere rationem unde et quomodo illud habuerit et si non reddiderit rationem, presumatur illud abstulisse danose».

⁵⁶ Il taglio doloso delle vigne, se effettuato in ingenti quantità, figurava tra i crimini gravi per cui gli statuti bolognesi del 1288 concedevano l'uso della tortura sui non appartenenti al Popolo, come fa notare PICCINNI 2001, p. 220, con riferimento a FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, 17: *De tondolo et tormento*, p. 184.

⁵⁷ Ivi, IV, 114, p. 261.

⁵⁸ TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. II, VIII, 156: *De uvis a vineis non exportandis*, p. 805.

⁵⁹ ASBo, Comune-Governo, *Statuti*, b. 44, VI, 153: *De uvis a vineis non exportandis*, c. 190v.

⁶⁰ Ivi, b. 45, VII, 25: *De uvis a vineis non exportandis*, c. 168v.

⁶¹ Ivi, b. 46, V, 143: *De uvis a vineis non exportandis*, c. 266r.

⁶² Ivi, b. 47, V, 144: *De uvis a vineis non exportandis*, c. 347r.

⁶³ CUCINI 2014, vol. II, IV, 142: *De uvis non exportandis*, pp. 288-289.

⁶⁴ *Statuta civitatis Ferrariae*, V, 627: *Quod nulla persona portet ad vendendum fructus aliquos nisi illos collegerit super rebus suis*, c. 147r.

⁶⁵ Sulla legislazione delle comunità del Fiorentino GUARDUCCI 2012, su quella di Forlimpopoli ORTALLI 1974.

prevedevano gli statuti della vicina comunità di La Morra, che fissavano una multa di cinque soldi per ogni albero non piantato come richiesto⁶⁶.

Anche i prodotti dell'orto avevano un'importanza economica e sociale tutt'altro che minimale per le comunità rurali, e per questo il loro furto era generalmente punito con severità, sebbene non tutti gli statuti tenessero una medesima linea di condotta contro i furtarelli di pochi ortaggi nei campi e negli orti⁶⁷. Per le rape, ad esempio, la comunità di Bassano permetteva l'asportazione di piccole quantità mangiate sul posto⁶⁸, mentre quella di Alba puniva il furto anche di una sola testa di aglio, a fronte di quella di Vignale Monferrato che non prevedeva sanzioni per furti di meno di tre ortaggi⁶⁹.

Un caso abbastanza singolare è costituito dalla normativa sul furto di grappoli d'uva adottata dal comune romagnolo di Bagnacavallo, attorno alla metà del Quattrocento. Lì era infatti punito danneggiare o mangiare anche un solo grappolo d'uva all'interno di una vigna altrui – al pari di mangiare o rubare frutti dagli alberi nei *viridari*⁷⁰ – ma era concesso trasportare per strada fino a due grappoli d'uva rubati, incorrendo in pene pecuniarie soltanto a partire dal terzo⁷¹.

Difficile capire la motivazione di questa norma, ma in generale la depenalizzazione del furto di pochi ortaggi o frutti, attuata sia da comunità rurali che da centri urbani – si è visto il caso bolognese per quanto riguarda i grappoli d'uva – era probabilmente la presa di coscienza di molte amministrazioni riguardo all'impossibilità di controllare il territorio in maniera tanto capillare da poter scovare e punire furtarelli probabilmente piuttosto comuni ma minimi, senza disperdere eccessivamente le energie degli ufficiali comunali.

Anche così, nonostante gli sforzi profusi, un gran numero di piccole ruberie probabilmente sfuggiva alle maglie del controllo cittadino e padronale. La pratica di afferrare qualche grappolo dalla vigna

⁶⁶ Cfr. GULLINO 2012, p. 39.

⁶⁷ NADA PATRONE 1989, pp. 125 e 137-138.

⁶⁸ MONTANARI 1979, p. 364.

⁶⁹ NADA PATRONE 1989, p. 143. Sulla non necessaria corrispondenza tra l'ammontare del danno arrecato e la rispettiva multa, PASQUALI 2005, p. 52.

⁷⁰ MORIGI 2008, VII: *De damnis datis in arboribus domesticis et fructiferis et in illarum fructibus, necnon in arboribus silvestribus, in vineis et in campis, in viridariis, sive in ortis plantatis radices sibi agentibus*, p. 53: «Si quis vero personaliter sine sacco, canestro, cisto et alia quacumque simili re de fructibus alicuius fructiferae arboris ad usum hominis colligerit, et super arbores illos collectos comederit, in quinque solidis bononinorum puniatur; si vero in sinu sive manicis aut gremio gabani, sive sue cuiuscumque vestis de fructibus praedictis exportaverit contra domini sive partiarum laboratorum illorum voluntatem, in decem solidos bononinorum puniatur».

⁷¹ Ivi, III: *De damnis personaliter vel cum animalibus dandis et personaliter vel cum animalibus aliquilibet eundo in vineis alienis*, pp. 45-46: «Si quis repertus fuerit comedere in vinea, condemnatur et condemnari debeat in quinque solidos bononinorum; si quis vero spicaverit, troncaverit vel discipaverit unum vel duos grappos, si repertus fuerit in vinea condemnatur et condemnari debeat in quinque solidos bononinorum; a duobus grappis usque ad X, in decem solidos bononinorum; a decem vero supra condemnatur pro quolibet grappo in denarios sex, et in emendationem damni condemnatur. Et predicta etiam vendicent sibi locum si quis repertus fuerit portare per viam, seu vias publicas extra dictam terram Bagnacaballi, uvas seu grappos ablatos et receptos ex vinea aliena ultra duos grappos, quo casu tamen repertus in via habens solum unum vel duos grappos non possit condemnari; ultra vero duos grappos habens repertus in via publica possit [condemnari] modo supradicto».

vicina, o qualche frutto dai rami dell'albero che spuntavano sopra la recinzione, per dissetarsi, placare i morsi della fame o per semplice ghiottoneria, doveva essere piuttosto comune, e non facile da scoprire.

Lo suggerisce in modo divertente una novella a sfondo sessuale di Sacchetti, ambientata nell'assolata campagna fiorentina e originata dal desiderio di due viandanti contadini di dissetarsi con un grappolo d'uva, strappandolo da una vigna poco distante. I due erano però ignari che dall'altra parte del muretto a secco, nel punto esatto in cui uno di loro si apprestava a scavalcare per raggiungere il desiderato frutto, avevano trovato rifugio da occhi indiscreti due amanti campestri⁷². Del piccolo furto – ammesso che potesse essere considerata tale, nella Firenze del tempo, l'asportazione di un singolo grappolo – non si sarebbe altrimenti accorto nessuno.

1.3 Il notaio delle vigne e le ruberie nei suburbi bolognesi del Trecento

Presso l'Archivio di Stato di Bologna è custodita la documentazione dell'ufficio comunale incaricato di sorvegliare e indagare sui danni dati nei campi, nelle vigne, negli orti e in tutti i terreni agricoli della *guardia civitatis*, ovvero il territorio immediatamente circostante la città. I registri conservatisi coprono – seppur con molte lacune – un arco temporale che va dagli ultimi anni del Duecento al 1360, sebbene l'ufficio abbia continuato a funzionare anche nei decenni successivi, fino a conoscere un sostanziale cambio di nome ma non di giurisdizione con la riforma statutaria del 1454⁷³.

Un'attenzione particolare da parte del governo cittadino alla salvaguardia dei terreni più vicini alla città si avverte già negli statuti di metà Duecento⁷⁴, e quelli del 1288 la sanciscono: «Nulla persona intret vel intrare debeat vel presumat vineam alicuius guardie civitatis vel prope civitatem per quatuor miliaria [...] Et habeat arbitrium dominus potestas inquirendi contra infamatas personas, qui sint devastatores, vel vadunt per alienas vineas dampnum dando»⁷⁵.

⁷² FRANCO SACCHETTI, LIII, pp. 183-187.

⁷³ ASBo, Comune-Governo, *Statuti*, b. 50, I, 30: *De officio notarii domini potestatis super damnis datis in guardia Bononie et de eius guardia et confinibus*, cc. 23v-28r. Qui il notaio ha competenza anche sui danni dati agli edifici e ai beni mobili della *guardia civitatis*, ma solo perché nel frattempo era cambiata la definizione statutaria di danno dato, estesa anche a tali elementi («fenestris, muris, massaritiis et rebus quibuscunque mobilibus in domibus seu medalibus existentibus»): ivi, IV, 127: *De officio saltuariorum comitatus et districtus Bononie*, cc. 408v-409r. Sul significato del termine *medalibus* (capanne di paglia), vedi s.v. *medalle* in SELLA 1937, p. 217. Sulla giurisdizione dell'ufficio *super damnis datis in guardia Bononie* – affidato allo stesso notaio competente anche sulla materia sontuaria – oltre che per la trascrizione integrale delle rubriche statutarie del 1454 appena citate, vedi CUCINI 2014, I, pp. 219-221; II, pp. 16 (rr. 11-12 in particolare), 36-45, 267-268, 371-379 e 383-391.

⁷⁴ PINI 1974, pp. 840-841 in particolare.

⁷⁵ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, CXII: *De ordinamentis vinearum guardie civitatis*, pp. 260-261. Questa rubrica prevedeva una pena particolarmente gravosa («decem libras bononinorum et plus et minus arbitrio potestatis») per qualunque danno provocato alle vigne della *guardia civitatis*. Tuttavia, le multe effettivamente comminate per

Un potere, questo del podestà, meglio precisato da una riformazione del 31 luglio 1293: «Dominus potestas habeat arbitrium contra omnes et singulos guastatores vel dampnum dantes in vineis, clusuris, ortis et broilis guardie civitatis Bononie prope civitatem per quatuor miliaria. Et contra omnes et singulas infamatas personas, que sunt guastatores vinearum et locorum predictorum, inquirendo, procedendo, puniendo, condempnando, et suo tempore confinando, sicut sibi videbitur». Un potere, tuttavia, valido solo «in mensibus iunii, luglii et sequentibus», ovvero nei mesi più importanti per l'agricoltura⁷⁶.

Presto il podestà delegò l'incarico di *inquirere* e di procedere contro i danneggiatori nei campi della *guardia civitatis* a un notaio, coadiuvato da alcuni berrovieri e nunzi comunali. Se non subito, lo fece almeno dal 1297, anno a cui risale il primo registro pervenutoci dell'attività dell'ufficio. Una provvigione di nomina dell'incaricato per l'anno 1301, ricopiata nei registri del notaio ancora nel 1318, ci informa che in questi primi decenni di attività la sua giurisdizione era limitata ai danneggiamenti di massimo cinque lire, e che tutte le fasi del procedimento erano di sua competenza, compresa l'emanazione della sentenza⁷⁷.

Quando nel 1335, nell'ambito del più generale ampliamento dell'apparato pubblico di controllo del territorio attuato dal comune bolognese⁷⁸, l'ufficio del notaio delle vigne fu inserito nell'ordinamento statutario comunale, le sue competenze appaiono meglio precisate, e in parte modificate:

danneggiamenti su questo tipo di terreni sembrano essere state corrispondenti al danno provocato, secondo quanto previsto da altre rubriche statutarie, in parte già viste e sulle quali si tornerà meglio in seguito. Nel 1335 i nuovi statuti prevedevano invece una multa di tre lire per chiunque avesse violato una vigna altrui, senza limitazioni territoriali: TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. II, VIII, 150: *De pena eius qui intraret vel dampnum daret in vinea alterius*, p. 802. Ancora, tuttavia, pare che nella prassi la sanzione venisse anche di molto ridotta, e fosse in qualche misura proporzionale all'entità del danno provocato. Ad esempio, nel 1355 fu comminata una multa di “soli” 30 soldi a Pietro Martini, trovato dai berrovieri mentre danneggiava una «pecia terre ortive et vineate» della *guardia civitatis*, «comedendo uvas dicte vinee»: ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palanchati e broili*, b. 10, reg. 1355, c. 28v.

⁷⁶ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, *Addizione del 31 luglio 1293*, pp. 262-263.

⁷⁷ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palanchati e broili*, b. 2, reg. 1311-1312, c. 33r (ripetuta in b. 3, reg. 1316, c. 16r, e in b. 4, reg. 1318-II, piatto interno della coperta):

«Hec sunt provisiones facte super custodia palanchati et vinearum et iurisdictione et baylia data domino Bergamino de Laude officiali et notario super dicta custodia palanchati et vinearum, sub anno domini M CCC primo, indicione quartadecima, die XXVI ianuarii.

Congregatis dominis capitaneo, ançanis et consulibus et sapientis electis infrascriptis de causis, providerunt et deliberaverunt pro custodia palanchati et vinearum quod custodia predicta comitatur domino Bergamino de Laude notario infrascripta forma et modo, videlicet quod predictus dominus Bergaminus teneatur ire et mitere de berroeriis eidem concedendis per comune Bononie et dictam custodiam facere debeat et fieri facere bona fide cum omni plenitudine et legalitate ac diligentia quibus melius poterit. Habere autem debeat arbitrium providendi de predictis et circa predicta et inquirendi, procedendi, mulctandi et condempnandi omnes et singulos dantes dampnum in vineis, clausuris, broylis, ortis et arboribus positus in guardia civitatis Bononie per tria miliaria, et contra portantes perticas et amaniclos, vites et devastantes portas dictorum broylorum et locorum, et etiam devastantes et portantes palanchatum usque ad quantitatem C solidos bononinorum pro quolibet dante dampnum et pro qualibet vice, et etiam confinandi infamatas personas de guastis vinearum et palanchati et guastatores palanchati et vinearum et broylorum. Et quod de predictis circa predicta pocedere possit predicto modo et forma pro ut expedierit et crediderit convenire procedendo per probationes plenas et semiplenas et per fama seu presumptiones, indicia vel çatura».

⁷⁸ In questo il comune di Bologna non costituisce certo un'eccezione nel panorama delle città italiane tra Due e Trecento: GRILLO 2017, pp. 28-31.

Ordinamus quod notarius domini potestatis vinearum guardie deputatus possit et teneatur, per se ipsum et alios quoscumque, omni loco et tempore inquirere de omnibus et singulis qui dapnum darent vel dedissent, cum personis vel bestiis, in aliquibus ortis, broylis, vineis seu pratis, nemoribus seu aliis terris positis in civitate vel guardia civitatis, vel in portis, clavaturis, ceddīs, fructibus, seu arboribus earundem. Et de capris et porcis que e qui tenerentur contra formam statutorum in locis predictis vel aliis partibus districtus Bononie. Et de hiis qui amanicos, vinciglas, vincos, uvas, agrestum, amidolas vel alios fructus portarent seu defferrent a suis vineis vel locis seu alienis, et vindimiari facientibus vel uvas seu predicta alia tenentibus vel tenere repertis contra formam statutorum seu qui predictorum aliquid fecisse dicerentur⁷⁹.

Il notaio titolare dell'ufficio⁸⁰ aveva dunque il dovere di *inquirere* sui casi di danneggiamento, tra i quali si citano in particolare quelli con animali e quelli arrecati alle palizzate di recinzione esterna o ai sostegni lignei delle piantagioni (*amanicos, vinciglas, vincos*), senza limitazioni di sorta. In più, aveva l'incarico di indagare nei confronti di tutti coloro che vendemmiavano prima del tempo o che venivano fermati per strada in possesso di uva, mandorle o altri frutti e prodotti agricoli di provenienza sospetta.

Il notaio e i suoi berrovieri erano infatti tenuti a eseguire periodiche perlustrazioni per la *guardia civitatis*, al fine di scovare e assicurare alla giustizia eventuali ladri o danneggiatori colti in flagrante⁸¹. In cambio ricevevano dal comune uno stipendio mensile, pari – almeno nel secondo decennio del Trecento – a 10 lire per il notaio e 3 lire per ciascuno dei suoi sei berrovieri⁸².

⁷⁹ TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. I, I, 19: *De officio notarii domini potestatis guardie vinearum deputati*, p. 45, r. 32-p. 46, r. 11.

⁸⁰ Ufficio che nei registri si trova denominato in vari modi, tra cui *offitium dampnorum datorum seu vinearum* (ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 9, reg. 1337-I, c. 1r), o ancora *offitio palangatorum et dampnorum datorum in vineis* (ivi, b. 5, reg. 1322-1323, c. 10r).

⁸¹ TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. I, I, 19: *De officio notarii domini potestatis guardie vinearum deputati*, p. 46, rr. 22-29: «Teneatur eciam ire cum aliquibus ex beroariis domini potestatis per guardiam supradictam, et extra et circumcircha civitatem singulis diebus quibus comode poterit, ad custodiendum et prohibendum ne huiusmodi dapna dentur, et si quos invenerit dapnum dare vel dedisse, ipsos capere et in forciam comunis Bononie presentare, vel saltem ab eis securitatem recipere de se presentando et solvendo omne id et quicquid in quo fuerint condepnati».

⁸² Così recita una riformazione approvata dal Consiglio del comune nell'aprile 1314, voluta da Bonifacio Gozzadini proconsole della società dei notai e ricopiata successivamente in due registri del notaio delle vigne, l'ultimo dei quali risalente al 1318 (ASBo, Comune-Governo, *Riformazioni e Provvigioni*, b. 179, c. 64v; ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 3, reg. 1316, cc. 15v-16v, e b. 4, reg. 1318, interno della coperta): «Salarium sibi ordinatum et consuetum pro officio supradicto [offitio custodie vinearum et possessionum civitatis et guardie civitatis et palangati civitatis Bononie] pro se et dictis sex suis berovariis pro quinque mensibus ad rationem decem librarum bononinorum pro quolibet mense pro persona dicti domini Vini, et ad rationem trium librarum bononinorum pro quolibet berrovario et quolibet mense sine aliqua detentione gabelle».

Era poi lo stesso notaio che portava avanti il procedimento giudiziario – per inquisizione, a seguito dell'accusa di un privato o di una *inventio* da parte dei suoi berrovieri – ma senza emanare la sentenza, compito che ora spettava esclusivamente al podestà o a un suo vicario⁸³. Il fatto che l'ultimo atto del processo uscisse dalle competenze del notaio – in modo analogo a quanto avveniva per altri ufficiali comunali⁸⁴ – concorre a far sì che i registri dell'ufficio di norma non ne diano testimonianza. Talvolta, però, un'annotazione in forma abbreviata dell'ammontare della pena pecuniaria o delle ragioni dell'avvenuta assoluzione – o, più semplicemente ancora, dell'avvenuta condanna o assoluzione – si può leggere in margine all'apertura o più raramente in corrispondenza di un passaggio intermedio del procedimento, a fugace ricordo della conclusione di quest'ultimo⁸⁵.

A livello quantitativo i procedimenti per *inventio* di individui che trasportavano grappoli d'uva (di solito in agosto) o pali di legna (con maggiore frequenza nei mesi freddi) sembrano di gran lunga prevalenti rispetto alle accuse e alle *inquisitiones* per altre casistiche di reato. La registrazione del procedimento è in ogni caso piuttosto breve, e si conclude – salvo qualche eccezione – nel giro di pochi giorni, con l'assegnazione all'imputato dei termini per presentare le sue difese. Le eventuali deposizioni dei testimoni, in particolare per i procedimenti *ex inventio*, erano infatti trascritte in registri a parte, i *libri testium*, andati, purtroppo, quasi tutti perduti⁸⁶.

1.3.1 Cittadini, *burgenses* e comitatini nelle procedure del notaio

Non tutti gli imputati del notaio delle vigne godevano della stessa condizione giuridica, naturalmente: potevano essere *habitatores civitatis*, ovvero una categoria che non godeva ancora della piena cittadinanza ma di cui nei registri si specifica sempre il luogo di residenza in città⁸⁷; abitanti dei *burgi*,

⁸³ TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. I, I, 19: *De officio notarii domini potestatis guardie vinearum deputati*, p. 46, rr. 12-21: «Et de predictis querimonias recipere et accusationes, que tamen bulate sint bulla conductoris dacii accusationum et super ispis tam inquixicionibus quam querimoniis seu accusationibus procedere, excusaciones et securitates recipere et omnia alia media cause expedire, usque ad diffinitivam sentenciam seu condempnacionem que soli domino potestati vel eius vicario reservetur. Et penas per nostra statuta delinquentibus ordinatas imponi facere et procurare toto posse quod ipse dominus potestas seu eius vicarius condempnaciones faciat de predictis».

⁸⁴ Mi riferisco in particolare al notaio del fango, ufficiale della curia del podestà addetto alla tutela dell'igiene pubblica, i cui registri presentano notevoli somiglianze formali con quelli del notaio addetto alla custodia delle vigne: ALBERTANI 2008, pp. 165-186.

⁸⁵ Una prassi piuttosto comune nei registri di danni dati: DANI 2006, p. 151.

⁸⁶ Fanno eccezione i *libri testium* – probabilmente incompleti – del 1303 (b. 1), del secondo semestre del 1309 (b. 2) e un frammento di sole sei carte relativo al secondo semestre del 1331 (b. 7), prodotto però dall'ufficio dei *domini maleficiorum novorum*, sui quali si tornerà nelle prossime pagine.

⁸⁷ Per godere della cittadinanza nei comuni bassomedievali italiani non bastava essere residenti nel centro abitato, ma bisognava essere inquadrati nelle strutture vicinali, fiscali e militari urbane, attraverso l'inserimento in apposite liste. Questo significava avere la proprietà di una casa in città da almeno cinque, dieci o più anni, a seconda dei casi: RACINE 2009, pp. 104-105. A Bologna, gli statuti del 1288 equiparavano ai *cives* eleggibili alle cariche del comune solo quegli individui di più di 20 anni appartenenti a una famiglia con alle spalle almeno 20 anni di residenza in città in una casa di

ovvero dei sobborghi appena fuori dalla seconda cerchia di mura; comitatini provenienti da *terrae* del contado; raramente stranieri provenienti da altre città italiane, oppure, molto più di frequente, cittadini di pieno diritto, come dovevano essere tutti coloro che il notaio identificava specificandone la cappella urbana di appartenenza⁸⁸.

Da una semplice constatazione numerica è possibile affermare che nei terreni della *guardia civitatis* non erano tanto i contadini assetati, affamati o desiderosi di rivincita sociale a provare a rubare qualche frutto, per mangiarselo a casa propria, per strada o sul posto; viceversa, a essere fermati dai berrovieri del notaio erano soprattutto cittadini o residenti in città, sorpresi mentre incidevano viti («incidendo vineas»), asportavano pali di sostegno delle piantagioni («deferre fascis lignorum»), oppure mentre trasportavano grappoli d'uva per le strade cittadine («aportare grappos uvarum»).

L'accusa nei loro confronti poteva anche essere quella di avere devastato vigne e frutteti, mangiandone talvolta i frutti («devastando vineas», «destruendo uvas et ficus», «destruendo et comedendo uvas»)⁸⁹. L'ammontare delle multe comminate in questi casi è tuttavia perfettamente in linea con le altre casistiche di reato. Inoltre, in almeno un caso si ha la certezza che *devastare*, nel lessico del notaio, corrispondesse alla semplice esecuzione di lavori agricoli – tra l'altro effettuati dal legittimo lavoratore del terreno – senza alcuna volontà di danneggiare per dispetto le proprietà altrui, come invece suggerirebbe a un lettore moderno la scelta del verbo⁹⁰.

I comitatini, come detto, incappavano nei berrovieri del notaio più raramente dei cittadini. Uno di essi fu Pietro di Giovanni da Bagnarola⁹¹, fermato fuori Porta San Vitale l'11 agosto 1355 mentre

proprietà del valore di almeno 100 lire di bolognini, per la quale erano state regolarmente pagate le tasse e svolto tutte le «factiones» connesse: FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, II, 4: *De forma electionum officialium ordinariorum et extraordinariorum*, pp. 51-52: «Item dicimus quod quicumque breve electionis habuerit de aliquo officiali elligendo, vel potestate de sacco, debeat elligere bonum sufficientem et ydoneum hominem, etatis ad minus viginti annorum [...] qui sit civis civitatis Bononie vel alium qui habitaverit in civitate Bononie et fecerit cytadantiam per se vel per suos maiores solvendo collectas et alias factiones ut alii cives civitatis Bononie per XX annos ad minus, et qui habeat extimum in civitate Bononie ipse vel eius pater vel frater vel mater vel alius de domo sua, cum quo haberet vel habuisset tempore extimi bona communia. [...] Et non possit aliquis ellegi ad aliquod offitium, nisi in bonis habuerit valentiam vel extimum centum librarum bononinorum».

⁸⁸ Sulla distinzione, nelle carte giudiziarie bolognesi, tra cittadini propriamente detti, abitanti della città e comitatini, alla quale si aggiunge eventualmente una distinzione sociale derivante dall'uso dei prefissi *ser* e *dominus* per individuare esponenti di spicco del panorama cittadino, vedi ALBERTANI 2005, pp. 70-71. Da notare che il notaio addetto alla custodia delle vigne, a differenza dei giudici studiati dalla Albertani, non indica mai i cittadini come *cives*, ma si limita a esplicitarne la cappella di appartenenza.

⁸⁹ Alcuni esempi, in rapida successione e relativi all'agosto 1312, si possono trovare in ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 2, reg. 1311-1312, cc. 22r-29v. Ivi, b. 3, reg. 1316-II, consiste invece di un quaderno – relativo ai soli mesi di luglio e agosto 1316 – ricco di procedimenti *ex inventio* di persone fermate mentre trasportavano pochi grappoli d'uva, con la particolarità che il notaio annota sempre la conclusione del procedimento in margine e, ove presenti, le dichiarazioni dei testimoni.

⁹⁰ Vedi *infra*, p. 36, il caso di Naso Miccarelli.

⁹¹ Bagnarola è una località situata nella pianura a nord-est di Bologna: per l'identificazione di questa e delle altre località che saranno citate in seguito, è risultato molto utile FORNIONI, manoscritto fotocopiato a disposizione degli utenti presso la sala di studio dell'Archivio di Stato di Bologna.

trasportava cinque grappoli d'uva, e condannato a pagare una multa di 1 lira e 5 soldi, in ragione di 5 soldi per grappolo⁹², ovvero il massimo previsto in questi casi dagli statuti del 1352 allora in vigore⁹³. Peggio andò ad Alessandro da Monteveglio – residente tuttavia in città nella casa di un altro comitatino immigrato, Giovanni da Mongiorgio – trovato dai berrovieri sulla pubblica via fuori dalle mura cittadine del Pratello il 5 agosto 1297, mentre aveva con sé ben 23 grappoli d'uva. Nonostante cercasse di giustificarsi dicendo che provenivano da una sua vigna a Monteveglio, fu multato per l'ingente somma di 23 lire di bolognini in ragione di 20 soldi per grappolo, come previsto dai severi statuti del 1288⁹⁴. Incarcerato, fu rilasciato solo il 20 settembre per volere del podestà⁹⁵.

I furti, oltre alle vigne, colpivano spesso le piante di fico e la legna, e talvolta tutti questi elementi insieme. Il 26 agosto 1337, ad esempio, Bartolomeo Paoli, della cappella di San Bartolomeo in Porta Ravennate⁹⁶, «de consensu et voluntate domini Iohannis condam fratris Bellicti notarii» accusò sei persone «omnes de terra Casalicli comitatus Bononie»⁹⁷, le quali a suo dire «iniuriose intraverunt quadam peciam terre vineate dicti domini Iohannis positam in guardia civitatis Bononie», dalla quale «exportaverunt ficus, uvas et pertichas». Bartolomeo chiedeva un risarcimento di 20 soldi a ciascuno degli accusati, e il procedimento finì in condanna, ma rimangono forti dubbi su chi fu alla fine condannato: la sigla *condenpn(atus?)* appare infatti un paio di volte, in entrambi i casi a margine di atti dell'accusa e non degli accusati, come invece avviene altrove nei registri⁹⁸.

Anche per un altro procedimento accusatorio, risalente al maggio 1313, si ha più di qualche dubbio sul fatto che sia stata l'accusa di parte cittadina a vincere la causa contro un imputato comitatino. Si tratta del procedimento intentato da Giovanni Dongelle della cappella di S. Nicolò di Borgo San Felice contro Negruccio da Borgo Panigale, il quale, nelle parole di Giovanni, «noctis tempore cum pluribus aliis iniuriose et malo modo accessisse ad quadam suam petiam terre aratorie positam in guardia civitatis in loco dicto la fornase pontis Reni [...] et malo modo incisisse et exportasse unum sorbum magnum», per un danno stimato in 100 soldi di bolognini. La registrazione del procedimento

⁹² ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 10, reg. 1355, c. 33r. La sanzione di cinque soldi per ogni grappolo trasportato risulta applicata in tutti i casi analoghi trascritti in questo registro, che presenta con sistematicità le annotazioni delle condanne.

⁹³ ASBo, Comune-Governo, *Statuti*, b. 44, VI, 153: *De uvis a vineis non exportandis*, c. 190v.

⁹⁴ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, 114: *De uvis et fructibus de alicuius possessione non auferendis*, p. 261.

⁹⁵ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 1, reg. 1297-II, c. 5r.

⁹⁶ L'elenco delle cappelle cittadine di Bologna, suddivise per appartenenza alle tre successive cerchia murarie, è dato da PINI 1996, pp. 170-171.

⁹⁷ Probabilmente si tratta dell'attuale Casalecchio di Reno, pochi chilometri a sud-ovest di Bologna, anche se sono diverse le località del contado bolognese con questo nome: cfr. FORNIONI, p. 38.

⁹⁸ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 10, reg. 1337-II, cc. 30v-32r. Le accuse, comunque sia, essendo per danneggiamenti inferiori ai 40 soldi non avevano bisogno di essere confermate da testimoni: cfr. TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. II, VIII, 144: *De pena hominis dantis dampnum*, p. 798. Su questo aspetto si tornerà in maniera più approfondita nel paragrafo 1.4.3.

termina con la citazione dell'accusato a presentarsi davanti al notaio per difendersi, e la scritta «cond(emnatus) in solidi XX» si può leggere a margine della deposizione dell'accusa⁹⁹.

Proprio la cifra della condanna potrebbe costituire la prova che a essere condannato fu il cittadino Giovanni e non il comitatino Negruccio. Gli statuti cittadini allora in vigore, infatti, per ciascun danno dato prevedevano il risarcimento da parte del colpevole e il pagamento di una multa al comune *pari o superiore* all'entità del danneggiamento provocato¹⁰⁰, in questo caso 100 soldi. La cifra di 20 soldi qui comminata, invece, corrispondeva alla sanzione prevista dalla legge cittadina per un'accusa non proseguita o a cui l'accusatore rinunciava¹⁰¹. Sarebbe stato dunque Giovanni a essere condannato e non Negruccio, a meno che, nonostante l'assenza di testimoni, si fosse deciso di credere alla parola di Giovanni, condannando Negruccio al pagamento di "soli" 20 soldi, in quanto «ubi statur sacramento domini» – dicevano gli statuti – «non possit fieri condempnatio ultra quantitatem viginti solidorum bononinorum quocumque sint accusati vel denuntiati, seu quocumque sint accusationes vel denuntiationes»¹⁰². Rimane insomma incerto l'esito di questo processo, ma in seguito si tornerà su casi simili, dove fortunatamente il notaio fu più preciso nelle sue annotazioni marginali, non lasciando dubbi sull'avvenuta condanna della parte accusante.

Beninteso, anche ammettendo che a essere condannato fu Giovanni, ciò non significa che Negruccio – insieme ai suoi ignoti complici – non avesse effettivamente sradicato l'albero in questione: si tratterebbe infatti di una verità giudiziaria, non fattuale. Per quanto riguarda l'atto in sé e le motivazioni che avrebbero potuto spingere Negruccio a compierlo, invece, va detto che una simile azione poteva certamente colpire un eventuale avversario¹⁰³, e avere anche un risvolto economico non irrilevante: con un po' di fortuna, infatti, il ladro poteva ripiantare l'albero – per di più da frutto – sui suoi terreni. Del resto, non è questo l'unico caso di sradicamento di un'intera pianta di cui si ha notizia nei registri del notaio delle vigne¹⁰⁴.

⁹⁹ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broilli*, b. 2, reg. 1313, c. 1v.

¹⁰⁰ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, 106: *De pena hominis dantis dampnum*, p. 258.

¹⁰¹ Ivi, 1: *De accusationibus et denuntiationibus et quomodo et qualiter procedi debeat super eis*, p. 169, rr. 3-10: «Statuimus et ordinamus quod si aliquis accusaverit vel denuntiaverit aliquem vel aliquos pro aliquo mallefitio, teneatur [...] prestare securitatem de ipsa accusatione seu denuntiatione prosequenda, silicet viginti solidos bononinorum, in qua quantitate condempnetur accusator vel denuntiator, si accusatio vel denuntiatio non fuerit prosecuta infra duos menses». A questo proposito VALLERANI 2005, p. 148, cita una riformazione del 24 gennaio 1295 che diminuiva la pena per coloro che avessero rinunciato alla loro accusa prima della comparizione dell'imputato in giudizio. Questo provvedimento, tuttavia, non valeva nelle accuse per danni dati: ASBo, Comune-Governo, *Riformagioni e Provvisgioni*, b. 139, c. 141v.

¹⁰² FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, 106: *De pena hominis dantis dampnum*, p. 258, rr. 21-24.

¹⁰³ Si tornerà su questo tema nel paragrafo 1.3.5.

¹⁰⁴ Un altro procedimento di questo tipo, di pochi mesi successivo a quello appena citato, fu intentato da Giovanna figlia di Giacomino Ungarelli, cittadina della cappella di S. Mamolo, contro un certo Ugolino abitante del Fossolo (periferia est di Bologna), reo a suo dire dell'asportazione di ben tre «plantas mori» – probabilmente *morus nigra*, o gelso nero, albero da frutto coltivato nel Bolognese soprattutto per l'allevamento dei bachi da seta: in proposito VIVARELLI 1934 – da un

Incerti riguardo alla loro conclusione, ancora una volta, risultano tre procedimenti distinti avviati alla fine del luglio 1314 da Giovanni, cittadino della cappella di S. Andrea degli Analdi e figlio del *dominus* Giovanni Barberi, contro quattro uomini di Gaibola e uno di «Podio»¹⁰⁵. Le accuse riguardavano furti di fichi in grande quantità da una «pecia terre aratorie vineate et brolive» situata in località «Pigneto», di proprietà del padre dell'accusatore. La novità rispetto ai casi visti sin qui è che contro i presunti ladri testimoniarono, in ciascuno dei tre processi che si susseguirono, un famiglia del proprietario e un suo «soçus et laborator»¹⁰⁶ di nome «Çevenellus», che avevano assistito ai furti notturni, stimati ciascuno in non più di 20 soldi¹⁰⁷.

La presenza di ben due testimoni fa pensare che i processi si siano conclusi con una vittoria della parte accusante, nonostante che uno degli accusati si sia presentato davanti al notaio con un fideiussore per negare tutte le accuse. I marginalia, anche in questo caso, non sono di grande aiuto: una lettera *f* si legge a fianco dei nomi degli accusati, analogamente a quanto avviene in molti altri procedimenti dello stesso registro, a testimoniare, forse, che il procedimento abbia raggiunto una sua conclusione, ovvero sia stato *finitum*. Comunque siano andati a finire, tuttavia, è interessante notare come in questi tre processi si configuri un'intesa tra il proprietario cittadino e il suo lavoratore agricolo, veramente soci – o alleati – nel difendersi contro i ladri esterni al rapporto di lavoro.

1.3.2 Furti di frutta

I fichi e l'uva sono i frutti che in assoluto predominano negli atti del notaio, ma tra le carte se ne trovano anche altri, a cominciare dalle pere, rubate sia da cittadini che da comitatini.

Insolita è la descrizione del furto perpetrato da Pace Giovanni, cittadino della cappella di Santa Lucia, ai danni del suo vicino di casa, un certo Azzolino. L'accusa, risalente al 7 ottobre 1313, riporta infatti che il detto Pace, armato di una pertica, entrò in un «ortale sive casamento» di proprietà di Azzolino, prendendo di mira un pero e «percutiendo brocchas dicti piri et faciendo cadere piras de supra dicto piro in magna quantitate, et exportando piras que fecit cadere de dicto piro»¹⁰⁸.

orto cittadino di proprietà della stessa Giovanna. In questo caso non si trova la menzione esplicita della multa comminata a Giovanna per il ritiro della sua accusa (in realtà sono due accuse distinte), ma il processo si concluse – dopo la *citatio cum tuba* del nuncio comunale – con la presentazione di una sua «cartulam renumpationis», che non lascia spazio ai dubbi: ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 2, reg. 1313-1314, c. 35r-v.

¹⁰⁵ La prima è una località delle colline a sud di Bologna, e probabilmente anche la seconda, da identificare forse con l'attuale via del Poggio: FANTI 2000, I, pp. 382-383, e II, p. 623.

¹⁰⁶ La mezzadria era considerata dal diritto bassomedievale come una forma di società tra la famiglia del lavoratore e quella del padrone, motivo per cui i mezzadri appaiono spesso nelle fonti come «soci» dei proprietari: PICCINNI 2017, pp. 237-238.

¹⁰⁷ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 3, reg. 1314, cc. 38v-43r.

¹⁰⁸ Ivi, b. 2, reg. 1313, c. 35r.

Purtroppo, nemmeno in questo caso sappiamo come andò a finire il procedimento – la cui registrazione si interrompe con la convocazione dell'accusato a presentare le sue difese – e nemmeno quali fossero i rapporti personali tra i due protagonisti prima del danneggiamento. L'oggetto del furto e il fatto che fossero vicini di casa, però, fa pensare che tra i due ci fosse qualche attrito pregresso, e che il gesto di Pace sia stato motivato da sentimenti altri rispetto al semplice desiderio di sottrarre invitanti derrate alimentari da terre altrui. Magari una rivalsa personale – attuata colpendo l'avversario nei suoi possedimenti più cari – o forse un gesto deliberato, volto a dimostrare la proprietà sul pero danneggiato.

Si tratterebbe, in quest'ultimo caso, di una lite confinaria, non dissimile da quelle studiate da Chris Wickham per la Toscana tra XII e XIII secolo¹⁰⁹: il pero in questione poteva infatti trovarsi proprio al confine tra i due appezzamenti, e il “danneggiamento” sarebbe in realtà da intendersi come una plateale rivendicazione di proprietà dell'albero, attuata attraverso la raccolta dei suoi frutti in pieno giorno, sotto gli occhi di tutti. Purtroppo, come detto, le carte non riportano la difesa presentata dall'accusato e le eventuali dichiarazioni dei testimoni, che avrebbero potuto chiarire la vera natura della causa.

Parimenti oscuri rimangono i motivi che spinsero il *magister sartor* Domenico a interrompere, nell'agosto 1337, l'inquisizione iniziata il mese precedente a seguito di una denuncia da lui stesso presentata al notaio, concernente furti di pere «in maxima quantitate» su una sua «pecia terre brolive et casamentate» in località Roveretolo¹¹⁰, a carico di un abitante della zona di nome Pietro, detto Marchese. Quest'ultimo per due volte non si presentò alle convocazioni del notaio, prima che Domenico decidesse di interrompere il processo, in presenza di due testimoni e – con ogni probabilità – a seguito di un accordo raggiunto privatamente con l'inquisito¹¹¹.

Non pere mature, ma dolci ciliegie furono l'oggetto del desiderio di tre cittadini residenti presso la cappella di Santa Caterina in Saragozza, i quali avevano forse peccato di semplice ghiottoneria quando furono colti in flagrante dal notaio e dalla sua *familia* alla fine del maggio 1313, all'interno di una vigna situata in «valle obscura»¹¹², dove «dampnum dederint colligendo cieragias de uno cieragio posito in dicta vinea»¹¹³.

¹⁰⁹ WICKHAM 2000, pp. 146-152 e *passim*.

¹¹⁰ Una località poco a nord di Bologna: FORNIONI, p. 151, e FANTI 2000, II, p. 690.

¹¹¹ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 10, reg. 1337-II, cc. 16v-17r.

¹¹² Nell'area dell'odierna via Vallescura, che dai viali di circonvallazione tra Porta Saragozza e Porta San Mamolo risale una stretta valle che conduce verso l'attuale Colle dell'Osservanza: FANTI 2000, II, p. 787.

¹¹³ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 2, reg. 1313, c. 42v. La presenza del ciliegio nella vigna può essere motivata col fatto che a esso poteva essere felicemente maritata la vite: CORTONESI 2012, p. 17.

A volte gli atti del notaio non specificano di che tipo di frutto stiano descrivendo il furto nei viridari¹¹⁴, mentre solo di rado sono gli ulivi a essere bersaglio di danneggiamenti e asportazioni, segno non che questa coltura fosse poco apprezzata da ladri o malintenzionati desiderosi di danneggiare le proprietà di un avversario – sull’elevato valore dell’olio d’oliva in quest’area si ritornerà nel paragrafo 4.3.3 – quanto che la coltivazione dell’ulivo non fu mai molto praticata nel Bolognese, e in particolare nel Trecento era già entrata nella sua fase calante¹¹⁵. Una delle rare attestazioni di ulivi tra le carte del notaio è l’accusa del cittadino «Ugucio condam Benamati cappella Sancti Martini de Apoxa» contro due comitatini, Martino Bonaventura da Casaglia e Lambertuccio Vergili da Gaibola, che l’accusatore disse di aver trovato «studiose dantes dapnum in quadam sua pecie tere aratorie et vineate», dalla quale asportarono «magnam quantitatem ramos aulivarum»¹¹⁶, per un danno stimato in 100 soldi. Anche di questo procedimento – che riguarda, va detto, sia le olive che la legna dei rami – si perdono le tracce subito dopo la convocazione degli accusati a presentarsi, senza che si possano fare ipotesi in merito alla sua conclusione.

Anche le noci potevano costituire un bottino appetibile per i ladri e trovavano un certo spazio tra le coltivazioni praticate nel Bolognese. Così come le pere, potevano essere fatte cadere dall’albero percuotendone il tronco o i rami, per poi essere tempestivamente raccolte da terra e portate via. È proprio «sbactendo nuces» che, secondo l’accusa di «Medigialtri de Fabri», cittadino residente nella cappella di Santa Maria Maggiore, «Çimarellum Martinii Arnaçii de Archoveçio»¹¹⁷ sottrasse, nell’agosto 1313, i frutti da un terreno che lo stesso Medigialtri (o Medegialtri, come viene chiamato nel procedimento immediatamente precedente) lavorava – «quam laborat» dice il testo – per conto del «domino Gherardo de Ghuslleris»¹¹⁸.

1.3.3 Cittadini lavoratori agricoli e conduttori di bestiame

L’accusa di Medegialtri a Çimarello è interessante non tanto per la testimonianza di una terra adibita a noceto di proprietà di un esponente di una delle più importanti famiglie cittadine, i Ghisilieri, quanto per il fatto che detta terra era lavorata da un cittadino: anche i cittadini potevano essere agricoltori,

¹¹⁴ Un esempio è ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 2, reg. 1313, c. 13v: «Magister Iacobus condam domini Rolandini medici cappelle Sancte Marie de Baroncella» accusò «Boghetinum filium condam Parmisani de Casalecchio Reni», di aver dato danno a un suo «viridarium» situato «in loco ubi dicitur Melone» – una località poco a ovest della città, fuori Porta Saragozza – «rumpendo et incidendo cedam et arbores dicti viridari et coligendo et exportando fructus».

¹¹⁵ PINI 1993, pp. 130-131.

¹¹⁶ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 2, reg. 1311-1312, c. 10v.

¹¹⁷ L’Arcoveggio è un’area oggi suburbana fuori Porta Galliera, nella periferia nord di Bologna.

¹¹⁸ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 2, reg. 1313, c. 18r.

dunque, e non solo gestori della proprietà. Lo stesso Medeghialtri, inoltre, il medesimo giorno che accusò Çimarello denunciò davanti al notaio anche un danneggiamento «in quadam sua petia terre plena panico posita in contrata Archivegii»¹¹⁹, dimostrando così di essere un piccolo proprietario terriero, oltre che un coltivatore dipendente.

Del resto, già gli estimi del comune bolognese della fine del Duecento attestano che non pochi cittadini, soprattutto tra i residenti delle cappelle più periferiche, si dichiaravano lavoratori agricoli (*laborator terre, laborator vinee, laborator çappe*)¹²⁰. Tipologie occupazionali che probabilmente caratterizzavano una quota ancora più consistente della cittadinanza tra il secondo e il terzo decennio del secolo successivo, quando il comune fu costretto – per ristrettezze finanziarie – a mettere in vendita la condizione di *civis* a tutti i comitatini che fossero disposti a comprarla¹²¹.

La distanza sociale fra cittadini e comitatini, almeno in qualche caso, doveva insomma essere molto meno marcata di quanto si potrebbe pensare: un'impressione che si accentua considerando l'apparire, già nelle fonti tardo duecentesche, di categorie liminali come i *cives malenutriti*¹²² – equiparabili ai *cives silvestres* delle fonti senesi¹²³ – ovvero individui giuridicamente cittadini ma residenti per lo più in contado e molto legati sia socialmente che economicamente ad ambienti rurali. Fattori, questi, che pur non privandoli della cittadinanza impedivano loro di accedere – al pari di altre categorie di lavoratori manuali urbani – agli organi decisionali del comune, riservati solo agli strati elitari e di più antico radicamento urbano della popolazione cittadina¹²⁴.

Una grande varietà di condizioni personali rendeva dunque l'universo della cittadinanza piuttosto frammentato e complesso, giustificando il compito di sorveglianza affidato al Capitano del Popolo, tra le mansioni del quale figurava quella di raccogliere le denunce e indagare sui presunti illeciti commessi nella composizione delle liste fiscali cittadine, vero discrimine per l'appartenenza alla cittadinanza e quindi strumento fondamentale per lo svolgimento della vita politica e giudiziaria del comune¹²⁵. Tra l'altro, gli stessi diritti connessi alla condizione di *civis* non erano dati una volta per tutte, ma potevano essere revocati in qualsiasi momento per una mancata presentazione in tribunale,

¹¹⁹ *Ibidem*.

¹²⁰ SMURRA 2007, pp. 190-191.

¹²¹ Incapace di pagare i salari dei propri ufficiali e mercenari, il comune permise l'acquisto della cittadinanza da parte dei comitatini nel 1315, 1316 e 1326: BLANSHEI 2010, pp. 173-174.

¹²² Sulle definizioni date da fonti trecentesche a questa particolare categoria di cittadini, vedi PINI 1996, pp. 143-144; DONDARINI 1996, pp. 133-134, n. 10, e BLANSHEI 2010, pp. 154-156. Sull'attestazione della categoria dei *cives male nutriti* già nel *liber fumantium* del 1282 vedi invece FREGNI 1996, p. 232.

¹²³ BOWSKY 1965 e PICCINNI 2013b, pp. 5-6.

¹²⁴ La storiografia si è recentemente molto soffermata a studiare i diversi gradi di cittadinanza, corrispondenti a più o meno ampi diritti civili e politici, in cui si inseriva la popolazione urbana e rurale in età comunale. Per una riflessione giuridica sul concetto, mutevole, di cittadinanza medievale, vedi ASCHERI 2011. Sulle concessioni dei diritti connessi alla cittadinanza da parte dei governi comunali, GRILLO 2014. Sull'esclusione, nello specifico, dei cittadini bolognesi esercitanti l'agricoltura dal consiglio cosiddetto "dei quattromila", TODESCHINI 2013, p. 285.

¹²⁵ VALLERANI 2014, pp. 715-716.

per il mancato pagamento delle tasse o per il rifiuto di prendere parte all'esercito, salvo essere poi riconcessi a seguito dell'avvenuta pacificazione con le istituzioni comunali, ottenuta attraverso il pagamento di una multa¹²⁶.

Considerato tutto questo, forse non c'è da stupirsi se in un'accusa del maggio 1315 ritroviamo il già citato «Medilglatri (*sic*) Fabri», già incontrato – ammesso che non si tratti di un omonimo – nel 1313 come cittadino della cappella di S. Maria Maggiore, ora indicato piuttosto come *habitor* dell'Arcoveggio, dunque privo della cittadinanza e residente nei sobborghi. L'accusa, nello specifico, vide Medegialtri arrecare danno a un terreno di proprietà di un cittadino, Bonfigliolo di Pietro Bonfiglioli, situato in località Arcoveggio, mietendo la vecchia ivi coltivata e asportandone una grande quantità. Medegialtri si presentò in giudizio per negare tutto, accompagnato da un fideiussore, un certo Francesco Giuliani della cappella di S. Maria Maggiore (il fatto che sia la stessa cappella di provenienza del Medegialtri del 1313 è un possibile indizio che si tratti effettivamente della stessa persona), probabilmente con poco successo¹²⁷.

Ricordiamo che nel 1313 Medegialtri dichiarava di avere delle proprietà terriere presso l'Arcoveggio, dunque doveva frequentare abitualmente quella zona già quando fu indicato dal notaio come cittadino. Non sappiamo cosa sia successo nel frattempo, se il suo inserimento nelle liste fiscali urbane sia stato considerato illegittimo dal Capitano del Popolo, magari proprio a causa della sua permanenza per lunghi periodi dell'anno al di fuori delle mura, oppure se lo stesso Medegialtri abbia mentito davanti al notaio la prima volta, dichiarandosi cittadino pur non essendolo, nella speranza di ottenere un trattamento di favore¹²⁸.

Quel che è certo è che in un'altra accusa di soli due mesi successiva, risalente al 30 luglio 1315, un «Medigliatri condan Fabri» appare ancora – nelle vesti di accusatore contro un minore di anni dieci, non perseguibile – indicato addirittura come *dominus* della cappella cittadina di Santa Maria

¹²⁶ VALLERANI 2013, p. 2 in particolare, e BLANSHEI 2010, pp. 178-179.

¹²⁷ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 3, reg. 1315-I, cc. 16r-17r. Una nota tironiana “con” si legge nel margine sinistro di c. 16r in corrispondenza della prima richiesta di condanna dell'accusato, a probabile ricordo dell'avvenuta condanna di quest'ultimo.

¹²⁸ Un'eventualità che non pare totalmente da escludere: nei registri del notaio non sono infatti mai segnalate le dichiarazioni d'estimo degli accusatori – utili alla loro identificazione – come invece avveniva ormai di consueto in quelli del tribunale criminale, sui quali VALLERANI 2005, p. 151, e BLANSHEI 2018a, p. 75, n. 4. Potrebbe trattarsi di un effettivo snellimento della procedura, oppure di una semplice omissione nella registrazione degli atti da parte del notaio. Se fosse vera la prima ipotesi, come credo, l'identificazione dell'accusatore di fronte al notaio delle vigne si sarebbe fondata sulla sola parola data dal primo al momento dell'apertura del procedimento, oltre che sull'eventuale riconoscimento visivo da parte del secondo o di uno dei suoi berrovieri, lasciando in questo modo ampi margini d'imbroglione. D'altra parte, tale meccanismo non sembra fuori luogo: gli stessi statuti cittadini del 1288 prevedevano che per cause di importo così ridotto si credesse alla parola dell'accusatore su tutti gli aspetti più rilevanti del procedimento, dalla stima dei danni al fatto che la terra danneggiata fosse davvero di sua proprietà: FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, 103: *Quomodo et qualiter debeant fieri accusationes et denuntiationes de dampnis datis*, p. 257. Casi di falsificazione della propria identità di fronte al giudice sono inoltre documentati nelle carte del foro criminale: BLANSHEI 2010, p. 356.

Maggiore, e proprietario di un terreno coltivato a panico presso l'Arcoveggio¹²⁹. Che sia lo stesso Medegialtri di due anni prima è questa volta confermato in maniera pressoché certa dal fatto che i confini del campo interessato dai danneggiamenti coincidano perfettamente – al netto di errori di scrittura e di piccoli cambiamenti nella proprietà dei terreni intercorsi nel frattempo – con quelli indicati nell'accusa del 1313¹³⁰.

In ogni caso, la vicenda di Medegialtri testimonia come le figure giuridiche di cittadino e comitatino – al pari dell'attributo *dominus* – potessero presentare contorni sfumati, se non altro agli occhi del nostro notaio. A meno che non si tratti di possibili – ma non si sa quanto probabili – casi di omonimia o di imbrogli nell'identificazione personale, poi, pare proprio che diverse condizioni giuridiche potessero alternarsi nel corso della vita di un individuo, prima comitatino e poi cittadino o viceversa¹³¹, senza che questo comportasse per forza un cambiamento radicale della sua identità sociale, della sua occupazione lavorativa o della sua residenza abituale¹³².

Come Medegialtri, anche altri cittadini *laboratores* finirono tra le carte del notaio accusati di furto o fermati dai berrovieri con carichi sospetti di legna o di grappoli d'uva. Il fatto di essere definiti solamente *laboratores*, senza altre specificazioni, non fornisce tuttavia alcuna certezza sulla reale occupazione di queste persone, che potevano essere lavoratori agricoli così come manovali o lavoratori di basso rango delle Arti cittadine. Pertanto, se da un lato non si hanno dubbi sulla professione di «Bernardinum labororem terre cappelle Sancti Iuliani», accusato nel luglio 1328 di aver devastato – «diabolico spiritus instigatus» – la «pecia terre vineate» di una *domina* cittadina¹³³, dall'altro non sappiamo se un certo Pietro Albertini «laborator capele Sancti Felicis», trovato presso la porta del Pratello con «unum fasum cannarum et lignorum»¹³⁴ nel novembre 1302, fosse effettivamente un agricoltore oppure no.

Talvolta sono le dichiarazioni difensive degli accusati o dei loro testimoni a fugare ogni dubbio. Baccaleno Guiducci della cappella di San Cristoforo di Saragozza, ad esempio, il 3 agosto 1297 fu trovato dai berrovieri del notaio mentre portava «duas uvas de vinea ad civitatis Bononie», le quali

¹²⁹ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 3, reg. 1315-II, c. 31r.

¹³⁰ Nel 1313 i confini erano «iuxta dominum Ghiddinum Petri Stefani et iuxta viam publicam»; due anni dopo «iuxta dominum Ghedinum et Petri Stedani et iuxta possessionem dominarum Sancte Agatis et iuxta viam publicam».

¹³¹ Nonostante che – sottolinea giustamente BLANSHEI 2010, pp. 202-208 – gli statuti del 1288 avessero posto un grosso freno all'entrata nella cittadinanza da parte dei comitatini, con il divieto di modificare, sottraendovi dei nomi, le liste del *liber fumantium* del 1282: FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. II, IX, 6: *De fumantibus terrarum de districtu Bononie*, pp. 114-115. Una norma che, però, conobbe di fatto diverse eccezioni – come non manca di notare la stessa studiosa americana – e che non aveva effetto su tutti coloro che fossero comparsi solo successivamente tra i fumanti del contado, a cominciare dall'estimo del 1286.

¹³² Sui processi giudiziari bolognesi concernenti l'accertamento dello status giuridico delle persone vedi VALLERANI 2017, pp. 117-122.

¹³³ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 5, reg. 1328, c. 79r.

¹³⁴ Ivi, b. 1, reg. 1302-1303, c. 11r.

uve disse provenire – anche se non sappiamo se sia riuscito a dimostrarlo – da «quadam vineam quam tenet ad laborandum a domino Donusdeo cappelle Sancti Cristofori predicti»¹³⁵. Orlando, cittadino o comunque abitante del borgo di San Mamolo – il dubbio scaturisce dal fatto che è indicato indifferentemente nei due modi dal notaio – nell’ottobre 1309 fu fermato dai berrovieri mentre trasportava canne e vimini («cannas et vines»), ma riuscì a dimostrare di non averle rubate grazie alle testimonianze – contenute nel *liber testium* fortunatamente conservatosi tra le carte del notaio di quel semestre – di un *dominus* Stefano Giacobini notaio, che nell’occasione fece anche da fideiussore dello stesso Orlando, e di un altro lavoratore agricolo, di nome Bongiovanni e appartenente alla stessa cappella cittadina di Orlando, che confermarono che quelle canne e vimini provenivano da una vigna che lo stesso Orlando lavorava¹³⁶.

Anche Naso Miccarelli della cappella di San Felice, di cui il notaio non annota l’occupazione lavorativa, riuscì a difendersi in un procedimento a suo carico per essere stato trovato nel luglio 1320 mentre danneggiava – «secando erbam et strofinando et devastando uvas» – una vigna presso Porta Stiera «in loco dicto lacarara», dimostrando di esserne in realtà il legittimo lavoratore. È lo stesso registro in cui si trova annotata l’inquisizione a riportare anche le testimonianze di due cittadini, che confermarono che Naso teneva regolarmente tale vigna «ad laborandum», specificando «ad medium»¹³⁷. Da notare – oltre al fatto che questo procedimento dimostra come *dare dampnum* o *devastare*, nel lessico del notaio, potessero indicare dei semplici lavori agricoli, non necessariamente degli atti vandalici – che non venne prodotta in sede processuale nessuna scrittura che documentasse il contratto, segno dell’importanza di cui godeva ancora la testimonianza orale come prova giudiziaria¹³⁸, ma anche possibile indizio che la pattuizione agricola in oggetto non fosse mai stata messa per iscritto dai contraenti¹³⁹.

Non sappiamo che tipo di testimonianza si rese necessaria per far sì che Bongiovanni figlio del fu Giovanni dal Pino¹⁴⁰, abitante della cappella di S. Mamolo, fermato dai berrovieri il 30 novembre 1302 con «unum sachum plenum vitibus», fosse giudicato innocente. Bongiovanni giurò infatti che

¹³⁵ Ivi, reg. 1297-II, c. 1v. Nessun segno appare in margine a indicare che Baccaleno sia stato condannato, come invece capita in diversi procedimenti successivi dello stesso registro, e questo sembra suggerire il fatto che l’imputato – che riuscì a trovarsi un fideiussore – sia infine riuscito a dimostrare le sue ragioni in giudizio.

¹³⁶ Ivi, b. 2, reg. 1309-II, cc. 20v e 32v. Un altro caso di qualche interesse può essere quello di un certo Filippo Petri della cappella di S. Isaia, che riuscì a dimostrare – possiamo dirlo con certezza perché in margine all’apertura del procedimento appare la sigla *deff*, indicante l’avvenuta *defensio* dell’imputato – che la legna che trasportava quando fu fermato dai berrovieri del notaio (l’8 novembre 1302) proveniva da una vigna che lui stesso teneva in enfiteusi: ivi, b. 1, reg. 1302-1303, c. 11r.

¹³⁷ Ivi, b. 4, reg. 1320-II, cc. 1v-3v.

¹³⁸ È noto agli storici del diritto che, nella prassi civilistica italiana, almeno fino al XV secolo le testimonianze orali continuarono a essere generalmente preferite a quelle scritte: TARUFFO 1988, p. 741.

¹³⁹ Come ancora alle soglie del Trecento doveva essere usanza abbastanza diffusa, non solo nel Bolognese: PASQUALI 2001, p. 138.

¹⁴⁰ Pieve del Pino, sulle colline a sud della città, tra Sasso Marconi e Pianoro: FORNIONI, p. 128.

quelle viti provenivano da una vigna da lui stesso lavorata, pur non riuscendo a dare adeguata garanzia – come di consueto richiesta dal notaio – di poter far fronte a un’eventuale multa, a causa della sua povertà («propter paupertatem»). Il notaio decise allora di scioglierlo da quest’obbligo («relasavi a dicta securitatem»), e la solita indicazione a margine («deff(ensus)») testimonia l’avvenuta assoluzione, ma niente di più¹⁴¹.

A fianco di poverelli come Giovanni dal Pino, sembra che anche membri delle Arti cittadine, quale probabilmente era Pietro del fu Rolandino della cappella di S. Maria della Carità, segnalato dal notaio come *magister*, potessero tenere dei terreni *ad laborandum* per conto di altri. Nello specifico, si trattava di una vigna di proprietà dell’abate di Nonantola, sulla quale nel 1328 Pietro denunciò danneggiamenti da parte di un paio di abitanti di San Bartolomeo di Reno¹⁴². Neanche il titolo di *magister*, che pur segnalerebbe un elemento di spicco delle Arti cittadine¹⁴³ o un insegnante di scuola¹⁴⁴, stava dunque a indicare un individuo dall’identità sociale e lavorativa necessariamente o esclusivamente urbana.

L’attività di agricoltore era insomma piuttosto diffusa, soprattutto in una fascia della cittadinanza marginale dal punto di vista economico e sociale, ma non solo. Vi erano poi altre attività additate come rustiche e frutto di derisione e scherno nelle fonti di satira del villano, che tuttavia erano abitualmente praticate da una fascia consistente e non marginale della popolazione urbana: mi riferisco in particolare al condurre o far pascolare gli animali¹⁴⁵.

A fianco degli abitanti dei sobborghi come Michele Petrobianchi, «labororem» residente in contrada «Cermaioris»¹⁴⁶ che nel giugno 1314 confessò di aver arrecato danno alla proprietà di un cittadino con i suoi due maiali¹⁴⁷, infatti, anche i cittadini *pleno iure* potevano rendersi responsabili di danneggiamenti sulle terre altrui con i loro animali.

Il 27 luglio 1317, per esempio, un certo Blasio della cappella di San Giorgio del Poggiale accusò Gerardo detto Ghidello della cappella di San Felice, da lui trovato mentre arrecava danno con un paio di buoi in una sua vigna, riuscendo a ottenere il risarcimento del danno, pari a 19 soldi di bolognini¹⁴⁸.

¹⁴¹ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 1, reg. 1302-1303, c. 13v.

¹⁴² Si tratta di due accuse distinte: ivi, b. 5, reg. 1328, cc. 116v-117r.

¹⁴³ ALBERTANI 2005, p. 70.

¹⁴⁴ In un procedimento di pochi giorni successivo ai due sopra citati lo stesso Pietro è definito ancora *magister*, ma questa volta l’attributo è posposto al nome proprio, il che, senza ulteriori specifiche, sembrerebbe indicare la professione di insegnante. Il detto Pietro, comunque, rimane indicato come cittadino residente presso le mura del Pratello, sebbene ora sia lui a essere accusato di danneggiamenti in ambito rurale da parte di un abitante di San Bartolomeo di Reno: ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 5, reg. 1328, c. 120v.

¹⁴⁵ Ad esempio, i contadini del paese dove lo pseudo Sermini trovò rifugio scappando dall’epidemia di peste del 1424 «solo al governo et a pascolar bestie attendeano [...] e ben se lo ripareva ne’ costumi non haver mai altro che con bestie praticato»: PSEUDO GENTILE SERMINI, XII, pp. 282-283.

¹⁴⁶ Fuori Porta San Vitale, nella periferia est di Bologna: FORNIONI, p. 51.

¹⁴⁷ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 3, reg. 1314, c. 15v.

¹⁴⁸ Ivi, b. 4, reg. 1317-II, c. 21r.

Condannato al risarcimento fu anche Tommasino di Giacomo della cappella di San Giuseppe del Borgo di Galliera, sei pecore del quale furono trovate dal notaio e dai suoi berrovieri «pasculare et ambulare et dampnum dare in grano sive frumento» in una proprietà terriera del cittadino Francesco Sannuti¹⁴⁹.

In quest'ultimo caso non è chiaro se gli animali, al momento del danneggiamento, fossero effettivamente sotto la custodia del loro proprietario o piuttosto di un suo fattore o lavoratore dipendente. Lo stesso accade in altri casi analoghi, riguardanti anche un numero più ingente di capi di bestiame: 68 «pecudes» di proprietà di Piero e Dondo de Ignano e di Caccia beccario, tutti e tre beccai della cappella di San Mamolo, furono trovate in una vigna situata in località «La valle». Il 2 gennaio il notaio iniziò l'inquisizione, che si concluse sorprendentemente più di un mese dopo con il bando dei tre imputati, che pur nel frattempo si erano presentati – facendosi da fideiussori l'uno con l'altro – e avevano confessato di essere i proprietari del bestiame che aveva procurato il danno. Con una postilla, tuttavia, il notaio annullò l'inserimento dei tre nella lista dei banditi del comune, specificando che tale bando era stato proclamato «per errorem»¹⁵⁰.

Al di là della curiosa conclusione del processo, preme sottolineare il fatto che i tre imputati fossero beccai, ovvero appartenenti a una corporazione che traeva dal mondo animale la sua fonte di guadagno: elemento che giocoforza avvicinava i suoi membri ad attività tipicamente pastorali, come la conduzione degli animali, nello specifico verso i luoghi di macellazione cittadini¹⁵¹. La prossimità e lo scambio con il mondo della *rusticitas*, pertanto, caratterizzava anche un'associazione di mestiere tutt'altro che irrilevante o marginale sullo scacchiere politico cittadino¹⁵².

1.3.4 Mietiture non autorizzate

I reati descritti nei registri si discostano talvolta dalla semplice asportazione di qualche frutto, asse di legno o danneggiamento provocato dagli animali al pascolo, configurandosi piuttosto come veri e propri sfruttamenti indebiti della proprietà altrui – lo si è in parte già visto – attraverso più o meno massicce operazioni agricole di raccolta, mietitura o falciatura non autorizzate dal legittimo proprietario del fondo. Il 6 giugno 1314, ad esempio, «Michaelem Bonagratie de Beveraria», della cappella di Santa Maria Maggiore – evidentemente un cittadino immigrato o discendente di un

¹⁴⁹ Ivi, b. 3, reg. 1315-I, c. 28r.

¹⁵⁰ Ivi, b. 4, reg. 1320-I, cc. 1r-2v.

¹⁵¹ In un altro processo, di poco successivo a quello appena citato, 60 pecore di Pietro figlio di *ser* Francesco Bolognetti beccario vennero trovate «dare dampnum» in diverse vigne della *guardia civitatis*, e dalla testimonianza del padre si evince che detto bestiame era effettivamente sotto la custodia del figlio: ivi, cc. 6r-7r.

¹⁵² Sul peso politico dell'arte dei beccai a Bologna FANTI 1980, p. 39 sgg., e BRAIDI 2004, pp. 441-469.

immigrato¹⁵³ dalla Beverara, sobborgo bolognese – fu accusato da un altro cittadino della stessa cappella, «Iacobus magistri Dominici», per aver danneggiato, «faciendo et metendo herbam et fabam», una «pecia terre aratorie plena fabe posita in guardia civitatis Bononie in contrata que dicitur Albari», provocando un danno stimato complessivamente in 17 soldi¹⁵⁴.

La veccia – un mangime per buoi e cavalli, secondo Pietro de' Crescenzi¹⁵⁵ – fu invece al centro di tre accuse presentate nel giugno 1313 da Giovanni Pieri, proprietario terriero cittadino, contro altrettanti uomini dell'Arcoveggio: Andreollo di Francesco Pegolotti, che aveva mietuto e raccolto la sua veccia «in magna quantitate»; «Fabrulinum Bertucci Fabri», che «dampnum dedit metendo et colligendo dictam vecciam in quantitatibus trium tornaturarum», e infine un certo Rosso, colpevole di aver mietuto e raccolto per sé tre tornature di terreno¹⁵⁶. Tutte accuse per danni stimati in 20 soldi che non sappiamo se furono mai tradotte in condanne, al pari di quella – come si ricorderà del tutto analoga – che vide coinvolto un paio d'anni più tardi Medegialtri de' Fabri.

Insieme alla veccia poteva essere seminata la cicerchia, come nella «clusura [...] posita in terra Rovoretuli», dalla quale cinque comitatini furono sospettati di aver asportato otto corbe di raccolto¹⁵⁷ all'inizio del luglio 1303, «mesendo totam unam tornaturam terre aratorie plenam veçe et cesecle». «Non finitum» è l'annotazione in margine del notaio, che informa sulla mancata conclusione del procedimento inquisitorio¹⁵⁸.

Nulla si può dire in merito alla conclusione dell'accusa presentata quello stesso mese dal cittadino Lorenzo Zerardi contro due suoi concittadini – residenti però in «terra Archovezo» – rei, a suo dire, di aver falciato e asportato una grande quantità di sorgo («melega») da una possessione del convento di Sant'Agnese, situata in «loco ubi dicitur fraxanus, iuxta Apoxam»¹⁵⁹. Con una rinuncia, invece, Omobono «Iohannixi» dalla Beverara pose fine alla causa che aveva intentato contro un *famulum* di Grazia Nicolai, proveniente anch'egli dalla Beverara, concernente la mietitura e l'asportazione non autorizzata di orzo e fieno, per dieci soldi di danni¹⁶⁰.

Nei prossimi paragrafi si tornerà sul possibile legame tra questo tipo di violazioni – relative non solo a leguminose e cereali minori, ma anche al più pregiato frumento¹⁶¹ – e le liti sul possesso delle terre o sui furti interni ai rapporti di lavoro agricolo.

¹⁵³ Vedi in proposito le considerazioni di BLANSHEI 2010, p. 34.

¹⁵⁴ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 3, reg. 1314, c. 9r-v.

¹⁵⁵ PIETRO DE' CRESCENZI, vol. I, III, 22: *De vicia*, p. 193, rr. 16-17: «[Vicia] est enim optimus cibus equis et bobus».

¹⁵⁶ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 2, reg. 1313, c. 7r-v. Tre tornature corrispondono a circa 6241 m² di terreno: cfr. MARTINI 1883, p. 92.

¹⁵⁷ Corrispondenti a quattro sacchi, pari a un volume di 629 litri: cfr. *ibidem*.

¹⁵⁸ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 1, reg. 1303, c. 7v.

¹⁵⁹ Ivi, c. 16r.

¹⁶⁰ Ivi, b. 5, reg. 1328, c. 25r.

¹⁶¹ Ad esempio ivi, b. 2, reg. 1313, c. 1r.

1.3.5 Ortaggi rubati, ortaggi desiderati

Nemmeno gli ortaggi erano esenti da furti nei campi o negli orti. Il 9 novembre 1302, ad esempio, «Leonardus qui fuit de Muttina hospitator capele Sancti Felicis» denunciò al notaio di aver subito un furto di «magna quantitatis raparum» in un suo «campo» presso Rovoreto da parte di un abitante del luogo, il quale aveva successivamente venduto le rape ad alcuni cittadini. Le testimonianze pazientemente raccolte dal notaio, che si assunse l'incarico di *inquirere* sul caso, confermarono tutte la versione dei fatti denunciata da Leonardo, lasciando presagire una condanna finale dell'imputato¹⁶².

Alla fine del novembre 1311, invece, un certo «Boniohannes condam Venturole capelle Sancti Egidii» accusò quattro suoi concittadini del furto di rape e navoni da una sua «petia terre ortive» situata in città: le annotazioni marginali del notaio attestano però che le accuse non furono proseguite, e l'accusatore fu costretto a pagare quattro lire di multa in ragione, come noto, di venti soldi per ciascuna di esse¹⁶³. Analogo per conclusione fu il procedimento, di pochi giorni successivo, contro quattro uomini «de Caxolana»¹⁶⁴ – un certo Giovanni detto «mestrum», suo figlio Minarello, un altro Giovanni detto Nane e Giacomo Signorini – accusati di aver asportato una grande quantità di cavoli e navoni da una proprietà terriera del *dominus* Egidio del fu Guglielmo, situata fuori Porta S. Vitale. «Condemnatus in XX soldi pro quolibet» è la non equivoca scritta a margine del nome dell'accusatore¹⁶⁵.

Ruberie di ortaggi potevano essere oggetto anche di procedimenti *ex officio* da parte del notaio: è il caso di un furto notturno di «ducentos pedes caulium et ultra», la cui «fama publica» – ovvero il clamore che l'evento aveva suscitato tra la popolazione¹⁶⁶ – era giustificata dal fatto che la terra aratoria e ortiva interessata dal furto fosse di proprietà di Romeo Pepoli, il più ricco e influente cittadino bolognese, ormai avviato – siamo nel dicembre 1311 – a diventare il vero padrone della vita politica, economica e finanziaria del comune bolognese¹⁶⁷. Proprio perché si trattava di una causa

¹⁶² Ivi, b. 1, reg. 1302-1303, c. 11v.

¹⁶³ Ivi, b. 2, reg. 1311-1312, c. 4v. I marginalia sono qui particolarmente chiari perché il nome dell'accusatore è allineato alla scritta nel margine destro «condemnatus in IIII libre» e unito da una linea orizzontale a quella nel margine sinistro «solvit», a ricordo dell'avvenuto pagamento.

¹⁶⁴ Non sono riuscito a individuare con precisione questa località, tuttavia interna alla *guardia civitatis* (come conferma ivi, c. 6r: «in guardia civitatis ad caxolanam»), e forse a est della città, dove si trovavano tutti i terreni colpiti dai presunti furti degli abitanti di tale località indicati in questo registro.

¹⁶⁵ Ivi, c. 5v.

¹⁶⁶ La *fama* di un evento costituiva uno dei fattori scatenanti per l'apertura di un processo giudiziario *ex officio*: VALLERANI 2007, p. 100 in particolare.

¹⁶⁷ Sulla nota figura di Romeo Pepoli basti un rimando a GIANSAnte 2015.

riguardante un personaggio così in vista, probabilmente, le registrazioni del notaio si fanno più dettagliate e gli interrogatori più stringenti, permettendoci finalmente di capire anche le motivazioni che spinsero al furto.

Giovanni detto Nane del fu Enrichetto della Casolana – uno dei cinque abitanti del distretto su cui si concentrano le indagini del notaio, che, come si è visto poc’anzi, appena qualche giorno prima era stato accusato di un furto analogo da parte un altro *dominus* cittadino, ma aveva negato tutte le accuse – si presentò, e questa volta confessò di essere entrato nottetempo nella terra «posita ad pontem Maiorem»¹⁶⁸ di proprietà del Pepoli e lavorata da un certo Bonte del fu Nascimbene, asportando «caulos in maxima quantitate» insieme a Giacomo Signorini e a un certo Vano, escludendo la complicità di altre persone. Dopo il furto, i malfattori si spartirono il bottino equamente – «quilibet habuit partem suam», disse Giovanni – spinti dalla «magna necessitate quam habebant». Una confessione confermata da Vano¹⁶⁹, mentre non si hanno notizie del terzo complice, Giacomo Signorini, che evidentemente non si presentò mai davanti al notaio, replicando così il comportamento tenuto nella precedente accusa rivolta nei suoi confronti.

Sfortunatamente, per questo procedimento, pur così ricco di informazioni, il notaio non annotò in margine l’ammontare della multa comminata ai tre¹⁷⁰, ma almeno si ha la conferma che il furto sia stato perpetrato per motivi di mera sussistenza. Sulla scorta di questa testimonianza si può dunque ipotizzare che in molti altri casi sia stata una necessità strettamente alimentare, legata alla condizione economica disagiata degli individui, a spingere a tali ruberie, ma povertà e fame non erano certo le uniche motivazioni possibili.

Gli ortaggi, che crescevano rigogliosi in piccoli orti, potevano infatti essere il vanto sia dei contadini che dei cittadini – non ricchi possidenti, ma nemmeno mendicanti – che ne erano proprietari, e parimenti suscitare l’ammirazione – e con essa l’invidia e il desiderio – di altri individui appartenenti agli stessi strati sociali. In altre parole, per una parte della cittadinanza cavoli, rape e perfino agli potevano avere non solo una certa rilevanza economica, ma anche un valore simbolico e quasi affettivo simile a quello che i frutti degli alberi rivestivano per le élites, nonostante che nell’immaginario letterario e nei pareri dei dietisti non godessero certo di particolare pregio, come si vedrà nel capitolo 4. Una novella di Franco Sacchetti lo mostra in maniera particolarmente evidente.

¹⁶⁸ Si tratta dell’attuale Pontevecchio sul Savena, nella periferia est della città: FORNIONI, p. 135.

¹⁶⁹ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 2, reg. 1311-1312, c. 7r-v.

¹⁷⁰ Si ha però un indizio almeno parziale: il notaio infatti comunicò (ivi, c. 7r) a due debitori di Vano – uno dei quali è proprio quel Bonte che lavorava la terra del Pepoli interessata dal furto – di non dare al detto Vano trenta soldi di bolognini per un lavoro di segatura che egli aveva effettuato sulle loro terre, ma di darli direttamente al notaio stesso, in ragione della multa per il furto in questione.

Ci troviamo nella Firenze tardo trecentesca, dove Minonna Brunelleschi, ladro molto scaltro sebbene cieco, guidò un paio di suoi concittadini a rubare non cavoli o rape, ma «bonissime pesche», che crescevano sugli alberi di un terreno di proprietà di un certo Giovanni Manfredi, nella campagna prossima alla città. Nonostante la «vigna» dove si trovavano i peschi fosse ben protetta da un fossato e da una siepe, i tre riuscirono molto bene nell'intento, tanto che i due compari di Minonna, dopo essere tornati a casa, non seppero trattenersi dal raccontare in compagnia l'ottima riuscita dell'operazione. Sfortunatamente, la cosa giunse alle orecchie di Giovanni, il quale, per vendicarsi, la notte seguente andò «ne l'orto del Minonna e, tagliato molti belli cavoli che v'erano e colti quelli frutti che poté portare, e fare danno, fece».

La serie di piccole vendette personali però non finì lì: resosi conto del furto, «dolendosi forte, e massimamente de' cavoli, de' quali spesso mangiava gran minestre», e sospettando di Giovanni, Minonna volle immediatamente tornare all'attacco. Decise così di recarsi – questa volta insieme a due contadini – presso l'orto di Giovanni, «dove era un campo d'agli di smisurata bellezza, e de' quali il detto Giovanni sempre ragionava», per rubarglieli tutti, ripiantando solo i gambi nel terreno, a mascherare il furto. Pochi giorni dopo il misfatto, però, i due si incontrarono alla colonna della Croce al Trebbio, a Firenze nei pressi di Santa Maria Novella: in un attimo gli attriti riemersero, i segreti si svelarono e i due sarebbero arrivati ad azzuffarsi se non fossero intervenuti i passanti a trattenerli¹⁷¹.

Una scena in pieno stile novellistico, resa comica e un po' grottesca anche per l'età dei due, che insieme facevano «centocinquantanni», e per il fatto che uno fosse cieco. Tuttavia, a parte questi dettagli, la struttura del racconto non sembra per nulla discostarsi dalla realtà quotidiana delle città tardomedievali e delle loro immediate periferie, almeno per come questa appare nelle carte d'archivio bolognesi. I furtarelli in terreni ortivi e agricoli suburbani erano infatti all'ordine del giorno, perpetrati sia da cittadini – probabilmente spesso di bassa condizione sociale, ma non sempre¹⁷² – sia da comitatini. E frequenti erano anche i casi di rissa o *insultum cum verba iniuriosa* – come le fonti giudiziarie del tempo avrebbero chiamato l'episodio di aggressione verbale e fisica tra Minonna e Giovanni Manfredi, se solo questo fosse stato reale – tempestivamente sedati dagli astanti¹⁷³.

Il racconto di Sacchetti mostra inoltre che tra risse e furti, o tra furti e successivi furti, potesse esserci uno stretto legame di causa-effetto: a una violazione poteva corrispondere una contro-violazione vendicativa del danneggiato, che anziché rivolgersi alle istituzioni per ottenere giustizia preferiva

¹⁷¹ FRANCO SACCHETTI, XCI, pp. 270-273.

¹⁷² Tra i condannati per asportazione di uva da terre altrui, nelle carte del notaio delle vigne, si trova anche un *magister medicus*: ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 5, reg. 1328, c. 124v.

¹⁷³ VALLERANI 2005, p. 122.

agire da solo, in qualche modo pareggiando l'offesa – oltre che il danno economico – ricevuta¹⁷⁴. Sebbene con meno colore e vivacità narrativa che nel racconto del novelliere toscano, non è tuttavia impossibile scorgere dinamiche simili anche tra le carte del nostro notaio.

Il 13 settembre 1328, infatti, Cante, cittadino della cappella di San Biagio, accusò Giacomo Simi, della cappella di San Giuliano, per aver rovinato un suo albero di melo maritato alla vite. Fin qui nulla di strano. Il giorno dopo, però, Giacomo si presentò a sua volta davanti al notaio per accusare proprio Cante, insieme con un certo Bencivenne, per aver sottratto dell'uva da una sua vigna e, ancora, averne mangiata da un'altra¹⁷⁵.

Celata ma non troppo, dietro questi procedimenti sembrerebbe esserci una storia di piccoli sgarbi e vendette – i danni furono tutti stimati in 20 soldi – che si concluse quattro giorni più tardi con il ritiro reciproco di tutte le accuse, segno della ritrovata concordia tra i protagonisti, almeno temporanea¹⁷⁶. Un caso conclamato di vendetta per danni dati, invece, si trova nella documentazione del tribunale criminale di Bologna. Un giorno imprecisato del secondo semestre del 1351, due comitatini di Praduro¹⁷⁷ denunciarono al giudice che un certo Nicolò Cervi, abitante della città, stava raccogliendo le olive dagli alberi di una terra presso loro località di provenienza, quando sopravvennero Rustighino, Giovanni e Blasio, abitanti del posto, che gli intimarono di smettere di farlo, «eo quia debebant habere medietatem dictorum fructuum tanquam laboratores dicte petie terre». Nicolò, che non aveva alcuna intenzione di smettere di fare quello che stava facendo, scese dall'albero su cui era salito e si mise a litigare animatamente con i tre («fuerunt plura verba inter ipsos pectorigando se ipsos ad invicem»).

Venne interrogato un testimone, la cui testimonianza fu successivamente confermata da altri tre: Rustighino, Giovanni e Blasio affermavano di essere lavoratori della terra in cui si trovava Nicolò, e in quanto tali dovevano avere metà delle olive da essa prodotte. Nicolò tuttavia ribatteva «quod nolebat quod dictas olivas coligerent, quia devastaverant vineam suam»¹⁷⁸. Se si dà credito a queste parole, dunque, Nicolò era mosso da uno spirito di ritorsione nei confronti dei tre, che avevano precedentemente recato danno a una sua vigna.

¹⁷⁴ La vendetta era evidentemente una pratica diffusa nella società medievale, e non appannaggio della sola élite magnatizia: ZORZI 2009, pp. 15-16 in particolare.

¹⁷⁵ Le vigne di Giacomo erano situate entrambe nelle colline a sud-est della città, a Monte Donato e a «Pertignano», probabilmente una località tra Pianoro e Rastignano: FORNIONI, pp. 122 e 136. La terra di Cante era invece situata «in loco dicto ad cedam longam», ovvero sul tracciato dell'attuale via Siepelunga, che risale le pendici di Monte Donato partendo dalla periferia est della città: FANTI 2000, II, pp. 727-728.

¹⁷⁶ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 5, reg. 1328, cc. 119r-120r.

¹⁷⁷ Presso l'odierna Sasso Marconi, nelle colline a sud della città: vedi s.v. *Moglio* in FORNIONI, p. 99.

¹⁷⁸ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ad Maleficia, Libri inquisitionum et testium*, b. 172, reg. 6, c. non numerata.

Non sappiamo chi fosse il proprietario della terra su cui Nicolò stava raccogliendo le olive – forse era Nicolò stesso, e magari i tre rustici erano i suoi coloni, colpevoli di qualche malversazione su un altro appezzamento di sua proprietà – e non sappiamo nemmeno come si concluse il procedimento. Quel che è certo, nelle parole dei testimoni, è che Nicolò, abitante della città, si era recato in contado per raccogliere delle olive con l'esplicito intento di vendicarsi dei danni agricoli subiti dai tre rustici.

Le carte d'archivio sembrano dunque confermare quanto messo in luce da Sacchetti con la novella di Minonna: il piccolo furto agricolo non era immune dalla logica della vendetta, percorsa anche dagli strati sociali più bassi. In tema di danni dati, insomma, tra cittadini e contadini vi era una certa comunanza di pratiche sociali: se si escludono i membri dell'aristocrazia urbana, che non compaiono mai nelle carte del notaio delle vigne tra i sospettati – forse anche per via del timore dei berrovieri nel denunciarli – sia gli uni che gli altri si dedicavano ai furti, spinti, magari, dalle medesime motivazioni.

La documentazione restituisce meno variabilità, invece, per quanto riguarda coloro che subivano i furti e li denunciavano alle autorità. Di regola cittadini, solo raramente erano comitatini, come «Zagni condan Iacobelli de Samguineta»¹⁷⁹, che alla fine del luglio 1303 denunciò al notaio delle vigne tre cittadini, che aveva trovato «noctis tempore dare dampnum in quadam vinea quam ipse habet ad afflictum a domina Benfonata de Pistrino posita in guardia civitatis Bononie in loco qui dicitur Casalaro [...] spernando cedam ipsius vinee, ipsam intrando, coligendo uvas dicte vinee et ipsas comedendo et exportando in magna quantitate»¹⁸⁰.

Uno degli accusati si difese sostenendo che «numquam dampnum contulise eidem, salvo quod Jacobucius filius Zagni de Samguineta acusatoris eum vocavit et sibi dedit comedere»¹⁸¹. Sarebbe stata tutta colpa del figlio dell'accusatore, insomma, e non si trattava di danneggiamento.

Rimane ignota la conclusione del processo, ma una cosa appare certa: per quanto riguarda i danni dati nei campi e negli orti più prossimi al centro cittadino, non vi erano rigide barriere giuridiche o sociali a separare i ruoli di ladro e accusatore, di danneggiato e di inquisito, di proprietario e di lavoratore. Tutti ricoperti, sebbene in misura diversa, da cittadini e contadini.

1.4 Ladri di campagna

¹⁷⁹ Località dell'Appennino bolognese, oggi nel comune di Vergato: FORNIONI, p. 158.

¹⁸⁰ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 1, reg. 1303, c. 19v.

¹⁸¹ Ivi, c. 20r. Si tratta di uno dei pochi registri del notaio delle vigne in cui tra gli atti di un procedimento se ne inframmezzano altri appartenenti a procedimenti diversi, in ordine cronologico, secondo una prassi seguita da altri organismi comunali con funzioni simili, quali i vicariati: in proposito BRAIDI – CASAGRANDE 1997, p. 491.

Nello stesso fondo archivistico che conserva le carte del notaio delle vigne della *guardia civitatis* bolognese si trovano anche alcuni registri prodotti dai *domini maleficiorum novorum*¹⁸². Appartenenti alla curia del podestà, questi ufficiali erano di origine bolognese¹⁸³ e avevano l'incarico di ricevere dai saltari o dai semplici cittadini e abitanti del distretto le denunce per danni dati su tutto il territorio sottoposto alla città¹⁸⁴. Previsti dall'ordinamento statutario del 1288 in numero di due, con due *milites* e quattro notai al seguito¹⁸⁵, con i nuovi statuti del 1335 essi mantennero il compito di ricevere le denunce dei saltari¹⁸⁶, ma furono – almeno apparentemente – affiancati da altre figure con competenze simili, gli ufficiali *maleficiorum parvorum*.

Questi ultimi – di cui ci sono tuttavia pervenuti i registri per il 1329, segno che erano attivi ben prima della riforma statutaria¹⁸⁷ – erano incaricati di ricevere le accuse e le denunce per malefici con pena

¹⁸² ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, regg. 1329(P. Piera e P. Ravagnana; P. Stiera e P. Procola) e 1330(I; II); b. 7, regg. 1331(I-II); b. 8, regg. 1332(I; II); b. 9, regg. 1333-I e 1334; b. 10, reg. 1337-1339(?) e reg. 1366 (ma sicuramente di altra data della seconda metà del Trecento); b. 11, documentazione varia (fascicoli, frammenti di registri e carte di corredo) relativa per lo più alla seconda metà del Trecento e al Quattrocento. Carte prodotte dai *domini maleficiorum novorum* si trovano anche nei fondi archivistici dei tribunali civili e criminali urbani: a titolo esemplificativo, vedi ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Accusationes*, b. 51/b, contenente un bifolio pergameneo con alcune accuse depositate presso i *domini maleficiorum novorum* nel dicembre 1371; ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 32, cc. 1-3 (1392); ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Carte di corredo*, b. 194, che consiste di una filza di accuse relative all'anno 1404.

¹⁸³ BLANSHEI 2018a, p. 71.

¹⁸⁴ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, 103: *Quomodo et qualiter debeant fieri accusationes et denuntiationes de dampnis datis*, p. 257, rr. 3-13: «Ordinamus quod quelibet persona civitatis et districtus Bononie possit accusare, denunciare quamlibet personam dampnum dantem [...] Et credatur domino seu colono ipsius seu castaldo seu inquilino vel factori vel familiari ipsius domini puberi de quolibet dampno dato ab animalibus. Et sacramento de novo prestito coram duobus ex dominis maleficiorum novorum [...] usque ad quantitatem et extimationem XX solidorum bononinorum». BLANSHEI 2010, p. 334, e BLANSHEI 2018a, p. 71, fanno notare, sulla base di documentazione processuale conservatasi nei fondi del tribunale criminale urbano, che i giudici *maleficiorum novorum* avessero inizialmente giurisdizione su qualunque crimine avvenuto in contado, e che soltanto a partire dal 1295 la loro sfera di competenza fu ridotta ai danni dati e ad altri crimini minori relativi al contado. Anche prima che la loro giurisdizione fosse ridotta, tuttavia, i *domini maleficiorum novorum* risultavano piuttosto inefficienti nell'individuare e punire i colpevoli dei crimini sui quali erano incaricati di indagare: VALLERANI 2018, p. 41.

¹⁸⁵ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, II, 3: *De generali electione officialium*, p. 45, r. 21-p. 46, r. 9: «Statuimus et ordinamus quod generalis electio officialium comunis Bononie, qui debebunt eorum officia exercere a kalendis ianuarii in antea usque ad kalendas iulii, fiat per unum mensem ante kalendas ianuarii et sequens electio officialium, qui debebunt eorum officia operari a kalendis iulii usque ad kalendas ianuarii, fieri debeat per unum mensem ante kalendas iulii. Et sic fiat singulis annis in qua electione eligantur infrascripti officiales ad breviam in consilio duorum milium. [...] Item duo iudices, duo milites et quatuor notarii ad discum maleficiorum novorum, quilibet quorum notariorum habeat a comuni Bononie quatuor libras Bononinorum».

¹⁸⁶ TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. II, VIII, 141: *De officio saltuariorum comitatus et districtus Bononie*, p. 793, rr. 7-13: «Dicimus quod omnes saltuarii terarum comitatus Bononie et districtus, et eciam saltuarii singullarium personarum, quibus licitum est habere saltuarios, teneantur et debeant accusare seu denunciare omnia dampna data vel que dabuntur toto tempore officii sue saltuarie dominis maleficiorum novorum et possidenti vel possidentibus rem vel res in quibus dicatur dampnum datum esse».

¹⁸⁷ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, reg. 1329-P. Piera e P. Ravagnana, c. 20v. Del resto, la stessa rubrica statutaria che istituzionalizzava il ruolo di questi ufficiali affermava che essi dovevano svolgere la loro attività presso il «pallacio veteri ad banchum ubi per ipsos officialles consuetum est ius redi», testimoniando la loro esistenza già nel periodo precedente: TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. II, VIII, 7: *De officio et iurisdictione officialium maleficiorum parvorum*, p. 595, rr. 20-21.

pecuniaria inferiore alle 10 lire, procedendo su di esse fino alla sentenza, l'emanazione della quale spettava al podestà o al suo vicario¹⁸⁸.

La compresenza dei due uffici – sovrapponibili al punto che si può ipotizzare che fossero una sola entità, chiamata con nomi simili in due passi distinti degli statuti – si ha ancora nelle redazioni statutarie del 1352¹⁸⁹ e del 1357¹⁹⁰, mentre l'intestazione di un fascicolo del fondo *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili* datato 1369 testimonia come in quell'anno i due uffici fossero effettivamente riuniti sotto l'unica denominazione di *domini malleficiorum novorum seu parvorum*¹⁹¹. Tale unificazione fu poi sancita definitivamente a livello statutario a partire dalla riforma del 1376¹⁹², fino ad arrivare a quella del 1454, quando la competenza sui danni dati in contado passò interamente al giudice addetto al disco dell'Orso¹⁹³.

I registri dei *domini malleficiorum novorum o parvorum*, a livello formale, non differiscono molto da quelli del notaio delle vigne, se non per il fatto che sono di solito molto più voluminosi per via del maggiore numero di cause trattate e – forse per lo stesso motivo – appaiono spesso poco curati e scritti frettolosamente dai notai: alla registrazione dell'accusa seguiva il giuramento sulla veridicità della stessa da parte dell'accusatore, le citazioni degli imputati a presentarsi e, nella maggioranza dei casi, un nuovo giuramento da parte dell'accusatore. Molto spesso le registrazioni si esaurivano qui.

¹⁸⁸ Ivi, p. 594, r. 28-p. 595, r. 14: «Item dicimus quod officialium malleficiorum parvorum cognitio et officium solum sit quod de accusatione vel denunciatione, que proponeretur de crimine vel delicto coram eis, cuius pena esset pecuniaria decem librarum bononinorum vel infra, possint cognoscere et in eis procedere; [...] ipse autem accusationes terminari et expediri debeant absolvendo vel condempnando per dominum potestatem vel eius vicarium».

¹⁸⁹ ASBo, Comune-Governo, *Statuti*, b. 44, VI, 7: *De offitio et iurisdictione hofitium malficiorum parvorum*, cc. 125v-126r; e 138: *De officio saltuariorum comitatus et districtus Bononie*, cc. 187r-188r.

¹⁹⁰ Ivi, b. 45, VI, 7: *De officio et iurisdictione officialium malficiorum parvorum*, c. 119v; e VII, 11: *De officio saltuariorum comitatus et districtus Bononie et eorum ellectione*, cc. 165v-166v.

¹⁹¹ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 11, reg. 1369, c. 1r.

¹⁹² ASBo, Comune-Governo, *Statuti*, b. 46, V, 128: *De officio saltuariorum comitatus et districtus Bononie*, c. 261r: «saltuarii comitatus Bononie [...] teneantur accusare seu denunciare omnia et singula damna data [...] dominis seu officialibus malficiorum novorum sive parvorum». Lo stesso testo è copiato ivi, b. 47, V, 129: *De offitio saltuariorum comitatus et districtus Bononie*, c. 341r.

¹⁹³ CUCINI 2014, vol. II, IV, 125: *De officio et iurisdictione domini iudicis disco Ursi deputati in malficiis parvis et damnis datis et infra quantum tempus fieri et expediri debeant accusationes*, p. 260, rr. 18-21: «Statuimus et ordinamus quod iudex deputatus disco et officio Ursi potestatem, arbitrium et baliam et omnimodam iurisdictionem habeat cognoscendi de quibuscunque damnis datis, et in futurum dandis, et in aliquibus petiis terre sitis in civitate, guardia aut comitatu Bononie, cuiuscunque qualitatis et conditionis existant». Il giudice al disco dell'Orso aveva anche altre sfere giudiziarie e amministrative di competenza, motivo per cui aveva diversi notai al seguito. Tra questi, i notai *malficiorum parvorum* si occupavano solo delle cause per danni dati: ivi, 126: *De officio notariorum malficiorum parvorum*, p. 263, r. 29-p. 264, r. 4: «Item statuimus et ordinamus quod notarii electi et deputati seu qui eligentur et deputabuntur in futurum, modo infrascripto, ad scribendum et recipiendum denuntiationes et accusationes damnorum datorum et acta processus et sententiam ipsorum, teneantur et debeant singulis diebus et horis iuridicis in malficiis esse, stare et sedere ad discum Damnorum Datorum situm in palatio veteri iuridico communis Bononie, et iudici Ursi obedire accusationes seu denuntiationes que coram eo fient registrare in libro actorum et ad cameram deponere». Molte sentenze per danni dati prodotte da questo ufficio sono conservate in ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio del giudice al disco dell'Orso*, b. 26 e successive.

Bastavano due mancate comparizioni degli imputati in giudizio, infatti, perché gli ufficiali – autorizzati dagli statuti a procedere «sumarie et de plano» – formulassero la condanna¹⁹⁴, letta e resa effettiva dal vicario del podestà davanti al Consiglio degli Ottocento¹⁹⁵. Come in quelli del notaio delle vigne, anche nei registri dei *domini malleficiorum novorum seu parvorum* l'atto conclusivo dei procedimenti – non sempre indicato – è spesso relegato ai margini dei fogli e scritto in forma abbreviata, talvolta di difficile scioglimento e interpretazione.

Riflesso dell'attività dell'ufficio che li ha prodotti, questi registri non contengono né *inventiones* dei berrovieri né inquisizioni come quelli del notaio delle vigne¹⁹⁶, ma solo procedimenti accusatori riguardanti di norma terreni al di fuori della *guardia civitatis*, tra cui molte denunce dei saltari del contado oppure di cittadini contro i saltari stessi, per la mancata notifica di qualche furto o danneggiamento¹⁹⁷. Le cause sono per asportazione di legna, uva, fieno, frumento, cereali minori e leguminose: solo la frutta – uva esclusa – sembra figurare meno spesso tra i danni dati in contado¹⁹⁸ rispetto a quelli nella *guardia civitatis*, di certo per via della maggiore vocazione frutticola di quest'ultima¹⁹⁹.

Se gli accusati sono quasi esclusivamente comitatini, gli accusatori sono di regola cittadini²⁰⁰ e, in un numero di casi maggiore rispetto alla documentazione del notaio delle vigne, appartengono

¹⁹⁴ TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. II, VIII, 7: *De officio et iurisdictione officialium malleficiorum parvorum*, p. 596, r. 22-p. 597, r. 4: «Qui accusati requiri debeant personaliter, vel ad domum habitationis ipsorum, silicet semel inventi vel bis non inventi per duos nuncios [...] Et contra ipsos comparentes procedatur ad condemnationem, factis probatis omnibus secundum formam statutorum de dampnis datis loquencium, quibus non factis, absolvantur. Et si non compareant ad mandata, procedatur ad condemnandum, factis probationibus ut supra; que probationes fieri possint eciam parte absente. [...] In quibus et super quibus accusationibus vel denunciationibus, citationibus et alliis quibuscumque actis, processibus et scripturis et sentenciis super hiis fiendis vel ferendis necesse non sit aliqua iuris vel statutorum solemnitas observari allia quam predicta, set super eis procedi possit sumarie et de plano».

¹⁹⁵ Sono gli stessi registri a descrivere talvolta questa procedura. Particolarmente ricco sotto questo aspetto è ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, reg. 1329-P. Piera e P. Ravegnana. Ad esempio, a conclusione di uno dei due procedimenti intentati da un *dominus* cittadino di nome Ugolino contro un abitante di Budrio, a c. 23r si legge: «Die vigesimo secundo augusti. Predictus Zolus condemnatus fuit dicto domino vicario sedente pro tribunali in pallatio veteri comunis Bononie ad bancum Ursi in consillio octingentorum populi civitatis Bononie sono campane et tube more solito agregato in viginti solidi bononinorum pro emendatione dampni dicti domini Ugolini et in tantundem comuni».

¹⁹⁶ Vi è un solo procedimento inquisitorio tra le carte dei *domini malleficiorum novorum seu parvorum*, a opera tuttavia del vicario del podestà presiedente il disco del Leone, per false accuse di danni dati: vedi *infra*, pp. 63-64.

¹⁹⁷ I procedimenti non riguardanti danni dati in campagna sono del tutto eccezionali nei registri dei *domini malleficiorum novorum*: ciò induce a pensare che per questo tipo di reati esistessero dei quaderni a parte, poi andati perduti. Un esempio di procedimento per furto non agricolo risale al 9 marzo 1332, e si tratta di un'accusa intentata da Francesco figlio di Nero della cappella di Santa Maria di Mascarella contro Bitinello di Bartolomeo della medesima circoscrizione urbana, per la sottrazione di una «guarnachiam panni aguelini [...] botonatam de botonibus de argento qui erant octuaginta et duo paria flubebarum de argento et frodatam pelle alba friollana que erant precii et extimationis sei libris bononinorum». Finì in rinuncia: ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 8, reg. 1332-I, c. 47r.

¹⁹⁸ Talvolta si leggono furti di ciliegie (ivi, reg. 1332-II, c. 25r), fichi o melograni (*poma garnaria*: ivi, c. 61r).

¹⁹⁹ In proposito CORTONESI 2000 e NASO 2009.

²⁰⁰ Un paio di eccezioni: ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 32, c. 79r (1393) e b. 36, c. 41 (1409).

all'aristocrazia urbana²⁰¹. Ciò è probabilmente dovuto al fatto che le proprietà di quest'ultima si estendevano nella campagna più lontana dalla città in misura maggiore di quelle degli strati cittadini intermedi, più concentrate all'interno della *guardia civitatis*.

Il contesto e gli attori dei procedimenti descritti in questi registri bolognesi sono insomma assimilabili a quelli restituiti da fonti analoghe, relative ad ambiti geografici o temporali non troppo distanti. Cittadini accusatori erano infatti opposti a comitatini accusati – in cause civili oltre che per danni dati – anche nella Lucchesia trecentesca studiata da Osheim attraverso le carte della curia dei Foretani²⁰², e alcuni registri di condanne del podestà estense di Melara, studiati da Gilberto Tagliati e relativi agli anni 1478-1480, attestano le sanzioni pecuniarie inflitte agli abitanti del luogo, scoperti dai saltari mentre violavano le proprietà agricole – tagliando legna dai boschi e rubando l'uva dai vigneti – dell'illustre cittadino ferrarese Giovanni Romei²⁰³.

Se non vi è dubbio che l'ordinamento comunale avesse lo scopo di proteggere dai furti e dai danneggiamenti le proprietà terriere dei cittadini – e non solo le loro, ovviamente – resta però da capire quanto fosse realmente in grado di farlo, vista la nota difficoltà nell'individuare i colpevoli o reperire testimoni per queste tipologie di reato, spesso accuratamente celate dai responsabili, che potevano agire lontani da occhi indiscreti o con il favore della notte.

I dati raccolti da Osheim, relativi al contado lucchese degli anni Trenta e Quaranta del Trecento, sembrano proprio mostrare una certa difficoltà da parte dei cittadini lucchesi nell'ottenere piena soddisfazione delle proprie accuse contro i comitatini sospettati di furto sui loro terreni²⁰⁴. I motivi erano molteplici, e in gran parte non diversi da quelli che di frequente impedivano al sistema accusatorio in generale di portare a una conclusione giudiziaria del procedimento pienamente favorevole all'accusatore.

Spesso si rinunciava perché non si riuscivano a trovare validi testimoni, oppure – ma è difficile sapere quante volte accadesse – si preferiva patteggiare privatamente con l'accusato ed evitare perdite di tempo o ingenti spese legali²⁰⁵. L'efficienza delle magistrature bolognesi nel garantire i proprietari cittadini contro la minaccia di furti e danni dati da parte dei comitatini sarà dunque uno degli

²⁰¹ Un utile strumento per individuare le famiglie di spicco e politicamente più attive tra la fine del XIII secolo e i primi due decenni del successivo sono le tabelle riportate da BLANSHEI 2010, pp. 540-563.

²⁰² OSHEIM 1989.

²⁰³ TAGLIATI 1977, p. 72, con riferimento ad ASMò, Cancelleria Ducale, Carteggio dei Rettori, *Ferrara e Ferrarese*, b. 49, reg. Mellara – documenti, *Libro di condanne emanante dal podestà di Melara negli anni 1478, 1479, 1480*, cc. 21r, 36v e 37r.

²⁰⁴ OSHEIM 1989, p. 331 in particolare.

²⁰⁵ Sull'inefficienza del sistema accusatorio bolognese – in termini di procedimenti finiti in condanna – tra la fine del Duecento e i primi decenni del Trecento vedi VALLERANI 1992, pp. 304-305. VALLERANI 2018, p. 45, ribadisce tuttavia che il semplice rapporto tra accuse intentate e condanne comminate di per sé non è sufficiente per determinare l'efficacia del sistema giudiziario comunale, bolognese nello specifico.

argomenti principali delle prossime pagine, insieme con l'analisi delle molteplici possibilità di utilizzo in sede processuale della categoria giudiziaria di danno dato, attraverso lo studio prima della documentazione lasciataci dai *domini maleficiorum parvorum*, e poi di quella degli altri fori urbani, civili e criminali.

1.4.1 Saltari a difesa delle proprietà agricole

I saltari della campagna bolognese avevano il compito di denunciare alle autorità competenti tutti i danni dati sul territorio loro assegnato, senza limitazioni sociali o giuridiche riguardanti l'identità delle persone coinvolte, proprietari o danneggiatori. Si ricordi come gli statuti del 1288 riservassero alle magistrature periferiche il dovere di indagare sulle cause per danni dati stimati in non più di 20 soldi relative al loro territorio di loro competenza, lasciando quelle di importo superiore ai tribunali cittadini. Gli statuti del 1335, invece, concedevano ai cittadini proprietari di terreni danneggiati in contado la possibilità di ricorrere al tribunale urbano anche per cause inferiori a tale soglia²⁰⁶.

Ebbene, scorrendo i registri dei *domini maleficiorum novorum*, in buona parte relativi a un periodo intermedio tra queste due redazioni statutarie, è possibile affermare che già prima del 1335 la giurisdizione sui danni dati a proprietà cittadine in contado ricadesse – almeno in buona parte – sui giudici urbani, impegnati nel ricevere le frequenti denunce dei saltari per danneggiamenti stimati solitamente in 20 soldi – ma in qualche caso anche meno²⁰⁷ – a terreni di proprietà cittadina situati nella loro area di competenza. La prassi, insomma, sembra aver preceduto almeno di qualche anno la fissazione della norma a livello statutario.

Nel gennaio del 1332, ad esempio, due saltari di Marano, a nord-est di Bologna, denunciarono i danneggiamenti di un certo Tura «qui morat in domo Nicolai domini Mathei Guidonis in dicta terra», che trovarono «dare dannum in quadam pecia terre aratorie et blivate Iohannis condam Petri cappelle sancti Leonardi poxita in dicta terra, [...] scilicet intrando dictam petiam terre et cedam dicte petie terre incidendo in exigua quantitate, contra voluntate dicti Iohannis, et exportando», per un danno stimato in 20 soldi²⁰⁸. La scritta *poxit(a)* in margine al nome dell'accusato sta a indicare l'avvenuto

²⁰⁶ Cfr. *supra*, p. 18, n. 42.

²⁰⁷ Ad esempio ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, reg. 1329-P. Stiera e P. Procola, cc. 4r e 15r: due denunce da parte di saltari del contado per danneggiamenti stimati rispettivamente in 15 e in 5 soldi.

²⁰⁸ Ivi, b. 8, reg. 1332, c. 14v.

deposito della sentenza di condanna nei suoi confronti presso il disco dell'Orso, secondo quanto previsto dalla normativa cittadina²⁰⁹.

Con una certa frequenza, come già anticipato, i danni denunciati dai saltari riguardavano terreni di proprietà delle grandi famiglie cittadine. Nel settembre 1329, due saltari di Battedizzo denunciarono in tutto dodici persone, metà per danneggiamenti e furti a un «bussco» o «pecia terre bussive», l'altra metà a una «pecia terre vineate», entrambe di proprietà di Pietro «olim natus de Guilielmi de Galuciis». Come si deduce dai marginalia, sei imputati furono condannati al risarcimento del danno – 20 soldi ciascuno – mentre le accuse contro altri cinque furono ritirate (*renumptia*). Di un solo procedimento non si specifica nulla, forse per una dimenticanza del notaio²¹⁰.

Pochi giorni dopo, un altro saltaro avviò due procedimenti accusatori, ciascuno contro due diversi abitanti di Farneto²¹¹, per aver fatto fieno e rubato uva dalla proprietà di Ubaldino figlio di Bartolomeo Malavolti, situata in «curia Cornane». Due di loro furono condannati al pagamento di 10 soldi ciascuno, in ragione del danno procurato, mentre le accuse contro gli altri due furono ritirate²¹².

Nel luglio dello stesso anno tre abitanti di Altedo furono accusati da Tura Bondicci e Filippo Pellegrini, saltari di quella terra, per aver dato *studiose* – cioè intenzionalmente, come di norma si specifica nelle accuse per danni dati²¹³ – «dampnum in quadam petia terre aratorie Palmirolì Bonfioli posita in curia Altedi [...] incidendo arbores ipsius petie terre scilicet querçolas, ulmos et frasinòs et prunèa et ea exportando»²¹⁴. La denuncia dei saltari specificava quindi le essenze degli alberi danneggiati – fatto abbastanza insolito – e stimava il danno in 20 soldi, ma il notaio incaricato di trascrivere il procedimento non ne annotò l'esito sul registro.

Il 10 marzo di tre anni più tardi, invece, due saltari denunciarono danneggiamenti a opera di otto comitatini – alcuni con, altri senza animali – su una terra situata a Castelfranco Emilia e coltivata a

²⁰⁹ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, II, 12: *De sacramento et offitio notariorum officialium comunis Bononie*, p. 72, r. 25-p. 73, r. 3: «Si fuero notarius ad mallefitia deputatus, accusationes et denuntiationes tam saltuariorum quam aliarum personarum accipere, et receptas in quaterno redigere [...] et condemnationes et absolutiones faciendas ex actis coram me agitatis scribere in quaterno, et etiam quantitatem condemnationis scribere distincte, per sillabas et ditiones et non per alia signa, et in consilio comunis vel arengo legere et ipsis locis incontinenti officialibus offitio Ursi deputatis consignare et dare». A ulteriore conferma del corretto scioglimento dell'abbreviazione in questione, si può leggere l'atto conclusivo di un altro procedimento accusatorio, iniziato nel luglio di due anni prima, contro un saltaro di nome Jacopo Morini (ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, reg. 1330-II, c. 1r): «Poxita fuit dicta accuxa ad Ursum et condemnatus predictus Iacobus acuxatus die XXI augusti».

²¹⁰ Ivi, reg. 1329-P. Stiera e P. Procola, cc. 12r-13v.

²¹¹ Località ai piedi delle colline a est della città.

²¹² ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, reg. 1329-P. Stiera e P. Procola, c. 15r.

²¹³ Gli statuti prevedevano infatti – almeno per quanto riguarda i danni dati con animali – il dimezzamento del risarcimento se i danni fossero stati arrecati *non studiose*. Cfr. FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, 108: *De pena dampni dati ab animalibus*, p. 259, rr. 17-19: «Si vero non studiose dampnum datum fuerit, condempnetur in quolibet predictorum casuum in medietate penarum premissarum».

²¹⁴ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, reg. 1329-P. Piera e P. Ravegnana, c. 20v.

cereali, di proprietà del figlio di Romeo Pepoli, Giovanni. In margine a cinque dei sei procedimenti avviati in quell'occasione il notaio non inserì nessun ricordo della sentenza, ma di fianco al nome di uno dei due comitatini accusati nel primo di essi – per danneggiamenti stimati in 20 soldi complessivi, perpetrati «schalpedando et destruendo» le biade, senza asportarle – si legge *non ponatur*, a significare che almeno nei suoi confronti il procedimento non finì in condanna, la quale, appunto, non doveva essere depositata presso il disco dell'Orso²¹⁵.

Decisamente insolite, tra le carte dei *domini maleficiorum novorum*, sono le accuse rivolte contro membri appartenenti a famiglie riconosciute, e quindi, in qualche misura, appartenenti a un'élite, seppure rurale. Tra i pochi esempi che si potrebbero fare, ve n'è uno riguardante un certo «Ghixilerium de Ghixileriis de terra Padulis»²¹⁶, accusato da Giovanni Guastavillani, nell'aprile 1404, di aver sconfinato con alcuni buoi su una sua terra seminata a frumento, danneggiandola per 40 soldi²¹⁷. Le famiglie signorili bolognesi – quali i Ghisilieri – avevano dunque diramazioni in contado, e gli appartenenti a questi rami minori potevano svolgere attività rusticali – tra cui la conduzione o il pascolo di animali nei campi – senza per questo perdere la propria riconoscibilità sociale, legata all'illustre appartenenza familiare.

Un altro caso meritevole di essere menzionato consiste in una serie di accuse che nel gennaio 1332 colpì alcuni membri della famiglia Guidoni²¹⁸. «Bitinum» e «Continum», figli di Jacopo de' Guidoni, insieme a «Diçiam uxorem Çannis de Guidonibus» e «Minarellum condam Bologniti de Guidonibus», furono accusati da un saltaro di Anzola (località poco a ovest di Bologna) di aver arrecato danni per 20 soldi ciascuno a una terra di Nicola Colombini della cappella di S. Cristina di Porta Stiera, incidendo la siepe di recinzione «et ligna dicte cede exportando». Altre quattro persone – di estrazione sociale evidentemente inferiore, dal momento che non ne viene indicato il nome di famiglia – furono accusate insieme a loro. Solo a margine del nome di due di queste ultime è segnalato che la sentenza di condanna fu depositata presso il disco dell'Orso²¹⁹.

A questo punto va detto che la contemporaneità nella presentazione delle denunce non significava necessariamente una pari contemporaneità dei fatti contestati. Il saltaro, per norma statutaria, era tenuto a denunciare i danneggiamenti avvenuti nel mese in corso o al massimo in quello precedente²²⁰,

²¹⁵ Ivi, b. 8, reg. 1332-I, c. 102r-v.

²¹⁶ Padulle, località della Bassa bolognese non lontana da San Giovanni in Persiceto.

²¹⁷ ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Carte di corredo*, b. 194, 28 aprile 1404. Altre due accuse, da parte dello stesso Giovanni Guastavillani contro un altro Ghisilieri di Padulle, per furto di legna, si trovano ivi, 6 agosto 1404.

²¹⁸ Non è chiaro se si tratti dei Guidoni già *milites* bolognesi nel XIII secolo (CHERUBINO GHIRARDACCI, I, p. 142), oppure dell'omonima illustre famiglia modenese immigrata a Bologna nel 1313 (ivi, p. 558), o di altro casato ancora.

²¹⁹ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 8, reg. 1332-I, cc. 15r-16v.

²²⁰ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, 102: *De offitio saltuariorum civitatis et comitatus Bononie*, p. 254, rr. 7-15: «Omnes saltuarii terrarum districtus Bononie et etiam saltuarii singularium personarum, quibus licitum est habere

potendo di conseguenza recarsi in città a scadenze fisse, denunciando tutto quello che era accaduto nel frattempo sul suo territorio di competenza. Non a caso, le denunce dei saltari sono tutte per fatti avvenuti *mense presenti* oppure *proxime elapso* o *proxime preterito*, senza alcuna ulteriore precisazione riguardo al giorno né tantomeno all'ora esatta delle azioni contestate. È pur vero, tuttavia, che dai registri dei *domini maleficiorum novorum* risulta che i saltari si presentassero davanti al giudice con denunce riguardanti solitamente un unico appezzamento di terreno oppure le terre di un solo proprietario, il che induce a pensare che non lasciassero accumularsi il lavoro prima di recarsi in città²²¹.

1.4.2 Cittadini ed élites urbane contro saltari e comitatini

Spesso erano gli stessi saltari a essere accusati dai proprietari terrieri cittadini per avere mancato nel loro dovere di denuncia dei danneggiamenti. Nel luglio 1332, per esempio, il notaio Giovanni di Alberto Zanelli accusò un saltaro di Zola Predosa per non aver denunciato né a lui né ai *domini maleficiorum novorum* alcune asportazioni fraudolente di alberi da una sua «pecia terre aratorie et vineate»²²². Nell'ottobre di tre anni prima, invece, il muratore Giacomino Tommasini, della cappella di San Lorenzo di Porta Stiera, aveva ottenuto la condanna di tre saltari di San Marino²²³ per la mancata denuncia di furti avvenuti su una sua «petia terre aratorie plena façolis»²²⁴.

Pochi giorni dopo quest'ultimo procedimento furono condannati due comitatini di Vedrana, scoperti dal *dominus* Odofredo degli Odofredi mentre calpestavano, mietevano e asportavano la vecchia da una sua proprietà. Il fatto che i danneggiamenti fossero avvenuti in luglio e l'accusa fosse stata presentata solo in ottobre – ben oltre il termine del mese in corso o di quello appena concluso fissato dagli statuti²²⁵ – non impedì al giudice di considerare valide le accuse di Odofredo e tradurle in condanne, come del resto avvenne anche nel caso del muratore Giacomino, egualmente fuori tempo massimo.

saltuarios, teneantur et debeant denuntiare omnia dampna data et que dabuntur [...] de eo mense de quo dampnum datum esset vel sequenti».

²²¹ Un'eccezione è costituita da ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, reg. 1329-P. Stiera e P. Procola, c. 28v (cinque accuse su due terreni distinti, uno di proprietà di Guido Simoncelli e l'altro di Docto de Montebellio).

²²² Ivi, b. 8, reg. 1332-II, c. 24r.

²²³ Presso Bentivoglio, nella pianura a nord di Bologna.

²²⁴ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, reg. 1329-P. Piera e P. Ravennana, c. 42r-v.

²²⁵ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, 104: *Infra quantum tempus fieri debeant accusationes et denuntiationes dampnorum datorum*, p. 257.

Il risarcimento, pari al danno stimato e alla multa comminata ai due comitatini, consistette in 20 soldi di bolognini²²⁶.

Giovanni, Giacomino e Odofredo erano rispettivamente un notaio, un semplice muratore e un esponente di una nota famiglia di giuristi bolognesi. Un po' tutta la società bolognese è dunque rappresentata nelle carte dei *domini maleficiorum novorum*, dove a volte si trovano anche personaggi noti alle cronache cittadine, come quel *dominus* Folco Burelli, che nel settembre del 1332 – tre anni prima di partecipare, secondo la narrazione di Cherubino Ghirardacci, a una missione diplomatica presso la corte papale²²⁷ – denunciò due saltari di Manzolino per non avergli comunicato certi danneggiamenti a un paio di sue proprietà. In un terzo procedimento, immediatamente successivo, Folco accusò invece il comitatino Tommaso «barberium» di Manzolino, per asportazioni di uva.

Tutti i danneggiamenti furono stimati in 20 soldi e gli imputati, convocati come al solito dal nunzio comunale a presentarsi davanti ai giudici, per due volte non lo fecero. La registrazione dei procedimenti si chiude con il secondo giuramento di veridicità delle accuse da parte di Folco, ma i *marginalia* dicono qualcosa in più sulla conclusione dei processi. La solita sigla *condempnatus*, con l'insolita aggiunta *die* – di difficile comprensione – appare poco sopra al nome dell'accusatore nel primo procedimento di accusa contro i due saltari, mentre la sigla abbreviata *non* di fianco al nome dell'ultimo accusato, il comitatino *Thomaçem*, indica con ogni probabilità *non ponatur*, come visto in precedenza e in altri casi nei registri²²⁸, a indicare una soluzione giudiziaria favorevole all'imputato²²⁹.

Ancora, nell'agosto 1329 il «*dominus Ugolinus condam domini Balduicii de Synibaldis*» – forse da identificarsi con Ugolino di Balduino di Sinibaldo, eletto Anziano del comune cinque anni prima²³⁰ – accusò davanti ai giudici «*malleficii piçolli*» due saltari di Borgo Panigale, rei a suo dire di non averlo informato di danneggiamenti stimati in 20 soldi²³¹. Pochi giorni più tardi «*Nicolaus condam domini Ubertini de Ghisilieris*»²³² accusò prima un saltaro di Sala Bolognese per la mancata denuncia di un furto di fieno, e poi un certo «*Beltraminum condam Damiani de Damianis*»²³³ per aver sconfinato nel suo terreno con due vacche, «*corodendo et sclapedando pluribus vicibus herbam*

²²⁶ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, reg. 1329-P. Piera e P. Ravagnana, c. 44r-v.

²²⁷ CHERUBINO GHIRARDACCI, II, p. 120.

²²⁸ Ad esempio ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, reg. 1330-II, c. 184v.

²²⁹ Ivi, b. 8, reg. 1332-II, cc. 47r-48r.

²³⁰ CHERUBINO GHIRARDACCI, II, p. 55.

²³¹ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, reg. 1329-P. Stiera e P. Procola, c. 2r.

²³² Un Nicola di Bittino Ghisilieri appare eletto nel Consiglio dei Cinquecento nel 1376: CHERUBINO GHIRARDACCI, II, p. 355.

²³³ Di cui non si specifica la provenienza e il cui nome di famiglia appare soltanto in apertura del procedimento, mentre nei passaggi successivi è indicato solo con il nome del padre.

cuiusdam pecie terre prative»²³⁴. Entrambi i procedimenti riguardavano danneggiamenti stimati in 20 soldi, ma non sappiamo nulla riguardo alla conclusione delle cause, e lo stesso vale anche per tre accuse presentate nel maggio 1332 da Giovanni di Romeo Pepoli, contro altrettanti comitatini di Castelfranco Emilia, per asportazioni di legna dal medesimo terreno che, come già visto, pochi mesi prima era stato oggetto di danneggiamenti da parte di altri otto abitanti del contado²³⁵.

Nel giugno 1392, invece, fu il procuratore di Lippo Ghisilieri – proprio lui!²³⁶ – a presentare otto procedimenti accusatori contro altrettanti comitatini per pascoli non autorizzati di bovini ed equini su terreni prativi situati a Crevalcore²³⁷. Non sappiamo come andarono a finire queste cause, ciascuna per danni stimati in 40 soldi, tuttavia pare evidente che anche il severo Lippo Ghisilieri – se si crede alla descrizione fattane da Sabadino degli Arienti – non si faceva solo giustizia da sé, appostandosi nottetempo sui suoi terreni in attesa che qualche rustico furfante cadesse nelle sue reti, ma si affidava a un avvocato e al sistema giudiziario comunale in maniera persino più abituale.

Certo, una cosa non escludeva necessariamente l'altra: alla punizione verbale e fisica poteva seguire la denuncia alle autorità. Tuttavia, se escludiamo la novella delle *Porretane*, le fonti tacciono in merito a eventuali atti di violenza dei proprietari nei confronti dei ladri colti a rubare, mentre un'abbondante messe di documentazione testimonia che il ricorso alle magistrature comunali fosse cosa normale in caso di furto agricolo²³⁸.

Talvolta i saltari erano accusati non per mancanze nei loro doveri di sorveglianza, ma per danni da loro stessi provocati. Ad esempio, Lando Sovrani, saltaro «terre seu ville de Caxollis», nel settembre 1329 fu per due volte accusato dal *dominus* Vitale de' Graziani per danneggiamenti a un appezzamento aratorio e vignato di proprietà di quest'ultimo, perpetrati «frangendo cedam [...] contra voluntate ipsius et exportando fructus dicte pecie terre et uvas in magna quantitate»²³⁹.

Anche se l'accusatore rinunciò a entrambe le accuse – ciascuna per danni stimati in 20 soldi – è più che plausibile che qualche saltaro disonesto potesse approfittare della sua condizione di pubblico ufficiale addetto alla sorveglianza sui campi per rubare lui stesso, nonostante gli statuti prevedessero

²³⁴ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, reg. 1329-P. Stiera e P. Procola, c. 3v.

²³⁵ Ivi, b. 8, reg. 1332-I, cc. 102v-103r.

²³⁶ Il Lippo Ghisilieri della novella XXXVIII delle *Porretane* è stato identificato dall'editore B. Basile con l'omonimo personaggio storico vissuto a cavallo tra Tre e Quattrocento: cfr. MATTEO GRIFFONI, p. 170.

²³⁷ ASBo, Curia del podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 32, cc. 1-3.

²³⁸ Altre cause intentate da membri delle aristocrazie, tutte per danni stimati in 20 soldi, si trovano in ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, reg. 1329-P. Stiera e P. Procola, c. 6r (Bambagliolo Bambaglioli), c. 16r (Jacopo Galluzzi), cc. 20v-21r (Bartolomeo Bambaglioli); ivi, reg. 1329-P. Piera e P. Ravegnana, c. 7r-v (Forte Galluzzi).

²³⁹ Ivi, reg. 1329-P. Stiera e P. Procola, c. 4v.

per questo pene piuttosto severe²⁴⁰. Del resto, quello del Lando appena citato non è un caso isolato nei registri.

A volte erano gli stessi saltari che avevano appena denunciato danni a carico di comitatini sulle terre di un *dominus* cittadino a essere accusati dal medesimo proprietario per danni da loro stessi provocati. Ad esempio, nell'agosto 1329 Lapo di Pietro de' Sassolini della cappella di S. Tommaso della Braina accusò due saltari di Castenaso per aver mietuto e asportato frumento da una sua «pecia terre blavata», sulla quale gli stessi ufficiali avevano appena denunciato danneggiamenti da parte di due comitatini, Giovannello detto "Agresto" di Fiesso²⁴¹ e Bonacosa detto "Casola" di Castenaso. Insieme a questi ultimi erano stati denunciati altri due abitanti del luogo per asportazioni di «calorias»²⁴² da un altro terreno di proprietà di Lapo a Castenaso.

Grazie alla trascrizione della sentenza, inserita alla fine di tutti questi procedimenti, sappiamo che tre dei quattro comitatini accusati dai saltari furono condannati al risarcimento del danno e al pagamento della corrispondente multa al comune. Per quanto riguarda il procedimento intentato da Lapo contro i saltari, invece, la sola sigla *cond(empnatus)* in margine al nome dell'accusatore sembrerebbe mostrare che fu proprio quest'ultimo, alla fine, a perdere la causa²⁴³.

1.4.3 Piccoli furti?

Si è visto come la quasi totalità delle denunce dei saltari e delle accuse di privati presentate davanti ai *domini maleficiorum novorum* tra la fine degli anni Venti e i primi anni Trenta del Trecento – i meglio documentati dai registri superstiti – furono per danni stimati in 20 soldi, indipendentemente dalla coltura oggetto del danneggiamento²⁴⁴. Con solo un pizzico di variabilità in più, si può affermare lo stesso anche per i procedimenti accusatori del notaio delle vigne, esaminati in precedenza.

Appare evidente che 20 soldi (1 lira) fosse una cifra standard, non corrispondente all'effettiva entità della maggior parte dei danneggiamenti, sempre ammesso che questi fossero avvenuti realmente e non si trattasse soltanto di calunnie. Come mai? Qual è la ragione sottesa a quella che sembra essere

²⁴⁰ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, 102: *De offitio saltuariorum civitatis et comitatus Bononie*, p. 255, rr. 21-25: «Dicimus quod si saltuarii per se dampnum dederint, vel alicui consenserint dampnum dari, condempnentur pro qualibet vice in decem libris bononinorum et emendent dampnum quam condempnationem si solvere non potuerunt, fustigentur».

²⁴¹ Località poco distante da Castenaso, nella pianura a est della città.

²⁴² Con ogni probabilità si tratta di leguminose, veccia, rape o canapa, ovvero colture fertilizzanti inserite nella rotazione agricola per rigenerare i campi tra una semina di cereali e l'altra: CANEVAZZI 1871, pp. 365-366.

²⁴³ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, reg. 1329-P. Piera e P. Ravegnana, cc. 33r-34r.

²⁴⁴ Eccezioni alla regola – danni stimati in 3, 5, 6, fino a 10 lire – si trovano ivi, b. 8, reg. 1332-I, cc. 42r, 43r, 47r-v e passim.

stata una strategia legale seguita da tutti gli strati di proprietari terrieri, sia cittadini che comitatini, che denunciavano un danno subito²⁴⁵?

Gli statuti del 1288 prevedevano che per le accuse di danni dati stimati in non più di 20 soldi, o per le accuse contro saltari per la mancata denuncia di danneggiamenti non superiori a tale cifra, si credesse al solo giuramento di colui che si autoproclamava proprietario o lavoratore delle terre, condannando i colpevoli al risarcimento e al pagamento di una multa, per i privati corrispondente o superiore al danno, per i saltari fissata in 10 soldi, ma aumentata a discrezione del podestà in caso di malafede²⁴⁶.

Tutte le accuse per una lira di danni non avevano pertanto bisogno di alcun testimone per essere trasformate in condanne, bastando il doppio giuramento del presunto danneggiato: il primo prestato al momento della presentazione dell'accusa, il secondo dopo la comparizione – di solito mancata – degli accusati in giudizio. Viceversa, erano questi ultimi a dover provare – presumibilmente con testimoni – la loro estraneità ai fatti per essere ritenuti innocenti²⁴⁷.

È evidente lo squilibrio giudiziario a favore della parte accusante²⁴⁸, e proprio questo è il motivo per cui la grande maggioranza delle accuse e delle denunce presentate di fronte ai *domini maleficiarum novorum* e al notaio delle vigne era di 20 soldi. Almeno fino al 1335, come si vedrà a breve.

In mancanza di testimoni, all'accusatore conveniva infatti denunciare un danneggiamento di 20 soldi anche se l'entità del danno era più alta, per ottenere un risarcimento almeno parziale dello stesso. Nel

²⁴⁵ Tre accuse di un comitatino di Argelato contro altrettanti saltari del suo territorio per mancata denuncia di «assis scorçatis, devastatis et exportatis» si trovano ivi, reg. 1332-II, cc. 66r-67r. Ciascuno dei danneggiamenti fu stimato in 20 soldi, così come in altre accuse presentate davanti agli ufficiali *maleficiarum novorum*, in cui sia gli accusati che gli accusatori erano comitatini: ivi, cc. 21r, 61r-v e 63r-v. Se gli abitanti del contado, insomma, accedevano in maniera più limitata ai tribunali urbani rispetto ai cittadini, quando lo facevano adottavano le stesse strategie legali di questi ultimi.

²⁴⁶ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, 102: *De offitio saltuariorum civitatis et comitatus Bononie*, p. 254, rr. 7-23: «Dicimus etiam quod omnes saltuarii terrarum districtus Bononie [...] teneantur et debeant denunciare omnia dampna data et que dabuntur toto tempore offitii sue saltarie dominis malleficiarum et domino seu dominis cui vel quibus dampnum datum esset [...] sub pena decem solidorum bononinorum pro quolibet saltuario, et qualibet vice, et emendet dampnum domino credendo de dampno domino possessionis, vel colono vel castaldioni vel factori ipsius vel familiari puberi, sacramento de novo prestito coram dominis malleficiarum et ipso saltuario presente, vel eo absente, ad hoc spetialiter requisito usque ad quantitatem XX solidorum bononinorum». Ivi, p. 256, rr. 10-13, si aggiunge che: «Si aliquis saltuarius repertus fuerit denunntiationem aliquam fecisse fraudolenter vel omisisse denunciare, puniatur realiter et personaliter arbitrio potestatis secundum condicionem persone et facti qualitatem».

²⁴⁷ Siamo insomma in un regime di procedura sommaria, applicata anche in casi giudiziari politicamente ed economicamente molto più rilevanti: in proposito BLANSHEI 2004, ripreso in BLANSHEI 2010, pp. 408-418.

²⁴⁸ A causa di questo sbilanciamento era forte il rischio di false accuse, mirate a fare facili guadagni e contemporaneamente screditare un avversario. Non a caso gli statuti del 1288 incaricavano il podestà di *inquirere* ogni due mesi contro i sospetti falsi accusatori di danni dati, punendo gli eventuali colpevoli in modo discrezionale: FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, V, 121: *De arbitrio domino potestati concesso contra accusantes de dampnis datis*, p. 489, r. 30-p. 490, r. 5: «Item providerunt predicti sapientes quod dominus potestas qui nunc est vel pro tempore fuerit, habeat plenum, merum, liberum et generale arbitrium contra omnes et singulos de civitate et districtu Bononie qui dicerentur facere falsas vel calumpnias accusationes dampnorum datorum per se vel per saltuarios, et in predictis dominus potestas possit et debeat et teneatur inquirere singulis duobus mensibus, semel et pluries, per ançianos et consules et per massarios et consules terrarum comitatus Bononie et per alios quoslibet ad suam omnimodam voluntatem puniendo et condemnando in pecunia, baniendo et confinando et pallatium communis Bononie interdicendo».

caso invece che il danno fosse inferiore – come probabilmente era nella maggioranza dei casi – il proprietario aveva tutto da guadagnare stimandolo 20 soldi, sfruttando la legislazione cittadina che gli consentiva di farlo²⁴⁹.

Le accuse presentate dopo il 1335 sono la prova che questi motivi di mera convenienza legale ed economica, slegati dalla verità dei fatti, erano davvero alla base delle stime dichiarate. Improvvisamente, infatti, a partire dal 1335 i danni dati in contado furono di norma stimati in 40 soldi²⁵⁰, ovvero il nuovo limite fissato dagli statuti per credere sulla parola al presunto proprietario, senza bisogno di testimonianze ulteriori. Lo stesso, anche in questo caso, si può affermare per i procedimenti relativi ai terreni della *guardia civitatis*, trattati dal notaio delle vigne²⁵¹.

Che cosa volesse dire concretamente un furto agricolo corrispondente a 20 o 40 soldi tuttavia non è così facile da stabilire. Spesso le denunce facevano genericamente riferimento a sottrazioni in grande o in *maxima* quantità di qualunque derrata, dall'uva ai fagioli. Talvolta, però – come si è visto nel paragrafo 1.3.4 – in caso di sottrazioni di biade o leguminose attraverso vere e proprie operazioni di mietitura nei campi, il testo dell'accusa esplicitava la superficie di terreno interessata dal furto. Questo ci permette di avere un'idea più precisa delle dimensioni effettive di quest'ultimo.

Tre tornature di terreno, come si è visto denunciato, sembrano essere una misura decisamente elevata²⁵². Anche mietere una sola tornatura, come ogni tanto si trova nelle accuse, doveva tuttavia richiedere un certo tempo se si agiva da soli, rendendo pressoché inevitabile l'eventualità di essere scoperti, non solo dal lavoratore o dal proprietario terriero che fosse presente sulla possessione – sebbene distratto in altre faccende – ma anche da chiunque si trovasse nelle vicinanze del campo, negli appezzamenti contermini o di passaggio per la strada.

È più complesso stimare con precisione accettabile le dimensioni dei furti di frutta o di ortaggi: raramente, infatti, le fonti permettono di conoscere il prezzo di questi prodotti sul mercato, per di più

²⁴⁹ Non bisogna dimenticare che presentare un'accusa aveva un costo: nel 1328, per il notaio delle vigne, questo era di 12 bolognini *parvules* (ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 5, reg. 1328-1329, c. 3v), pari a 1 soldo (sul valore dei bolognini piccoli o *parvi*: CHIMIENTI 2008, p. 95). Non sappiamo invece a quanto ammontasse la *bolla* da pagare per presentare accuse davanti ai giudici *ad maleficia* o *ad maleficia parva*: BLANSHEI 2018a, p. 56. In ogni caso, se il proprietario voleva essere rimborsato pienamente dei danneggiamenti subiti, era necessario che la sua fosse in realtà una sovrastima del danno, comprensiva anche di questa spesa amministrativa.

²⁵⁰ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 10, reg. 1337-1339 e 1366; b. 11, fasc. 1369, 1395 e 1410, insieme con la filza di accuse per danni dati relative al 1404 contenuta in ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Carte di corredo*, b. 194, non lasciano incertezze in merito. Stridente in particolare il confronto con ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 9, reg. 1334-35 (ma con atti relativi al solo 1334, ovvero prima della riforma statutaria), dove pressoché tutte le accuse erano per danni pari o inferiori a 20 soldi.

²⁵¹ Basti il confronto tra ivi, b. 10, reg. 1337-II e reg. 1355, dove le stime di 40 soldi caratterizzano più di metà dei procedimenti accusatori, con ivi, b. 9, reg. 1328, dove invece le accuse per danni da una lira sono la grande maggioranza.

²⁵² Pari, come già detto, a 6241 m², ovvero la superficie di un attuale campo da calcio regolamentare, escluse grosso modo le due aree di rigore.

molto variabile a seconda dell'annata o del periodo dell'anno. Per avere un'idea di massima, tuttavia, sappiamo che nella Firenze degli anni 1344-1345 – studiata da Allen Grieco attraverso i registri di spesa della Mensa dei Priori – una pera poteva arrivare a costare 1,5 denari, arrotondando per eccesso²⁵³. Ammettendo un prezzo simile e applicandolo alle stime di 20 soldi che comunemente abbiamo visto caratterizzare le denunce dei nostri registri, i furti avrebbero interessato circa 160 frutti ciascuno. E il doppio, naturalmente, se si fanno i conti sui 40 soldi, cifra standard dopo il 1335. Una quantità davvero ingente, che richiedeva tempi lunghi e l'uso di contenitori molto visibili per il trasporto.

Se questo valeva per la frutta degli alberi, ovvero per un prodotto relativamente costoso, a maggior ragione era valido per legumi, tuberi e ortaggi, più economici²⁵⁴ e pur rubati, stando alle denunce, in quantità di pari valore monetario. Se si trattava effettivamente di furti, insomma, o erano decisamente sovrastimati dai proprietari che li denunciavano, oppure non erano certo irrilevanti, né tantomeno fulminei o invisibili, come dimostrerebbe il solo fatto che così spesso – come abbiamo visto – il proprietario si recava dai giudici o dal notaio delle vigne sapendo già con precisione chi accusare per il danno subito.

Ma proviamo ora a guardare le cose dalla prospettiva degli autori dei presunti furti. La dimensione spazio-temporale non trascurabile delle loro azioni, inadatta a tentativi che si presume ideati per rimanere nascosti, induce a pensare che almeno in qualche caso – quando, cioè, la stima del danno non era eccessivamente gonfiata dal denunciante – tali atti non fossero nemmeno concepiti come furti. Gli accusati piuttosto credevano – o forse cercavano di mostrare – di lavorare liberamente sui propri possedimenti, raccogliendo i frutti degli alberi o della terra come avrebbe fatto un qualunque onesto proprietario terriero o colono lavoratore, non un ladro.

Se così fosse ci troveremmo di fronte, più che a furti, a veri e propri conflitti di proprietà, o quantomeno a controversie sul possesso delle terre²⁵⁵. La scelta di impiegare, anche in casi come questi, la categoria giudiziaria di danno dato – in particolare entro i limiti per cui essa godeva di procedura sommaria – invece che quella molto più impegnativa di turbativa del possesso, era poi del tutto legittima e vantaggiosa per l'accusatore che si sentiva danneggiato, e voleva vedersi riconosciuti i diritti d'uso o di proprietà su una terra contesa.

Un indizio in tal senso verrebbe dalla difesa sostenuta dal comitatino Tommaso Petri da Cadriano nella causa per furti di uva – stimati in 20 soldi – aperta contro di lui nel settembre 1331 da Giacomo,

²⁵³ GRIECO 1987, p. 148. Il prezzo massimo individuato dallo studioso per le pere acquistate dalla Mensa dei Priori nel 1344-1345 è di 1,44 denari, quello minimo di 0,30 denari, su un campione di 14 acquisti effettuati in quel periodo.

²⁵⁴ *Ibidem*: il prezzo degli agli, ad esempio, oscillava tra un massimo di 0,24 denari a un minimo di 0,16 denari.

²⁵⁵ È d'altronde noto come il diritto comune non prevedesse una distinzione netta tra il danno dato e l'appropriazione indebita, la turbativa di possesso o l'usurpazione: DANI 2006, p. 46.

speciale della cappella di San Mamolo. Pietro addusse varie ragioni a sua discolpa: tra queste, il fatto di essere stato malato tutto il mese in cui sarebbero avvenuti i presunti furti e, soprattutto, che la terra danneggiata non fosse del suo accusatore («neget dictum Jacobum tenere et possidere dictam petie terre»)²⁵⁶.

Non sappiamo come andò a finire questo procedimento – al pari di altri analoghi, in cui gli accusati contestarono i diritti dell'accusatore sulla terra interessata dai presunti furti²⁵⁷ – ma nel paragrafo 1.5 esamineremo alcuni processi celebrati dal tribunale criminale maggiore, dai quali risulta evidente come dietro a un'accusa per danneggiamenti potesse celarsi un conflitto sul possesso o sulla proprietà di una terra. Vi è già più di un elemento, tuttavia, a suggerire come anche le cause trattate dai tribunali minori non fossero sempre e soltanto, come si sarebbe portati a pensare, piccoli furti agricoli occasionali.

1.4.4 Accuse e rinunce

La riforma statutaria del 1335, come detto, innalzò a due lire la soglia massima per godere di procedura sommaria nei procedimenti accusatori per danni dati. A compensare questo evidente vantaggio per la parte accusante, gli stessi statuti aumentarono la sanzione per l'eventuale rinuncia all'accusa (ora variabile da due a cinque lire, a seconda dell'estimo dell'accusatore), condannando inoltre colui che rinunciava al risarcimento delle spese legali all'accusato²⁵⁸. Se da un lato, insomma, diveniva possibile presentare accuse più pesanti rispetto a prima con le stesse buone possibilità di successo – senza nemmeno presentare fideiussori, come stabilito dai nuovi statuti e da tempo attestato

²⁵⁶ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 7, reg. 1331-II, c. 71r-v.

²⁵⁷ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 32, c. 13r (1392).

²⁵⁸ TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. II, VIII, 9: *De iuramento et satisfactione prestanda a quolibet accusatore seu notificatore tempore poretionis acuse seu notificationis et de dacia solutione*, p. 597, r. 31-p. 598, r. 24: «Si vero accusatio vel notificatio fuerit instituta de malleficio de quo accusatus vel inquisitus non deberet personaliter detineri de iure municipali, accusator vel notificador, vel adesse volens, satisfacere debeat de quinque libris bononinorum solvendis comuni Bononie, si in extimo vel in bonis habeat valorem ducentarum librarum bononinorum vel abinde supra, et si minus, tunc satisfacere debeat de quadreginta solidis bononinorum. Alias, accusatio vel notificatio vel quod sequeretur ex eis non valeat ipso iure. In quibus quantitibus fieri debeat condepnatio per dominum potestatem vel eius vicarium infra octo dies proximos postquam satisfactio comissa fuerit. Que condepnatio exigi possit tam a principali quam a fideiussoribus, salvo quod predictae satisfactiones de solvendo comuni Bononie quantitates superius declaratas non habeant locum in accusationibus dampnorum datorum. [...] Hiis tamen casibus [...] cogatur precise per iudicem talis accusator vel notificador vel adesse volens et eorum fideiussores in solidum, inter eos ordine non atento, realiter et personaliter, sine strepitu et figura iudicii et quibuscumque remediis, infra octo dies a die absolutionis definitiva vel ab observatione iudicii ad reficiendum seu restituendum accusato seu notificato omnes expensas quas fecerit occasione predicta, credendo de ipsis expensis sacramento accusati vel notificati».

nella prassi – dall’altro si alzavano notevolmente i costi fissi in caso di uscita dal processo, e se ne aggiungevano di variabili e potenzialmente molto onerosi, come il risarcimento delle spese legali²⁵⁹. Considerando dunque la spesa per aprire il processo²⁶⁰, le ampie possibilità di vittoria garantite dalla procedura sommaria, i possibili ricavi e le – almeno pari – sanzioni in caso di rinuncia, ci aspetteremmo che una bassissima percentuale di accusatori rinunciasse alle proprie accuse, soprattutto dopo la riforma del 1335. E in effetti, se prestiamo fede ai dati desumibili dai registri dei *domini maleficiorum novorum*, soltanto una piccola parte dei procedimenti finì in rinuncia²⁶¹. Diverso il discorso per il notaio delle vigne: lì il numero delle rinunce risulta assai rilevante rispetto al totale dei procedimenti accusatori avviati²⁶², alla stregua di quanto avveniva nel foro criminale maggiore²⁶³. Difficile fare dei conti precisi e stabilire solidi paragoni sulla base di frettolose annotazioni marginali, talvolta confuse e per di più passibili di dimenticanze od omissioni da parte dei notai, ma la differenza negli esiti dei procedimenti tra *guardia civitatis* e contado risulta piuttosto evidente e inattesa, pertanto meritevole di ulteriori riflessioni.

Prima, però, è opportuno considerare i possibili motivi che potevano spingere un accusatore a rinunciare a un procedimento per cui godeva di procedura sommaria. Uno di questi era sicuramente il meccanismo delle accuse incrociate, di cui si è già avuto modo di parlare nel paragrafo 1.3.5, per il

²⁵⁹ BLANSHEI 2018b, pp. 12-17, illustra alcuni rendiconti di spese legali sostenute dalla parte accusata in processi penali due-trecenteschi, con cifre che potevano superare le 100 lire quando gli accusati – e i relativi esborsi – erano più di uno. Un paio di rendiconti relativi a processi civili del 1336 si trovano invece in ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 2, cc. 3v e 23r, ammontanti uno a 16 lire e 8 soldi, l’altro a 7 lire. Purtroppo, per il foro dei *maleficia parva* non sono riuscito a trovare alcuna traccia documentaria delle spese legali sostenute dagli accusati, nelle rare volte in cui questi si presentavano in giudizio per difendersi.

²⁶⁰ TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. II, VIII, 9: *De iuramento et satisfactione prestanda a quolibet accusatore seu notificatore tempore poretionis acuse seu notificationis et de dacia solutione*, p. 599, rr. 23-26: «Quilibet accusans vel notificans ante accusationis vel notificationis poretionem, solvere teneatur dadium ordinatum secundum formam locationis et pactorum locationis facte vel fiende de dacio supradicto». Come si ricorderà, nel 1328 il costo per presentare un’ accusa davanti al notaio delle vigne era di un soldo (cfr. *supra*, p. 57, n. 249).

²⁶¹ Sebbene i registri non riportino sempre un ricordo della conclusione dei procedimenti, quando qualcosa è scritto in margine ed è di immediata interpretazione, si tratta molto più spesso della sigla *cond(emnatus)* di fianco ai nomi degli accusati, che non la *ren(umptia)* in corrispondenza della presentazione dell’ accusa. Ad esempio, nei due registri relativi al 1329 (ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broilli*, b. 6), contenenti complessivamente oltre 300 procedimenti accusatori, le rinunce certe non superano il 5% del totale; nel reg. 1334-35 della b. 9 (straordinario per lo scarso numero di procedimenti in esso contenuti, 67, ma anche per l’ inusuale accuratezza con cui sono descritti) le rinunce spariscono addirittura del tutto, lasciando spazio a un’ altissima percentuale di condanne in contumacia; nel 1331 (b. 7, regg. 1331-I e 1331-II) finirono in rinuncia almeno il 9% dei quasi 500 procedimenti accusatori registrati.

²⁶² Nei due semestri del 1337 (bb. 9-10) si contano in totale 25 procedimenti accusatori o inquisitori *cum promovente*, di cui almeno 17 finirono con una rinuncia dell’ accusa; per il secondo semestre del 1335 (b. 9) sono trascritti solo 6 procedimenti, di cui 4 conclusi in rinuncia; per l’ intero 1315 (b. 3) si hanno invece 13 procedimenti di cui 6 rinunce. Solo il 1328 (b. 5, regg. 1328 e 1328-29) sembra fare eccezione, e un’ eccezione di rilievo visto che sono registrate molte più accuse rispetto agli altri anni: su 210 procedimenti da aprile a dicembre, il 29% finì con almeno una rinuncia (qui come altrove ci potevano infatti essere più accusati per lo stesso procedimento, contro alcuni dei quali si rinunciava e contro altri invece no). Una percentuale più bassa rispetto agli altri registri, ma comunque molto più alta rispetto a quelli dei *domini maleficiorum novorum*.

²⁶³ Nei processi celebrati dai giudici *ad maleficia* negli anni 1300, 1310, 1313, 1315 e 1319, VALLERANI 2005, p. 149, ha rilevato una percentuale di rinunce sempre superiore al 45% del totale.

quale due litiganti con reciproche accuse di danni dati a carico trovavano un accordo e si riappacificavano tra loro.

Un altro motivo di abbandono poteva essere un vizio formale dell'accusa, abilmente individuato dall'avvocato della difesa. Fu questo il caso di un certo Pietro carrettiere detto "Medico", della cappella di Santa Caterina di Saragozza, inquisito dal notaio delle vigne nel giugno 1337 a seguito della denuncia di Giovanni, *rector* della chiesa di Santa Maria delle Muratelle, per danni stimati in 20 soldi a un appezzamento di terra di proprietà della detta chiesa. L'avvocato di Pietro reclamò l'irregolarità formale della denuncia, affermando che Giovanni non aveva ricevuto licenza dal vescovo per spogerla – come invece prevedevano le *constitutiones* della curia bolognese – e Giovanni, tre giorni dopo, la ritirò²⁶⁴.

Certo, presentarsi in giudizio – meglio se accompagnati da un buon avvocato – era il primo, fondamentale passo per risultare assolti o strappare una rinuncia all'accusatore, non solo davanti al notaio delle vigne come nel caso di Pietro appena citato, ma anche nel foro dei *maleficia parva* e negli altri tribunali cittadini²⁶⁵. Ciò è particolarmente evidente in una serie piuttosto lunga di accuse presentate ai *domini maleficiorum novorum* da Jacopo Baciacomari – appartenente a una delle famiglie più illustri della città – il 18 novembre 1331.

Gli accusati da Jacopo in quell'occasione furono otto, tutti abitanti di Montecalvo, località collinare dove era situata anche la terra su cui l'accusatore denunciava i danneggiamenti (perpetrati con animali e per asportazione di legna), stimati ciascuno in 20 soldi. Nessun imputato si presentò mai davanti al giudice, ma solo in tre furono condannati in contumacia: gli altri cinque trovarono infatti all'ultimo momento un avvocato che li rappresentasse in giudizio e contestasse la validità delle accuse. Tanto bastò, evidentemente, a convincere Jacopo, dodici giorni più tardi, a rinunciare ai procedimenti nei loro confronti²⁶⁶.

La stessa situazione si ripeté tre mesi dopo, quando lo stesso Jacopo rinunciò ad altre due accuse contro altri due abitanti di Montecalvo, per danni provocati con animali allo stesso appezzamento di terra oggetto delle accuse precedenti. La comparizione in giudizio di uno degli accusati – garantito da un fideiussore cittadino – bastò questa volta a creare i presupposti per la rinuncia dell'accusatore, avvenuta un mese dopo l'inizio dei procedimenti²⁶⁷.

Un altro motivo di rinuncia poteva essere addirittura la grazia, come quella concessa nel gennaio 1329 dal *presbiter Dondideus* a due cittadini accusati di furto di navoni da una *pecia terre aratorie* di

²⁶⁴ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 9, reg. 1337-I, cc. 20r-22v.

²⁶⁵ Così come nei tribunali di altre città, tra cui la Mantova studiata da CHAMBERS – DEAN 1997, p. 65 in particolare.

²⁶⁶ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 7, reg. 1331-II, cc. non numerate.

²⁶⁷ Ivi, b. 8, reg. 1332-I, c. 26r-v.

proprietà del capitolo di San Pietro. Sei giorni dopo la presentazione delle accuse – per 20 soldi ciascuna – *Dondideus* rinunciò senza che gli imputati fossero nemmeno stati citati in giudizio, «cum predicta non possit probare propter paupertatem illorum accusatorum»²⁶⁸.

Trattandosi di un ecclesiastico è plausibile che l'intento della rinuncia fosse effettivamente quello di risparmiare a due poveretti una pena gravosa, ma nulla toglie che il presbitero si sia poi accordato privatamente con questi due personaggi, Guarino di Lorenzo e Petrizzolo figlio di Rubeo, entrambi della cappella di San Giuseppe, per avere da loro almeno qualcosa in cambio, magari in termini di prestazioni lavorative.

Proprio qui, ovvero nel campo extragiudiziale, ritengo si situi la ragione della maggioranza delle rinunce che si susseguono nei registri, sia in contado che nella *guardia civitatis*²⁶⁹. Gli accusatori, cioè, rinunciavano alle accuse – spesso prima che gli imputati si presentassero in giudizio – proprio perché avevano raggiunto un accordo privato con questi ultimi, in qualche modo favorevole a entrambi rispetto al pagamento della multa prevista dagli statuti.

L'accordo poteva consistere non solo in prestazioni di lavoro o favori personali in cambio della rinuncia, ma avere anche termini strettamente economici: nel caso in cui l'accusante avesse sovrastimato le sue accuse – come doveva capitare piuttosto spesso – poteva infatti chiedere all'accusato di rimborsargli il danno effettivamente subito, il costo della rinuncia e una parte della sovrastima del danno, guadagnandoci comunque qualcosa. Queste condizioni sarebbero risultate favorevoli anche all'accusato, che non doveva rifondere il danno e pagare una multa di pari importo al comune, ma sborsava una cifra complessivamente inferiore tutta all'accusante²⁷⁰.

Se dietro alle rinunce vi era spesso un accordo di questo o di altro tipo tra i litiganti, ne consegue che la minore percentuale di rinunce nei procedimenti riguardanti il contado rispetto a quelli della *guardia civitatis* sarebbe dovuta anche alla minore disponibilità dell'accusa a raggiungere un accordo con l'accusato. In contado, insomma, le parti in causa erano più lontane, per appartenenza sociale oltre che per luogo di residenza, e pertanto meno disposte a venirsi incontro.

Le aristocrazie cittadine che compaiono con maggiore frequenza nei registri dei *domini maleficiorum novorum* rispetto a quelli del notaio delle vigne, cioè, non avevano alcuna intenzione di scendere a

²⁶⁸ Ivi, b. 5, reg. 1328-1329, c. 25r-v.

²⁶⁹ Un principio valido in generale per il processo accusatorio, a Bologna come altrove: BLANSHEI 2010, p. 314; ZORZI 2001, pp. 16-17, e PADOA-SCHIOPPA 2003, pp. 212-213.

²⁷⁰ Per esempio, se A danneggiava B per 20 soldi, e B denunciava un danno di 40, B poteva rinunciare pagando 40 soldi, chiedendo ad A di pagargli 70 soldi. In questo modo B avrebbe comunque guadagnato 10 soldi dalla sua accusa, e A non era costretto a pagare 40 soldi a B e 40 al comune, ma 70 soldi solo a B. Naturalmente, se l'estimo di B era superiore alle 200 lire, secondo la normativa del 1335 avrebbe dovuto pagare non 40, ma 100 soldi (cinque lire) per la sua rinuncia, rendendo impossibile un accordo come quello appena descritto: un altro motivo per cui, dopo il 1335, erano poco probabili eventuali accordi tra le aristocrazie cittadine accusatrici presso i *domini maleficiorum novorum* e i campagnoli da quelle accusati.

patti con i campagnoli che accusavano, se non nei pochi casi in cui questi si dimostravano in grado di sostenere un confronto giudiziario presentandosi davanti al giudice cittadino con le adeguate coperture legali. Gli strati cittadini intermedi, che costituivano il grosso degli accusatori nelle cause riguardanti i territori più prossimi alla città, avevano meno problemi delle aristocrazie a patteggiare con i loro accusati, che erano spesso di pari – o assai prossima – condizione sociale, e con i quali avevano probabilmente una maggiore frequentazione, in città o negli immediati suburbi.

1.4.5 False accuse

Tra i motivi che potevano spingere gli accusatori a rinunciare ve n'era tuttavia un altro. La rinuncia, infatti, poteva essere l'unica soluzione per evitare che le accuse – in realtà calunnie, scoperte dalle autorità – fossero trasformate in una pesante condanna per il falso accusatore²⁷¹.

Fu proprio questo il caso di Alberico, figlio di Giovanni da Budrio ma inquadrato nella cappella cittadina di San Tommaso della Braina, che il 9 ottobre 1331 presentò una serie piuttosto lunga di accuse contro due soli comitatini del luogo di origine di suo padre, un grosso villaggio fortificato della pianura bolognese, a una ventina di chilometri dal centro urbano. Le accuse, ciascuna per asportazioni di uva stimate in 20 soldi, erano otto: cinque delle quali rivolte contro un certo Ugolino, le altre tre, riguardanti lo stesso appezzamento di terreno, contro un certo Giuliano. Il 25 ottobre Alberico rinunciò alle accuse nei confronti di quest'ultimo, mentre solo alla metà di novembre lasciò cadere anche i procedimenti contro Ugolino, senza che – in entrambi i casi – il notaio specificasse le motivazioni delle rinunce, e senza che i due accusati risultino essersi mai presentati in giudizio, venendo citati a farlo una volta soltanto²⁷².

Fortunatamente, parecchie carte dopo nello stesso registro si trova trascritta un'inquisizione del vicario del podestà, iniziata il 30 ottobre di quell'anno proprio a seguito di una *notificatione* di Ugolino, il quale chiedeva un'indagine sulle false accuse di Alberico nei suoi confronti. Il procedimento si aprì e un paio di testi – il *syndicus* e il figlio del *capitaneus* di Budrio – furono interrogati dal vicario.

Entrambi insistettero sul fatto che le accuse fossero false – il sindaco disse esplicitamente che erano state fatte per «odium et malevolentia» – e che dietro ci fosse una questione di debiti, contratti da Ugolino con il nonno di Alberico per una vendita di frumento. Secondo il figlio del capitano, inoltre,

²⁷¹ Fissata dagli statuti del 1335 in una multa fino a 50 lire di bolognini, a cui si aggiungeva, come nella precedente redazione statutaria (cfr. *supra*, p. 56, n. 248), l'interdizione dai palazzi del comune: TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. II, VIII, 152: *De arbitrio domini potestatis contra facientes falsas accusationes dampnorum datorum*, p. 803.

²⁷² ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 7, reg. 1331-II, cc. 124r-125r.

questi presunti debiti (sei lire di bolognini) erano in realtà stati già saldati da Ugolino, il quale, tra l'altro, non poteva essere l'autore dei furti, non essendo stato visto a Budrio per tutto il mese di settembre, quando sarebbero avvenuti i fatti contestati²⁷³.

Insomma, risultava ormai evidente che le accuse erano false, e il 15 novembre Ugolino rinunciò alla sua *notificatio*, avendo già ottenuto quello stesso giorno la rinuncia di Alberico da tutte le accuse nei suoi confronti²⁷⁴. Il comitatino aveva finalmente avuto la meglio sul suo falso accusatore cittadino.

Questo è un caso del tutto eccezionale nei registri sia dei *domini maleficiorum parvorum* sia del notaio delle vigne, in quanto ci è pervenuta la trascrizione del procedimento inquisitorio del vicario. Il testo della *notificatio*, tuttavia, rivela come le false accuse di danni dati fossero un fenomeno assai frequente nella Bologna del tempo: Ugolino, infatti, nel denunciare le accuse «calumpniose conceptas» di Alberico, auspicava che «talibus abusus qui cotidie frequentatur in civitate Bononie omnino desistat», e che la punizione del colpevole fosse esemplare, «ita quod pena unius sit metus multorum»²⁷⁵.

Anche se infarcite di retorica avvocatessa, queste parole non si allontanavano troppo dalla realtà: conferme in merito arrivano dalle carte dei tribunali civili, che riportano alcune querele per false accuse di danni dati²⁷⁶. In una l'accusato – il sospetto falso accusatore – era definito «homo infestus et solitus accusare pro sua consuetudine homines»²⁷⁷, in un'altra era Testa, figlio di ser Castellano dei Gozzadini, ad apparire «vir quidem litigiosus et solitus litigare et libenter accusare homines et personas indebite et iniuste»²⁷⁸.

Nello specifico, Testa aveva accusato, nel settembre 1466, ben 13 persone – qualificate come *fidelissimi servi eiusdem Sancti Stefani* – ciascuna per 20 o più lire di danni, provocati passando con i carri o spianando i fossati in una sua terra a Fiesso. Su un totale di 15 accuse mosse da Testa, solo quattro furono giudicate legittime, mentre le altre, considerate caluniose, gli provocarono una condanna di 20 lire ciascuna, in aggiunta al rimborso delle spese legali ai vincitori.

Una prova, questa, che anche l'élite cittadina non era del tutto estranea al fenomeno delle false accuse per danni dati, davvero piuttosto diffuso a Bologna come altrove, al punto da entrare in letteratura, dove contadini oppressi dalle intemperie, dal gran caldo, dalla fatica e dalle tasse, si lamentavano anche delle accuse giudiziarie che continuamente, e ingiustamente, erano costretti a subire.

²⁷³ Ivi, c. 176r.

²⁷⁴ Ivi, c. 157r-v.

²⁷⁵ Ivi, c. 157r.

²⁷⁶ Le false accuse di danni dati costituivano un problema ancora in Età moderna, come testimoniano ripetuti interventi del governo cittadino: DE BENEDICTIS 1984, p. 58, e DANI 2006, pp. 220-221 e 226.

²⁷⁷ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio del giudice al disco dell'Orso*, b. 29, fasc. 1, bifolio 4 (1474).

²⁷⁸ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 45, c. 15v (1467).

«C'è chi ci condanna e ci accusa e siamo salassati dalle sanguisughe» – esclamava ad esempio un rassegnato contadino di un anonimo sonetto ferrarese della fine del Quattrocento – «e se adduciamo scuse, ci danno del villano e del poltrone e ci mandano a stare in prigione»²⁷⁹. Calcate dall'autore e lette dal suo pubblico in ottica soprattutto anti-estense²⁸⁰, queste lagnanze erano tuttavia l'espressione di un malessere reale, nelle campagne ferraresi così come in quelle bolognesi.

Malessere legato anche all'opera dei saltari, che avrebbero dovuto garantire la giustizia nei campi e che invece accusavano ingiustamente i più deboli, i contadini. «Ci sono poi quegli ingordi dei guardiani: rovinano i nostri pari con queste loro accuse, le fanno a tutti senza avere i danni, ci fanno mille inganni, e non vanno mai in campagna, che ognuno si lagna di questi poltronacci»²⁸¹, gridava un *vilan dal Bonden che se voleva far cittadin in Ferrara*, protagonista dell'omonima frottola tardo quattrocentesca. E continuava: «Vi voglio dire quello che mi fece più di dieci giorni fa quel da Casale: mi ha accusato per danneggiamento del capitano con bestie bovine ed equine dentro i suoi campi di frumento. Che possa morire di stenti se mai ci furono!»²⁸².

Alla luce di quanto visto sin qui, non possiamo che dare almeno un po' di credito a queste sue parole.

1.5 Furti agricoli e violazioni di proprietà

La documentazione bolognese esaminata sin qui, prodotta soprattutto dagli ufficiali *maleficiorum parvorum* e dal notaio delle vigne, getta luce sulle vertenze che quotidianamente contrapponevano cittadini e comitatini per presunti furti agricoli di piccola entità. È possibile, tuttavia, individuare processi analoghi anche tra le carte del foro penale urbano propriamente detto.

Le cause che finivano davanti ai giudici *ad maleficia* concernevano danneggiamenti di norma molto superiori ai canonici 20 o 40 soldi trattati dai tribunali minori, oppure erano furti agricoli correlati ad altre tipologie di reato punite severamente dalla legge cittadina, come il porto di armi vietate, gli insulti verbali, le risse e, anche, le annose liti sulla proprietà dei terreni.

Alla fine del settembre 1326, ad esempio, undici abitanti di Crespellano furono inquisiti, dietro denuncia (*notificacio*) di Quiriaco di Zaccaria degli Alerari, per essere entrati armati con spade, lance,

²⁷⁹ MILANI 1997, pp. 135-136, vv. 12-17: «El g'è che ne condana e che n'acuxa | e sen salassà da le sanguetole | [...] | e se volen far <nostra> scuxa | i ne dà del vilan o del poltron | o che ne manda a star in [la] preson».

²⁸⁰ Ivi, pp. 107-108.

²⁸¹ Ivi, p. 208, vv. 149-158: «El gh'è po quei ghioton | de quei nostri saltari: | i defsa i nostri pari | con queste so chiuse, | i le dà a tutte vose | senza haver i danni, | i ne fa mille inganni, | i ne va ma' in campagna, | ch'ognun s'in lagna | de sti poltronazzi».

²⁸² Ivi, p. 209, vv. 164-173: «E' <ve> vo dir quel che <me> fé | zà <fa> più de diexe di | quel da Casal a mi: | el m'<ha> anchiusà per danno | del capitano | con bestie boine | e cavoline | intre suò formenti. | Che possa morir a stenti | se le ghe fu ma'!».

pavesi, cervelliere et «aliis armis» in due vigne di proprietà del cittadino Jacopo di Quiriaco degli Alerari, probabilmente figlio del denunciante. Il solo fatto che gli imputati fossero armati costituisce una sostanziale novità rispetto a ogni altro procedimento visto sin qui. La refurtiva, ovvero «uvas collectas et vindimiatas», fu poi stimata in otto lire, una cifra molto al di sopra della media per i semplici danni dati, e la stessa terminologia usata per descrivere l'atto contribuisce da ultimo a differenziare questo procedimento dai precedenti, proiettandolo decisamente nella dimensione del furto piuttosto che del danno dato: l'uva in questione fu infatti *derobatas*, non *asportatas*.

Gli imputati si fecero rappresentare in giudizio da due fratelli cittadini, Ottobono e Pietro degli Ottoboni della cappella di San Tommaso del Mercato, dei quali tuttavia non conosciamo la linea difensiva, visto che i registri non riportano le deposizioni dei testimoni presentati da entrambe le parti²⁸³. Si possono leggere, invece, le testimonianze di quattro abitanti del luogo informati sui fatti, i quali, interrogati dal giudice per aprire le indagini, confermarono per sentito dire la colpevolezza degli imputati. Nonostante questo, la conclusione del procedimento fu favorevole alla difesa, come attesta la consueta scritta a margine dei nomi degli imputati: «absoluti omnes»²⁸⁴.

Rimane oscura la motivazione che portò a questa sentenza assolutoria, e probabilmente non sapremo mai se quella del padre del danneggiato fosse solo una calunnia, oppure se gli imputati fossero effettivamente una pericolosa banda armata dedita a ruberie e violenze nel territorio di Crespellano, capace però di trovare un'ottima protezione legale in ambito cittadino²⁸⁵. Resta il fatto che qui, come in molti altri processi celebrati dai giudici *ad maleficia*, non si giunse mai a una condanna giudiziaria degli accusati che si presentavano – o si facevano rappresentare – in giudizio²⁸⁶.

Un altro esempio in tal senso è relativo ancora al settembre 1326. Le *dominae* Benricevuta e Margherita, sorelle e cittadine bolognesi, presentarono una notifica ai giudici *ad maleficia* chiedendo di indagare contro un certo Giacomo *de Musolinis*, a sua volta cittadino bolognese, e due abitanti di Maccaretolo, i quali, dicevano, avevano violato una loro proprietà terriera – situata nella bassa pianura, presso San Giorgio di Piano – «cum pluribus aliis armati armis offensibilibus et defensibilibus». L'effrazione sarebbe stata violenta: «portam dicte petie per vim et violenciam fregerunt et clavaturam aperuerunt et fregerunt et in terram deiecerunt portam predictam», e una volta

²⁸³ Sebbene inquisitorio, la tipologia di questo come di molti altri procedimenti scaturiti dalla denuncia di un privato cittadino è riconducibile alla nota struttura triadica (accusatore, accusato e giudice) tipica del processo accusatorio: in proposito VALLERANI 1992, p. 311; BLANSHEI 2018a, pp. 55-60, e BLANSHEI 2010, p. 346, che cita proprio questo processo.

²⁸⁴ ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Libri inquisitionum et testium*, b. 119, reg. 1, cc. 73r-82r.

²⁸⁵ I medesimi undici comitatini furono infatti indagati negli stessi giorni (e nuovamente assolti) per un episodio di violenza avvenuto ancora a Crespellano, contro un altro figlio di Quiriaco Alerari, Guinizello, qui coinvolto come procuratore del fratello Jacopo: vedi *infra*, p. 160, n. 94.

²⁸⁶ Vedi in proposito i dati forniti da VALLERANI 2005, pp. 148-149, e BLANSHEI 2010, p. 598.

dentro «vindimiaverunt dictam vineam et uvas ipsius vinee coligerunt et derobaverunt que erant precii et extimationis quindecim libre bononinorum». Si trattava, insomma, di una vendemmia non autorizzata, aggravata dall'irruzione violenta e a mano armata nella proprietà.

Abitanti del luogo informati sui fatti furono come di consueto interrogati dal giudice per iniziare il procedimento, e confermarono la versione rilasciata dall'accusa. Tutti affermarono di aver visto gli imputati vendemmiare notte tempo nella vigna in questione, e inoltre di aver sentito «frangere portam dicte pecie terre», vedendola poi con i loro occhi «frantam et ruptam», senza però sapere nulla riguardo ai colpevoli di questo specifico atto. Ognuno dei testimoni confermò anche la quantità di refurtiva, pari a «duabus castelatis et quibusdam sextoriis» (circa 18 quintali)²⁸⁷, portata via dagli imputati «super duobus curibus».

Il cittadino e i due comitatini accusati si presentarono davanti al giudice ed elessero un procuratore, il quale, oltre a interrogare qualche testimone – di cui ancora una volta, però, non conosciamo le dichiarazioni – presentò al giudice tre documenti difensivi: un *instrumentum concessionis ad laborandum*, una locazione parimenti *ad laborandum* e infine un «instrumentum vendicionis tercius feni quod poterit percipi et fieri in dicta pecia terre». L'accusa ribatté con la presentazione di altri documenti, tra cui una querela presentata al Consiglio del popolo sei anni prima.

Anche senza conoscere il contenuto preciso di nessuno di questi documenti, in quanto il notaio del tribunale si limitò a indicarne soltanto la tipologia, risulta comunque evidente come da un lato la difesa non intendesse negare i fatti contestati, bensì dimostrare il pieno diritto dei suoi assistiti – un cittadino e due comitatini, forse proprio il locatario e il sub-locatario dell'appezzamento, a cui si aggiungeva il destinatario della vendita del fieno – a lavorare la terra in questione. Dall'altro lato, si intuisce come il contenzioso tra le due parti risalisse a ben prima dei danneggiamenti denunciati, come dimostrerebbe la data di presentazione della querela al Consiglio del popolo.

Non si tratterebbe quindi di una “semplice” causa per furti a mano armata, come invece sembrava dal testo dell'accusa. Piuttosto, l'intero procedimento si configurerebbe come l'episodio forse culminante di una contesa di lunga durata sul possesso di una terra, che si risolse in sede giudiziaria, ancora una volta, con la piena vittoria della difesa²⁸⁸.

²⁸⁷ La castellata era un'unità di misura tipica dell'area bolognese e romagnola, e traeva il suo nome dalla caratteristica botte a forma allungata contenente tra gli 8,5 e i 9 quintali di uva pigiata: vedi s.v. *Castellata* nell'*Enciclopedia Treccani* (1931), URL: http://www.treccani.it/enciclopedia/castellata_%28Enciclopedia-Italiana%29/ (consultato il 15/7/2019). MARTINI 1883, p. 92, indica invece la castellata unicamente come unità di misura di volume per i liquidi, con valore pari a 10 corbe, ovvero 785, 931 litri.

²⁸⁸ ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Libri inquisitionum et testium*, b. 119, reg. 1, cc. 52r-62v. Cfr. BLANSHEI 2010, p. 346, n. 97.

Quando non pienamente assolti – come nei due casi visti ora – gli imputati dimostravano spesso la loro colpevolezza non presentandosi mai davanti al giudice, e venendo di conseguenza banditi dal territorio del comune. È il caso di Mondinello Ugolini, abitante di Settefonti, e Giovanni Checcoli, di «Clagano»²⁸⁹, accusati dal cittadino Blasio Mezzovillani, appartenente a una delle famiglie più illustri della città²⁹⁰, di essere entrati nel novembre 1351 in una sua terra *bedusta e olivata* presso Settefonti, e lì aver raccolto e asportato 12 corbe di olive.

Sette testimoni erano pronti a deporre in favore di Blasio – che stimò il danno in una cifra piuttosto ingente: 25 soldi la corba – ma non ce ne fu bisogno, in quanto, come detto, gli imputati non si presentarono mai in giudizio e furono banditi ciascuno sotto la pena di 100 lire²⁹¹. L'ingente ammontare del danno, la presenza di così tanti testimoni, forse la consapevolezza di essere colpevoli e di non potersi permettere fideiussori e avvocati, li avevano evidentemente convinti alla fuga.

Quasi un secolo dopo, nel febbraio 1450, si presentò una situazione simile: questa volta fu però un massaro di San Giorgio di Piano a denunciare ai giudici *ad maleficia* i furti commessi da quattro abitanti del luogo sulla terra arativa, arborata e vignata di proprietà del cittadino bolognese Giovanni, figlio di Jacopo da Argelato. Otto carri di paglia – *de frumento*, specifica il documento – furono portati via, e, sebbene non ci fosse apparentemente alcun testimone a confermare l'accusa, i quattro decisero comunque di non presentarsi davanti al giudice, venendo banditi per 25 lire ciascuno²⁹².

1.5.1 Tra danno dato e *possessio turbata*

Non erano solo l'ingente stima dei danneggiamenti provocati – superiore al limite giurisdizionale dei fori minori – o il fatto che i presunti danneggiatori fossero armati: a determinare la competenza del tribunale criminale sui danni dati poteva essere anche l'inquadramento giudiziario del danno all'interno di un più ampio conflitto sulla proprietà o sul possesso del bene danneggiato²⁹³. Per la turbativa del possesso, infatti, gli statuti prevedevano pene molto severe anche in assenza di danneggiamenti materiali al bene conteso. Una delibera del 1305, ripresa nella redazione statutaria del 1335, a questo proposito stabiliva che:

²⁸⁹ Probabilmente Ciagnano, una quindicina di chilometri a sud-est della città, non distante da Settefonti: vedi s.v. *Ciagnano* in FORNIONI, p. 53.

²⁹⁰ I cui membri furono spesso eletti tra gli Anziani del comune nei primi decenni del secolo: BLANSHEI 2010, p. 557.

²⁹¹ ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Libri inquisitionum et testium*, b. 172, reg. 14, cc. 23r-25r.

²⁹² Ivi, b. 355, reg. 1, cc. 89r-90r.

²⁹³ Sul confine labile tra danno dato e turbativa del possesso DANI 2006, pp. 46-47, e DEAN 2007, p. 186, che cita a questo proposito alcuni dei processi bolognesi di cui si tratterà nelle prossime pagine.

«Nullus, cuiuscumque conditionis existat, audeat vel presumat alium possidentem rem aliquam immobilem turbare vel inquietare in possessione ipsius rei, vel de ipsa possessione eum expelere vel deiciere. Nec etiam audeat aliquis intrare vel occupare possessionem dicte rei animo turbandi, inquietandi vel expelendi sive deiciniendi possidentem de ipsa re vel eius possessione. [...] Nec etiam audeat mandare vel fieri facere predicta, vel aliquod predictorum, pena venienti contra predicta vel aliquid predictorum pro quolibet et qualibet vice, si fuerit popullaris vel comitatinus, quingentarum librarum bononinorum. Si vero fuerit de magnatibus vel forensis, mille librarum bononinorum»²⁹⁴.

Sebbene gli statuti del 1454 diminuirono la pena per questa tipologia di reato a “solo” 100 lire di bolognini²⁹⁵, rimase sempre notevole la discrepanza con il semplice danno dato. Un principio valido anche nelle altre città, e ben evidente a Mantova, dove alcuni registri di sentenze emanate dal podestà cittadino riportano le condanne per danni dati a chiusura di ogni giornata, indicandole in modo complessivo e sommario, a ribadire la loro minore rilevanza rispetto a tutte le altre, indicate ciascuna in forma estesa²⁹⁶. Tra queste ultime ve ne sono alcune per *possessio turbata*, con pene pecuniarie fissate di norma in 25 lire.

Ad esempio, nel luglio 1430 fu condannato in contumacia al pagamento di 25 lire – aumentate di un terzo se non avesse pagato entro quindici giorni – il comitatino Maffeo, abitante del Bondeno *Ardino*²⁹⁷, accusato «de possessione turbata» da Bartolomeo Agnelli, per conto di Galeotto Gonzaga²⁹⁸. Lo stesso capitò nel marzo dell’anno successivo a Bernardino *de Fochis*, «habitorem in villa Gabiana», accusato dal procuratore del *nobilis vir* Luigi Gonzaga²⁹⁹. Purtroppo, poco altro sappiamo sullo svolgimento di questi e altri processi analoghi, in cui abitanti del contado furono spesso condannati in contumacia contro esponenti dell’aristocrazia urbana, Gonzaga e non solo³⁰⁰.

²⁹⁴ TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. II, VIII, 83: *Quod nullus inquietet aliquem vel molestet in eius possessione*, p. 704, r. 33-p. 705, r. 11.

²⁹⁵ CUCINI 2014, vol. II, IV, 78: *Quod nullus inquietet vel molestet aliquem in sua possessione*, p. 184, rr. 28-29.

²⁹⁶ Per un’analisi più completa della struttura e del contenuto di questi registri, oltre che dell’ordinamento giudiziario che li ha prodotti, CHAMBERS – DEAN 1997, pp. 61-85.

²⁹⁷ Località a lungo contesa tra Mantova e Reggio Emilia: vedi s.v. *Bondenum de Arduino* in TIRABOSCHI 1824-1825, I, pp. 60-61.

²⁹⁸ ASMn, *Archivio Gonzaga*, b. 3452, reg. 7, c. 164v.

²⁹⁹ Ivi, reg. 8, c. 186v.

³⁰⁰ Ivi, reg. 7, c. 181r, e reg. 8, c. 187v.

Tuttavia, anche nel tribunale mantovano e nei casi di turbativa del possesso, se l'imputato si presentava in giudizio aveva buone possibilità di uscire assolto³⁰¹.

Tornando a Bologna, nel settembre 1301 Lapo del fu Filippo, appartenente al Popolo bolognese, accusò il priore e cinque frati della comunità di Santa Margherita di Barbiano di essere entrati «tractate, ordinate, appensate, iniuriose et malo modo» in un suo terreno della *guardia civitatis*, situato sulle pendici collinari a poca distanza dalla loro sede. Fino a questo punto il formulario impiegato dal notaio è identico a quello dei procedimenti per danno dato. In seguito, tuttavia, se ne discosta, in quanto specifica che gli imputati vendemmiarono e asportarono due castellate di uva «animo occupandi dictam possessionem et fructus ex ea percipiendo», e poi ancora «animo privandi dictum Lapum dictam peciam terre vineate et possessionem ipsius»³⁰², senza precisare l'ammontare del danno. Il testo dell'accusa fa infine esplicito riferimento agli Ordinamenti sacratati e sacratissimi, in vigore in quel periodo a difendere i popolani dagli attacchi e dalle usurpazioni di magnati ed ecclesiastici³⁰³.

Si trattava dunque di un conflitto sul possesso della terra e non di un danno occasionale, come già suggeriva l'identità stessa degli imputati (tutti ecclesiastici, i quali, tra l'altro, chiesero di essere giudicati da un tribunale ecclesiastico prima che del processo si perdano le tracce). A ulteriore conferma della reale natura del conflitto, vi è il fatto che il danno – pur presente, e di dimensioni ragguardevoli – non fu stimato in valore monetario, come invece avveniva normalmente nelle cause per danni dati, al fine di quantificarne il rimborso.

Conclusosi il turbolento periodo di applicazione delle leggi antimagnatizie, la formula dell'*animo turbandi* continuò a caratterizzare i processi per *possessio turbata* del foro criminale. Nel luglio 1381, ad esempio, un certo Lorenzo *parolarius* della cappella di San Mamolo accusò Stefano, comitatino di Borgo Panigale, di essere entrato in un suo appezzamento di terra – situato nella medesima località di provenienza di quest'ultimo – e aver segato l'erba e fatto fieno «animo et intentione ipsum Laurentium in dicta sua petia terre turbandi, inquietandi et molestandi contra ipsius Laurentii voluntatem et in eius dampnum et preiudicium». L'imputato non si presentò in giudizio, e così fu

³⁰¹ I dati forniti da CHAMBERS – DEAN 1997, p. 66, mostrano che la percentuale di assolto sul totale di coloro che si presentavano in giudizio in cause per *possessio turbata* oscillò tra un massimo dell'86% nel periodo 1449-1453, e un minimo del 56% nel 1454-1458. Va precisato, tuttavia, che la turbativa del possesso poteva riguardare anche proprietà non agricole e fasce sociali non comitatine: nel marzo 1431, ad esempio, fu condannato per *possessio turbata* un cremonese «textorem panorum lini» (ASMn, *Archivio Gonzaga*, b. 3452, reg. 8, c. 187v).

³⁰² ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Accusationes*, b. 23/b, c. 9r. Ringrazio Francesco Barbarulo per questa segnalazione.

³⁰³ Con riferimento particolare a FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, V, 3: *De privilegio popularium, viduarum, pupillarum et conventuum religiosorum, rusticorum, qui turbantur in eorum possessione mobilium vel immobilium rerum per magnates vel ecclesiasticas personas, et de penis turbantium predictos, et qualiter tales possessiones per communia terrarum debeant laborari, et de penis non laborantium*, pp. 290-293.

pronunciato un bando di ben 200 lire nei suoi confronti, che tuttavia non divenne mai operativo, in quanto un paio di giorni dopo l'accusatore presentò formale rinuncia alla sua accusa, a seguito, evidentemente, di un accordo raggiunto con l'avversario ormai battuto³⁰⁴.

In un processo del 1352 la formula dell'«animo turbandi, inquietandi et molestandi» si trova usata, ancora una volta in combinazione con quella tipica del danno dato («dolose, apensate et malo modo»), per descrivere l'asportazione, da parte del comitatino Giovanni da Piumazzo, di una quantità di cicerchie pari al valore di 100 soldi da una terra del *miles e legum doctor* Pietro di Simone Lambertini. L'accusatore, tuttavia, rinunciò alla sua accusa prima ancora che l'accusato si presentasse in giudizio, e pagò per questo cinque lire di multa³⁰⁵.

In rinuncia finì anche il procedimento accusatorio avviato nel luglio 1359 da Nicola figlio di Giovanni Sclase contro due abitanti di Anzola, i quali, ancora una volta «dolose» e con «animo turbandi ipsum Nicholaum in sua possessione [...] intraverunt in ea et secaverunt erbam existentem in dicta petia terre et exportaverunt et in eorum usus converterunt». Il «dampnum» fu stimato da Nicola in quattro lire, e la rinuncia avvenne anche in questo caso prima che gli accusati si presentassero davanti al giudice, a fronte del pagamento di due lire di multa³⁰⁶.

Nell'aprile 1469, invece, un'inquisizione richiesta dal cittadino Giovanni di *ser* Bartolomeo de' Borghesani colpì il comitatino Giovanni Guglielmi, abitante di Scopeto, e questa volta l'imputato si presentò in giudizio. La *petitio* con la quale si aprì il processo riguardava una «petia terre buschive et beduste», nella quale l'imputato sarebbe entrato «scienter, studiose, dolose et appensate», con «animo et intentione inquietandi, turbandi et molestandi», e «spreta protestatione» di Giovanni Borghesani. Una volta dentro, «in ea stando, laborando et incidendo ligna», sarebbe riuscito a portare via «tria lignaria lignorum praeter scientiam et contra voluntatem dicti Iohannis de Burghesanis».

L'imputato si presentò in giudizio subito, alla prima citazione: un segno di sicurezza nei propri mezzi. Sorprendentemente, confermò che aveva tagliato la legna sulla terra del Borghesani, ma che non l'aveva fatto «animo nec intentione turbandi et inquietandi dicto Iohanne in dicta petia terre», in quanto, a suo dire, aveva poi rivenduto la legna così tagliata per conto di un certo Domenico, «factorem et negotiorum gestorem» dello stesso Borghesani, e che quest'ultimo aveva successivamente confermato la vendita, approvando così il suo operato.

³⁰⁴ ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Libri inquisitionum et testium*, b. 238, reg. 7, cc. 45r-48v.

³⁰⁵ Ivi, b. 174, reg. 12, c. 17r-v. Sulla sanzione per la rinuncia al processo, che variava, secondo gli statuti del 1352, in base all'estimo dell'accusatore, alla tipologia di reato contestato e all'apparizione o meno dell'accusato in giudizio, vedi ASBo, Comune-Governo, *Statuti*, b. 44, VI, 9: *De iuramento et satisfactione prestanda a quolibet accusatore seu notificatore tempore porrectionis accusae seu notificationis et de datii solutione*, cc. 126r-127r.

³⁰⁶ ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Libri inquisitionum et testium*, b. 188, reg. 1, c. 131r-v.

Secondo l'imputato, quindi, non si sarebbe trattato di un danneggiamento, ma di un regolare servizio da lui stesso eseguito in accordo con il legittimo proprietario del terreno, e portato fruttuosamente a termine con la vendita della legna. Per dirimere la questione, furono interrogati dei testimoni.

Il primo fu un certo Giacomo Berti da Montefrascone, che confermò di aver visto per tre volte nel settembre 1468 l'imputato Giovanni tagliare legna sulle proprietà del Borghesani, per poi partirsene verso la città con un carro pieno trainato da buoi. Anche il secondo teste, Giacomino Blasi detto "Bellamazza" di Montefrascone, ripeté quanto già detto da Giacomo. Entrambi, tuttavia, affermarono di non sapere nient'altro, in particolare riguardo alla vendita della legna³⁰⁷.

Purtroppo il registro tace riguardo alla conclusione del processo: tuttavia, vista l'insolita tempistica del procedimento (passarono circa sei mesi tra i fatti contestati e l'inizio dell'inquisizione), il comportamento sicuro dell'imputato e le prove testimoniali a suo carico solo parziali, è più che plausibile che il comitatino Giovanni fosse davvero innocente.

1.5.2 *Possessio turbata* in sede civile

Si trovano frequentemente processi per *possessio turbata* anche tra le carte del tribunale civile bolognese. Se lì la formula impiegata per descrivere il reato poteva essere analoga a quella di solito usata in sede penale (*animo perturbandi et inquietandi*), e la violazione risultava talvolta aggravata dall'uso di armi³⁰⁸, più di frequente le liti civiliste assumevano – senza sorpresa – connotati meno violenti e di più lungo periodo rispetto a quelle trattate nel foro criminale.

Nei processi che giungevano a una conclusione giudiziaria – la documentazione giunta sino a noi è composta quasi esclusivamente di sentenze – il colpevole era condannato a risarcire il proprietario (o legittimo possessore) della rendita indebitamente goduta e delle spese legali, con la promessa di non interferire più in futuro sul suo libero possesso della terra in questione. Ad esempio, in una lunga causa arrivata a sentenza nel 1353, oggetto del contendere erano i diritti di dominio utile su alcune terre facenti parte dell'eredità di un certo Francesco di Petrizzolo: Giacoma, figlia di questi, contestava a Mino Guastavillani e a un certo *ser* Ugolino chierico di avere occupato dette proprietà, e, così occupate, di tenerle («occupaverunt et occupata detinuerunt») ormai da dieci anni, senza dare alla legittima proprietaria nemmeno parte delle rendite, stimate, in totale, 30 lire di bolognini. Appare evidente, dal riassunto del processo riportato nella sentenza, che la lite originasse dai diritti di

³⁰⁷ Ivi, b. 370, reg. 1, cc. 147r-149r. Cfr. DEAN 1994, p. 23, n. 51.

³⁰⁸ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 38, c. 123 (1416).

successione da Petrizzolo ai suoi figli, e dopo la morte di questi alla nipote Giacoma, che Mino Guastavillani e *ser Ugolino* non riconoscevano³⁰⁹.

Non è sempre possibile ricostruire il contesto pregresso dei fatti contestati in giudizio, nemmeno in ambito civilistico. Tuttavia, quando ci si riesce, si scopre che erano proprio questioni ereditarie come quella appena citata a scatenare le liti sul possesso delle terre, oppure conflitti di vicinato legati al tracciamento dei confini delle possessioni³¹⁰, o ancora controversie dovute alla non riconosciuta validità di contratti di vendita³¹¹ o locazione³¹².

Quest'ultima motivazione era alla base dell'accusa mossa da un certo Luca di Domenico *dalla Costa* contro il lavoratore terriero Pietro *de Vogliolo*, reo di essere entrato in un appezzamento di terra di proprietà di Luca situato a Cazzano, presso Budrio, «sine causa saltem vera et legitima ausu temerario», e di tenerlo per sé, cogliendone i frutti a danno dello stesso Luca. Nel dibattimento processuale l'accusa sottopose all'esame del giudice due documenti notarili: un atto di vendita al curatore di Luca – ai tempi minorenni – della terra in oggetto, e una locazione con la quale lo stesso curatore riconcedeva detta terra al precedente proprietario.

Tali documenti furono decisivi nel convincere il giudice a invalidare la locazione fatta dal precedente proprietario a Pietro, garantendo a Luca il pieno possesso della terra in questione e il risarcimento delle rendite nel frattempo godute da Pietro³¹³.

A volte erano membri delle classi sociali più svantaggiate a muovere causa contro le élites urbane, ma con scarse possibilità di successo. È il caso di un certo Jacopo Cambioli da Longara³¹⁴, definito *pauper e miserabilis persona*, con «quatuor filios paupericulos», che nel 1360 presentò una supplica³¹⁵ al vicario generale di Giovanni Visconti da Oleggio, signore della città, affinché giudicasse con procedura sommaria Enrichetto de' Lambertini, che – a suo dire – teneva da oltre sette anni «indebite et iniuste» un suo piccolo appezzamento di terreno presso Longara³¹⁶. Il vicario, esaminata la questione, non gli diede ragione e assolse il Lambertini.

Lo stesso avvenne nel 1469, quando il giudice del disco del Lupo, competente sugli appelli, rigettò la supplica presentata da Pietro, comitatino di Serravalle, contro la sentenza emessa a favore di Forte

³⁰⁹ Ivi, b. 7, cc. 94r-96r.

³¹⁰ Ivi, b. 46, c. 161 (1472).

³¹¹ Ivi, b. 45, c. 79 (1467).

³¹² Questi erano i motivi più comuni alla base delle liti di possesso anche nella Perugia studiata da VALLERANI 1991, p. 73.

³¹³ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 46, c. 121 (1472).

³¹⁴ Vedi s.v. *Polese* in FANTI 2000, II, p. 625.

³¹⁵ Sull'istituto della supplica, importato a Bologna da Bertrando del Poggetto e successivamente molto usato sotto il dominio dei Pepoli, in particolare per chiedere la procedura sommaria in una causa giudiziaria, motivando la richiesta con la presunta povertà o debolezza del richiedente, vedi VALLERANI 2009.

³¹⁶ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 12, c. 190r (1360).

Boccadiferro – esponente della locale nobiltà rurale³¹⁷ – a cui era stato assegnato il possesso su alcuni appezzamenti di terra prima goduti dallo stesso Pietro. Così, fu confermata per quest’ultimo la restituzione a Forte dei terreni e delle rendite da essi derivate nei vent’anni durante i quali ne aveva indebitamente goduto il possesso, a cui si aggiungeva ora il risarcimento delle spese legali sostenute dalla controparte nel processo di appello³¹⁸.

1.5.3 Alterchi nei campi

Tornando ai processi per *possessio turbata* del tribunale criminale, talvolta, oltre agli eventuali testimoni, era presente al momento della violazione anche la parte danneggiata, che protestava vivacemente – almeno secondo la narrazione processuale³¹⁹ – contro l’invasore/danneggiatore, manifestandogli l’illegalità del suo comportamento. Processi di questo tipo sono particolarmente interessanti, in quanto riescono in qualche caso a fornire un’immagine vivida – poco “filtrata” e il più possibile aderente alla realtà delle testimonianze, se non proprio dei fatti – degli scontri verbali che potevano verificarsi tra le parti in conflitto per il possesso della terra.

In un processo dell’autunno 1379, di cui ci sono fortunatamente giunte, attraverso le carte dei notai forensi³²⁰, le testimonianze dell’accusa, Francesco figlio di Giovanni di *ser* Filippo Bentivoglio, definito dal notaio «heredis universalis dicti quondam Iohannis cum beneficio inventarii», presentò i seguenti *capitula*³²¹ contro un certo Andrea del fu Cione *de Suricis*. Per prima cosa, era intenzione di Francesco dimostrare che il detto Andrea nel mese di settembre «animo et intentione turbandi inquietandi et molestandi dictum Franciscum» entrò in una sua proprietà a Calamosco³²², da cui «indebite et iniuste exportavit uvas et fructus pendentes in ipsa petia terre contra et preter voluntatem dicti Francisci». Secondo, che detta terra era effettivamente sua da ormai quattro mesi, e, terzo, che fece personalmente notare quest’ultimo aspetto allo stesso Andrea al momento della violazione, chiedendogli di allontanarsi.

³¹⁷ In proposito BRAIDI – LORENZONI 2003.

³¹⁸ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 44, c. 208 (1469).

³¹⁹ Come noto, le scritture processuali non avevano quale scopo principale la descrizione realistica degli eventi, ma quello di rendere immediatamente riconoscibile il fatto giuridico attraverso l’utilizzo di appositi formulari: VALLERANI 2012, pp. 280-284. Tuttavia, questa rigidità delle carte giudiziarie non impedisce del tutto di cogliere certe sfumature nel comportamento e nelle parole dei protagonisti: MUCCIARELLI 2001, pp. 15-19.

³²⁰ Figure istituite nel 1376 al fine di avere una seconda registrazione degli atti processuali, a cui si sarebbe data fede nel caso fossero sorte controversie sull’operato dei giudici *ad maleficia* o dei loro notai: PROSPERI 2005, pp. 41-51. Il processo che si prende qui in considerazione si trova citato e in parte trascritto in ALBERTANI 2005, pp. 72-73.

³²¹ Affermazioni da provare in sede giudiziaria attraverso l’escussione dei testimoni: VALLERANI 2018, pp. 35-36.

³²² Nella periferia nord-est di Bologna: vedi s.v. *Calamosco* in FANTI 2000, I, pp. 229-230.

I testimoni, tra cui alcuni che si trovavano sulla terra al momento dei fatti in quanto lì convocati da Francesco per i lavori di vendemmia, confermarono nella sostanza la versione di quest'ultimo, tranne il fatto che Andrea non aveva portato via nessun frutto dalla proprietà, ma si era limitato a mangiare uno o due grappoli d'uva sul posto. Alcuni testimoni raccontarono poi dell'acceso dialogo avvenuto tra i due antagonisti all'interno della proprietà.

Nel momento in cui Francesco vide Andrea entrare sulla sua terra, subito esclamò: «Io ti protesto che tu non deba stare in questa possessione però ch'ella ene mia». Ma Andrea ribatté: «e io protesto a te ch'ella ene mia, et che tu non ci stia tua», rimanendo poi sulla proprietà «quantum sibi Andree placuit», mangiando le uve come detto sopra e rispondendo sprezzante agli ammonimenti di Francesco, che gli intimava di non toccare nulla. «Si mihi placuerit ego colligam de illis [fructibus] qui sunt super illis arboribus»³²³: non solo l'uva, quindi, ma anche i frutti degli alberi.

Interessante questo siparietto tra i due litiganti – reso almeno in parte dal notaio attraverso l'uso del volgare³²⁴ – che toglie ogni dubbio, se ancora ce ne fosse stato bisogno, sul fatto che il conflitto tra i due vertesse sulla proprietà della terra prima ancora che sul danno dato. Conflitto che sembra pendere a favore del nipote del Bentivoglio, senonché uno degli interrogati – un teste che assistette alla scena per puro caso: era di passaggio sulla strada per Bologna – affermò di aver sentito dire da alcuni abitanti del posto che «dictus Andreas intraverat dicta possessione cum licentia potestatis Bononie cum uno numptio comunis Bononie»³²⁵. Un conflitto sulla proprietà, dunque, sul cui esito – purtroppo ignoto – quest'unica testimonianza insinua qualche dubbio.

Meno vivace nella resa del botta e risposta tra i litiganti, ma di certa conclusione per lo meno giudiziaria, è un altro processo: un'inquisizione *ad notificationem et accusationem* risalente all'aprile 1469. Bartolomeo Riti di Modena, abitante a Bologna nella cappella di San Mamolo, accusò Lorenzo Andrioli da Gesso, «*terrarium laboratorem*», di essere entrato il mese precedente in tre suoi possedimenti terrieri situati a Ceretolo – non lontano dalla località di provenienza del contadino – «*animo et intentione inquietandi, turbandi et molestandi supradictum Bartholomeum in infrascriptis petiis terrarum*». L'accusatore aggiunse che «*expresse et coram testibus fidedignis prohibuit et protestatus fuit dicto Laurentio quod dictas petias terrarum vel alteram earum non intraret nec in eis vel aliqua earum novitatem aliquam faceret*», con esplicito riferimento alla normativa statutaria sulla «pena turbantis aliquem in sua possessione».

Nonostante le ammonizioni del proprietario, Lorenzo si presentò «*assotiatu tribus personis cum armis vetitis et prohibitis*», entrò nelle terre di Bartolomeo e «*novitatem fecit incidendo de vitibus et*

³²³ ASBo, Curia del Podestà, *Notai forensi*, b. 2, reg. 893, cc. 7r-16r (i dialoghi citati sono a cc. 14r e 15r).

³²⁴ Sull'uso del volgare nei documenti del tribunale penale bolognese ANTONELLI 2016, pp. 545-547.

³²⁵ ASBo, Curia del Podestà, *Notai forensi*, b. 2, reg. 893, c. 14r.

de ramis arborum existentium in dictis petiis terrarum, dicendo se velle et voluisse putare ipsas vites et arbores contra voluntatem et in preiudicium dicti Bartholomei».

Questa era naturalmente la versione dell'accusa. A seguito della terza citazione l'imputato si presentò in giudizio, accompagnato da un fideiussore cittadino, e negò tutto. Ancora pochi giorni, e una formale rinuncia da parte di Bartolomeo mise fine al procedimento³²⁶. Non compare l'ammontare della multa a cui fu condannato l'accusatore, ma la sentenza conclusiva fa riferimento alla normativa statutaria allora vigente (quella del 1454) contenuta sotto la rubrica «De hiis que tenetur facere quilibet tempore alicuius notificatione fiende», in cui si legge che chi rinuncia a un'accusa (o denuncia) con pena massima «a trecentis vero libris infra, satisfacere debeat de quadraginta solidi bononiensis», oltre a risarcire le spese legali all'avversario³²⁷.

Ancora una volta, non sappiamo i motivi che spinsero l'accusa a rinunciare. Comunque sia, sembra di notare una certa difficoltà da parte dell'accusante – cittadino e spesso legato ad ambienti altolocati – a vedersi pienamente riconosciute le proprie ragioni in sede penale. Se ciò era già visibile nei casi di danni dati giudicati con procedura sommaria dal notaio delle vigne – e, in misura minore, dai *domini maleficiorum novorum* – l'*ordo iudiciarius* seguito dai giudici *ad maleficia* rende le cose ancora più evidenti.

Questo è un principio valido in generale, per qualunque tipologia di reato: coloro che facevano ricorso al sistema giudiziario comunale non erano molto interessati ad andare fino in fondo nelle cause, indipendentemente che queste fossero accusatorie o inquisitorie. Era debole la volontà di vedere punito il proprio avversario nei termini previsti dalla legge, mentre prevaleva il desiderio di strappargli un accordo di pacificazione, probabilmente grazie alla mediazione dei fideiussori, vero cardine attorno a cui ruotava tutto il processo³²⁸.

Del resto, è opinione corrente della storiografia che lo scopo primario del foro penale fosse proprio quello di incanalare i conflitti in binari regolamentati che permettessero alle parti di riappacificarsi in

³²⁶ ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Libri inquisitionum et testium*, b. 370, reg. 1, cc. 143r-145v. Cfr. DEAN 1994, p. 23, n. 51.

³²⁷ CUCINI 2014, vol. II, IV, 6: *De iuramento et satisfactione prestanda et de his que tenentur facere quilibet tempore alicuius accusationis vel notificationis fiende*, p. 84, r. 18-p. 85, r. 18: «Statuimus quod si aliquis accusaverit vel notificaverit aliquem vel aliquos de aliquo maleficio, vel adesse voluerit notificationi ab alio facte in casu permissio, teneatur et debeat tempore porrectionis et dationis accusationis seu notificationis, vel tempore quo comparuerit adesse volens, iurare quod ea que continentur in ipsa accusatione vel notificatione credit vera esse. Et satisfacere de expensis reficiendis adversario si non probaverit vel destiterit vel renuntiaverit, seu non fuerit prosecutus vel accusatio vel notificatio non procederet, ratione persone accusantis vel notificantis vel quacumque alia causa. Et etiam de quantitibus infrascriptis camere Bononie solvendis secundum infrascriptos casus et modus, videlicet quod [...] Si vero notificatio vel accusatio fuerit instituta de maleficio de quo accusatus vel inquisitus non deberet personaliter detineri de iure municipali, si quidem de tali crimine esset accusatus, pro quo veniret condemnandus accusatus, ipsa accusatione probata [...] a trecentis vero libris infra, satisfacere debeat de quadraginta solidis bononiensis».

³²⁸ VALLERANI 2005, pp. 133-135.

maniera autonoma, *grazie* al processo ma in qualche modo *al di fuori* di esso³²⁹. Il risultato è che i procedimenti di cui conosciamo la conclusione di solito finivano con il bando degli imputati per non essersi presentati in giudizio (un'immediata dichiarazione di colpevolezza e incapacità di difendersi, ovvero di non avere i requisiti relazionali e finanziari per accedere a quella strada verso la riappacificazione costituita dalla procedura giudiziaria); oppure con la rinuncia a procedere da parte dell'accusa (spesso dietro accordo extra-giudiziale, come si è detto), o ancora con una piena assoluzione degli accusati, che riuscivano a vincere il confronto giudiziario³³⁰.

Questo fenomeno generale, nel caso particolare dei furti agricoli e delle turbative del possesso, dove accuse di parte cittadina si scontravano con difese di parte solitamente comitatina, dava una speranza a queste ultime, a patto che riuscissero a strutturarsi – fatto per nulla scontato – e sostenere il confronto davanti al giudice. Un tale meccanismo poteva anche indurre qualche comitatino – convinto di poter ottenere le fideiussioni necessarie e forse i procuratori giusti per presentarsi in tribunale con discrete garanzie di successo – a osare, tra i campi e i frutteti oggetto del contendere, qualche deliberata provocazione nei confronti del suo antagonista cittadino.

Forse fu proprio questo il caso di Cursino da Russi, abitante di San Rufillo³³¹, accusato davanti ai *domini maleficiorum parvorum* nell'agosto 1331 di un furto stimato in ben 10 lire di bolognini – il limite massimo della giurisdizione di quel tribunale minore – da una «pecia terre vineate» di proprietà del cittadino Libanorio³³². Non in uva, ma in legna dai peri, dai fichi e dalle viti lì compresenti consistettero le presunte ruberie di Cursino.

³²⁹ Per qualche nota sul dibattito storiografico riguardante l'efficacia e gli obiettivi della giustizia comunale BLANSHEI 2010, pp. 337-338. Non in tutte le città italiane, naturalmente, i dati sulla conclusione dei processi erano gli stessi di Bologna: in alcune, tra cui la Reggio Emilia del XIV secolo studiata da VITIELLO 2016, p. 201 in particolare, la percentuale di condanne era forse più alta, ma il principio di fondo sembra essere stato sempre lo stesso: si preferiva la riconciliazione tra le parti alla punizione pubblica di una di esse.

³³⁰ VALLERANI 2005, p. 149 in particolare, ha delineato il fenomeno per gli ultimi anni del Duecento e i primi decenni del Trecento; DEAN 1994, p. 26, afferma che la giustizia bolognese del XV secolo otteneva ancora risultati analoghi. Ci sarebbero da aggiungere i non pochi casi in cui il processo terminava per il particolare status di privilegio goduto dall'imputato (su cui ancora VALLERANI 2005, pp. 247-275, e BLANSHEI 2010, p. 313 sgg.): una casistica che tuttavia non sembra riguardare i processi per danni dati o *possessio turbata* a carico dei comitatini.

³³¹ Alle pendici delle colline, nella periferia est di Bologna.

³³² Non era questa la prima volta che tale Libanorio si presentava davanti ai *domini maleficiorum novorum*. Nell'ottobre 1329, infatti, aveva accusato due saltari – ottenendone la condanna – per la mancata denuncia di danneggiamenti stimati in 20 soldi a un paio di appezzamenti di terreno situati a Jola («in terra Gleolle»: FORNIONI, pp. 78 e 82): ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 6, reg. P. Stiera-P. Procola, c. 15v. È probabile che si trattasse della stessa persona perché sia nel 1329 che nel 1331 fu indicato dal notaio come figlio del fu Vincenzo, e le terre su cui denunciava i danneggiamenti erano a poca distanza l'una dall'altra, sulle colline a sud-est della città. Tuttavia, nel 1329 Libanorio figura appartenere alla cappella cittadina di San Dalmasio, mentre nel 1331 a quella di Santa Maria degli Oselitti (entrambe interne alla prima cerchia di mura: cfr. PINI 1996, p. 170, n. 67). Anche in un'altra occasione dello stesso 1331, solo un mese prima di presentare la sua accusa contro Cursino da Russi, il detto Libanorio fu coinvolto in una causa di fronte ai *domini maleficiorum novorum*, contro un certo Bongiovanni di Paolo: ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 7, reg. 1331-II, c. 185v e carte sciolte non numerate alla fine del registro.

Un testimone, «colonus dicti Libanori», interrogato dal giudice disse di aver assistito ai fatti contestati, ed essere stato presente anche al diverbio tra i due protagonisti, accusato e accusante, sulla scena del furto. «Istud est malum opus», disse Libanorio – purtroppo senza che il notaio abbandoni il latino in favore del volgare usato dai due sul momento – «tu male fecisti». Ma Cursino ribatté: «Ego feci quod volui. Fac michi quam peius scis, quia ego defendam bene me a te»³³³.

Anche se non possiamo sapere quali furono le esatte parole usate da Cursino in quell'occasione, né tantomeno i suoi reali sentimenti, nella trascrizione della sua risposta a Libanorio è comunque percepibile una notevole sicurezza nei propri mezzi, forse non infondata. A seguito delle citazioni dei nunzi a presentarsi in giudizio, infatti, Cursino rispose venendo accompagnato da Buvalello de' Buvalelli – esponente dell'aristocrazia economica e politica bolognese³³⁴ – a garantire per lui e rappresentarlo nel processo.

Se, insomma, il contadino letterario Zuco Padella sfidava il potente ser Lippo Ghisilieri nascostamente, intrufolandosi di notte nel suo frutteto per ottenere con il furto la sua rivincita sociale, Cursino, contadino della realtà, non sentiva la necessità di celarsi agli occhi del cittadino Libanorio, convinto com'era delle sue possibilità di successo in sede processuale. Con Zuco sappiamo bene come andò a finire, mentre per Cursino il notaio omise di annotare la conclusione del procedimento, lasciando la sua storia in sospeso, e noi nel dubbio.

³³³ Ivi, cc. 38r-v, 172r-173r, 187r-v.

³³⁴ BLANSHEI 2010, p. 558 e *passim*.

CAPITOLO 2

I FURTI DEI MEZZADRI

2.1 Il lavoratore astuto ladro e il padrone vessatore

Dei contadini non ci si poteva fidare, secondo la *Nativitas rusticorum et qualiter debent tractari* di Matazone da Caligano, giullare lombardo attivo nel tardo Trecento: «Sé tu que fa lo vilan | al so signor chi è plan? | El no ge daria may tanto, | ch'el no ge toga altrettanto»¹. Tanto il contadino faticava a beneficio del proprietario terriero, altrettanto s'ingegnava contro di lui, per ingannarlo e derubarlo: una sorta di vendetta dal basso, nascosta ma giustificata, nelle parole del rustico, dai soprusi del padrone stesso, molto più ingiusto e duro dei suoi avi nel trattare con i sottoposti.

Continuava infatti Matazone: «Po se 'n va lamentando | e al so signor digando: | “Messer, tu me fê torto, | et eo me lo comporto. | To padre ni to avo | no m'era così pravo, | né mal luy me faxia; | benedeto da Deo sia! | E tu chi me lo fay, | grande peccato n'ay. | E' ò ben spera[n]za in Deo | che insirò del to feo, | sì acatarò un signore | chi me farà più honore”»². Il contadino minacciava dunque il proprietario di andarsene se non fossero cessate le angherie, lasciando la sua terra sguarnita e improduttiva.

Il rapporto di lavoro agricolo descritto da Matazone pare arcaico per l'epoca alla quale risale il testo³. Oltre alla rendita economica, scaturita da pesanti obblighi consuetudinari, il proprietario – un cavaliere – pretendeva infatti dal colono una sudditanza personale tipica di un rapporto di dominio, sostenendo «ché questo vol la leze | de l'imperator dire, | che lo vilan e lo feo | dé eser tuto meo | e d'ogni bon signore | chi se manten a honore»⁴.

¹ MATAZONE DA CALIGANO, p. 791, vv. 23-26.

² Ivi, pp. 791-792, vv. 27-40. Sulle possibili interpretazioni del testo fornite dal giullare che lo recitava davanti al suo pubblico, MOLINARI 1972, pp. 10-12 in particolare.

³ Si sceglie qui una datazione vicina alla stesura dell'unico manoscritto (redatto tra Tre e Quattrocento) che ci tramanda il testo, l'Ambrosiano C 218 inf., sulla scorta di NOVATI 1883, p. 29, n. 2, e di Contini, che ne ha rieditato il testo: MATAZONE DA CALIGANO, p. 789. Nonostante riconosca la matrice tardo trecentesca della *Nativitas rusticorum*, lo stesso Contini la inserisce nella sua antologia di poesie duecentesche, dando così credito a una tradizione che lui stesso definisce errata, che fa capo a MONACI 1912, p. 455, e che si ritrova ancora in BOLOGNA 1995, p. 478.

⁴ MATAZONE DA CALIGANO, p. 793, vv. 69-74.

Negli ultimi secoli del Medioevo la logica prevalente era un'altra, in particolare nei territori meglio controllati dalle città. Era infatti emersa una nuova classe dirigente, arricchita con il commercio e l'artigianato, che era gradualmente riuscita a imporre i valori che la contraddistinguevano anche nel campo della gestione fondiaria. Così i rapporti di lavoro, da consuetudinari e tendenzialmente vitalizi che erano, stavano diventando sempre più di breve durata e pattuiti in forma scritta; i canoni a carico del contadino aumentavano al pari del coinvolgimento padronale nella gestione economica dell'azienda, e il quadro legislativo di riferimento non era più la giustizia dominica ma gli statuti cittadini, che normavano collettivamente e in maniera via via più puntuale gli obblighi dei lavoratori nei confronti dei proprietari della terra⁵.

Il risultato furono condizioni di vita e di lavoro ancora più dure per i contadini, che non smisero certo di rubare ai proprietari terrieri, e forse cominciarono a farlo in misura ancora maggiore rispetto a prima⁶, visto che da quel momento cominciano a susseguirsi in letteratura le accuse di furti nei loro confronti.

Di inganni contadini sono pieni i testi di satira del villano, a partire da quelli, già più volte citati, di Maffeo Vegio da Lodi. In un suo carme *in rusticos* l'umanista lodigiano si rivolgeva ai villani – altrove definiti «gens ingrata, rapax»⁷ – incolpandoli di produrre il vino con le uve delle sue terre e non, come da loro sostenuto, con uve selvatiche raccolte tra i rovi ai margini dei poderi⁸. In un altro carme i rustici erano invece paragonati ai lupi e alle volpi, delle cui razzie continuamente si lamentavano pur macchiandosi essi stessi dei medesimi delitti: «Quotidie multo conquestu fletis, agrestes, | quae lupus aut vulpes tristia damna ferant | [...] | Digna quidem vestrae non est causa ulla querelae: | in fures furum mutua turba ruit | [...] | Quid melius dici possit, quid sanctius umquam, | quam laedi auctores criminis arte pari?»⁹.

Non si lagnavano di volpi e lupi solo i contadini del Lodigiano contro cui si scagliava Maffeo Vegio¹⁰, naturalmente. In un'egloga tardo quattrocentesca del ferrarese Antonio Tebaldeo, un pastore si disperava per le continue razzie subite dal suo gregge a causa proprio dei lupi. Il suo compare ben comprendeva le sue sventure, consigliandogli di assumere pastori – ecco svelata l'identità cittadina

⁵ FUMAGALLI 1985a e MONTANARI 1984, pp. 86-108.

⁶ Le nuove tipologie contrattuali a canone parziario, infatti, si prestavano molto di più a imbrogli e raggiri rispetto ai vecchi contratti a canone fisso, ed è stato addirittura teorizzato che il furto divenne l'unica – quotidiana – forma di ribellione delle classi rurali oppresse, grazie alla quale l'Italia non conobbe rivolte contadine paragonabili a quelle che afflissero altri paesi europei, come la Francia o l'Inghilterra: PICCINNI 2006a.

⁷ LOPOMO 2013, vol. I, p. 313, con riferimento a *Pompeiana*, v. 306.

⁸ Ivi, *In rusticos*, XI, pp. 371-372.

⁹ Ivi, XII, pp. 373-374. Cfr. FEO 1968, pp. 105-106.

¹⁰ L'umanista lodigiano ha probabilmente tratto ispirazione per i suoi versi dai contadini che lavoravano i poderi di famiglia a Villa Pompeiana (LO), dove egli trascorse qualche tempo in fuga dalla peste del 1423 (quando compose i *Pompeiana*) e poi del 1431, quando scrisse i *Rusticanalia*: cfr. MINOJA 1895, pp. 114 e 140.

dei due protagonisti del dialogo, dietro le loro sembianze pastorali – o cani migliori per vigilare sul bestiame. Al contrario, ribatteva l'altro, i suoi pastori erano fin troppo «audaci e strani», al punto che, aggiungeva, «a mezo il giorno vengono a l'ovile | e spesso m'han l'agnel tolto de mani»¹¹. I contadini, o pastori, erano insomma ladri quanto i lupi.

Ancora sullo stesso tema, nella Toscana dei *Motti e facezie del Piovano Arlotto* un rustico, che aveva ricevuto in soccida dal pievano sedici agnelli, venuto il giorno della spartizione del capitale gliene rese indietro solamente sei – anziché otto come previsto dal canone della metà – adducendo la scusa che un lupo ne aveva ammazzati quattro. Tuttavia la settimana di Pasqua, al momento di confessare i propri peccati, il contadino si pentì, e ammise che era stato in realtà il suo coltello, di nome Lupo, a sgozzare gli animali, e non un lupo vero. Riuscì comunque a guadagnarsi l'assoluzione comprando sul mercato due agnelli e consegnandoli al pievano a cui li aveva sottratti¹².

All'inizio del Cinquecento, poi, un capitolo satirico anonimo, *O malvaso rio villano*¹³, rincarava la dose: «El vilan mai pensa ben | el tuo bestiame ten, | mangiasi il capreto | la piegora e l'agneletto | e dice che il lupo è stato. | El tuo bo ta scortegato, | e dice che le morto; | per darte alcun conforto, | el te porta a cha la pelle, | e con sue stracia gonelle | par che sia malenconioxo. | El mal vilan doloroso | dapo' il se na ride, | dice al compagno: vide | che gli la ho calata»¹⁴. Astuti e scaltri, i contadini facevano talvolta finta, davanti al padrone, di essere tonti, oltre che deperiti e sconsolati.

«Quando gli son d'intorno» – diceva infatti, riferendosi al suo proprietario, un contadino di scena nel *Sant'Onofrio*, sacra rappresentazione toscana di fine Quattrocento – «io fo del grosso, e mostro non saper far di ragione». Tutt'altro che stupido, sapeva bene come rubare di nascosto tra le biche del padrone, e non si faceva certo scrupoli a inventare giustificazioni per le mancanze nel raccolto. «In quest'anno il granello è ristretto: vedete com'egli ha la buccia dura», spiegava al padrone con fare saccente¹⁵.

I rustici apparivano spesso, nella letteratura sia italiana che europea, come genuinamente «matti», «folli» o «grossolani»¹⁶. Tuttavia, quando vestivano i panni di dipendenti di un proprietario terriero – nelle fonti toscane in particolare – ecco che la loro mancanza d'intelletto lasciava inesorabilmente

¹¹ ANTONIO TEBALDEO, 287, p. 487, vv. 53-54.

¹² FOLENA 1953, 123, pp. 179-180.

¹³ L'attribuzione del quale a Cecco d'Ascoli, proposta da Merlini, è certo da rigettare, come nota CIOCIOLA 1978, pp. 492-493. Merlini commette anche un'imprecisione datando la stampa al tardo Quattrocento, trattandosi invece, con ogni probabilità, di una cinquecentesca: CORTI 1974, p. 356, n. 2.

¹⁴ *O malvaso rio villano*, p. 183, vv. 109-123.

¹⁵ D'ANCONA 1891, pp. 607-608. Il villano “baccolare”, che credeva, cioè, di poter istruire il padrone riguardo alla gestione dell'azienda agricola, divenne, almeno nella Toscana del XV secolo, uno dei luoghi tipici della satira anticontadina: PICCINNI 1982a, p. 220; PICCINNI 2013a, pp. 104-105, e BALESTRACCI 1984, p. 25.

¹⁶ Per l'area franco-tedesca vedi DUFURNET 1973, pp. 76-77 in particolare; per la novellistica italiana BEC 1981a, p. 43.

il posto a una sorprendente scaltrezza nel riconoscere il proprio utile, e nel perseguirlo con tutti i mezzi possibili¹⁷.

Tommaso Baldinotti (rimatore toscano di fine Quattrocento) dedicò un sonetto a istruire i lettori: «Voglio intendiate per espressa pruova | qual natura sia quella del villano, | che per farti un servizio va pian piano | e mille eccezioni pensa e truova. || Se vuole esser servito, un mese cova | e per un dito ti piglia la mano». Il contadino, insomma, era restio ad aiutare il proprietario, abile nel prendersi più del dovuto e, anche, nell'imbrogliare il padrone con fiumi di vane parole: «E saprebbeti ancor[a] menar pel naso: | parole ha più che non ha foglie maggio»¹⁸, concludeva Baldinotti.

Ancora, un mezzadro di una novella dello pseudo Sermini¹⁹ consigliava a un suo collega di raggirare il proprietario cittadino lavorando «secretamente quando è il tempo»²⁰, rubando di nascosto o coltivando in segreto altri terreni, e gli esempi di “furti mezzadrili” tratti da fonti toscane – e declinati anche al femminile²¹ – potrebbero continuare. Dalla Firenze degli ultimi decenni del Quattrocento, in particolare, proviene il più completo e spietato decalogo che ci sia pervenuto sul “furto mezzadrile”, *La sferza dei villani*. Un componimento anonimo generato, nelle parole stesse del suo autore, da esperienze dirette da lui avute con i contadini: «Io ho veduto tanta esperienza | già tante e tante volte in vari modi | di questa rusticana e ria semenza, | che par proprio che un verme il cor mi rodi | sì ch'io non posso avere più pazienza, | et una Sferza fo' con aspri nodi, | che sonerà la rusticana setta»²².

Il rancoroso anonimo continuava elencando le qualità negative dei villani, falsi, doppi, ingannevoli e malvagi. «Quel villan che par buon, par perché finge»²³, e, per quanto si sia presentato «con sì benigna vista»²⁴, non appena potrà, «dirà mal di te con chi che sia: | e che tu scanni e' tua lavoratori | e ognor fai loro qualche villania, | e ponti mille falsi e mille errori, | e giura per far creder la bugia; | se lui ti avrà giuntato se ne vanta, ché gli pare aver fatto un'opra santa»²⁵.

¹⁷ Nel *Decameron* i cittadini potevano ancora rimanere stupiti di come i rozzi contadini riuscissero a dare prova di acuto ingegno quando si trattava di perseguire il proprio interesse o di soddisfare il proprio piacere. Lo dice apertamente Filostrato, nell'introduzione alla prima novella della terza giornata: «Sono ancora di quegli assai che credono troppo bene che la zappa e la vanga e le grosse vivande e i disagi tolgano del tutto a' lavoratori della terra i concupiscibili appetiti e rendono loro d'intelletto e d'avedimento grossissimi» (cfr. *infra*, p. 176, n. 18). Un luogo comune condiviso, quello della grossolanità dei rustici, che tuttavia altri testi letterari avevano già cominciato a scalfire, mettendo in scena l'abilità affabulatoria e la furbizia dei contadini (in proposito BELLETTI 1977b, BERTINI 1995 e CAMPORESI 2004), e che subirà un duro colpo – letterario, perlomeno – con il fiorire quattrocentesco della satira anti-mezzadrile, che dileggiava proprio la maliziosa astuzia dei contadini.

¹⁸ TOMMASO BALDINOTTI, LX, p. 47.

¹⁹ Autore senese della prima metà del XV secolo, forse da identificare con Antonio Petrucci: DI LEGAMI 2009 e PERTICI 2011. Tra i novellieri toscani, egli è senza dubbio il più mordace nei confronti dei contadini: CHERUBINI 1980, pp. 327-346, e BEC 1981a, pp. 46-48.

²⁰ PSEUDO GENTILE SERMINI, XII, p. 296. Cfr. CHERUBINI 1991, p. 344.

²¹ In proposito PICCINNI 2006b.

²² *La sferza dei villani*, p. 197, vv. 25-31.

²³ Ivi, v. 40.

²⁴ Ivi, v. 42.

²⁵ Ivi, p. 199, vv. 90-96.

Come facesse il contadino a rubare e ingannare il padrone è ormai noto, e *La sferza*, quasi sconsolatamente, ribadiva l'ineluttabilità di furti e inganni:

Se tu vuoi stare a veder la ricolta | in villa, al tempo della battitura | tu perdi il tempo, sia
o poca o molta, | qui giuoca solo aver buona ventura, | ché se te la vuol fare egli avrà colta
| la rosa a tempo, che non val tua cura; | se el gran battuto el dì resta nell'aia, | la notte
scemerà parecchie staia. || Il villan finge di starlo a guardare | la notte sotto il monte della
paglia, | e manda l'oste in casa a riposare, | coglie l'agresto e insacca e non lo vaglia, | ma
del fondo del monte usa cavare | perché vi è poca pula, e poi ragguglia | il monte in modo
tal che non si paia, | el cane al suo padron mai non abbaia²⁶.

Il rustico, concludeva *La sferza* rivolgendosi ancora al lettore proprietario terriero, «trattandoti bene al suo parere, | ti darà la metà del tuo dovere»²⁷.

La conflittualità tra proprietario e colono dipendente – spesso di condizione mezzadrile – era un tema ricorrente nei testi toscani, evocato di norma con toni piuttosto accesi e un notevole carico di astio polemico. Franco Sacchetti è riuscito invece a trattare l'argomento con umorismo e leggerezza.

In una sua novella, incentrata su una lite coniugale per le infedeltà del marito, quest'ultimo si difendeva dalle accuse della moglie dicendo che non aveva fatto nulla di diverso da quanto non facesse lei da tempo. La moglie tuttavia ribatteva: «Se io l'ho fatto, l'ho fatto in utile della casa col nostro lavoratore, che ci fa buona misura e dacci le staia colme»²⁸, riuscendo così a far cedere – forse per sfinimento – il coniuge. Il tradimento della donna era insomma giustificato perché positivo per l'economia familiare: solo in questo modo il contadino non avrebbe imbrogliato sulle consegne ai padroni.

Al di là dell'ironia di Sacchetti, il furto, nella Toscana mezzadrile, non era altro che la risposta, occulta ma costante e pervasiva, a scarse rendite e dure condizioni di lavoro²⁹, e lo stesso rancore che è percepibile nelle accuse di parte padronale è presente anche nelle lamentele di parte contadina, spesso inserite nei medesimi testi che esprimevano le prime. Erano le eccessive pretese e le sproporzionate richieste dei proprietari a scatenare il malessere e il risentimento dei lavoratori.

²⁶ Ivi, p. 203, vv. 201-216.

²⁷ Ivi, vv. 223-224.

²⁸ FRANCO SACCHETTI, CVI, p. 300.

²⁹ CHERUBINI 1996, p. 135; MUCCIARELLI – PICCINNI 1994, poi confluito e rivisto in PICCINNI 2006a.

Un mezzadro delle novelle dello pseudo Sermini lamentava infatti che il padrone «vuole la metà d'ogni cosa come si morissero di fame; e vede che crepo et scoppio di fatica tutto l'anno a lavorare il suo podere et lui non vi dura fatica niuna, et stassi tutto l'anno di sopra le banche a gambeare, et di me ha quella pietà che d'un cane»³⁰. Un altro mezzadro, in scena nel già citato *Sant'Onofrio*, riprendeva il discorso, portandolo alle sue estreme conseguenze: «E' [i padroni] ci pelano in modo con lo scrivere, che chi non ruba oggidì non può vivere»³¹.

2.1.1 Consigli anti-mezzadrili

Le stesse pesanti accuse e denigratorie descrizioni, che abbiamo fin qui visto caratterizzare la figura del colono dipendente nelle fonti satiriche e novellistiche, possono essere rintracciate anche in coeve opere didascaliche di matrice toscana e mercantescasca³². Seppur prive di intento satirico, queste ultime tramandano un'immagine dell'universo contadino del tutto simile a quella delle satire³³.

Nei *Ricordi* del ricco possidente terriero fiorentino Giovanni di Pagolo Morelli (prima metà del XV secolo), ritornano ad esempio i temi della doppiezza dei villani e della loro tendenza a perseguire sempre il loro utile, con tutti i mezzi possibili e a tutto discapito del padrone, che doveva perciò rimanere sempre vigile e attento:

Co' tuoi lavoratori istà avvisato: va spesso alla villa, procura il podere a campo a campo insieme col lavoratore, riprendilo de' cattivi lavorii, istima la ricolta del grano, quella del vino e dell'olio e biada e frutte e tutte altre cose; [...] Poni spesso mente in casa sua e 'n ogni luogo, vogli vedere la ricolta nel campo, nell'aia e alla misura; e sopra tutto possiedi spesso la possessione se vuoi ti risponda bene, e fa d'avere la parte tua insino delle lappole³⁴. Non compiacere mai di nulla al villano, ché subito il riputa per dovere; [...] Non fare mai loro un buono viso, ista' poco con loro a parole, ricidile loro subito, [...] Se niuno villano ti fa meno che 'l dovere, gastigalo colla ragione e non gliene perdonare mai niuna [...] E sopra tutto non credere loro mai nulla se non quello che tu vedi e non ti fidare mai di niuno a niuno giuoco. E facendo questo dovrai essere poco da loro ingannato

³⁰ PSEUDO GENTILE SERMINI, XII, p. 297.

³¹ D'ANCONA 1891, p. 608.

³² Sulla quasi esclusività toscana di questo tipo di fonti, GRUBB 2002, p. V.

³³ CHERUBINI 1996, pp. 136-137, e PLAISANCE 1986, pp. 592-594 e 606-608 in particolare.

³⁴ Secondo Vittore Branca, editore del testo, si tratterebbe di «frutti della bardana o lappa e d'altre piante simili, che si attaccano facilmente al pelame degli animali e alle vesti: qui citati come cose di nessun valore».

e sarai amato più che gli altri e sarannoti riverenti, secondo loro, e arai quello bene di loro ch'è possibile avere³⁵.

Certo, Morelli precisava di non nuocere ai contadini senza motivo («non fare loro male se già non ne fanno a te»), e di essere giusto con loro: «Servigli della ragione e aiutagli e consigliagli quando fusse loro fatto torto o villania, e di questo non essere lento né grave; va presto e fa loro questi servigi». Il tutto, però, con austera superiorità e rigido distacco: «Non ne volere mai vedere uno se non t'è di nicisità»³⁶. I contadini, insomma, non dovevano essere maltrattati, ma solo severamente puniti a ogni mancanza o errore, che quasi certamente, vista la loro indole, avrebbero commesso.

La loro natura era infatti sorprendentemente malvagia, secondo quanto si legge nel terzo dei quattro *Libri della famiglia* (1432-1434) di Leon Battista Alberti, umanista figlio di ricchi mercanti fiorentini³⁷. Esplicite le parole di Giannozzo, uno dei protagonisti del dialogo:

Cosa da nolla credere, quanto in questi aratori cresciuti fra le zolle sia malvagità. Ogni loro studio sempre sta per ingannarti; [...] mai errano se non a suo utile; sempre cercano in qualunque via avere e ottenere del tuo. Vorrà il contadino che tu prima gli comperi il bue, le capre, la scrofa, ancora la giumenta, ancora le pecore; poi chiederà gli presti da soddisfare a' suoi creditori, da rivestire la moglie, da dotare la figliuola; poi ancora dimanderà che tu spenda in rassettarli la capanna e riedificare più luoghi e rinnovare più masserizie, e poi ancora mai resterà di lamentarsi; e quando bene fusse adanaiato più forse che il padrone suo, allora molto si lagnerà e dirassi povero. Sempre gli mancherà qualche cosa; mai ti favella che non ti adduca spesa o gravezza. Se le raccolte sono abbondanti, lui per sé ne ripone due le migliori parti. Se pel temporale nocivo o per altro caso le terre furono questo anno sterile, il contadino a te non assegnerà se non danno e perdita. Così sempre dell'utile riterrà a sé le più e le migliori parti, dello incomodo e disutile tutto lo getta sopra al socio suo³⁸.

Tra proprietario terriero e lavoratore agricolo – *soci* secondo il vocabolario mezzadrile – si instaurava un rapporto di tipo paternalistico, in cui il contadino si rivolgeva di preferenza al padrone ogniqualvolta aveva bisogno di un prestito per esigenze di lavoro (ad esempio la fornitura delle

³⁵ GIOVANNI DI PAGOLO MORELLI, III, pp. 181-182.

³⁶ Ivi, p. 182.

³⁷ Il pubblico a cui Alberti si rivolge è l'ambiente sociale dal quale egli stesso proviene, la borghesia affaristica cittadina: BEC 1981b, p. 20.

³⁸ LEON BATTISTA ALBERTI, III, p. 238, r. 21-p. 239, r. 13.

sementi), o anche famigliari (la dote della figlia). Questo trova conferma non solo nelle parole di Giannozzo, ma anche nella documentazione archivistica toscana³⁹. Il legame tra rustico e proprietario andava dunque ben oltre il rapporto di lavoro, e non era mai paritario, nemmeno quando si realizzava una perfetta divisione a metà di scorte e frutti.

Riguardo agli inganni del lavoratore, Alberti era convinto che il padrone accorto potesse non solo scoprirli e neutralizzarli tutti, ma anche trarne qualche risata. Insegnava infatti Giannozzo: «Dove tu sarai diligente a' fatti tuoi, il tuo agricoltore poco potrà ingannarti, e tu delle sue malizuoie arai mille piaceri fra te stessi, molto e riderai»⁴⁰.

Paolo da Certaldo – mercante fiorentino contemporaneo di Boccaccio, che ci ha lasciato un *Libro di buoni costumi* – non si è espresso sulla possibilità del proprietario di scovare o meno tutti gli inganni dei contadini, ma sulla malvagità di questi ultimi non aveva dubbi: «La villa fa buone bestie e cattivi uomini», sentenziava infatti senza appello⁴¹. Rivolgendosi poi direttamente al lavoratore, Paolo gli ricordava i doveri del suo stato nei confronti non solo del padrone, ma anche della comunità, della Chiesa e di Dio stesso, dal quale era stato destinato al lavoro dei campi:

Tre cose sono quelle principali che dee avere in sé il lavoratore che lavora le terre e che governa le vigne e gli ulivi e gli alberi fruttevoli e non fruttevoli; e però, tu che se' dato e posto da Dio a' detti lavorii, odimi e intendimi e metti in opera con effetto ciò ch'io ti dirò, se non vuoi fallare contro Iddio e contro il prossimo tuo. La prima cosa che dei avere in te si è conoscere e temere Iddio; la seconda cosa che tu dei avere si è d'essere leale e diritto al tuo prossimo; la terza cosa si è che tu dei soprastare a la fatica⁴².

Questi doveri morali si traducevano in doveri economici, prima di tutto nei confronti della chiesa locale, che ogni anno riscuoteva la decima. Guai a non soddisfare pienamente a questo obbligo: «Conosci e temi Iddio quando il lodi e ringrazi de l'abbondanze de' beni che ti dà, e quando de' beni e frutti che cavi de la terra tu ne dai al prete e a' poveri di Dio la decima parte, come si dee dare di ciò che ricogli; e non dando la detta decima parte, falli contro a Dio, e nostro Signore ne manda sopra i frutti le tempeste e' secchi e gli acquazzoni e l'altre pistolenzie che manda sopra i beni di terra»⁴³. Oltre alla decima vi erano poi la parte spettante al padrone e le tasse dovute al Comune: «Anche t'ho detto tu dei essere leale e diritto verso il prossimo tuo: allora se' leale verso il prossimo, quando dai

³⁹ PINTO 1982, p. 327, e PICCINNI 1992, pp. 61-64.

⁴⁰ LEON BATTISTA ALBERTI, III, p. 239, rr. 22-25. Cfr. PLAISANCE 1986, p. 608.

⁴¹ PAOLO DA CERTALDO, 103, p. 19.

⁴² Ivi, 339, p. 77.

⁴³ *Ibidem*.

la sua ragione al signore di cui è la terra che lavori e quando sodisfai al Comune tuo suo diritto»⁴⁴. Tutto questo non bastava, però. I lavori andavano fatti al momento più opportuno per farli, e a regola d'arte, in modo che la terra fruttasse il massimo possibile («sollicitamente e ne' tempi dotti fai i lavorii necessari e ch'abbisognano acciò che le terre rendano per lo tuo signore e per te loro frutto»⁴⁵). Infine, immancabile, l'ammonimento a non rubare nulla al padrone, dandogli meno che il dovuto oppure lavorando in maniera non ottimale i suoi terreni, con il conseguente danno in termini di resa agricola:

E non è pure non essere leale a torre del grano o altra cosa de la parte del signore, anzi s'intende anche essere poco leale colui che no lavora e non governa le terre del suo signore come dee [...] E però con molta sollecitudine dei soprastare a' lavorii: però che ciò che lasci, potendolo fare, di tutto se' tenuto a restituzione al tuo signore, cioè di ciò ch'egli per tuo difetto perde de le sue rendite e del suo diritto, cioè per lo tuo mal lavorare che fai de le sue terre⁴⁶.

I riferimenti che Paolo da Certaldo fa in questo passo sono più precisi di quelli che si trovavano abitualmente nei testi pieno medievali che trattavano i doveri dei rustici nei confronti della chiesa e del padrone⁴⁷. L'ambiente in cui Paolo scrive è infatti quello delle città bassomedievali, in cui la normativa statutaria spesso stabiliva non solo i lavori da svolgere sull'appezzamento, ma anche i tempi corretti per effettuarli, arrivando addirittura a vincolare i rustici a un preciso giuramento di fedeltà alle direttive comunali. Il mancato rispetto di tali obblighi di legge prevedeva il risarcimento al proprietario del danno ricevuto, proprio come specificato da Paolo, ma su questo si tornerà in maniera più approfondita a breve.

2.1.2 Immagini letterarie e realtà sociali

Se si considera l'insistenza di un testo toscano come *La sferza dei villani* sulle malizie dei contadini, e sul loro essere falsi e ladri nei confronti del proprietario terriero, stride un po' notare come questi

⁴⁴ Ivi, pp. 77-78.

⁴⁵ Ivi, p. 78.

⁴⁶ *Ibidem*.

⁴⁷ Secondo l'ideologia della società tripartita, che emerge a partire dal X secolo, i doveri dei contadini consistevano nel nutrire con i frutti del loro lavoro sia i cavalieri che gli ecclesiastici: ANDREOLLI 1997, pp. 92-95. Per quanto riguarda in particolare la decima, e la tendenza dei rustici a sottostimare quanto dovuto, ÉTIENNE DE FOUGÈRES, p. 95, vv. 733-736: «Ah! Quale impudenza, alterando i conti | defraudare Iddio, che ben sa quanti | chicchi, e il loro prezzo, ci siano nella | bica che gli si vuol sottostimare».

temi praticamente scompaiano in un componimento satirico dello stesso periodo, parimenti ostile ai rustici ma scritto da un anonimo veneto anziché toscano. Ne *La vita de li infedeli, pessimi e rustici vilani*, infatti, si trovano solo due generici riferimenti alla «malicia»⁴⁸ dei contadini e al fatto che essi fossero «robatori»⁴⁹, senza un'esplicita correlazione tra questi attributi e un rapporto di colonia parziaria o mezzadrile. Altri erano i temi che l'anonimo autore evocava per gettare cattiva luce sui villani, a cominciare dalla povertà delle loro case, del loro vestiario e della loro alimentazione, che, unite al sudiciume dovuto ai continui lavori nei campi, li facevano assomigliare a bestie piuttosto che a esseri umani⁵⁰.

Queste stesse immagini erano presenti già nella *Nativitas rusticorum* di Matazone da Caligano, dove si è visto come il furto contadino appariva, ma con un ruolo tutto sommato marginale rispetto ad altri temi, ben più importanti nell'economia del testo, vicini a quelli evocati dall'anonimo veneto e legati alla tradizionale immagine del villano ferino e abietto. Anche Maffeo Vegio e Battista Spagnoli Mantovano, che non esitavano certo a denunciare le malizie e le ruberie dei contadini – nel caso del Vegio in maniera ripetuta e quasi ossessiva – non hanno fatto, che mi risulti, espliciti né tantomeno continui riferimenti al rapporto di colonia parziaria.

La divisione a metà dei prodotti, il furto dai granai e dalle botti per diminuire a proprio vantaggio la parte spettante al padrone, le astuzie per evitare il controllo di questi durante i momenti più importanti della vita agricola e le menzogne usate per giustificare le mancanze, erano invece elementi centrali nei testi quattrocenteschi di area toscana, dalle novelle dello pseudo Sermini alle sacre rappresentazioni del teatro fiorentino, dalle anonime poesie satiriche ai libri di ricordi mercantili.

Sembrerebbe dunque che la variante mezzadrile della satira contro il villano ladro sia esclusivamente toscana, o, più precisamente, senese e fiorentina, visto che è da queste due città che provengono i testi che compongono tale filone⁵¹. A parziale smentita di ciò, va detto, i generici accenni alle malizie e alle ruberie dei contadini, sparsi qua e là nelle opere degli autori di area padana, potevano riferirsi – in qualche caso almeno – a furti interni al rapporto di colonia parziaria. Tuttavia mi pare innegabile che i testi toscani si contraddistinguano per l'insistenza esplicita sui temi legati alla spartizione dei prodotti, sia dal punto di vista dei proprietari – che si lamentavano delle malizie contadine – sia, e forse soprattutto, da quello dei contadini, che trovavano insopportabile il canone della metà. In cima

⁴⁸ *La vita de li infedeli, pessimi e rustici vilani*, p. 103, v. 175.

⁴⁹ *Ivi*, v. 180.

⁵⁰ *Ivi*, pp. 98-99, vv. 1-25: «Rustici vilani | che in tanti affani | semper estis! | Et vestra vestis | de marzo bixello. | Dentro del vostro bursello | non habetis nummos. | Inter dumos | cun i piedi discalçi. | E cun li falzi | inciditis herbas | inter merdas | de le vostre vache. | Cun chali e tache | in corpore toto | e dichoto | mille volte al sole. | Ayo e cepole, | cun l'aqua pura, | Ex mestura | manziati el pane. | In le capane | fumo refertis. | Parum differtis | de li vostri animale».

⁵¹ Lo hanno già notato CHERUBINI 1991, p. 185, e PICCINNI 2013a, p. 97.

alle lamentele dei rustici padani – lo si vedrà meglio nel prossimo capitolo – vi erano piuttosto le tasse, con le quali la città prosciugava le risorse del contado.

Certo, saltuariamente si trovano riferimenti diretti al difficile rapporto tra proprietario e colono anche nei testi di area padana, ma, a quanto mi risulta, senza quell'odio e quelle rivendicazioni che contraddistinguevano il pensiero dei contadini nei coevi testi toscani. Un sonetto del veronese Giorgio Sommariva (1462 ca.), ad esempio, verteva proprio sull'indebitamento del lavoratore nei confronti del proprietario terriero – tematica di forte attualità a quel tempo, nelle campagne veronesi e non solo⁵² – e tuttavia non evocava astio o risentimento, ma suscitava ilarità attraverso una battuta scherzosa.

Il rustico, per ripagare i suoi debiti, prometteva infatti di vendere tutti i suoi averi ad esclusione del vino, del quale, evidentemente, proprio non poteva fare a meno⁵³. La minaccia di pignoramento da parte del proprietario costituiva dunque l'espedito usato dall'autore non tanto per far emergere il dramma sociale legato all'indebitamento contadino, quanto per sottolineare la tendenza dei rustici a cadere nel vizio del bere, dimostrando allo stesso tempo quanto fossero false le loro grida di povertà. Emergono pertanto due varianti italiane della satira contro il villano ladro, una originante da nord e una da sud degli Appennini, che esprimono in qualche misura un diverso rapporto della città con il suo contado, o che quantomeno ne mettono in risalto aspetti – o forse fasi – differenti.

La variante senese e fiorentina mostra chiaramente come fossero brucianti, in quelle società, gli attriti legati al rapporto mezzadrile, che lì aveva cominciato a diffondersi prima e con più decisione che altrove, già nel corso del XIII secolo⁵⁴. Diffusione, questa, precoce e notevole – altre aree della Toscana non conobbero mai, se non marginalmente o molto tardivamente, la mezzadria⁵⁵ – ma certo non totale né tantomeno immediata: il grande catasto fiorentino del 1427, infatti, attesta che i proprietari coltivatori e, in misura minore, gli affittuari, erano tutt'altro che invisibili sul territorio⁵⁶, e ancora all'inizio del Cinquecento quasi la metà dei proprietari terrieri risultava essere comitatina, nonostante che le terre più ricche e vicine alla città fossero ormai tutte in mano ai cittadini⁵⁷.

⁵² Una sintesi storiografica sul fenomeno dell'indebitamento contadino, che inizia a farsi sentire in molte campagne dell'Italia centro-settentrionale già nel XIII secolo, parallelamente all'espandersi della proprietà cittadina in contado, è data da GAULIN – MENANT 1998. Dedicò qualche nota all'argomento anche CROUZET-PAVAN 2012, pp. 215-216.

⁵³ MILANI 1997, pp. 72-73. Cfr. MARCHI 1982, p. 675.

⁵⁴ In proposito PINTO – PIRILLO 1987 e MUZZI – NENCI 1988.

⁵⁵ CHERUBINI 1991, pp. 193-194.

⁵⁶ Va detto che per quasi la metà dei capifamiglia in contado la documentazione catastale non esplicita l'occupazione lavorativa, il che rende vano qualunque tentativo di stimare con precisione accettabile la diffusione della mezzadria nel Fiorentino. Comunque sia, contando anche i numerosi casi in cui nulla sappiamo del lavoro del capofamiglia, e considerando – con Christiane Klapisch-Zuber e David Herlihy – come mezzadri gli individui che erano sia mezzadri che altro, risulta che almeno il 25% dei capifamiglia erano mezzadri, il 13% piccoli proprietari e il 4% affittuari. Questi dati sono stati elaborati a partire da quelli forniti da KLAPISCH-ZUBER – MARIN – VEYSSET 2016. In proposito vedi anche HERLIHY – KLAPISCH-ZUBER 1988, pp. 364-370.

⁵⁷ CONTI 1965, p. 134, ripreso da CHERUBINI 1978, p. 24.

Nel 1317-1318 la *Tavola delle possessioni* senese fotografava una situazione in cui la proprietà cittadina, e con essa la mezzadria, erano riuscite a conquistare solo i terreni più fertili e vicini alla città⁵⁸. Nei due secoli successivi, e soprattutto nel corso del Quattrocento, i contadini caddero tuttavia sempre più numerosi sotto il “giogo” mezzadrile, che arrivò a connotare una trentina abbondante di intere comunità all’aprirsi del Cinquecento⁵⁹.

A nord degli Appennini, la mezzadria conobbe una diffusione del tutto particolare nel Reggiano. Rubriche riguardanti i mezzadri (*mezzadris*) appaiono infatti negli statuti di Reggio Emilia già a partire dalla seconda metà del XIII secolo, segno di una notevole “maturità” raggiunta assai precocemente dall’istituto mezzadrile⁶⁰. A conferma di ciò, un’importante fonte fiscale come il *Liber focorum* testimonia che intere comunità rurali – situate immediatamente a est della città e a cavallo della via Emilia, in un’area di media pianura – fossero, già nel 1315, composte in maggioranza da mezzadri⁶¹. Una diffusione notevole, dunque, che continuò a crescere arrivando a connotare, nel 1458, il 48% dell’intera popolazione del contado reggiano⁶².

Spostandosi verso ovest, indagini condotte soprattutto negli archivi dei grandi enti monastici ed ecclesiastici testimoniano come il canone della metà e la breve durata dei contratti si diffusero nella bassa pianura tra Adda e Ticino già a partire dal tardo Duecento, ma senza mai prevedere – nemmeno successivamente, quando toccarono anche le aree di alta pianura – la partecipazione del proprietario alla fornitura delle sementi. All’inizio del XV secolo, in un momento di crisi demografica, avvenne poi un momentaneo abbassamento dei canoni⁶³, senza peraltro che i fitti in natura o in denaro sparissero mai del tutto, come testimonia, a metà Cinquecento, il catasto voluto da Carlo V⁶⁴.

Per il Piacentino – poco studiato da questo punto di vista – non si riesce a individuare una corposa diffusione della mezzadria prima della crisi di metà Trecento, e per il Parmense e il Modenese nemmeno successivamente⁶⁵, in particolare per le aree di bassa pianura⁶⁶. Per quanto riguarda il Mantovano, di cui sono state studiate le estese proprietà gonzaghesche, nel 1360 il canone della metà aveva ancora un ruolo decisamente marginale rispetto alle molto più diffuse pattuizioni al terzo⁶⁷.

⁵⁸ CHERUBINI 1974, pp. 278-289 e 295-301.

⁵⁹ PICCINNI 1992, pp. 97-99.

⁶⁰ Ha ragione GINATEMPO 2002, p. 54, a ribadire che per valutare la diffusione della mezzadria in un dato territorio non basta individuare le sue prime evenienze o le remote origini di alcune clausole contrattuali, ma è ben più importante capire se e quando essa riesca a diffondersi capillarmente sul territorio, pervadendone le istituzioni e la normativa oltre che l’economia e la società.

⁶¹ ROMBALDI 1965.

⁶² FOLIN 2001, p. 86.

⁶³ CHIAPPA MAURI 1997, pp. 27-41 in particolare.

⁶⁴ RAPETTI 2015, pp. 250-251 in particolare.

⁶⁵ GINATEMPO 2002, p. 60.

⁶⁶ Per il Modenese, in particolare, vedi ANDREOLLI 1988a, pp. 41-59, e ANDREOLLI 1999, pp. 249-272.

⁶⁷ VAINI 1994, pp. 51-52.

A Ferrara, invece, gli statuti del 1287 già prevedevano che al contributo del proprietario alla fornitura delle sementi corrispondesse il canone della metà sui prodotti⁶⁸, e nella seconda metà del Quattrocento i contratti agrari in uso nelle grandi castalderie estensi si reggevano ancora su questo principio, con una partecipazione paritaria dei contraenti su frumento, segale, orzo e avena, mentre lino, legumi e grani primaverili erano in misura maggiore a carico e beneficio del lavoratore⁶⁹.

In area veneta, il Veronese conobbe un consistente rinnovamento delle pattuizioni agricole – con l’inasprimento del canone parziario, in precedenza del terzo o del quarto, e l’introduzione della breve durata del contratto – solo nella seconda metà del Quattrocento⁷⁰, e per il Vicentino l’impressione è quella di un’area ancora fortemente caratterizzata da boschi e paludi, con una proprietà molto frazionata in cui la colonia parziaria cominciò timidamente a sostituire i canoni fissi solo a partire dalla metà del Trecento⁷¹. Nel Padovano la quota della metà (su tutti i generi o almeno su quelli di maggiore interesse commerciale, e senza la compartecipazione alle scorte), si diffuse nei decenni a cavaliere tra Trecento e Quattrocento, affiancando l’affitto⁷², mentre nel Trevigiano non si diffuse affatto, se non, in qualche caso, per quel che concerneva il vino⁷³.

In Romagna, e in particolare nel Faentino, la documentazione quattrocentesca attesta la presenza maggioritaria di contratti *ad medietatem* di breve durata, la cui diffusione – a scapito dei contratti a canone fisso e a lungo termine – seguì probabilmente la crisi di metà Trecento⁷⁴. A Bologna, infine, le ricerche di Antonio Ivan Pini hanno mostrato come, alla fine del Duecento, il canone della metà fosse ben attestato sulle proprietà agricole del monastero di San Procolo⁷⁵ e del convento di San Domenico, sebbene, per quanto riguarda quest’ultimo, molti dei contratti parziari lasciarono il posto agli affitti dopo lo sconvolgimento di metà Trecento⁷⁶. La documentazione duecentesca dei monasteri cittadini di San Giovanni in Monte e Santo Stefano⁷⁷, tuttavia, lascia un’impressione decisamente più debole della diffusione dei canoni *ad medium*, ed è inoltre opportuno ricordare come l’espandersi della proprietà cittadina in contado – uno dei presupposti decisivi per la diffusione della mezzadria –

⁶⁸ ZUCCHINI 1967, pp. 60-62.

⁶⁹ CAZZOLA 2003, p. 169.

⁷⁰ VARANINI 1982, p. 193 in particolare.

⁷¹ COLLODO 1999, pp. 107-108. Nei libri di gestione aziendale delle proprietà della famiglia Proti a Bolzano Vicentino (un *unicum* nel panorama documentario di quell’area geografica), il termine *mezarius* – segno di un rapporto mezzadrile – appare non di rado, ma solo a partire dal 1384: VARANINI 1985, p. 105, n. 30.

⁷² COLLODO 1999, p. 100.

⁷³ Ivi, p. 111. La colonia parziaria rimarrà scarsamente diffusa nel Trevigiano almeno fino alla metà del Cinquecento: KNAPTON 2010, pp. 784-785.

⁷⁴ MONTANARI 1984, pp. 86-108.

⁷⁵ PINI 1993, pp. 93-135. Da notare tuttavia come l’autore, in questo studio, nomini sempre i contadini *mezzadri*, nonostante che la fonte usata li definisca piuttosto *laboratores*, come peraltro Pini stesso afferma a p. 127.

⁷⁶ Ivi, pp. 137-171.

⁷⁷ Per i quali si trovano solo un paio di contratti parziari (*ad medium*) per l’intero XIII secolo: cfr. PASCUCCI 1960, pp. 151-170.

sia avvenuta nel Bolognese piuttosto tardivamente, in buona misura a partire dal secondo Quattrocento⁷⁸.

Alla luce di ciò, il diverso rilievo assunto dalle tematiche legate al furto e alla condizione mezzadrile nei testi satirici toscani e padani – in particolare nei testi fiorentini e senesi da un lato, e in quelli di area emiliano-veneta dall’altro – potrebbe essere interpretato come un riflesso dei diversi rapporti economici tra città e contado prevalenti nelle due aree, le une precocemente caratterizzate dal fenomeno mezzadrile, le altre spesso più tardivamente o in misura minore. Certo, motivi squisitamente letterari – la sensibilità dei singoli autori, quella del loro pubblico, la ripetizione dei modelli in una data tradizione, o anche la semplice sopravvivenza dei manoscritti attraverso i secoli – hanno un peso nell’immagine che oggi ci pare di cogliere delle due diverse culture letterarie, e in ogni caso non si può esasperare in senso meccanicistico il legame tra immagine letteraria e realtà economico-sociale.

Tuttavia un nesso tra le due mi pare che esista, e che sia utile coglierlo per capire appieno la rilevanza assunta dalle tematiche legate alla mezzadria nelle diverse società e nei diversi momenti storici. La letteratura, insomma, fornisce un utile punto d’osservazione – una sorta di termometro – per capire il grado di “maturità” raggiunto dal sistema mezzadrile nelle diverse aree, valutandone l’impatto, oltre che sul piano economico, sociale e politico, su quello della produzione culturale.

E così, non credo sia solo un fatto interno a dinamiche letterarie se certe immagini o certi temi emergono, nella pur ricca produzione letteraria bolognese, solo parecchi decenni dopo il loro fiorire in quella senese o fiorentina. Bisogna infatti aspettare l’inizio del Cinquecento, a quanto mi risulta, per cogliere un furto “mezzadrile”, e ancora di più per vedere il contratto di mezzadria posto al centro dei lamenti contadini⁷⁹.

È un’egloga rusticale del notaio bolognese Cesare Nappi, datata 1508, ad accennare alla figura del contadino ladro all’interno del rapporto di lavoro parziario. Con queste rancorose parole, infatti, si lamentava davanti ai suoi comparì il villano Berto, durante una festa di paese: «Deliberato ho al tutto vendicarme | de tanti stratii e danni che ne fanno, | s’io non dovesse più mai reposarme. | Toroli le uve soe, anche el so grano, | e legne, e l’erbe e ciò che virà colto, | dirò che le soe bestie vote vano, |

⁷⁸ CAZZOLA 2013, p. 230 in particolare.

⁷⁹ I quali lamenti, ancora nel *Sermo primus* dell’umanista e professore dello *Studium* bolognese Codro (1494-1495), erano incentrati solamente sulle soverchie fatiche e sugli scarsi frutti del lavoro agricolo, per di più talvolta compromessi dal clima avverso. ANTONIO URCEO CODRO, I, p. 92, 118-119: «Et rupices nostri et partiarri et pastores et villici, modo potant, modo arant, modo seminant, modo occant, nunc metunt, nunc vindemiant, nunc pascunt, nunc lavant, nunc pecudes tondent, a labore semper transeunt ad laborem. Et post laborem hic amittit panem, ille piscem, hic oves, ille boves, hic lanas, alius a grandine vastatos agros deplorat».

in modo ch'io farò per mi el raccolto | e a loro farò venir el mal francioso. | Che venuto li fusse ancor nel volto!»⁸⁰.

Il suo astio era rivolto non solo contro i proprietari cittadini, ma anche contro i preti, i soldati e soprattutto gli ufficiali del comune, che alzavano continuamente le tasse e affamavano i poveri contadini, con la complicità di spietati bargelli⁸¹. Circa un secolo dopo Nappi, al tempo di Giulio Cesare Croce, era piuttosto il contratto di lavoro scritto – mezzadrile – a costituire il nocciolo dei malesseri contadini, pur senza eclissare completamente gli altri motivi di scontento⁸².

«Non potremmo sopravvivere, | Fratello» – diceva infatti Sandrone, protagonista di un dialogo villanesco di Croce – «che i padroni fanno i contratti tanto a loro favore, | che se non rubassimo finiremmo male»⁸³, e il suo compare Bartolino annuiva, confessando di conoscere «ogni astuzia | per non dargli mai il terzo della loro parte»⁸⁴. Battute che sembrano rubate ai rustici del teatro fiorentino, o ai mezzadri senesi dello pseudo Sermini, e che sono il riflesso di una civiltà, quella della pianura bolognese dove Croce scrive, ormai pienamente mezzadrile⁸⁵.

2.2 I rapporti di lavoro agricolo negli statuti cittadini

L'attività agricola era alla base del sostentamento delle città, oltre che delle campagne, e per questo costituiva una materia di notevole importanza per le classi dirigenti urbane. Non lascia dubbi, in merito, un provvedimento dei Regolatori delle Ragioni del comune di Siena del 1427: «Come essa agricoltura è [l'arte] la più necessaria, così è dovuto che chi à el governo de la città et luoghi et à autorità di fare leggi et ordini per bonificazione della città stia più svegliato, sollicito et attento allo accrescimento et mantenimento d'essa, veduto che essa agricoltura è quella la quale mantiene et conserva la città et contado di Siena in fertilità et abbondanza et è quello principale membro per lo quale procedono le intrate, richeze et abbondanze d'essa città»⁸⁶.

Considerata la sua importanza per la vita cittadina, non sorprende che l'agricoltura portasse con sé conflitti economici, sociali e anche politici. Continuava infatti lo stesso provvedimento senese:

⁸⁰ FRATI 1892, p. 203, vv. 301-309.

⁸¹ Ivi, pp. 202-203, vv. 265-297, in particolare i vv. 295-297: «Menar debiam (a)dunqua tutti le mani, | robemo i cittadini e preti e frati, | tagliemo in peçi li solda' e marani».

⁸² ROUCH 1984, pp. 737-751 in particolare.

⁸³ GIULIO CESARE CROCE, *Vanto*, p. 113, vv. 37-39 (ivi, p. 112: «Ma a ni pren durar | Fradel, chi cazzan tant i pat in su, | Ch' s'a n'rubasn mal biad nu»).

⁸⁴ Ivi, p. 115, vv. 59-60 (ivi, p. 114: «A so, fradel mia car, cha fag ogn'art | Per ni dar mai al terz d'la so part»).

⁸⁵ Intendendo con questo che la mezzadria era ormai diventata il rapporto di lavoro dominante, che legava la grande maggioranza della popolazione contadina alla città, con tutti i risvolti sociali, economici, politici e culturali che questo comportava: vedi in proposito l'*Introduzione* a FINZI 1998.

⁸⁶ PICCINNI 1992, XXXIII, p. 419.

Et veduto quanto le possessioni lavorathie le quali sono nel nostro contado, spetialmente quelle de' cittadini, sono mancate da poco tempo in qua, chè pochi lavoratori et meçaiuoli si truovano che le voglino lavorare et cole prestanze grandi bisogna prima compragli, et questo potissimamente interviene per le molte graveze et importunità che essi meçaiuoli et lavoratori de' cittadini ricevono da le comunità del contado, et più volte si sono facte provisioni et leggi in loro favore a le quali sempre esse comunità àno, sotto nuovi colori, obviato, che, dobe la leggie prevede al favore d'essi meçaiuoli, esse comunità con altre graveze di nuovo trovate àno contrariato, et così tutto dì perseguitano et danno graveze et affanni a' detti meçaiuoli de' cittadini, in danno de la città et cittadini d'essa et in mancamento dell'agricoltura, et però, acciò che essi meçaiuoli portino solamente le graveze che ragionevolmente debbono et non più et per conservatione di tutte le comunità del contado, providero, statuiro et ordinaro come qui di sotto si contiene⁸⁷.

Il provvedimento mirava dunque a punire quelle comunità contadine che, nonostante le leggi più volte emanate dal governo cittadino a partire almeno dalla fine del Duecento⁸⁸, continuavano ad attuare una politica fiscale sfavorevole ai mezzadri che lavoravano sul loro territorio, rendendo così sempre più difficile per i cittadini trovare lavoratori disposti a coltivare le loro terre. La città prendeva in questo modo le difese dei mezzadri contro le comunità contadine, in quanto gli interessi di cittadini e mezzadri, da questo punto di vista, convergevano⁸⁹. Questa scelta politica ebbe un ruolo, credo, nel far sì che le lamentele dei rustici nei testi letterari senesi fossero incentrate sul canone della metà, mentre altrove – soprattutto a nord degli Appennini – riguardavano, come detto, l'eccessiva fiscalità cittadina.

Molto più spesso che gli eventuali interessi convergenti, tuttavia, leggendo gli statuti comunali emergono le profonde lacerazioni che dividevano cittadini e contadini riguardo ai rapporti di lavoro, dove gli interessi degli uni inevitabilmente confliggevano con quelli degli altri.

Segni evidenti di questi attriti appaiono già nelle consuetudini milanesi del 1216, che provvedevano a normare i patti agrari «quoniam inter dominos et colonos crebrae solent oriri iniuriae, contentiones

⁸⁷ Ivi, pp. 419-420.

⁸⁸ ELSHEIKH 2002, vol. I, I, 496: *Che li meçaiuoli sieno tenuti pagare el datio con le comunanze unde esciro*, pp. 348-349: «Anco, conciosiacosaché li cittadini di Siena, e' quali àno li poderi nel contado di Siena, molto sieno gravati da li contadini per li meçaiuoli, e' quali àno ne li loro poderi, e' quali gravano essi meçaiuoli, imponendo a'loro li datii intollerabili, sì che magiormente volliono abandonar li poderi et non lavorare, che cotali gravamenti ricevere; [...] Et fatto è questo capitolo in anno Domini MCCLXXXVIII, Inditione prima, del mese di magio».

⁸⁹ PICCINNI 2006c, p. 228 in particolare.

et rixae, ad removendas fraudes et omnes machinationes illicitas»⁹⁰. Ai proprietari era genericamente impedito di estorcere a torto o con la forza più di quanto stabilito o previsto «iure vel bona consuetudine»⁹¹, mentre gli obblighi dei contadini erano stabiliti in dettaglio, al fine di ovviare alla «malitia colonorum»⁹² – esplicita, qui, la presa di posizione delle consuetudini a favore della classe padronale – e una loro violazione era punita con l’eventuale espulsione dal fondo (se il proprietario l’avesse voluto) e il risarcimento del danno, «sub arbitrio iudicantium»⁹³.

Uno dei doveri dei coloni parziari era quello di ospitare a loro spese il proprietario durante i lavori di trebbiatura, affinché questi potesse controllare che non rubassero⁹⁴, e lo stesso durante la vendemmia, con la specifica che la metà del vino prodotto sarebbe spettata al padrone, e l’altra metà, insieme alla «puscha»⁹⁵, al contadino⁹⁶. Questa è una menzione assai precoce, negli statuti cittadini, del canone mezzadrile, qui riferito esclusivamente alla produzione del vino ma poco oltre impiegato anche in senso più ampio, come terza possibilità contrattuale dopo il canone fisso e quello del terzo⁹⁷.

Spostandoci a Ravenna, nella seconda metà del secolo, il canone *ad medietatem* è invece il primo della lista, seguito dal canone parziario non mezzadrile (*ad terraticum*), dall’affitto (*ad fictum*) e, anche, da tipologie contrattuali con canoni quasi ricognitivi, di piccola entità (*ad scarsum* o *ad insignale*): una graduatoria che, se non altro, rispecchiava la preferenza accordata ai patti *ad medietatem* da parte dei proprietari cittadini, nonché la politica pro-mezzadrile attuata dagli statuti stessi⁹⁸. Questi ultimi, infatti, prevedevano la possibilità – che era, dice bene Montanari, «sotto sotto un invito» ai proprietari – di convertire i vecchi contratti di affitto o parziari in contratti *ad medietatem*, al momento del cambio del conduttore del fondo⁹⁹: una norma che evidentemente favoriva la diffusione sul territorio di pattuizioni di stampo mezzadrile.

Le numerose rubriche statutarie riguardanti i rapporti di lavoro agricolo inserite negli statuti ravennati del Duecento¹⁰⁰ furono successivamente accorpate in un’unica rubrica negli statuti di Ostasio da

⁹⁰ BESTA – BARNI 1949, 6.2, p. 75. Cfr. GIORGETTI 1974, p. 186, n. 15, e PICCINNI 2009, p. 617, n. 52.

⁹¹ BESTA – BARNI 1949, 6.3, p. 75: «Nullus dominorum sub obtentu locationis, aliquid, praeter quod inter eos convenit, violenter extorqueat, vel iniuriam praesumat inferre, salvo quod in personis vel rebus eorum solent vel debent iure vel bona consuetudine habere».

⁹² Ivi, 6.5, p. 76. Cfr. PADOA-SCHIOPPA 2015, pp. 331-332.

⁹³ BESTA – BARNI 1949, 6.8, p. 77.

⁹⁴ Ivi, 6.7.

⁹⁵ Vino acido misto ad acqua: vedi s.v. *puscha* in DU CANGE.

⁹⁶ BESTA – BARNI 1949, 6.11, pp. 77-78.

⁹⁷ Ivi, 6.24, pp. 80-81: «Item si dominus, cui fictum vel tertium vel medietas debetur, pro exigendo ficto, tertio vel medietate expensas fecerit pro servitore mittendo aut veniendo ad exactionem predictarum rerum, et qui solvere tenebatur et fictum vel tertium vel medietatem non negaverit, nec inde discordia fuerit, illas expensas, taxatione iudicum adhibita, solvere cogatur».

⁹⁸ MONTANARI 1984, pp. 94-95.

⁹⁹ Ivi, p. 95.

¹⁰⁰ BERNICOLI – ZOLI 1904, I, XXXII-XXXVIII, pp. 35-39.

Polenta (1327-1346), la quale confluì a sua volta – con poche modifiche sostanziali – negli statuti quattrocenteschi scritti sotto il dominio veneto¹⁰¹. Essa stabiliva che i rustici dovessero «prius laborare, letamare, seminare et aptare possessiones quas tenent ad laborandum quam suas possessiones et alias quas tenent ab aliquo forense», privilegiando così le terre di proprietà cittadina¹⁰². La multa, per chi non avesse rispettato questa norma, era fissata in 40 soldi «pro qualibet vice», a meno che il «rusticus esset ita pauper quod non posset solvere bannum», nel qual caso era ridotta «arbitrio potestatis»¹⁰³.

L'onere della prova era interamente a carico del colono, in quanto più volte nel corso di questa lunga rubrica si specificava che «stare ac credere debeat potestas de predictis sacramento sequimenti domini vel sacramento domine»¹⁰⁴. Per le cause agrarie dunque vigeva – non diversamente che in altre città, come si vedrà a breve – un regime di procedura sommaria, nel quale l'accusa di parte cittadina era chiaramente favorita rispetto alla controparte contadina.

Gli statuti polentani continuavano poi a elencare gli obblighi dei contadini, tra i quali lo scavo di canali di scolo con la giusta pendenza e la spremitura della vinaccia con i pesi adeguati – «per quod vinum de vinacia melius exire possit»¹⁰⁵ – nonché i divieti loro imposti, come quello di esportare in tutto o in parte il letame prodotto sulla possessione senza il consenso del proprietario. Tuttavia, la parte più consistente della rubrica riguardava la suddivisione delle scorte e dei frutti della possessione, che era al centro delle preoccupazioni dei proprietari più di tutto il resto.

Al colono era proibito ricevere dal cittadino una quantità di semente superiore a quella che serviva per seminare la terra, e nel caso «habuerit ipsam possessionem ad medietatem vel aliud pactum, ponere debeat sementem pro dimidia parte», dovendo altresì dare al proprietario «medietatem tocus bladi, soliatore et viliature». Ai lavoratori era impedito legare i covoni o trebbiare senza licenza dei padroni, pena 40 soldi, e, a ribadire il divieto di frodare i proprietari sulle quantità loro spettanti, «ad iustum starium, sine scalchezatura vel percussione alliqua de arrea trahent, et eodem modo ad eandem mensuram dabunt domino possessionis partem suam», entro quattro giorni dall'avvenuta trebbiatura

¹⁰¹ TARLAZZI 1886, II, 10: *De laboratoribus possessionum hominum civitatis Ravenne*, pp. 110-114. La modifica di maggior rilievo, rispetto alla normativa trecentesca, consisteva nella specifica che le terre del Ravennate dovessero essere lavorate «quatuor vicibus sine semine ad minus», e i rustici che non lo avessero fatto sarebbero incorsi in una multa di 10 soldi «pro qualibet tornatoria et qualibet vice qua non laboraverint ut dictum est», oltre a dover risarcire il proprietario di una quantità di prodotto pari a quella che si sarebbe ottenuta dalla terra se fosse stata lavorata a dovere.

¹⁰² Nel testo della rubrica in questione si specifica infatti che «ubicunque de domino vel domina superius vel inferius sit mencio intelligatur de dominis et dominabus qui sunt continui cives et habitatores civitatis Ravenne et suburbiorum, et qui faciunt et solvunt collectas vel laboreria, et qui iurant sequimenta potestatis Ravenne»: ZACCARINI 1998, II, 11: *De laboratoribus possessionum hominum de Ravenna*, p. 185. Gli obblighi dei contadini fissati dagli statuti, insomma, vigevano solo su terre di proprietà cittadina.

¹⁰³ Ivi, p. 182.

¹⁰⁴ Ivi, p. 184.

¹⁰⁵ Ivi, p. 182.

o, nel caso del vino, vendemmia¹⁰⁶. Si specificava inoltre che i contadini dovevano «ad voluntatem dominorum quorum possessiones extiterint dividere blavas in covis et parte dominorum per se ponere in arrea sua vel aliena, et barchare et triturare et dominis apportare prius quam triturent partem suam»¹⁰⁷, diminuendo così il più possibile la possibilità di imbroglio da parte dei coloni stessi.

L'uva doveva essere pestata tre volte, ed era inoltre espressamente vietato mischiare il grano e il vino del padrone con altro grano o altro vino, pena 20 soldi *pro qualibet vice*, di cui la metà spettava al proprietario e l'altra metà al comune¹⁰⁸. La rubrica statutaria non mancava poi di esprimersi sulla consegna dei donativi – «scilicet spallas, capones et alios redditus vel afflictus»¹⁰⁹ – nei giorni delle maggiori festività religiose: se tale consegna non fosse avvenuta entro tre giorni dalla data prestabilita, i donativi da consegnare sarebbero stati raddoppiati.

In un'altra rubrica degli stessi statuti polentani, non presente nelle redazioni duecentesche, si specificava che qualunque contratto *ad laborandum* – *ad fictum* o di altro tipo, concesso da un cittadino ravennate a un abitante del distretto – non potesse avere una durata superiore ai cinque anni. Alla scadenza, tuttavia, tale contratto poteva essere rinnovato dal padrone senza che il lavoratore avesse diritto di recesso, assestando così un duro colpo alla forza contrattuale dei contadini¹¹⁰.

Anche il comune di Reggio Emilia spiccava per l'attenzione posta alla regolamentazione del lavoro agricolo, almeno a partire dal 1311, quando i suoi statuti cominciarono a disciplinare in via esclusiva i rapporti mezzadrili: un'ulteriore conferma della precoce rilevanza assunta da questa forma contrattuale nel Reggiano. Così, i mezzadri dei cittadini reggiani erano tenuti a risiedere con tutta la loro famiglia sul fondo che lavoravano, e dovevano tenere *ad medium* tutti gli animali che allevavano sulla possessione, in particolare «una porcam de porcellis et duos temporales cum domino tenere omni anno, et temporales dividere omni anno ad festum Sancti Andree, porcellos ad tres menses»¹¹¹. Il letame prodotto doveva essere tutto convogliato sulle terre padronali, che i mezzadri erano tenuti a «bene laborare et arrare ter in anno ad minus sine semine, et ipsas seminare et çapolare et seminatas

¹⁰⁶ Ivi, p. 183.

¹⁰⁷ Ivi, p. 185.

¹⁰⁸ Ivi, p. 183.

¹⁰⁹ *Ibidem*.

¹¹⁰ Ivi, 13: *Quod nulla possessio concedi possit ad laborandum ultra quinque annos*, p. 187: «Statuimus et ordinamus quod nullus de districtu Ravenne possit vel debeat conducere vel conduci facere ad laborandum, ad fictum seu ad aliam conditionem aliquam terram, vineam vel pratum vel aliam possessionem alicuius civis Ravenne ultra tempus quinque annorum; et si contrafactum fuerit non valeat nec teneat ipso iure. [...] Salvo quod si dominus post dictos quinque annos de novo voluerit concedere eidem, quod ipse eodem modo laborare teneatur». Questa rubrica appare anche negli statuti quattrocenteschi, ma il suo ambito d'azione risulta ristretto ai soli contratti *ad afflictum*: TARLAZZI 1886, II, 12, pp. 114-115.

¹¹¹ ASRe, Archivio del Comune di Reggio, parte I, *Statuti*, b. 3, I, XLII: *Quod omnes meçadri civium reginorum teneantur venire et habitare in domo domini cum familia sua et de pactis servandis inter dominos et meçadros*, c. 12r. ROMBALDI 1965, pp. 24-25, fornisce una traduzione italiana integrale di questa rubrica.

mundare ubi opus fuerit»¹¹². La norma scendeva ancora più nel dettaglio dei lavori agricoli, trattando delle tempistiche corrette per quanto riguarda le lavorazioni non solo del grano e della vite, ma anche dei cereali minori e degli alberi da frutto: «tempore marcii et aprilis dicta seminata mundare, melicas et omnia alia marçatica bis in anno çapare, et vineas domini putare, levare, tendere et bis in anno çapare, ac etiam omnes arbores frugiferas ad pedem çapare et prata stirpare et segare usque ad confinia, et fenum bene saxonare et ducere in domum domini»¹¹³.

Vi erano poi le opere di trasporto da svolgere per il padrone, il divieto di impiegare i buoi tenuti a mezzadria senza il permesso del proprietario, l'obbligo di scavare fossi e mantenere le siepi per tenere ben chiuse le possessioni, ma ancora una volta la maggiore attenzione era posta alla spartizione delle scorte, delle attrezzature e dei frutti della terra. «Medietatem omnium utensilium ad meçadriam», continuavano infatti gli statuti reggiani, «scilicet aratri, iughi, carri, feramenti, bestiarum et seminum uterque ponat, scilicet dominus et meçadrus. Et meçadrus teneatur dare domino medietatem omnium frugum, blaudi, vini puri et mesclati et omnium aliarum rerum que super territorio domini sumunt et ad meçadrum perveniunt dicta occasione et ducere Regium ad domum suam»¹¹⁴. Al padrone, ovviamente, spettava la parte migliore delle due: «teneatur meçadrus dare partem domino de omnibus et dare domino electam»¹¹⁵.

Al colono era inoltre vietato «nullas arbores ad pedem incidere sine parabola domini» e la pena, per ogni mancanza o infrazione, era di 20 soldi, da dare metà all'accusatore e metà al Comune. Per questo tipo di controversie era adottata, anche a Reggio, la procedura sommaria, ma solo per le cause inferiori ai cento soldi: «Et credatur domino de denariis vel aliis rebus datis meçadris sine aliquo instrumento vel teste usque in quantitate centum solidis imperialis, et stetur sacramento domini et summarie procedatur absque libelli datione et sine strepitu iudicii. Et credatur etiam sacramento domini de dampno habito pro eo quod vinee non sunt çapate et quod fossata non sunt cavata secundum quod çapari et cavari debent congruis temporibus»¹¹⁶.

Le successive redazioni statutarie confermarono questa normativa¹¹⁷, aggiungendo, a partire dal Quattrocento, ulteriori rubriche per precisare ancora meglio gli obblighi e le tempistiche di lavorazione di campi e vigneti. Gli statuti del 1404 e poi del 1411 prevedevano infatti che tutti coloro che lavoravano le terre di cittadini o abitanti della città di Reggio *ad medium vel ad tercium, seu allio*

¹¹² ASRe, Archivio del Comune di Reggio, parte I, *Statuti*, b. 3, I, XLII: *Quod omnes meçadri civium reginorum teneantur venire et habitare in domo domini cum familia sua et de pactis servandis inter dominos et meçadros*, c. 12r.

¹¹³ *Ibidem*.

¹¹⁴ Ivi, cc. 12r-v.

¹¹⁵ Ivi, c. 12v.

¹¹⁶ *Ibidem*.

¹¹⁷ ASRe, Archivio del Comune di Reggio, parte I, *Statuti*: b. 6 [1335-1371], VII, 4, cc. 90v-91v; b. 7 [1392], VI, 4, cc. 189v-190r; b. 9-a [1404], 67, c. 13r-v; b. 10 [1411], II, 79, cc. 33v-34r.

modo dovessero arare quattro volte prima di seminare, successivamente zappare e, se si fosse reso necessario, mondare e roncare. La pena prevista era di 10 soldi per ogni biolca non lavorata a dovere, in aggiunta alla metà della parte spettante al colono dei frutti provenienti dalla porzione di terra interessata dalle mancanze¹¹⁸.

Qualcosa di simile avveniva per le vigne, che dovevano essere potate entro il 25 marzo – il giorno dell'Annunciazione – e legate entro la fine del mese, successivamente zappate una prima volta entro la fine di maggio e una seconda volta entro Ferragosto. Chi trasgrediva doveva pagare una multa di 20 soldi e gli spettava solo la terza parte delle uve prodotte¹¹⁹.

Nel Quattrocento, dunque, a Reggio come altrove – si è già visto il caso di Ravenna, a breve si esaminerà quello di Bologna – la pena per le mancate lavorature dei terreni, o per il mancato rispetto delle tempistiche, consisteva in una multa in denaro proporzionale all'estensione di terreno soggetta alle mancanze, a cui si aggiungeva la diminuzione della parte di prodotti – ottenuti dalle terre in questione – spettante al contadino. Come nella Milano di due secoli prima, inoltre, anche nella Reggio quattrocentesca il governo prendeva provvedimenti per ovviare alle «malliciis laboratorum, mezadrorum, collonorum», da individuarsi in questo caso nel comportamento di coloro – non solo agricoltori, ma anche mugnai o affittuari di immobili in genere – che si indebitavano con i proprietari al punto tale da rischiare di non riuscire a restituire quanto dovuto.

Bastava un giuramento del proprietario, infatti, perché il podestà fosse tenuto a incarcerare il presunto debitore – o un membro della sua famiglia maggiore di sedici anni – e tenerlo rinchiuso finché non fosse stato pagato il debito o almeno presentato un idoneo fideiussore¹²⁰. Una norma piuttosto severa,

¹¹⁸ Ivi, b. 9-a, 63: *Quot vicibus arrari debeant terre civium et habitancium in civitate vel districtu Regii*, c. 12v, ripetuta in ivi, b. 10, II, 74, c. 32v: «Omnes qui laborant de terris civium seu habitancium in civitate vel districtu Regii ad medium vel ad tercium, seu alio modo teneantur eas arrare per quatuor vices ad minus antequam seminent, et seminatias zapolare, et si opus fuerit mondare et ronchare, quod si non fuerit observatum et dominus voluerit acusare, solvat acusatus soldos decem imperi pro pena pro qualibet bobulcha, et de redditu seu fiova dicte terre non arate ut predicatur recipiat et solum habere debeat medietatem eius quod percipere debebat si bene arasset ut supra».

¹¹⁹ Ivi, b. 9-a, 71: *De vineis zapandis*, cc. 13v-14r, ripetuta in b. 10, II, 80, c. 34r: «Statuimus et ordinamus quod omnes et singulli qui laborant et de cetero laborabunt vineas, pergolatos et alias quascunque vites alicuius civis vel districtualis Regii teneantur et debeant ipsas talles vineas pergolatos et vites putare ante festum Sancte Marie de mense marcii, et fecisse et ligasse usque per totum mensem marcii et zapasse usque per totum mensem madii una vice, et postea una allia vice ante festum Sancte Marie mensis Augusti, et si quis contrafecerit et non laboraverit modo suprascripto, solvat domino vinee seu vitium pro quolibet casuum suprascriptorum soldos viginti imperi et ultra teneatur ad dampna et interesse, nec habere debeat laborator nixi terciam partem uvarum».

¹²⁰ Ivi, b. 9-a, 29: *De mezadris, collonis, molinariis, inquillinis et laboratoribus terrarum et reddentibus afflictum perpetuum vel ad tempus*, c. 7v, ripetuta in b. 10, II, 67, c. 31r: «Ut malliciis laboratorum, mezadrorum, collonorum, inquillinorum, mollinariorum et eorum qui reddunt afflictum in perpetuum vel ad tempus oviatur, et ut domini eorum suum consequantur debitum, ordinamus quod potestas et quicumque iudicem in civitate Regii teneatur et debeat vincullo sacramenti ad petitionem cuiuslibet domini predictorum seu alicuius eorum, ipso domino iurante ad sancta dei evangelia coram iudicentem aliquem ex predictis fore suum debitorem capere et detinere, seu capi et detineri facere collonum mezadrum et quecumque allium ex predictis, et etiam quamlibet personam de eorum familia maiorem annis sedecim. Et ipsum non relaxare donec solverit illud in quo apparuerit ipsum esse debitorem vel saltem bonum fideiussorem dederit

che tra l'altro prevedeva sanzioni non irrilevanti (10 lire) per i giudici che non l'avessero fatta rispettare, da cui possiamo immaginare che l'insolvenza contadina – e in particolare mezzadrile – fosse un tema particolarmente scottante per la società reggiana di quei tempi.

Per quanto riguarda Ferrara, si è già avuto modo di notare come gli statuti tardo duecenteschi di quella città trattassero in maniera diffusa il tema del lavoro agricolo, in particolare per quanto riguarda le vigne (ma sappiamo ormai che il termine *vinea* indicava spesso appezzamenti adibiti a policoltura). Tutti coloro – cittadini o distrettuali – che lavoravano le vigne *ad partem* dovevano dare al proprietario, secondo gli statuti del 1287, «medietatem vindemie et fructuum universalium». In un altro passo si specificava un po' meglio: metà del prodotto «tam in vineis quam in fructibus, verçis et aliis rebus»¹²¹. Inoltre, i contadini erano tenuti «ipsas vineas temporibus congruis bene per duas vices çappare et arrare, videlicet prius çappare usque ad medium mensem aprilis, et alia vice per mensem iunii», pena la perdita della vendemmia¹²², avendo sempre cura di avvisare il proprietario prima di effettuare ogni lavoro (in modo che questi potesse essere presente a vigilare), e con il vincolo di lavorare prima le terre tenute a mezzadria da un cittadino ferrarese che, eventualmente, le proprie¹²³. Gli stessi statuti provvedevano anche a vietare i furti d'uva da parte dei mezzadri che lavoravano la terra, ammettendo solo – a quanto par di capire – una sottrazione di tre grappoli tolti da un singolo tralcio di vite, durante o subito prima di iniziare la vendemmia. Interessante notare come questo tipo di violazione fosse punita più aspramente in contado che nei dintorni della città (40 soldi di multa contro 20)¹²⁴, forse proprio per depenalizzare i reati commessi dai cittadini stessi, se si ipotizza che la situazione nei suburbi ferraresi – per quanto riguarda l'identità sociale e giuridica dei ladri-coltivatori – fosse analoga a quella della *guardia* bolognese esaminata nel paragrafo 1.3.

Gli statuti di Borso d'Este del 1456 entravano poi nel merito dei lavori da effettuare su terre non vignate, differenziandoli a seconda della coltura e della tipologia del terreno: i maggesi («*terras manzaticas*») destinati a grano o ad altre biade bianche («*blada alba*»: avena, segale, orzo) dovevano essere arati almeno cinque volte compresa la semina, mentre i ristoppi («*terras restipulatorias*») solo tre, prima di essere seminati «*congruis temporibus*». A loro volta, le terre a lino andavano lavorate almeno cinque volte, mentre quelle a fave e legumi solo tre. Al colono che non avesse rispettato questi

de solvendo domino qui ipsum fecerit detineri infra quindecim dies debito verificato. Et iudex seu officialis qui contrafecerit puniatur in libris decem imperi pro qualibet vice comuni Regii applicanda, et nichilominus teneatur creditori solvere omnem id et totum ad quod tenebatur ille quem detinere recusasset vel obmisisset».

¹²¹ MONTORSI 1955, II, 387: *De musto non faciendo ab aliquo de vinea, quam laborat ad medium, nisi cum voluntate domini*, p. 196, rr. 30-31.

¹²² Ivi, 385: *Quod homines de Feraria et districtu, qui laborant vineas ad partem, dent medietatem domino*, pp. 195-196.

¹²³ Ivi, 389: *Quid teneatur facere mediator pro colligendis frugibus et ut non levet de campo sine licentia domini*, p. 197.

¹²⁴ Ivi, 387: *De musto non faciendo ab aliquo de vinea, quam laborat ad medium, nisi cum voluntate domini*, p. 196, rr. 31-35: «Et non liceat alicui laboratori vinee deferre uvam in cesto, nisi tres grapes in uno roço. Qui in villa contra fecerit, solvat quadraginta seldos ferrarinorum; et qui circa civitatem contra fecerit, solvat comuni viginti seldos ferrarinorum».

dettami sarebbe spettata una detrazione di un quinto dei prodotti ottenuti dalla porzione di terra interessata dalle mancanze, e un altro quinto della produzione dei cereali gli sarebbe stato sottratto se non avesse debitamente estirpato la zizzania o le altre erbe infestanti nate tra le spighe¹²⁵.

Anche gli statuti bonacolsiani di Mantova provvedevano a punire i furti e le malversazioni dei coloni, assegnando ai giudici civili del podestà la competenza su entrambe le materie: «Cultores terrarum, vinearum et possessionum teneantur partem contingentem dominis de redditibus omnium fructuum tam natura quam cultura ipsis dominis dare et ad eorum domum conducere [...] Et rustici non auferant covas nec glavas blave vel leguminis per se nec alium [...] Et qui contrafecerit, solvat domino pro qualibet cova et glava XII parvos et de sextario II soldos parvorum et insuper blavam et legumen restituat»¹²⁶.

Parimenti, i rustici dovevano avvisare i padroni prima di svolgere i lavori agricoli e consegnare loro il raccolto entro 15 giorni, pena la restituzione del «dampnum» al proprietario (credendo al giuramento di questi, «inspecta qualitate rei et persone domini»), e il pagamento di una multa proporzionale al raccolto stesso. Era inoltre proibito ai contadini incidere gli alberi presenti sulla possessione senza il consenso del padrone, «quod si fecerint puniantur ut de dampno dato»¹²⁷.

A Mantova, dunque, le incisioni non autorizzate di alberi da parte dei coloni dipendenti erano considerate danni dati, senza che ciò significasse – almeno in apparenza – un cambio di competenza giudiziaria rispetto alle non conformi lavorazioni dei terreni da parte degli stessi coloni, che rientravano nella giurisdizione civile. Non era tuttavia scontato che fosse ovunque così: che si potesse, cioè, aprire un solo processo civile per le mancate arature e, insieme, per tutte le altre malversazioni e furti dello stesso colono, come si cercherà di mostrare più avanti.

2.2.1 Il caso bolognese

¹²⁵ *Statuta civitatis Ferrariae*, IV, 553: *De modo et forma arari et colleri terras per laboratores et colonos partiaros*, c. 133r-v: «Statuimus et ordinamus quod laboratores et coloni partiarum districtus Ferrariae teneantur arare et colere debitis temporibus bene et sufficienter terras aratorias quas arare et seminare contigerit ad frumenta vel alia blada alba hoc modo videlicet: terras mazaticas quinque vicibus ad minus computata seminatura; terras restipulatorias tribus vicibus et illas seminare suis congruis temporibus et si quis contrafecerit amittat quintam partem totius partis sibi debite ex dictis bladis, quam applicari volumus et disponimus domino ad cuius instantiam laboravit, et hoc pro suo damno et interesse. Terras autem in quibus linum seminatur teneantur ipsi coloni et laboratores arare et colere similiter quinque vicibus ad minus computata seminatura et suis congruis temporibus seminare ut supra, ac terras in quibus seminantur fabae et legumina tribus vicibus et suis debitis et congruis temporibus bene et sufficienter arare, seminare et colere teneantur [...]. Adicientes quod si in terris ubi sunt et oriuntur frumenta vel alia blada fuerint nate zinzanie, stupioni vel alie herbe extraneae vel alia conculcantia aut suffocantia ipsa blada, ipsi laboratores teneantur purgare et mundare predicta blada et frumenta ab illis zinzaniis vel aliis herbis extraneis sic ortis, quod si non fecerint ipsi laboratores et coloni alia quinta parte eis debita priventur et privati sint». Questa norma sarà ripresa anche negli statuti cinquecenteschi: CAZZOLA 1987, p. 235.

¹²⁶ DEZZA – LORENZONI – VAINI 2002, II, 7: *Quod rustici et cultores terrarum [teneantur servare] que continentur in hoc [statuto]*, p. 183.

¹²⁷ *Ibidem*.

Nel quadro delle città dell'Italia centro-settentrionale, Bologna non sembra tra le più precoci o innovative nell'adottare, attraverso i propri statuti, politiche riguardanti il lavoro dei rustici e i rapporti tra proprietari e agricoltori. È tuttavia necessario esaminare nel dettaglio la normativa di questa città perché proprio dalle carte bolognesi proverrà la maggior parte delle cause giudiziarie per malversazioni agricole trattate nelle prossime pagine.

Ecco dunque la rubrica che stabiliva i doveri dei rustici, presente già negli statuti del 1250¹²⁸ e ripresa, con poche modifiche, nella redazione del 1288:

Statuimus quod rustici qui laborant possessiones aliquas teneantur arrumpere, remenare et reterçare et quarta vice cum semine sulcare; quod si non fecerint, tanto minus percipiant ex fructibus quanto minus ex laborerio fecerint. Item quod teneantur denuntiare dominis possessionum quando voluerint arrumpere, et quando voluerint remenare et quando reterzare, et quando seminare, ut veniant et videant dicta laboreria, vel mittant ad videndum, et si non iverint vel miserint, stetur sacramento rustici de laborerio quando denuntiabit. Item quod quilibet laborator terre vel vinee vel aliarum possessionum teneatur laborare secundum quod promittit, alias condempnetur in XX solidis bononinorum pro qualibet tornatura terre aratorie vel vineate quam non laboraverit ut promisit. Cuius banni medietas sit comunis et alia accusantis et credatur sacramento domini, nisi laborator probaverit contrarium¹²⁹.

Il comune bolognese fissava dunque quattro lavorature obbligatorie da effettuarsi su qualunque terreno – non solo sulle terre di proprietà cittadina – stabilendo una pena proporzionale (in termini di denaro e di frutti percepiti dal lavoratore) rispetto a quanto non lavorato a dovere. Gli statuti non specificavano esattamente la pena in natura, ma il fatto che aumentasse insieme al numero di arature non eseguite era coerente con quanto avrebbe scritto di lì a pochi anni Pietro de' Crescenzi, secondo il quale ogni aratura contribuiva in modo proporzionale alla produzione del terreno.

L'agronomo bolognese, tuttavia, sosteneva anche che le quattro arature fissate dagli statuti bolognesi fossero ottimali solo per i terreni duri e viscosi, mentre quelli più fini e porosi ne richiedessero al

¹²⁸ FRATI 1869-1877, XXX, pp. 368-369.

¹²⁹ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, IV, 128: *De pena rusticorum non laborantium possessiones ut debent*, p. 268.

massimo tre, per via della loro maggiore delicatezza¹³⁰. Una precisazione che forse ha contribuito a far modificare la normativa bolognese a partire dalla successiva redazione statutaria del 1335, con l'aggiunta, a proposito dell'obbligatorietà delle quattro arature, della formula «nisi per pactum aliud conveniatur»¹³¹.

Gli statuti del Trecento specificavano inoltre i quattro lavori di aratura («podare, relevare, çapare et remenare») da effettuarsi, a meno che il contratto non prevedesse diversamente, sulle terre adibite a vigneto, con la solita pena di una lira per ogni lavoro non fatto su ciascuna tornatura. Gli stessi statuti assegnavano la competenza sulle cause per malversazioni agricole al foro civile, e la pena pecuniaria comminata al colpevole era ora interamente a beneficio del proprietario delle terre, non più da dividere a metà col comune come avveniva in precedenza¹³².

A partire dal 1352, poi, per le cause agrarie era prevista la procedura sommaria – a meno che nelle precedenti redazioni statutarie questo aspetto non fosse rimasto implicito – in quanto i giudici civili erano incaricati di giudicare «sumarie et de plano sine strepitu et figura iudici sola veritate inspecta», e il locatore poteva fare ricorso alla giustizia entro due anni al massimo dal momento delle presunte violazioni («quas penas locator petere possit infra biennium tantum postquam commisse fuerint»)¹³³. Dal 1357 il testo statutario ribadiva che l'onere della prova era tutto a carico del contadino¹³⁴, e nel 1376, infine, fu modificato l'ammontare della pena per quanto riguardava i vigneti: tre soldi per ogni pianta di vite non lavorata a dovere, in aggiunta alla perdita della vendemmia da quest'ultima¹³⁵.

Fino a tutto il Trecento, dunque, gli statuti bolognesi normavano solamente i lavori da effettuare sui terreni, tacendo completamente sulle altre mansioni e momenti chiave dell'annata agricola, tra cui la spartizione dei prodotti tra proprietario e contadino. È solo con la redazione del 1454 che gli statuti si occuparono anche di questi aspetti, prima lasciati, evidentemente, alla libertà dei contratti tra privati o al rispetto di consuetudini non scritte.

¹³⁰ PIETRO DE' CRESCENZI, vol. III, XI, 11: *De aratione, fessione et cultu*, p. 217, r. 36-p. 218, r. 3: «Ager fortis, glutinosus et adulterinis herbis repletus quattuor arationes requirit; poroso autem et mundam et subtilem terram habenti sufficit forsan una vel duabus aut tribus ad plus arationibus est contentus. Quaelibet trium vel quattuor arationum fructibus addit proportionaliter sui numeri quantitatem». Cfr. PONI 1963, p. 170.

¹³¹ TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. II, VIII, 161: *De pena rusticorum non laborantium possessiones ut debent*, p. 809, rr. 35-36.

¹³² Ivi, p. 810, rr. 11-18: «Si vero fuerit terra vineata, tenetur podare, relevare, çapare et remenare, nisi per pactum aliud convenerit, et teneatur laborare, et predicta facere, vel aliqua ex hiis vel et allia si de aliquo ultra hoc convenerit. Quod si non fecerint, pro quolibet predictorum obmisso quod facere teneretur, ex forma huius statuti vel pacti, ut dictum est, condempnetur ei a quo habet ad laborandum in viginti solidis bononinorum pro qualibet tornatura, eciam per iudices de civilibus cognoscentes».

¹³³ ASBo, Comune-Governo, *Statuti*, b. 44, VI, 156: *De pena rusticorum non laborantium possessiones ut debent*, c. 191v.

¹³⁴ ASBo, Comune-Governo, *Statuti*, b. 45, VII, 29: *De pena rusticorum non laborantium possessiones ut debent*, c. 169v: «Quorum omnium laborerorum honus probandi colono seu laboratori incumbat».

¹³⁵ Ivi, b. 46, V, 147: *De pena non laborantium possessiones ut debent*, c. 267r-v, ripetuta in b. 47 [Statuti di Bologna 1389], V, 148, c. 348v.

La normativa del 1454, a differenza delle precedenti, fissava anche il divieto per il colono di lavorare su terre altre rispetto a quelle sulle quali risiedeva e che gli erano state concesse dal proprietario, a meno che non avesse ricevuto l'esplicita autorizzazione di quest'ultimo, pena 10 lire¹³⁶. Era inoltre indicata in maniera precisa la sanzione in natura che il rustico doveva pagare per ogni lavoro non effettuato su ogni tornatura di terreno, ovvero uno staio del prodotto del campo (in aggiunta alla multa di una lira di bolognini)¹³⁷. Era poi vietato ai rustici ricevere dal padrone più di metà della semente necessaria per la semina, a meno che il contratto non prevedesse altrimenti¹³⁸.

A queste norme seguivano, finalmente, quelle contro il furto del raccolto. Ai contadini era proibito asportare le biade dal campo senza il permesso del proprietario, così come non potevano nemmeno trebbiarle, pena il risarcimento delle quantità asportate o trebbiate (sul cui ammontare si credeva al giuramento del proprietario)¹³⁹. I coloni dovevano inoltre trasportare in città (o in altro luogo scelto dal padrone) entro otto giorni le biade trebbiate, pena 10 lire¹⁴⁰, e lo stesso valeva per il vino¹⁴¹. Non potevano incidere gli alberi senza permesso del padrone, e, nel caso, era il contadino a dover dimostrare di essere stato autorizzato a farlo¹⁴². Infine, tutto il letame prodotto sulla possessione doveva essere destinato ai campi del proprietario, e per ogni carro di letame ad essi sottratto erano previsti 20 soldi di penale¹⁴³.

¹³⁶ CUCINI 2014, vol. II, IV, 147: *De pena non laborantium possessiones ut debent*, p. 295, rr. 25-29: «Adiicentes quod aliquis comitatus vel habitator comitatus Bononie conducens ad laborandum aliquod predium super quo habitet non possit quoquomodo conducere vel laborare aliqua alia predia per se vel aliquem de sua familia sine voluntate domini vel locatoris predii super quo habitat sub pena librarum decem bonenorum, applicanda dicto domino et dicta conductio non teneat nec valeat».

¹³⁷ Ivi, p. 292, rr. 11-15: «Et tunc si seminaverint debito tempore et non laboraverint, ut supra dispositum est, tantominus percipiant ex fructibus quantum ex laborerio fecerint, quod minus declaramus esse unum sextarium bladorum de eo quod non laboratum fuerit, pro qualibet tornatura et qualibet vice qua obmiserint».

¹³⁸ Ivi, rr. 26-29: «Et teneatur et debeant conductores, nisi aliud fuerit conventum, semen non accipere a locatoribus ultra id quod sit necessarium, pro dimidia culturarum per eos fiendarum et pro reliqua dimidia de eorum laboratorum semine idoneo et bene mondo seminet».

¹³⁹ Ivi, p. 293, r. 32-p. 294, r. 4: «Prohibentes quod dicti conductores seu laboratores non audeant de prediis predictis blada exportare vel ea triturrare, in totum vel pro parte, nec triturrata levare de area, nec levare permittere palam vel occulte, absque expressa licentia dicti locatoris seu eius nuntii. Et si contrafecerint, condemnentur domino seu locatori predii in eo quod iuraverit super eius interesse precedente iudicis tassatione absque alia probatione».

¹⁴⁰ Ivi, p. 293, rr. 26-29: «Similiter ad omnem eius requisitionem blada, postquam fuerint triturrata mensurare et levare ex area, et illa conducere seu conduci facere Bononie, domui habitationis domini, seu locatoris, vel alterius, ut supra, et predicta facere sollicito et diligenter, sub pena librarum decem bonenorum pro qualibet vice». Ivi, p. 294, rr. 4-8: «Item teneantur dicti conductores seu laboratores dimidiam bladorum predictorum, sic triturratorum conducere suis expensis ad civitatem Bononie, ad domum habitationis dicti domini, vel in alia domo ubi voluerit dominus vel possessor, in civitate vel comitatu Bononie, vel alibi ubi convenerint, et ibi ea relaxare infra octo dies post eorum triturrationem».

¹⁴¹ *Ibidem*, rr. 20-23: «[Rustici teneantur] dimidiam ipsarum uvarum seu vini colati secundum voluntatem domini seu locatoris seu pro ut conventum fuerit, congruis temporibus, et bona fide colligere et conducere eorum expensis, et assignare, pro ut supra de bladiis est dispositum».

¹⁴² *Ibidem*, rr. 23-25: «Non tamen possint incidere aliquam arborem ad pedem vel ad vectam, sine voluntate domini vel locatoris, que voluntas non presumatur, nisi per conductorem probetur».

¹⁴³ Ivi, p. 295, rr. 20-24: «Item non possint dicti laboratores letamen quod fiet vel marcescetur in curiis domorum, etiam si esset de paleis laboratorum, ponere in prediis dictorum laboratorum sine licentia dominorum dicti predii, sed illud totum debeant portare in prediis dictorum dominorum cum marcidum factum fuerit, sub pena soldorum viginti pro quolibet curru et pro quolibet vice, applicanda domino predii».

All'interno della stessa rubrica erano fissati anche i doveri reciproci dei padroni e dei rustici per quanto riguardava la manutenzione dei fossati¹⁴⁴ e delle infrastrutture¹⁴⁵, ma più di questi aspetti era messo in rilievo l'utilizzo del bestiame da lavoro, che spesso era prestato «in auxilium laborandi» dai proprietari – non solo cittadini di diritto o abitanti della città, ma anche comitatini – ai coloni. Siccome molto spesso, stando al testo dello statuto, capitava che il detto bestiame lavorasse su altri terreni che non quelli concessi dal proprietario, affaticandosi, deteriorandosi e perdendo parte del proprio valore commerciale, si stabiliva che in tal caso – confermato dal giuramento di un testimone – l'eventuale diminuzione di valore dei buoi di più del quarto, alla fine del rapporto, fosse da attribuire interamente al colono, che era pertanto tenuto a rimborsarla al proprietario¹⁴⁶.

Per quanto riguarda gli animali da allevamento, invece, gli statuti del 1454 stabilivano che a Natale i rustici dovessero consegnare al proprietario la metà di tutti i maiali allevati sulla possessione e un paio di capponi, mentre il giorno di Pasqua spettavano al padrone 100 uova, a meno che gli accordi non prevedessero quantitativi superiori. Questo era il modo, affermavano capziosamente gli statuti, per ricompensare il proprietario dei danni provocati dagli animali stessi, allevati spesso dai rustici in grandi quantità senza permesso¹⁴⁷.

¹⁴⁴ Ivi, p. 296, rr. 19-23: «Volumus quod dicti laboratores et conductores communibus expensis suis et domini annuo tempore quo seminabunt predia predicta, fossata mondare et grillare teneantur, que essent intra predia seminanda, et cetera circumcirca existentia solum mundare suis expensis». A proposito di questo passo nello specifico, ma più in generale sull'opera di scavare e mantenere i fossati, vedi PONI 1982, p. 76.

¹⁴⁵ CUCINI 2014, vol. II, IV, 147: *De pena non laborantium possessiones ut debent*, p. 296, rr. 23-28: «Teneantur domos et earum muros de lignamine et terra possessionum super quibus habitabunt, conservare et manutenere copertas eorum expensis, arbitrio bono viri, non tamen teneantur emere cuppos vel magisterium lignamini aut lignamen pro copertura domorum excedens ultra summam soldorum viginti facere, sed talis maior expensa fieri debeat expensis domini predii seu domus».

¹⁴⁶ Ivi, p. 296, r. 28-p. 297, r. 14: «Item quia sepe contingit quod cives et habitatores civitatis et comitatus Bononie, ut predia eorum situata in dicto comitatu colantur, coguntur et necessitantur omni eorum periculo et damno prestare colonis eorum partiaris unum vel plures boves in auxilium laborandi eorum predia talibus laboratoribus locata ad partem fructuum inde percipiendorum, et sepiissime cum magno dispendio dictorum locatorum et dominorum dictos boves fatigant in colendo aliena predia vel sua vel in cariçando vel cariçari faciendo aliud quam letamen vel blada vel uvas dominorum vel ipsorum locatorum, prohibemus et mandamus dictis laboratoribus seu conductoribus ne tales boves unum seu plures locatos ad alia ministeria seu laboreria fatigent quam in et circa culturam prediorum domini cuius sunt ipsa predia et boves [...]. Et quis contrafecerit et dicti boves unus vel plures devastarentur vel morirentur vel in plus quarto eius valoris seu capitalis et extimationis deteriorati esse reperirentur, totam dictam perditam dicti bovis seu bovum a dicta quarta parte supra dictus laborator seu conductor reficere teneatur, et de predictis proxime dictis credatur et stetur iuramento domini vel locatoris cum dicto unius testis».

¹⁴⁷ Ivi, p. 299, rr. 17-29: «Quia sepe coloni laboratores et partiaris morantes cum eorum familiis super possessionibus civium et incolarum Bononie temerarie agentes preter voluntatem absque expressa licentia domini retinent et alunt porcus et porcas in numero copioso e fructibus possessionum predictarum, et similiter gallinas et pullos et anseres infinitos absque aliquo commodo domini predii seu possessionis imo cum magno eius preiudicio, volumus quod dicti coloni laboratores et partiaris in recompensatione partis damnorum predictorum, in festo nativitatis domini nostri Iesu Christi cuiuslibet anni, debeant et de facto dare compellantur eisdem dominis dimidiam predictorum porcorum, quam dimidiam declaramus ad ipsos dominos prediorum ipso iure spectare; et similiter dare teneantur quolibet anno quo moram traxerint super prediis predictis et eorum dominibus dictis dominis prediorum unum par bonorum cappuni seu bonarum gracillarum de penis et carnibus in festo Nativitatis domini nostri Iesu Christi et centum ova in festo pascatis Resurrectionis eiusdem, nisi de pluri fuerit conventum».

Un tema di particolare rilievo nelle campagne bolognesi, a quanto traspare dalla normativa del 1454, era, ancora una volta, l'indebitamento contadino nei confronti dei proprietari di città. Un fenomeno che poteva causare fughe improvvise dai poderi, talvolta favorite dall'aiuto di altri comitatini. Certo, la situazione debitoria dei contadini bolognesi non era affatto una novità¹⁴⁸, ma solo da questo momento la città sembra essere massicciamente coinvolta come parte creditrice, al punto che le sue classi dirigenti furono costrette a prendere diversi provvedimenti in merito.

La prima misura inserita negli statuti fu quella di vietare la fuga dei contadini dalle terre senza che avessero soddisfatto tutti i propri debiti, o senza che avessero almeno presentato idonee garanzie di pagamento, sotto la pena di 50 lire¹⁴⁹. La complicità di altri comitatini nella fuga o nell'ospitalità offerta ai fuggiaschi era poi punita in modo ancora più grave: 100 lire in aggiunta al risarcimento del danno al creditore, da questi giurato e confermato dalla pubblica fama¹⁵⁰. Inoltre, a dare maggiore garanzia di pagamento dei debiti, gli statuti obbligavano i famigliari del colono insolvente a soddisfare il proprietario creditore¹⁵¹.

Fino a questo punto la normativa bolognese della seconda metà del Quattrocento non appare molto dissimile da quella adottata già da tempo da altre città della Pianura Padana, in materia di rapporti di lavoro agricolo. I doveri dei contadini erano fissati con precisione, così come le multe per le loro mancanze, spesso comminate sulla base del solo giuramento del padrone. Infine, vi erano leggi atte a garantire il pagamento dei debiti dei contadini e impedirne la fuga dalle terre.

Gli statuti bolognesi del 1454, tuttavia, si differenziavano dalle redazioni statutarie di altre città in quanto non prevedevano per i contadini solo doveri e pene, ma anche un diritto, ossia quello di poter

¹⁴⁸ In proposito BOCCHI 1982.

¹⁴⁹ CUCINI 2014, vol. II, IV, 147: *De pena non laborantium possessiones ut debent*, p. 297, rr. 22-28: «Preterea mandamus quod nullus laborator seu conductor qui staret seu habitaret super predio alicuius civis vel incole civitatis Bononie audeat vel presumat, cum persona rebus et bonis suis, feno vel stramine, vel dicti locatoris vel domini, discedere ab habitatione domus predictae in qua prius habitabat, nisi prius satisfacto ipso domino vel idonea cautione eidem prestita de solvendo omne id ad quod teneri eidem appareret, vel nisi processerit de eius voluntate, sub pena quinquaginta librarum bononinorum, et plus et minus arbitrio domini seu locatoris applicanda parti».

¹⁵⁰ Ivi, p. 297, r. 29-p. 298, r. 16: «Et quia sepe dicti conductores seu laboratores aufugiunt extra comitatum et districtum Bononie cum personis rebus plaustis et animalibus suis vel alienis, sine scientia domini vel locatoris in cuius prediis habitabant, cum magno preiudicio et interesse talium dominorum seu locatorum cum quibus multa debita hactenus contrahere consueverunt, et predicta dicti laboratores seu conductores per se celeriter facere nequeant sine auxilio et favore aliorum comitatinorum seu habitantium extra civitatem Bononie, ideo mandamus quod nullus comitatinus incola vel habitator guardie comitatus seu districtus Bononie nullusque alius, cuiuscunque conditionis existat, audeat vel presumat alicui seu aliquibus talibus laboratoribus vel conductoribus aufugientibus seu recedentibus de guardia comitatu et districtu Bononie, seu qui de cetero aufugient vel recedent ut supra, auxilium vel favorem prebere cum personis curru brocio seu aliis instrumentis aut iumentis seu animalibus vel someriis, aut aliquos tales sic aufugientes vel recedentes penes se vel eorum domibus seu alberghis propriis vel conductis acceptare vel retinere vel associare, sub pena centum librarum bononinorum, applicanda creditoribus dictorum talium aufugientium vel recedentium pro rata crediti cuiuslibet eorum, et nichilominus ad refectionem seu emendationem damnis et interesse dictorum creditorum teneantur, de quibus omnibus quo ad refectionem tantum damni et interesse credatur sacramento domini vel possessoris cum testibus de publica voce et fama super predictis probantibus vel alias probationes arbitrio iudicantis».

¹⁵¹ Ivi, 150: *Quod omnes et singuli de familia cuiuslibet coloni et laboratoris partiarum sint et esse intelligantur efficaciter obligati in solidum dominis seu possessoribus prediorum pro mutuis factis*, pp. 304-305.

presentare al podestà una querela contro le ingiustizie e le angherie subite da padroni troppo duri nei loro confronti. Gli stessi statuti affermavano inoltre che questi maltrattamenti padronali non erano solo teorici, ma avvenivano realmente, e giustificavano l'intervento diretto del podestà:

Insuper quia nonnulli domini prediorum sunt tam rigorosi duri et graves contra colonos et laboratores suos quod a via veritatis et equitatis deviant, et ob hoc coloni et laboratores prediorum predictorum molestias et angarias eorum pati non possunt, providemus et decernimus quod potestas Bononie, ad querelam uniuscunq[ue] coloni et seu laboratoris talium prediorum, querelantis de indebitis vexationibus et molestiis sibi a dominis prediorum factis vel eorum heredibus aut successoribus, de et pro contentis et dispositis in hoc statuto, possit et debeat, arbitrio boni viri et gravis viri, advocare ad se quancunq[ue] talem causam ob predicta et quodlibet predictorum in hoc statuto comprehensa contra tales sic querelantes coram quocunq[ue] iudice et officiali, dumtamen ante finem instantie probatorie per octo dies talis querela proponatur, et eisdem iudicibus et officialibus inhibere ne in ipsa causa ulterius procedant, et successive ipsam causam cognoscere, decidere et terminare summarie et de plano sine figura iudicii, sola facti veritate inspecta¹⁵².

Il podestà doveva quindi accogliere le querele dei contadini che denunciavano di subire dei torti, e avocare a sé – secondo il consiglio di *boni viri* – i procedimenti giudiziari che li riguardavano, giudicando su di essi in modo sommario. Le *molestias et angarias* a cui gli statuti facevano riferimento erano, pertanto, le false o esagerate accuse giudiziarie per furti o malversazioni agricole che cinici proprietari avidi di guadagno rivolgevano contro i propri lavoratori, al solo scopo di guadagnare da loro il più possibile.

Con questa postilla gli statuari tentavano di arginare il vantaggio processuale che la procedura sommaria normalmente accordava alla parte padronale, in maniera non dissimile da quanto già facevano in materia di danni dati. Se in quel caso, tuttavia, era concessa al podestà la facoltà di *inquirere* sulle false accuse, in questo gli era affidato il potere di *decidere et terminare summarie*. Allo strumento della procedura sommaria accordata ai giudici civili e a torto sfruttata dai proprietari, insomma, si rispondeva accordando una procedura parimenti sommaria a un'autorità più alta, il podestà stesso, dietro richiesta della parte giudiziariamente più debole, i contadini.

2.2.2 Statuti bolognesi e mezzadria

¹⁵² Ivi, 147: *De pena non laborantium possessiones ut debent*, p. 299, r. 31-p. 300, r. 11.

Per completare il quadro sull'evoluzione della normativa bolognese in materia di rapporti di produzione agraria, non si può non accennare alla politica fortemente ostile agli affitti e favorevole ai contratti parziari, attuata dal comune felsineo a partire almeno dall'ultimo quarto del Trecento. Gli statuti del 1376, infatti, accoglievano una rubrica, *De pena dantis vel recipientis aliquam possessionem ad affictum*, volta a impedire, attraverso la minaccia di multe piuttosto pesanti, che fossero stipulate affittanze agrarie tra cittadini (o *habitatores civitatis*) e comitatini, su tutto il territorio del contado bolognese¹⁵³.

Al posto degli affitti, si proponevano contratti parziari con canoni almeno del quarto: una quota minima decisamente inferiore alla metà del raccolto, segno che la mezzadria, a quel tempo, non era molto diffusa sul territorio, o almeno non lo era nella misura da poter essere considerata uno standard nei rapporti di lavoro agricolo. Lo stesso poteva dirsi ancora nel 1389, quando i nuovi statuti cittadini ripresentarono la stessa rubrica, allargando, come fa giustamente notare Antonio Ivan Pini, il divieto di affitto ai proprietari non cittadini e alle terre *laboratorias* della *guardia civitatis*¹⁵⁴.

Nel 1454, invece, la situazione poteva dirsi cambiata. La stessa rubrica, infatti, nuovamente inserita negli statuti, non suggeriva più la stipula di contratti al quarto, ma affermava che qualunque affitto agricolo allora vigente sul territorio dovesse automaticamente tramutarsi in un contratto *ad medietatem*¹⁵⁵. In questo modo si dava un'ulteriore spinta a un fenomeno che, evidentemente, aveva già preso piede nel Bolognese tra gli ultimi anni del Trecento e la prima metà del Quattrocento, ovvero la diffusione dei canoni mezzadrili, ora sì diventati la norma nei rapporti di lavoro agricolo.

Questo, naturalmente, non significa che i contadini bolognesi della seconda metà del Quattrocento fossero ormai tutti mezzadri (la piccola proprietà comitatina, come si è visto nel paragrafo 2.1.2, ancora resisteva), e nemmeno che la norma statutaria trovasse sistematica attuazione nella realtà (lo suggerirebbe il fatto stesso che si sia sentita la necessità di ripeterla, pur modificandola sensibilmente,

¹⁵³ ASBo, Comune-Governo, *Statuti*, b. 46, V, 148, c. 267v. Cfr. PINI 1993, pp. 158-159.

¹⁵⁴ ASBo, Comune-Governo, *Statuti*, b. 47, V, 149: *De pena dantis vel recipientis aliquam possessionem ad affictum*, cc. 348v-349v. Cfr. PINI 1993, pp. 159-160.

¹⁵⁵ CUCINI 2014, vol. II, IV, 148: *De pena dantis vel recipientis aliquam possessionem ad affictum*, p. 300, r. 22-p. 301, r. 3: «Hac lege decernimus: quod nullus civis seu quevis alia persona cuiuscunque conditionis existat, habitator civitatis, comitatus vel districtus Bononie, per se vel alium directe vel per indirectum, audeat vel presumat locare ad affictum seu gratis concedere vel alio modo fructus et redditus ad tempus vendere vel alienare seu concedere, cum instrumento vel sine instrumento, aliquas possessiones laboratorias vel aliquam eius vel earum partem seu petiam terre, que predia seu petie terre sic locari prohibita, si ad affictum locari contingerit, liceat reducere ad medietatem. Et quodocunque liceat domino vel locatori partem dimidium fructuum talis predii infra biennium petere et habere. Et quilibet iudex teneatur conductorem seu laboratorem cogere ad assignandum medietatem fructuum inde perceptorum deductis semine ac battitura si domino et locatori placuerit. Et omnis locatio facta ad affictum de terrenis predictis semper intelligatur ad medietatem fructuum non obstante aliquo pacto vel conventionem sive sacramento».

in tre diverse redazioni statutarie nell'arco di un'ottantina di anni)¹⁵⁶. Tuttavia, da questo momento in avanti sembra proprio che l'orizzonte mezzadrile delle campagne bolognesi cominci a delinearsi con chiarezza.

Ma perché gli affitti erano così tanto avversati dalle classi dirigenti cittadine? L'incipit della stessa rubrica che li vietava, ripetuto identico in tutte le sue versioni successive, era molto chiaro in proposito: «Cupientes quantum possibile est subiectorum commodis providere et agricolarum malitiis obviare, qui recusantes esse partiarum et coloni ad contractuum affictus prosilire cupiunt, quod in damnum non modicum redundare posset dominis prediorum»¹⁵⁷.

Gli affitti erano insomma richiesti dai contadini, che rifiutavano di accettare i contratti parziari proposti dai proprietari, e questo è sufficiente per spiegare la netta stroncatura statutaria delle pretese contadine, tacciate di *malitia*. Perché i contadini preferissero i contratti di affitto a quelli parziari è tuttavia un altro discorso.

Probabilmente pensavano agli affitti come rapporti di lavoro per loro meno onerosi rispetto alle parziarie, e per questo erano propensi a richiedere i primi e rifiutare le seconde, soprattutto dopo lo sconvolgimento di metà Trecento, che aveva garantito ai lavoratori – a causa del drastico calo della manodopera – una potenza contrattuale prima sconosciuta. Questa rubrica sarebbe insomma la risposta delle classi dirigenti cittadine – arrivata, forse, un po' in ritardo – alla rinvigorita voce che dal ceto contadino reclamava condizioni contrattuali più favorevoli¹⁵⁸.

Interessante, infine, notare come in questo contesto le *malizie* degli agricoltori non consistessero nei furti o negli imbrogli attuati con scaltrezza ai danni dei proprietari, bensì nelle legittime richieste contrattuali, attraverso le quali i contadini cercavano di migliorare le proprie condizioni lavorative ed economiche a scapito dei padroni. Per giunta, l'affitto chiesto dai contadini bolognesi era una tipologia contrattuale molto meno suscettibile di furto agricolo rispetto alla parziaria, viceversa gradita ai proprietari.

Insomma, ha ragione Gabriella Piccini nell'affermare che le *malizie* che la società cittadina associava al mondo contadino non erano solo i furti o le malversazioni agricole, bensì tutti quegli atti – ma anche quelle intenzioni o quelle aspirazioni – che in qualsiasi modo risultavano contrari agli

¹⁵⁶ Tra le carte del tribunale civile si trovano sentenze, anche di molto successive al 1454, per liti su affitti di terreni non pagati, a dimostrazione di come, nonostante le ripetute norme statutarie, l'affitto (*ad utendum et fruendum*) conoscesse ancora una qualche diffusione nel Bolognese della seconda metà del XV secolo. Si tornerà su questo aspetto nei prossimi paragrafi: per ulteriori esempi vedi ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 44, cc. 48-49 (1460), e b. 46, cc. 95-96 (1478). Piuttosto numerose, nello stesso periodo, erano poi le liti sugli affitti *ad francandum* (per un contratto-tipo vedi ROLANDINO PASSEGGIERI, V, 8, pp. 181-184), a testimonianza della diffusione non trascurabile di questa tipologia contrattuale intermedia tra l'affitto e la vendita: ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 46, cc. 85-86, 91-92, 162-163 (1478).

¹⁵⁷ CUCINI 2014, vol. II, IV, 148: *De pena dantis vel recipientis aliquam possessionem ad affictum*, p. 300, rr. 20-22.

¹⁵⁸ Esamina questo stesso fenomeno, relativamente all'area senese, PICCINI 2006c, pp. 240-242.

interessi dei cittadini, e in particolare dei cittadini proprietari terrieri¹⁵⁹. Se il *buon agricoltore* – una figura più volte evocata nella produzione statutaria – era un colono attento ai propri doveri, rispettoso delle consuetudini e ligio nell'obbedire al proprietario, il contadino *malizioso*, al contrario, pensava solo al proprio utile, disinteressandosi di quello della città e dei cittadini.

2.3 Proprietari e coloni in tribunale

Liti sul lavoro contadino, e in particolare sulla spartizione dei prodotti agricoli, emergono non solo dalla folta letteratura anticontadina e dagli statuti o dai provvedimenti dei governi cittadini visti sin qui, ma anche dalle carte giudiziarie, che forniscono casi concreti di quella conflittualità. Sotto questo aspetto, a quanto mi risulta, sono stati sondati soprattutto gli archivi di Firenze e Siena per il XV secolo, e quello giudiziario di Perugia per il XIII.

A Siena nel 1476, ad esempio, un mezzadro si appellò al Consiglio Generale perché fosse rivista la sua condanna per un furto di grano, commesso attraverso un'effrazione nella casa del suo padrone. Senza negare di essere entrato di soppiatto dalla finestra, il mezzadro sosteneva di aver agito rispettando i patti, in quanto la parte di grano che aveva sottratto dall'abitazione padronale spettava in realtà a lui, e il padrone, pur essendone consapevole, gli aveva invece serrato le porte, impedendogli di prendersi il suo¹⁶⁰.

Il ricco archivio giudiziario perugino, studiato da Massimo Vallerani, presenta numerose liti sulla mietitura del raccolto, avvenuta – secondo l'accusa di parte padronale – senza che il colono avesse avvertito il locatore, oppure non rispettando le tempistiche concordate. Liti di questo tipo potevano generarsi da semplici malintesi sulla data di inizio dei lavori, ma potevano anche dare adito a processi penali, oltre che civili¹⁶¹.

Nel Fiorentino non mancano le testimonianze di mezzadri incarcerati per i debiti contratti con i loro padroni¹⁶², e lo stesso vale, ancora una volta, per il Senese, dove nel 1469 una vicenda di questo tipo arrivò addirittura a scatenare una sassaiola contro gli ufficiali incaricati di scortare il mezzadro in prigione¹⁶³. Proprio per evitare l'incarceramento, i mezzadri spesso fuggivano dai poderi portandosi dietro animali e masserizie, talvolta con l'aiuto di amici e compaesani, i quali, scoperti o sospettati

¹⁵⁹ PICCINNI 2001, pp. 220-221.

¹⁶⁰ PICCINNI 1992, p. 64, n. 199.

¹⁶¹ VALLERANI 1991, pp. 77-79.

¹⁶² PINTO 1982, p. 327, n. 263.

¹⁶³ PICCINNI 1992, p. 63.

dal padrone, erano poi costretti a difendersi in tribunale, con il rischio di dover risarcire di tasca propria i debiti dei fuggitivi¹⁶⁴.

Anche nel foro civile bolognese furono discusse liti sui rapporti di lavoro agricolo e sui debiti a essi legati, che offrono altrettante testimonianze dei reali attriti economici che correavano tra i cittadini e i contadini bolognesi del Tre-Quattrocento. È soprattutto all'esame di questa documentazione – composta per la maggior parte di sentenze – che saranno dedicate le prossime pagine, con una postilla finale riguardante il territorio reggiano, tratta dalla meno voluminosa ma altrettanto interessante documentazione giudiziaria di quella città.

2.3.1 I processi per *mala laboratura* nel Trecento

I processi per *mala laboratura* – così erano indicate le liti giudiziarie sul lavoro dei rustici¹⁶⁵ – occupano una ristretta minoranza delle carte lasciateci dal tribunale civile bolognese. Per gli anni di cui ci è giunta documentazione, raramente si trovano più di un paio di sentenze all'anno, a fronte di un numero assai maggiore di carte riguardanti cause dotali, matrimoniali, ereditarie o per prestiti e depositi di denaro, di gran lunga le tipologie più trattate in sede civilista.

Non era usuale, insomma, che le liti sui rapporti di lavoro agricolo finissero in tribunale. Questo non significa, naturalmente, che tali controversie fossero rare: vi erano infatti altre vie per risolverle, senza ricorrere agli avvocati. Una di queste poteva essere l'arbitrato¹⁶⁶, di cui pure talvolta vi è testimonianza tra le carte del foro urbano, come si vedrà in seguito.

Nelle cause agrarie, comunque, era pressoché sempre la parte padronale ad avviare il procedimento¹⁶⁷, accusando il contadino di non aver lavorato la terra a dovere, in particolare per quanto riguarda il numero delle arature: il lavoratore non aveva *remenato* o *reterzato*, su quella porzione di terreno o su quell'altra, o ancora non aveva zappato le viti, e l'accusatore-proprietario

¹⁶⁴ Un caso di questo tipo è documentabile per il Senese, intorno al 1480: ASCHERI 1986.

¹⁶⁵ Almeno a partire dalla fine del Quattrocento (cfr. ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio del giudice al disco dell'Orso*, b. 5, c. 14 [1489]), e poi nel corso del secolo successivo (cfr. l'indice degli *Statuta civilia civitatis Bononiae*).

¹⁶⁶ Sulla frequenza del ricorso all'arbitrato per risolvere le liti civili nel basso Medioevo, PIANO MORTARI 1958, pp. 896-899, e ASCHERI 2000, p. 349.

¹⁶⁷ Ho trovato un'unica eccezione in ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 12, cc. 343-344 (1358), dove si legge un contenzioso tra Zecollo e suo figlio Guido (di cui non si specifica la provenienza) da una parte, e Jacopo da Pregnano dall'altra. I primi vantavano un credito (16 lire e 15 soldi) nei confronti del secondo, un comitatino che aveva concesso loro alcune terre *ad laborandum*. Jacopo, da parte sua, negava di essere in debito, dicendo che i due lavoratori non gli avevano restituito uno dei suoi maiali. Fu il procuratore dei due lavoratori terrieri ad appellarsi al tribunale cittadino, dopo che Jacopo non aveva rispettato un precedente arbitrato che gli intimava di pagare il dovuto. Con sentenza emessa il 3 novembre 1358, il giudice del disco del Bue condannò Jacopo alla rifusione del debito, maggiorato per non aver rispettato l'arbitrato, e al risarcimento delle spese legali ai vincitori.

chiedeva di essere risarcito secondo la norma statutaria. Spesso i contadini non si presentavano nemmeno in giudizio, forse preferendo la fuga su altri poteri.

Può essere stato questo il caso di Oliviero e dei suoi figli Pietro e Vandino, abitanti di Varignana, che nel 1358 il *dominus* Rainerio Odofredi accusò di essere suoi debitori per una quantità di 200 lire, «eo quia obmiserunt arare, remenare, reterçare et quarto sulchu seminare» un «podere» di 101 tornature, che aveva loro locato a mezzadria – per cinque anni – nel 1353. Citati a presentarsi davanti al vicario del podestà, gli accusati per quattro volte non lo fecero, e furono pertanto banditi dal comune¹⁶⁸.

Non è specificato, nelle carte che ci sono giunte, in quale annata del contratto i contadini avrebbero omesso di eseguire i lavori, e stupisce, poi, che abbiano omesso di farlo del tutto: in sostanza, non avevano arato. Il procedimento fu avviato in gennaio, dunque è plausibile che le violazioni contrattuali si riferissero solo all'anno solare precedente, durante il quale, forse, i contadini avevano già deciso di scappare dal podere, senza neanche iniziare i lavori.

Altre volte, dalle carte emerge chiaramente come le annate nelle quali i contadini non avevano lavorato a dovere erano più di una, segno che i proprietari non sempre intendevano rivolgersi al tribunale subito dopo che era stata commessa una mancanza, preferendo piuttosto lasciar correre, con la speranza di risolvere la cosa senza passare dagli avvocati. Solo quando il rapporto con il colono finiva o si deteriorava irrimediabilmente i proprietari si presentavano davanti al giudice e denunciavano tutte le mancanze, sfruttando una legislazione che – ricordiamolo – permetteva loro di farlo per violazioni passate da non più di due anni¹⁶⁹.

Fu questa probabilmente la strategia seguita da Dino degli Albiroli contro Jacopo *de Bigharellis* dal Poggetto¹⁷⁰, contadino a cui aveva locato *ad laborandum* sette diversi appezzamenti, alcuni dei quali di una manciata di tornature soltanto. Nell'accusa, presentata davanti al giudice addetto al disco del Bue, Dino affermò che Jacopo, oltre a non avergli comunicato quando intendeva eseguire le arature ai terreni, negli ultimi due anni non aveva eseguito la terza aratura: in ragione di ciò chiese 20 soldi di danni per ogni tornatura interessata dalle mancanze, per un totale di 64 lire. Il contadino si presentò in giudizio accompagnato da un procuratore, un certo Dino di Laigone *Hostexani*, ma nemmeno questo bastò per evitargli la condanna – pronunciata il 10 ottobre 1353 – al pagamento della somma richiesta dall'accusatore e al risarcimento delle spese legali¹⁷¹.

In almeno un caso sembra che il termine di due anni per denunciare illeciti riguardanti le arature nei campi sia stato in qualche modo aggirato. Siamo alla fine del novembre 1358, quando il giudice al

¹⁶⁸ Ivi, cc. 248r-249r (1358).

¹⁶⁹ Cfr. *supra*, p. 103, n. 133.

¹⁷⁰ Località presso San Pietro in Casale, nella pianura a nord di Bologna.

¹⁷¹ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 7, c. 120 (1353).

disco della Volpe emise una sentenza favorevole a Cordino del fu Pellegrino, conte di Panico¹⁷², e al suo avvocato Dino di Laigone *Hostexani* – lo stesso del processo precedente¹⁷³ – contro Nannino di Vergato, a cui il primo aveva concesso una vigna «ad meçariam» per cinque anni. Il contadino, secondo l'accusa, per tutti i cinque anni della durata contrattuale si era rifiutato di dare la metà dei frutti al proprietario, ovvero 2 corbe e una quartarola di vino ogni anno. Nonostante fosse difeso da un procuratore, Nannino fu condannato al pagamento della sanzione prevista dal contratto per le inadempienze – 15 lire – e al risarcimento al proprietario di tutti i prodotti mai consegnati, ovvero 11 corbe e una quartarola di vino, pari al valore di 5 lire, 12 soldi e 6 denari¹⁷⁴.

Il fatto che le violazioni di Nannino fossero complete omissioni nel dare al proprietario delle terre la parte a lui spettante, e che queste gravi mancanze si fossero ripetute per tutta la durata contrattuale, fa dubitare che la lite tra Nannino e il conte Cordino riguardasse, più che il mancato rispetto delle clausole contrattuali, la validità stessa del contratto. Poteva essere, cioè, che il contadino non riconoscesse il documento notarile che l'accusatore vantava, e che quest'ultimo, a sua volta, avesse per qualche motivo mancato di far valere i suoi diritti per tutta la durata contrattuale.

Un'altra possibilità è che il contratto fosse in realtà un falso, creato ad arte per estorcere denaro al contadino. Nonostante che il *consilium sapientis*¹⁷⁵ richiesto dal giudice dette piena ragione all'accusatore, determinandone la vittoria giudiziaria, questo sospetto rimane legittimo, visto che in almeno un caso analogo, come si vedrà nelle prossime pagine, il falso fu invece svelato.

Di solito, comunque, le denunce per le omissioni nella consegna dei prodotti, così come quelle per le mancate arature, riguardavano una o al massimo due annate agricole, e potevano concernere anche contratti stipulati tra parti entrambe di estrazione cittadina. Un processo di questo tipo si aprì il 22 ottobre 1353 presso il disco del Bue, dove Jacopo de' Sassini accusò *Lixollus*, appartenente alla cappella di San Tommaso del Mercato ma «olim habitator terre Castenaxii», di essere suo debitore «quia non reterçavit, sulchavit et seminavit» alcuni appezzamenti a lui concessi a mezzadria un paio di anni prima. Il debito consisteva in 50 lire, ovvero la penale prevista dal contratto per questo tipo di violazioni, e il proprietario chiese subito che il debitore fosse bandito: cosa che in effetti avvenne meno di un mese dopo, a seguito della contumacia di *Lixollus*. È solo dalla grida di bando che apprendiamo, tuttavia, che il mezzadro, oltre a non aver arato le terre a dovere, non aveva nemmeno

¹⁷² I conti di Panico furono una delle più potenti – e studiate – consorterie signorili della montagna bolognese: per una breve panoramica vedi FOSCHI 1995.

¹⁷³ Non è l'unico procuratore che, nel giro di pochi anni, appare in diversi processi per *mala laboratura* a difendere ora la parte padronale, ora quella contadina: un altro è Francesco Ghisilieri, attivo negli anni Sessanta del XV secolo.

¹⁷⁴ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 12, c. 151 (1358). Il valore del rimborso per il vino non consegnato fu calcolato in ragione di 10 soldi la corba.

¹⁷⁵ Richiedere un *consilium sapientis* – ovvero il parere di un giurisperito – e a questo attenersi alla lettera nell'emissione della sentenza era prassi usuale nei tribunali civili bassomedievali: PADOA-SCHIOPPA 2015, pp. 412-415.

consegnato il dovuto al proprietario, non è chiaro se in uno o in entrambi gli anni della durata contrattuale¹⁷⁶.

Ad aggiungersi alle mancate arature, a volte, poteva essere la mancata riconsegna degli animali da lavoro locati insieme alla terra. Siamo nel 1392 quando due donne, Guiduccia e Maddalena, ovvero la vedova e la figlia di un *magister sartor*, concedettero a Baldino da Borgo Panigale, *civis Bononie* (un comitatino immigrato, al pari del *Lixollus* del processo precedente), a suo figlio e al nipote, 149 tornature di terreno – suddivise in due appezzamenti – situate a Borgo Panigale, «ad laborandum ad medietatem fructuum percipiendorum pro tempore seu termino trium annorum». Inoltre, le due locarono ai tre un paio di buoi, stimati ben 91 lire, «sine onere alicuius solupcionis zoatice ad medietatem lucri et damni», da utilizzare esclusivamente sulle terre loro concesse a mezzadria¹⁷⁷.

Per ogni violazione contrattuale era prevista una penale di 100 lire, e nemmeno un anno dopo la stipula del contratto le locatrici si presentarono davanti al giudice, affermando che i locatari non avevano completato le arature previste dagli statuti, rifiutandosi inoltre di presentare gli animali per farne le parti. Per questi motivi, chiesero – attraverso il loro procuratore – di essere risarcite per 200 lire e di poter dividere il valore del bestiame. I lavoratori furono difesi in giudizio da un procuratore, Giovanni da Bagno, ma anche in questo caso il *consilium sapientis* richiesto dal giudice diede ragione alle accusatrici, che si videro soddisfatte in ogni loro richiesta¹⁷⁸.

Le due proprietarie cittadine, insomma, erano ricorse alla giustizia alla prima violazione contrattuale dei lavoratori, senza aspettare che le mancanze si accumulassero. Da parte loro, i mezzadri-cittadini non rifiutarono il confronto giudiziario, sebbene fossero consapevoli che le conseguenze avrebbero potuto essere piuttosto pesanti, come in effetti furono.

È opportuno notare, a questo punto, che nel campione di documentazione analizzato non si sono trovati furti mezzadrili – nel senso di sottrazioni di una parte del raccolto – ma solo mancate arature nei campi e, come si è visto, complete omissioni nella consegna dei prodotti o degli animali locati. È possibile affermare, dunque, che al centro delle liti agrarie esaminate dal tribunale civile bolognese trecentesco non vi fosse la suddivisione a metà dei prodotti, bensì il numero – quattro – dei lavori da effettuare sui terreni, resi obbligatori dagli statuti eppure avversati dai rustici, che cercavano di non eseguirli per pigrizia o mancanza di risorse.

¹⁷⁶ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 7, c. 123 (1353).

¹⁷⁷ Un contratto di locazione non infrequente nella Bologna di quell'epoca, misto tra la *datio ad laborandum* e la *soccida* propriamente detta, visto che, pur essendo un contratto sul bestiame da lavoro, prevedeva la suddivisione del capitale alla fine del rapporto invece del pagamento di un canone fisso *pro laboratura*. Sulle diverse tipologie dei contratti di locazione di bestiame nel Bolognese bassomedievale vedi FRANZIA 1922.

¹⁷⁸ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 32, cc. 146-147 (1392).

Pertanto, se nella letteratura trecentesca bolognese, fatta eccezione per il trattato di Pietro de' Crescenzi, i furti mezzadrili non trovavano alcuno spazio, ciò sembra valere – ma è solo un'apparenza, come si cercherà di mostrare nel paragrafo 2.3.3 – anche nella documentazione giudiziaria. Le mancate arature, parimenti assenti in letteratura, caratterizzavano invece pressoché tutte le cause agrarie dibattute in tribunale.

Per vedere apparire in letteratura un tema così centrale per la vita agricola e per i rapporti di lavoro a essa connessi, bisogna aspettare, a quanto mi risulta, il Seicento e Vincenzo Tanara¹⁷⁹. Come fa notare Carlo Poni, infatti, il celebre agronomo bolognese istruiva il proprietario cittadino a scovare le «fraudi» e i sotterfugi del «dapoco contadino», che lavorava i terreni scegliendo la tipologia di aratura meno faticosa possibile, oppure spargeva terra lavorata sopra quella soda, in modo da camuffarla e far sì che non si potessero «conoscere a prima vista» le sue mancanze¹⁸⁰. Trucchi e inganni che, con ogni probabilità, non erano affatto sconosciuti alla classe padronale del Tre-Quattrocento bolognese e non solo, e che pure non conobbero risonanza letteraria o satirica, se si escludono le generiche raccomandazioni ai rustici di eseguire tutti i lavori nei modi e nei tempi corretti, come quelle che si leggono nel *Libro* di Paolo da Certaldo¹⁸¹.

Potrebbe aver contribuito a questa carenza il fatto che a Firenze e a Siena, ovvero le città più fertili dal punto di vista della produzione letteraria anticontadina bassomedievale, il problema delle mancate arature fosse avvertito come meno rilevante che a Bologna o in altre città emiliane, tra cui Ferrara, Reggio e Ravenna. Se non altro, dal punto di vista normativo: basti pensare agli statuti fiorentini e senesi, che, al momento di disciplinare i rapporti di lavoro agricolo, accennavano soltanto alla figura del buon lavoratore che eseguiva i lavori diligentemente, senza specificare quali questi fossero e senza quantificare le penali in caso di omissioni e mancanze¹⁸².

¹⁷⁹ L'unica, parziale, eccezione che sono riuscito a trovare, per quanto riguarda la letteratura non soltanto bolognese, è costituita da pochi versi di una satira anonima, contenuta in un codice Marciano, che Merlini fa risalire a non più tardi della fine del XVI secolo: «Tu puoi ben dir ch'adopri egli la schiena | In cavar fossi, in terrazzar, che astuto | Dice: farò, né al fin suo detto mena» (MERLINI 1894, p. 223).

¹⁸⁰ PONI 1963, pp. 33-36.

¹⁸¹ Cfr. *supra*, p. 87.

¹⁸² Gli statuti fiorentini del 1415 stabilivano soltanto che «omnes et singuli agricultores seu laboratores terrarum teneantur et debeant bene et diligenter colere et laborare cum eorum familiis continue terras, possessiones et poderia quae et quas conduxerunt seu conducent ad laborandum» (*Statuta populi et communis Florentiae*, vol. II, IV, 11: *Quod laboratores et agricultores non possint dimittere bona inculta*, p. 393), e, poco dopo, che «quilibet de praedictis laboratoribus et quilibet de ipsorum familia possint et eis liceat teneantur et debeant vineas omnesque arbores et vites super arboribus existentes potare et potari facere bene et diligenter» (ivi, 20: *Quod laboratores teneantur potare vites et manutenere fossata*, pp. 400-401). Il costituito volgare de comune di Siena faceva un solo riferimento, a quanto mi risulta, al «lavorare bene et diligentemente, secondo che convenevole sarà» le terre dei cittadini (ELSHEIKH 2002, vol. II, V, 83: *De la pena di chi vietasse ad alcuno lavorare possessione di cittadino*, p. 275), senza che i provvedimenti successivi emanati dal governo della stessa città intervenissero a normare in maniera più precisa la materia, sebbene talvolta nei contratti di mezzadria senesi si trovino riferimenti più definiti ai diversi lavori – «putare, assappare et ricalzare» si legge ad esempio in un contratto del 27 settembre 1354 – che i contadini erano tenuti a eseguire sui poderi (cfr. PICCINNI 1992). Lo stesso vale anche per alcuni contratti duecenteschi fiorentini: MUZZI – NENCI 1988, p. 105, n. 91.

Un'indagine specifica negli archivi delle due città toscane sarebbe opportuna per estendere il confronto anche al piano giudiziario, verificando quanto il silenzio degli statuti corrispondesse a un'effettiva marginalità del tema nei processi. Le autorevoli ricerche finora condotte sulle fonti fiorentine e senesi, tuttavia, non mi pare che abbiano portato alla luce liti di questo tipo, e di certo non ne hanno evidenziato la ricorrenza¹⁸³: un ulteriore indizio che gli attriti tra proprietari e coloni, lì, assumessero effettivamente caratteri diversi rispetto al Bolognese.

Se ci fossero giunte dall'area emiliana satire bassomedievali sui rapporti conflittuali tra padroni e contadini, insomma, il repertorio di varianti e sfumature della figura letteraria del villano ladro e imbroglione, già notevolmente ricco, avrebbe potuto arricchirsi – prima e più di quanto non abbia effettivamente fatto – di un ulteriore aspetto, relativo agli inganni dei rustici sui lavori di aratura dei terreni.

2.3.2 I processi per *mala laboratura* nel Quattrocento

Nel corso del Quattrocento le cause agrarie di cui ci è giunta testimonianza si fanno più complesse, non tanto per lo svolgimento del processo – di cui ci rimane, come al solito, solo una traccia riportata nella sentenza finale – quanto per i fatti contestati in giudizio: alle mancate arature dei terreni si aggiungono infatti sempre più spesso prestiti non rientrati, scarsa cura dei fossati, incisione di alberi senza autorizzazione e, finalmente, sottrazioni di prodotti dalla quota spettante al proprietario. Ecco dunque apparire quei furti mezzadrili che invece mancavano nel periodo precedente.

Al 1408, ad esempio, risale una sentenza relativa a una causa intentata dal cittadino Peregrino contro il suo colono Pietro da Monzuno, con il quale aveva stretto un patto mezzadrile «iam est annus et ultra» relativo a tre appezzamenti di terreno in alta collina – uno arativo-vignato-arborato, uno adibito a castagneto e infine uno, molto piccolo, destinato solo alla vite – nei pressi della località di provenienza del mezzadro.

Davanti al giudice, Peregrino sostenne che Pietro «cessavit et obmixit sex tornaturas terre ex dictis duodecim tornaturis [...] remenare et reterzare. Item cessavit et obmisit relevare, zappare et remenare prout tenebatur et debebat duas tornaturas terre vineate». Inoltre, «cessavit et obmisit relevare, zappare et remenare centum viginti pedes victium (*sic*) existentes et pendentes in et supra dictis petiis terre [...] prout tenebatur et debebat ex forma dictionum statutorum».

Fin qui, le usuali mancate lavorature. Peregrino, tuttavia, denunciò anche il fatto che Pietro «percepit et collegit anno proxime preterito foliam murorum, amigdolas, moscatellum, luiaticam et alios omnes

¹⁸³ PINTO 1982, ASCHERI 1986 e PICCINNI 1992.

fructus pendentes et existentes in et supra dictis petiis terre super positis et confinatis excepto frumento, de quibus fructibus dictus Petrus cessavit et obmisit eidem Peregrino dare, differre et presentare Bononiam, <ad> domini dicti Peregrini habitationem, portionem ipsum Peregrinum tangentem prout tenebatur et debebat». E infine, «dictus Petrus obmixit et cesavit dare et consignare ac libere relasare dicto Peregrino Bononiam ad domum eius habitationem partem ipsum Peregrinum tangentem de frumento per eum percepto ex decem tornaturis terre ex dictis petiis terre supra positis et confinatis anno proximo preterito seminatis per ipsum Peregrinum, exceptis sex corbis frumenti cum dimidio, quos sibi detullit pro parte partis dicto Peregrino de anno presenti tangentis».

Ecco qui un furto mezzadrile sulla parte di frumento spettante al padrone, da aggiungersi alle mancate arature e alla mancata consegna di altri prodotti della terra, come foglie di gelso, mandorle, uva di luglio e moscata¹⁸⁴. Nel complesso, l'accusa chiedeva che

Dictum Petrum et quemlibet alium pro eo coram vobis legiptime comparentem condenari et condenatum compelli ad dandum et solvendum nomine penarum predictarum per eum incursum dicto Perregrino [...] libras duodecim bononinorum in una parte pro obmissione remenature et reterzature sex tornature terre aratorie per ipsum Petrum remenare et reterzare obmisse. Item in allia parte libras decem et octo bononinorum pro obmissione centum viginti pedum victium existentes in alipis¹⁸⁵ dictarum petiarum terre quos obmixit relevare, zapare et remenare, nichilominus ad nichil percipiendum de fructibus earum. Item in allia parte libras sex bononinorum ex obmissione relevature, zapature et remenature dictarum duarum tornature terre vineate quas obmissit relevare, zapare et remenare, et pro quolibet eorum obmisso nichilominus ad tantum minus percipiendis de fructibus earum quanto minus laboravit. Item in allia parte ad dandum, consignandum, presentandum et relasandum libere dicto Peregrino quoscunque fructus per ipsum Petrum perceptos anno prosimo preterito et anno presenti, quos fructus obmisit consignare ut supra dicto Peregrino pro parte eum tangentem, et etiam quod percipere non debebat ex omissionibus laboraturarum predictarum exceptis dictis sex corbis frumenti cum dimidio.

Peregrino, attraverso il suo procuratore, chiese insomma il risarcimento previsto dalla norma statutaria: una lira per ogni lavoro non effettuato su ogni tornatura di terreno e tre soldi per ogni pianta

¹⁸⁴ Vedi s.v. *uva luiatica* e *uva moscatellum* in SELLA 1937, p. 376.

¹⁸⁵ Filari: vedi s.v. *alipa* in *ivi*, p. 7.

di vite non lavorata a dovere, a cui si aggiungeva il risarcimento di tutto il prodotto non debitamente consegnato nel corso degli anni, maggiorato di una certa quantità – non specificata nel testo dell'accusa e nemmeno nella norma statutaria – proporzionale ai lavori non svolti. Nonostante che il contadino Pietro fosse riuscito a trovarsi un procuratore che lo rappresentasse in giudizio, il giudice diede ancora una volta piena ragione al proprietario¹⁸⁶.

Furti mezzadrili appaiono con maggiore frequenza nelle cause agrarie della seconda metà del secolo, quando la probabilità di vittoria della parte accusante rimase sempre molto alta, nonostante che la controparte comitatina accettasse spesso lo scontro giudiziario, facendosi rappresentare da un procuratore.

Fu Bartolomeo figlio del *dominus* Antonio da Sala a difendere in giudizio Rinaldo *de Rinaldis*, comitatino di Poggio, contro le accuse di *mala laboratura* e furto agricolo mossegli da due *magistri* fornaciai, rappresentati in giudizio da Francesco Ghisilieri. Oggetto del contendere era un rapporto di lavoro mezzadrile iniziato nel 1457 e relativo a una terra aratoria-vignata-arborata di 100 tornature, situata nella bassa pianura presso Gavaseto.

Secondo i proprietari, il contadino non aveva rispettato molteplici clausole contrattuali. In particolare: un anno aveva mancato di effettuare un'aratura su 40 tornature di terreno, motivo per il quale l'accusa chiedeva 40 lire e 40 sestari di frumento, in ragione di una lira e di un sestario per ogni tornatura e per ogni mancato lavoro, come previsto dagli statuti allora in vigore¹⁸⁷; quello stesso anno, inoltre, aveva raccolto 28 castellate di uva ma ne aveva consegnate solo sei e mezzo, rimanendo debitore per sette castellate e mezzo nei confronti dei due proprietari. L'anno successivo non aveva zappato le 500 piante di vite presenti sulla possessione, per un danno pari a 45 lire di bolognini (con un evidente errore di calcolo, visto che gli statuti, come riportato dalla stessa accusa, prevedevano un rimborso di tre soldi per ogni pianta); aveva arato 10 tornature una volta sola (30 lire e 30 sestari di frumento di danno), e infine aveva inciso quattro alberi di noce, incorrendo nella penale di 40 lire prevista dal contratto.

Il 2 aprile 1460 la sentenza, emessa dal giudice al disco dell'Aquila, confermò tutte le richieste dell'accusa, dando pienamente ragione ai proprietari creditori¹⁸⁸.

Quello stesso anno un'altra lite agraria conobbe analogo esito. Il vicario del podestà diede infatti ragione a Filippo Angelelli, cittadino, contro Masio e suo figlio Guido da San Giorgio di Piano, in una controversia su un rapporto di mezzadria – della durata di sei anni, rinnovato alla scadenza per un ulteriore anno – relativo a una terra di oltre 100 tornature presso Stiatico, nella bassa pianura.

¹⁸⁶ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 36, cc. 107-108 (1408).

¹⁸⁷ Quelli del 1454: cfr. *supra*, p. 104, n. 137.

¹⁸⁸ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 44, cc. 130-131 (1460).

Le mancate lavorature, questa volta, furono una piccola minoranza delle violazioni contrattuali dei due contadini, che omisero, nel 1459, di arare e seminare «quamplures cavedagnas»¹⁸⁹, per la misura complessiva di tre tornature di terreno e per la pena di sei corbe di frumento e tre lire di bolognini, in ragione di due corbe di prodotto e una lira di bolognini per ogni tornatura non lavorata a dovere¹⁹⁰. Nello stesso anno omisero anche di «grilare et stirpare [...] de spinis» i fossati, costringendo il proprietario a pulirli a sue spese (10 lire), delle quali erano pertanto suoi debitori.

Il grosso dei risarcimenti, come detto, riguardava altre violazioni, tra cui diverse mancanze nella consegna delle quote parti: una castellata di uva (stimata cinque lire di bolognini) non consegnata nel 1458; quattro corbe di uva (stimate tre lire) non consegnate nel 1459, e due corbe di fave «pro resto tertie partis sibi tangentem ex corbibus viginti septem» che furono raccolte quello stesso anno¹⁹¹; infine un miglio di canapa del valore di 20 lire, ottenuto in sei anni di lavoro sulla possessione¹⁹². Inoltre, nell'ultimo anno di contratto i due «inciserunt unum sorbum ad pedem, et illum vendiderunt in civitate Bononie» al prezzo stimato di tre lire, e lo stesso fecero con 80 alberi di rovere, vendendoli per 40 lire di bolognini. Ancora senza il permesso del proprietario, trasportarono un migliaio di coppi e circa tremila mattoni, presenti sulla proprietà e stimati complessivamente cinque lire, «ad quendam domum antiquam solitam esse super dicta possessione».

Oltre a queste violazioni, alla fine del rapporto i lavoratori non saldarono i debiti nel frattempo contratti con il proprietario. Filippo, infatti, aveva prestato «iam sunt anni quinque» a Masio e Guido un recipiente («unum vas a vino») della capienza di tre corbe e del valore di 30 soldi; nel 1458 aveva fornito a loro sei corbe di frumento – stimate sette lire e quattro soldi – e da ultimo, al momento dalla stipula del secondo contratto nel 1459, aveva prestato 29 lire di bolognini «in auxiliim laborandi dictam possessionem» (che i due tuttavia riuscirono in parte a restituire, visto che in sede di sentenza furono condannati a versare a Filippo solo 27 delle 29 lire ricevute)¹⁹³.

Insomma, contrariamente a quanto insegnato da Giovanni Morelli, che si raccomandava di «non compiacere mai di nulla al villano, ché subito il riputa per dovere», e di non perdonargliene «mai niuna»¹⁹⁴, il proprietario Filippo Angelelli si dimostrò piuttosto indulgente nei confronti dei suoi contadini. Alla fine del primo contratto i due erano infatti rimasti con molti debiti insoluti, e

¹⁸⁹ Sul possibile sfruttamento agricolo delle cavedagne o capezzagne, ovvero i limiti dei campi dove l'aratro trovava spazio per invertire il suo senso di marcia, vedi PONI 1982, pp. 64-65.

¹⁹⁰ Come previsto dagli statuti per le mancate lavorature al terreno «in venzone, idest que illo anno laborari et seminari debuerit et seu deberet ex consuetudine»: CUCINI 2014, vol. II, IV, 147: *De pena non laborantium possessiones ut debent*, p. 292, rr. 16-17.

¹⁹¹ Dunque il contratto, pur essendo «ad medietatem fructuum percipiendorum», prevedeva la quota del terzo sulle fave.

¹⁹² La coltivazione della canapa nel Bolognese conobbe un sensibile incremento a partire proprio dalla metà del Quattrocento: ANDREOLLI 2005, p. 8.

¹⁹³ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 44, cc. 198-199 (1460).

¹⁹⁴ Cfr. *supra*, p. 84.

nonostante questo Filippo offrì loro un'altra occasione, rinnovando il rapporto e concedendo ulteriori prestiti. Mal gliene incolse: i debiti anziché diminuire aumentarono drasticamente, costringendolo a ricorrere al giudice soltanto un anno più tardi.

I prestiti concessi dai proprietari erano, d'altra parte, una delle cause di indebitamento cronico dei lavoratori, ben prima del Quattrocento¹⁹⁵. Un altro motivo di indebitamento di cui si trova traccia ancora nel XV secolo avanzato, sebbene in misura minore rispetto al secolo precedente, erano poi gli affitti arretrati, anche quando, teoricamente, i contratti di affitto agrario erano stati vietati dagli statuti¹⁹⁶.

Nel 1455, ad esempio, il tintore Lorenzo del fu Giovanni Piccinini concesse 40 tornature di terreno presso Castel Maggiore a Blasio da Bondanello¹⁹⁷, «ad laborandum, ad utendum et fruendum» per cinque anni. In cambio, il contadino si impegnava a piantare ogni anno 50 nuove viti e altrettanti alberi dove ordinatogli dal locatore; a consegnare a sue spese ogni anno a Ferragosto sette corbe di frumento e, il mese successivo, una castellata di uva albana e vermiglia nel giorno di Santa Maria, e un carro di fasci di legno per San Michele. Tutti questi prodotti dovevano essere di buona qualità «arbitrio boni viri».

Blasio, tuttavia, «obmisit ipsam possessionem cultivare et laborare congruis et debitis temporibus»; non piantò mai le 50 nuove viti e gli altrettanti nuovi alberi previsti dal contratto ogni anno; «incisit quadraginta octo arbores vel circha ad pedem» senza il permesso del locatore e non ripulì i fossati, per un danno stimato dal proprietario in 100 lire di bolognini. A tutto questo si aggiungeva il risarcimento dell'affitto mai pagato e la penale di 100 lire prevista dal contratto per una qualunque violazione delle clausole.

Il contadino si fece rappresentare in giudizio da un procuratore, ma non si presentò mai in tribunale per rispondere alle *positiones* dell'accusa, avendo evidentemente intuito quale sarebbe stato l'esito della causa. Con sentenza emanata il 10 dicembre 1460, infatti, il giudice confermò tutti i risarcimenti richiesti dall'accusa e vi aggiunse il rimborso delle spese legali, pari a sei lire¹⁹⁸.

Ancora una volta, è difficile capire perché il proprietario abbia lasciato che una situazione di così grave inadempienza contrattuale da parte del contadino si trascinasse per così tanto tempo, salvo poi

¹⁹⁵ Ad esempio, nel febbraio 1358 un certo frate Domenico della cappella di Santa Cecilia chiese che i comitatini Petrizzolo e Berto, abitanti di Quarto Inferiore, fossero banditi come debitori insolventi nei suoi confronti, per 10 lire «quas eisdem mutuavit tempore locationis et concessionis per eum facte predictis Petricolo et Berto ad laborandum» di due appezzamenti di terreno, e per altre 50 lire in quanto non «reterzarono» nei tempi previsti la parte arativa di dette terre. L'8 marzo i due furono «in banno cridati»: ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 12, cc. 235-236 (1358).

¹⁹⁶ Vedi *supra*, paragrafo 2.2.2.

¹⁹⁷ Località non lontana da Castel Maggiore, circa 10 chilometri a nord di Bologna.

¹⁹⁸ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 44, cc. 200-201 (1460).

ricorrere alla giustizia a contratto ormai concluso. Se non si trattò di una vera e propria truffa – della quale anche in questo caso rimane il sospetto – fu probabilmente un altro episodio di condotta padronale a dir poco negligente.

La scelta di stipulare un contratto di affitto, piuttosto che una colonia parziaria, poteva essere qui legata alla riconversione agraria della terra, attuata con la piantagione annuale di così tante nuove viti e sostegni vivi, interamente a carico del contadino. Ciò potrebbe spiegare anche il canone annuale relativamente basso – in relazione all'estensione della terra – richiesto dal proprietario Lorenzo al contadino Blasio¹⁹⁹.

La piantagione annuale di un notevole numero di nuovi alberi e piante di vite poteva tuttavia essere prevista anche dalle pattuizioni mezzadrili, come quella *socidam sive societatis* stipulata da Grazia degli Aimerici, cittadino e proprietario terriero, con Bonvisino de' Romandioli, lavoratore agricolo, e i figli di questo, Cristofaro, Battista e Marco, per la gestione di una terra di 150 tornature presso Marano. Il 23 giugno 1469 Grazia accusò Bonvisino e i suoi figli di diverse inadempienze contrattuali, tra le quali proprio il non aver rispettato la promessa di piantare ogni anno 100 polloni di salici e altrettante nuove viti, motivo per cui richiese un risarcimento di 50 lire.

Inoltre, Bonvisino e i suoi figli non avevano restituito a Grazia il prestito di 25 lire *in auxilium laborandi* ricevuto per soddisfare un loro vecchio creditore, ed erano rimasti in debito con lui di ulteriori 43 lire, 10 soldi e sei denari per la fornitura di un mezzo vitello e una certa quantità di vino e frumento. Erano poi incorsi in una penale di 10 lire per aver omesso, ciascuno dei tre anni di contratto, di «ponere quatuor operas diurnas laboratorias in propazinando vites», e in un'altra penale di 20 lire per non aver associato viti a quegli alberi che ne erano privi. Il primo anno di contratto, inoltre, non avevano consegnato al proprietario la parte a lui spettante della canapa (500 libbre) e del lino (150 libbre), stimata 25 lire, e negli altri due anni invece non ne avevano seminato la quantità dovuta, per un ulteriore danno di 50 lire. Nel terzo anno non avevano zappato tutte le viti della possessione, pena 10 lire, e sia quell'anno che il precedente non avevano eseguito le consuete quattro arature nei tempi dovuti, per altre 40 lire di danno.

¹⁹⁹ Difficile fare confronti precisi in questi casi (per via della diversa produttività dei terreni confrontati; del non pieno affidamento che è possibile fare sui dati desunti dalle denunce giudiziarie; della diversa suddivisione interna ai vari possedimenti tra arativo, vignato e altre tipologie culturali), ma se si presta fede ai processi esaminati in precedenza, allora da 10 tornature di terreno arativo collinare potevano essere tratte più di 13 corbe di grano (cfr. *supra*, p. 117), mentre da una terra mista arativo-arborato-vignata della Bassa, dell'estensione di 100 tornature, si potevano ottenere 28 castellate di uva (cfr. *supra*, p. 118). Da ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 44, cc. 3-4 (1462), si desume invece che una terra vignata di sole cinque tornature, sulle prime colline bolognesi, poteva dare anche quattro castellate e otto corbe di uva all'anno. Alla luce di questi dati, sembra proprio di poter affermare che il canone di sette corbe di frumento e una castellata di uva – oltre al carro di legna – richiesto in questo caso per una terra di 40 tornature fosse ben inferiore alla quota di prodotto che sarebbe spettata al proprietario se il contratto fosse stato mezzadrile. Nelle affittanze agrarie toscane studiate da PINTO 1982, pp. 298-306, invece, i canoni di affitto risultavano spesso superiori alla metà della produzione poderale, ovvero alla quota mezzadrile.

Il documento che ci dà testimonianza di questa lite non è la sentenza conclusiva, ma la denuncia iniziale del proprietario Grazia, alla fine della quale si legge la richiesta che entro venti giorni fossero saldati tutti i debiti in essa descritti. Il giudice aggiunse che se i quattro contadini non avessero soddisfatto le richieste entro i termini loro concessi, sarebbero stati incarcerati e pignorati²⁰⁰.

Non sappiamo come si concluse la vicenda, e se Grazia riuscì a ottenere quanto gli spettava oppure no. Considerando l'entità del debito, è tuttavia probabile che i contadini, per quanto ricchi, non avessero le risorse necessarie per pagare, e abbiano per questo deciso di darsi alla fuga, magari con l'aiuto di amici o compaesani, com'era piuttosto frequente a quei tempi, nel Bolognese come altrove. Non mancano, a questo proposito, processi contro i complici di simili fughe.

Uno di questi giunse a sentenza nel maggio 1472, con la condanna di Bartone, contadino di Baricella, al pagamento di 100 lire – la pena statutaria – per l'aiuto, con carro e buoi, fornito a due coloni nella loro fuga verso il vicino territorio ferrarese. Come previsto dagli statuti, Bartone fu condannato anche al risarcimento dei debiti dei fuggitivi: 148 lire e quattro soldi, 168 corbe e tre quarti di frumento, otto corbe e mezzo di orzo²⁰¹. Senza sorpresa, anche Bartone preferì darsi alla fuga, e risultò contumace nel processo a suo carico. Il fatto però che per lui fu nominato un curatore, lascia intendere che avesse delle proprietà, grazie alle quali il creditore – il *nobilis vir Baptista de Mazolis* – poté rientrare almeno in parte dei suoi crediti, probabilmente più di quanto non avrebbe potuto fare se si fosse rifatto direttamente su quelle dei suoi coloni fuggitivi²⁰².

A volte era addirittura il proprietario stesso che si impegnava nella cattura del colono fuggitivo, assoldando mercenari allo scopo e chiedendone il rimborso in sede di giudizio: fu questo il caso del *magister barberius* Pietro e del mezzadro Simone da Rossena, di origini reggiane. Il contratto quinquennale stipulato tra i due nel 1455 era relativo a una terra di 100 tornature a Castel Guelfo (nella pianura tra Imola e Bologna) e prevedeva alcune clausole particolari, che meritano essere qui ricordate.

Per prima cosa, il mezzadro si impegnava a lavorare la terra locata per cinque volte – «arompere, remenare, reterzare, requartare et quinta vice cum semine seminare» – e non per quattro come stabilito dagli statuti, ma il locatore contribuiva a questa ulteriore fatica prestando un bue *in auxilium laborandi*. Anche in questo caso, per i primi tre anni di contratto il conduttore era tenuto a piantare ogni anno nuove piante di salice e di vite dove necessario, ricevendo però dal locatore un finanziamento di 1 bolognino per ciascuna di esse.

²⁰⁰ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 45, cc. 97-98 (1469).

²⁰¹ Ivi, b. 46, cc. 89-90.

²⁰² Sulla nomina dei curatori e sullo svolgimento dei processi civili in contumacia vedi PADOA-SCHIOPPA 2015, pp. 417-420.

Ogni mese, inoltre, il locatore era tenuto a mutuare al mezzadro sei lire di quattrini²⁰³, e siccome il lavoratore rimase sulla possessione solo sette mesi, ricevette in totale 41 lire e 10 soldi in prestito, come appare – dice il testo della sentenza – sia nel libro di conti del proprietario Pietro, sia nel «libriciolo» del contadino Simone. Una prova, questa, che i contadini bolognesi del Quattrocento – al pari dei loro omologhi toscani²⁰⁴ – potevano tenere propri libri di conto, speculari a quelli dei padroni.

Oltre a non aver restituito il prestito e a non avere lavorato le terre nei tempi dovuti, Simone, abbandonando la possessione per andare in quella – non lontana – di un certo Antonio de' Barzellini a Medicina, si era anche portato via alcuni beni di proprietà di Pietro, ovvero un'asse di ferro, un falcone, una vanga di ferro, un recipiente da muratore («conca ad murandum»), un sacco da due corbe, un recipiente («zuca») di vetro, tre piccole vanghe di legno, tre carri di fieno e pure una porta della casa. Inoltre, il mezzadro era rimasto in debito di tre lire con il proprietario per il trasporto, dal campo fino in città, della biada raccolta.

Di tutte queste cose Pietro chiese conto a Simone quando questi si era già trasferito a Medicina, ma siccome non ne ottenne la restituzione, decise di ingaggiare – per la spesa di 15 lire – un *nuntius* a cavallo e 14 *socci* appiedati che lo prelevassero da Medicina e lo portassero in città nel giro di un paio di giorni, e di questa spesa, appunto, chiese il risarcimento in tribunale. Il giudice, tuttavia, nel marzo 1457 condannò il mezzadro Simone alla rifusione di tutti i debiti e alla restituzione di tutte le masserizie sottratte, oltre al pagamento di una penale di 50 lire per non aver rispettato le clausole contrattuali, ma non lo condannò al rimborso delle spese sostenute per la sua cattura²⁰⁵.

Una cattura che, esattamente come avveniva nel Senese, anche nel Bolognese poteva creare qualche problema agli ufficiali – pubblici o privati – incaricati di eseguirla, per via delle comunità contadine che, solidali con il mezzadro debitore e ostili agli emissari della città, tentavano di ostacolare l'operato di questi ultimi, talvolta in maniera violenta. Così, nel 1340 uno dei giudici *ad maleficia* della curia del podestà bolognese aprì un'inquisizione contro 14 comitatini di Vedrana, rei di avere aggredito, armati di falcioni, coltelli e altre armi, quattro berrovieri e un nunzio del comune, incaricati di arrestare due di loro per debiti contratti – non sappiamo per quale ragione, per complessive 32 lire – con un cittadino bolognese.

²⁰³ Il quattrino, moneta coniata a Bologna a partire dal 1406 che conobbe una grande circolazione, aveva il valore di due denari: CHIMIANTI 2008, p. 101.

²⁰⁴ In proposito BALESTRACCI 1984.

²⁰⁵ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 43, cc. 19-20 (1457).

Grazie a questo assalto, l'unico dei due comitatini debitori che i berrovieri erano riusciti ad arrestare riuscì a liberarsi, ferire gravemente alla testa una delle guardie che lo stavano scortando in carcere e infine fuggire, venendo per questo bandito dal comune sotto la pena di 300 lire di bolognini²⁰⁶.

2.3.3 Tra danno dato e *mala laboratura*

Dall'esame delle carte giudiziarie condotto sin qui sembrerebbe arrivare, come detto, una conferma di quanto dicono – o, meglio, *non* dicono – le fonti letterarie riguardo ai furti “mezzadrili”, perpetrati dai coloni parziari ai danni dei proprietari al momento della suddivisione dei frutti. Poco presenti nella letteratura padana e bolognese in particolare, tali furti non compaiono nemmeno nelle liti giudiziarie che animarono il tribunale civile felsineo per tutto il Trecento, ricorrendo con significativa frequenza solo nella seconda metà del secolo successivo (comunque ben prima del loro apparire in letteratura).

Ciò non significa, tuttavia, che il furto mezzadrile fosse sconosciuto nel Bolognese, e nemmeno che fosse assente dalle liti discusse nei fori urbani. Solamente, per tutto il Trecento non era compreso tra le competenze dei giudici civili. La rubrica statutaria che fissava i doveri dei rustici, e – a partire dal 1335 – ne affidava la giurisdizione al foro civile, non faceva infatti alcuna menzione di furti, limitandosi a punire le mancate arature ai terreni. Solo con gli statuti del 1454 la stessa rubrica – e con essa la competenza dei giudici ai dischi civili – fu allargata a comprendere i furti mezzadrili: per questo tali ruberie compaiono con frequenza rilevante tra le carte del tribunale civile solo dopo quella data.

In precedenza, ritengo che i furti dei mezzadri appartenessero alla sfera dei danni dati, al pari di qualunque ladrocinio occasionale nei campi e nelle aie, e, pertanto, fossero di competenza del notaio delle vigne o dei *domini maleficiorum novorum seu parvorum*. Di conseguenza, almeno alcuni – ma forse molti – procedimenti per danno dato, per i quali, come si è detto nel capitolo precedente, difficilmente si riescono a capire i rapporti reciproci tra accusati e accusatori, sarebbero in realtà furti di prodotti agricoli perpetrati all'interno di rapporti di lavoro, nel delicato momento della suddivisione del raccolto. Una conferma di questa ipotesi risiederebbe in un errore – a mio parere rivelatore – commesso dal notaio delle vigne nella registrazione di un suo atto, per il quale impiegò una formula che non si ritrova in nessun altro procedimento per danni dati, ma che è del tutto analoga a quella usata per le *male laborature* del tribunale civile.

²⁰⁶ ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Libri inquisitionum et testium*, b. 153, reg. 8, cc. 131-135. Insieme a lui furono banditi anche suo fratello – con il quale condivideva il debito – e un altro comitatino che partecipò all'aggressione.

Era il 20 settembre 1328 quando Jacopo Di Giovanni *Caçe*, della cappella di San Cristoforo, accusò Zanibono, abitante della città, che gli aveva arrecato danno in una sua vigna «posita in vineis canonum Sancti Petri». Fin qui nulla di strano, il formulario è consueto. Poi però la svolta: anziché descrivere i danneggiamenti perpetrati da Zanibono alla siepe, agli alberi o ai frutti della vigna, il notaio scrive piuttosto «in eo quod dederat ad laborandum unam suam vineatam predictam, et non capavit, podavit nec culmavit ut moris est, et eam vindemiavit contra voluptatis dicti Iacobi et uvas exportavit. Item predicta dicit fuisse de anno presenti et mense presenti, quare petit et cetera item dampnum sibi emendare quod facit et extimat C solidos bononinorum»²⁰⁷.

Non capavit, podavit nec culmavit: il danno contestato, ovvero l'asportazione di uva, faceva dunque parte di una causa più complessa, in cui rientravano anche mancate lavorature alla vigna in questione, sulle quali però il notaio delle vigne non aveva alcuna giurisdizione e che, pertanto, non avrebbe dovuto nemmeno menzionare²⁰⁸. Chissà quante altre volte, invece, non commise questo errore, trascrivendo nel suo registro solo la parte di sua competenza di cause più ampie, comprendenti sia *male laborature* che furti mezzadrili.

A Bologna, insomma, prima del 1454 le liti agrarie ricadevano sotto almeno due giurisdizioni distinte: quella civile per le mancate lavorature e quella dei danni dati per gli eventuali furti del colono²⁰⁹. Nel 1454 – ma probabilmente prima, come testimonia il processo del 1408 esaminato in precedenza – queste giurisdizioni furono accorpate in una sola, concedendo la procedura sommaria a quel proprietario terriero che avesse denunciato davanti ai giudici civili non solo le mancate arature ai terreni, ma anche i furti e le altre inadempienze del suo contadino.

Gli statuti del 1454, probabilmente preceduti da un provvedimento databile all'inizio del Quattrocento, sancirono dunque un allargamento delle possibilità offerte ai proprietari terrieri per rientrare dei furti dei loro mezzadri: se prima, infatti, per godere di procedura sommaria erano costretti a rivolgersi a magistrature con giurisdizione limitata a poche lire, ora potevano denunciare furti mezzadrili di qualunque entità davanti ai giudici civili, senza essere costretti a presentare prove testimoniali. E così, dalla documentazione in nostro possesso incominciano ad apparire, chiari ed evidenti, quei furti che prima rimanevano celati.

²⁰⁷ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, b. 5, reg. 1328, c. 127v.

²⁰⁸ Che si tratti di un errore è confermato dalla cifra richiesta dall'accusatore come risarcimento per il danno subito (cinque lire), che sembra del tutto incompatibile con una *mala laboratura*, e che invece risulta in linea – sebbene sopra la media – con le altre richieste di risarcimento per soli danni dati.

²⁰⁹ Con ogni probabilità funzionava così anche a Ravenna, dove gli statuti trecenteschi prevedevano che «nec eiam laboratores audiantur de dampno dato si oppositum fuerit eis quod non dederint villaturam vel righiziam, sollaturam et partem integram dominis a quibus possessiones habuerint seu quorum fuerint possessiones, nisi iurent novo sacramento se predicta omnia et singula integraliter prestittisse dominis antedictis»: ZACCARINI 1998, II, 11: *De laboratoribus possessionum hominum de Ravenna*, p. 186.

2.3.4 Debiti per locazioni di bestiame

Spesso le locazioni di bestiame – per l'allevamento o per il lavoro agricolo – erano slegate dalla locazione del terreno²¹⁰, e nondimeno generavano rapporti debitori, di cui si trovano numerose tracce nelle carte del tribunale civile bolognese. A scatenare la denuncia del proprietario era quasi sempre la mancata consegna della zoatica, ovvero il canone fisso – di solito in natura – previsto per il lavoro delle terre con il bestiame locato²¹¹, a cui talvolta si aggiungeva la mancata riconsegna degli animali locati alla fine del rapporto, probabilmente a seguito di fughe dei contadini su altri poderi.

Nel 1342 Curino e Zaccaria, entrambi cittadini della cappella di San Gervasio ma abitanti in campagna a Pontecchio Marconi, furono condannati «ex secundo decreto» a risarcire Giovanni de' Presbiteri di due corbe di frumento del valore di 30 soldi ciascuna, per la mancata consegna della zoatica nell'ambito di un contratto di soccida *ad medietatem lucri* di un manzo del valore di nove lire. In aggiunta a questa cifra, i due dovettero risarcire a Giovanni anche il valore stesso del manzo, che non gli avevano restituito alla fine del contratto. Pertanto, fu definitivamente sancito il passaggio nelle mani del creditore di una terra bedusta di tre tornature – e del valore stimato di 12 lire – prima posseduta dai due debitori in località Pontecchio²¹².

Cause simili a questa potevano essere esaminate anche dal tribunale penale, dal quale, nel 1456, fu bandito Giovanni, «laboratorem terrarum» abitante di Trebbo di Reno²¹³, per essere fuggito dal territorio bolognese con una vacca e un vitello che in quel momento aveva in soccida dal notaio bolognese Michele *de Pizolpassis*. Per uscire dal bagno, Giovanni avrebbe dovuto risarcire a Michele il danno procuratogli – pari al valore del bestiame sommato a quello che da esso si sarebbe potuto guadagnare: 21 lire – ma, nel caso ciò non fosse avvenuto e fosse stato catturato, sarebbe stato frustato in pubblico e quindi bandito di nuovo. Se per caso si fosse fatto rivedere una seconda volta, sarebbe stato marchiato in fronte con il «bullo comunis Bononie»²¹⁴: una pena infamante, non comune in

²¹⁰ Sulla diffusione dei contratti di locazione del bestiame nel Bolognese, e sul fatto che in quest'area la mezzadria si adattò alle condizioni dettate dall'allevamento – e quindi dai contratti di soccida – e non viceversa, come avvenne ad esempio in Toscana, vedi ANDREOLLI 2003, p. 209 in particolare.

²¹¹ FRANCIA 1922, p. 14.

²¹² ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 4, cc. 35v-36r (1342).

²¹³ Pochi chilometri a nord di Bologna. Per l'identificazione della località «Policino a mane» con Trebbo di Reno, vedi s.v. *Polese* in FANTI 2000, II, p. 625.

²¹⁴ ASBo, Curia del Podestà, *Libri inquisitionum et testium*, b. 361, reg. 1, cc. 148-150.

ambito penale²¹⁵ e del tutto estranea al foro civile, dove, viceversa, cause analoghe a questa trovavano più frequente collocazione.

Naturalmente, le locazioni di bestiame potevano essere stipulate anche tra contraenti entrambi cittadini, e quindi essere causa di rapporti debitori tutti interni alla città²¹⁶. Di norma, tuttavia, il soccidante era cittadino e il soccidario comitatino, e gli animali locati erano un paio di buoi da lavoro, per la durata di un anno²¹⁷. A volte gli animali locati erano invece di più, e lo scopo principale del contratto era l'allevamento piuttosto che il lavoro, come nella soccida quadriennale stipulata nel 1454 tra Domenico *de Scardois*, notaio bolognese, e Lorio dei Provenzali di Rubiera, abitante della *guardia civitatis*.

In quell'occasione Domenico locò a Lorio tre vacche – di cui due bianche pugliesi con corna, e una, rossa, senza – e due vitelli, del valore complessivo di 40 lire. Il locatore promise di non stipulare il contratto «in preiudicium conductoris», e viceversa il conduttore si impegnò a «dictas bestias pascere et nutrire arbitrio boni viri et omnes vitulos et vitulas nascituras ex eis alevare» fino al termine del rapporto, quando la spartizione del bestiame sarebbe avvenuta «in campo fori». Il contratto prevedeva inoltre che «si aliqua ex dictis bestis moreretur vel deperderetur aut devastaretur culpa, dolo, vel negligentia conductoris, quod damnum spectet ad conductorem», mentre non specificava nulla su eventuali perdite di bestiame per cause naturali. Al conduttore spettava infine la consegna di due corbe di frumento «pro zoatica» il primo anno di contratto, e di tre corbe in ciascuno dei tre anni successivi, sotto la pena di 25 lire di bolognini.

Ebbene, anche in questo caso risulta che il conduttore, oltre a non aver mai consegnato la zoatica, nemmeno spartì il bestiame con il proprietario, motivo per il quale Domenico si presentò davanti al giudice chiedendo le 25 lire di penale previste dal contratto, e altre 100 lire, in ragione della metà del valore che avrebbero dovuto avere le vacche «si dicte vacce et vituli retente et gubernate fuissent per

²¹⁵ Sulle pene corporali, tra cui la marchiatura, segno perenne di colpa e infamia, ZORZI 2015, p. 130. Se la marchiatura era prevista, ad esempio, dagli statuti di Reggio Emilia del 1480 per il furto, e da quelli duecenteschi veneziani per la rapina e la bigamia, quelli bolognesi del 1454 la prevedevano – su entrambe le guance – per i venefici non mortali: CUCINI 2014, vol. II, IV, 56: *De pena venenantis aliquem*, p. 154.

²¹⁶ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 3, c. 319 (1339). In quell'occasione, Francesco, cittadino della cappella di Santa Maria del Torleone, ottenne la parte arborata e vignata di due tornature di terreno arativo e vignato situato nella *guardia civitatis* (del valore di 23 lire e 10 soldi), precedentemente di proprietà di Simone, ortolano della cappella extraurbana di Sant'Omobono, come risarcimento per il valore di un'asina data in soccida *ad medietatem lucri et dampni*, e dei canoni di locazione da quest'ultimo mai versati durante i quattro anni di contratto.

²¹⁷ Ad esempio ivi, b. 7, c. 154 (1353), tra Bartolomeo *scudario* della cappella di S. Maria dei Carrari e *ser* Nicolò da Zola, abitante di Crevalcore, per due buoi, stimati 19 lire. Il contratto, stipulato nel 1350, era una soccida *ad laborandum* annuale, e prevedeva una zoatica di nove corbe di frumento, che Nicolò non versò e per questo fu condannato a risarcire al proprietario, insieme con le spese legali.

aliquem diligentem hominem». Il giudice gli diede ragione, accordandogli anche il rimborso delle spese legali, ammontanti a quattro lire²¹⁸.

Per le locazioni di bestiame, dunque, valeva il discorso fatto in precedenza per le locazioni di terreno: spesso i proprietari lasciavano correre dopo le prime gravi inadempienze dei contadini nella consegna dei canoni o nella gestione dei beni locati – forse nella speranza che le cose migliorassero col tempo – salvo andare in tribunale a rapporto ormai concluso. Un comportamento, come detto, non facile da decifrare, e forse truffaldino.

2.3.5 Contadini vincitori

Fin qui abbiamo passato in rassegna solo liti conclusesi con la vittoria della parte padronale, che ottenne la conferma di tutte – o quasi – le sue richieste economiche. Tale era, in effetti, l'esito più comune dei processi, grazie anche alla procedura sommaria, che avvantaggiava grandemente l'accusa. Questo non vuol dire, tuttavia, che alla parte contadina non fossero lasciati margini per difendersi e far valere le proprie ragioni, come difatti talvolta avvenne.

Nel 1353, ad esempio, giunse a sentenza il procedimento intentato da fra Bagarotto de' Bianchi contro il *partiarus* Guido da Budrio, accusato di non aver lavorato a dovere, nel 1351, le terre a lui locate, 22 tornature complessive di terreno suddivise in tre possessioni presso Dugliolo, nella Bassa bolognese. Quell'anno, Guido aveva raccolto 42 corbe di frumento e 44 di spelta, di cui ne aveva trattenuto la metà per sé, come previsto dal contratto mezzadrile che lo legava al proprietario.

Quest'ultimo, tuttavia, chiedeva che dalla quota di Guido fossero sottratte otto corbe di spelta e sei di frumento che le terre avrebbero reso in più «si dictus Guido ipsas laborasse prout debebat», insieme al consueto risarcimento di una lira per ogni lavoro non effettuato su ciascuna tornatura di terreno (34 lire in totale). Calore da Castagnolo, procuratore comitatino, difese in giudizio Guido e ne ottenne la piena assoluzione, oltre al risarcimento delle spese legali da parte dell'avversario²¹⁹.

Poco ci dice la sentenza di questo processo in merito al suo svolgimento e ai motivi che portarono all'assoluzione dell'imputato. Siamo più informati invece sulla lite che oppose, più di un secolo dopo, il *nobilis vir* Gabriele de' *Mazolis* e il contadino Leonardo de' *Fagianis* da Massarapi²²⁰, riguardante non solo furti agricoli e mancate lavorature ai terreni, ma anche danneggiamenti edilizi alle strutture produttive e residenziali della proprietà. Ma andiamo con ordine.

²¹⁸ Ivi, b. 44, cc. 114-115 (1462).

²¹⁹ Ivi, b. 7, c. 204 (1353).

²²⁰ Nel documento si legge «de la Massa de Larara», da ricondurre con ogni probabilità alla *Massa di Ellerario*, antico nome con cui era nota l'odierna Massarapi, pochi chilometri a est della città: FORNIONI, p. 96.

Nel 1463 Gabriele locò *ad medietatem* al detto Leonardo una possessione di 120 tornature di terra arativa, vignata e prativa presso Massarapi, comprensiva di casa, pozzo e forno. Per tre anni il mezzadro vi risiedette, ma, secondo l'accusa, nel primo anno non lavorò sei tornature *in venzone*, per nove corbe di frumento di danno. L'anno successivo non eseguì due arature su sette tornature seminate a spelta (risarcimento di 14 lire e altrettanti sestari di spelta), non zappò né remendò 300 viti (90 lire) e sottrasse tre corbe e mezzo dalla quota di frumento spettante al proprietario. Nel terzo anno non arò né seminò tre tornature di cavedagne (risarcimento di 12 lire e sei corbe di frumento); omise nuovamente di lavorare le 300 viti (altre 90 lire); «metivit in erba duas tornaturas cum dimidio frumenti dicte possessionis, quod postea non emisit spicas», danneggiando in questo modo il proprietario in cinque corbe di frumento, che non ottenne da quelle due tornature; e infine non consegnò 10 corbe di raccolto, che gli erano state rubate ma che non lo sarebbero state se le avesse consegnate in tempo al proprietario. Negli ultimi due anni, poi, segò 35 tornature di prato di proprietà dello stesso Gabriele ma non facenti parte della proprietà a lui locata (35 lire di danni), e omise di compiere cinque opere di trasporto con il carro fino alla casa del proprietario (sette lire e 10 soldi). Inoltre, Leonardo, per i tre anni che lavorò la possessione, non consegnò a Gabriele la parte a lui spettante della canapa (700 libbre di prodotto); non pulì i fossati (30 lire); incise 10 alberi senza permesso (10 lire) e cinque piante di vite (50 lire); allevò sei maiali da 200 libbre di carne ciascuno senza farne parte con il proprietario; non consegnò mai i donativi (tre paia di capponi e 300 uova) e non restituì il prestito di un ducato d'oro che Gabriele aveva concesso a suo figlio Barnaba. Come se non bastasse, per colpa sua e delle sue bestie i muri della casa «fuerunt derupti et conquasati» (cinque lire di danni), e lo stesso Leonardo non fece a regola d'arte il pagliaio, che «se destruxit et marcidavit», per altre 10 lire di danno.

L'elenco delle malefatte del mezzadro Leonardo non è tuttavia ancora concluso: durante la sua permanenza sulla possessione, infatti, «destruxit unum caxonem»²²¹ (10 lire di danni) e non fece adeguata manutenzione al tetto della casa (due lire per metterlo a posto). Venuto il momento di lasciare la proprietà, poi, vi abbandonò ben 25 carri di letame inutilizzati (25 lire di penale); non chiuse il cortile con siepi (5 lire), e, da ultimo, «exportavit de dicta domo hostia dicte domus et portellos», per ulteriori due lire di danni.

Come usuale, l'accusa, dopo questo lunghissimo elenco di contestazioni e relative richieste di risarcimento, tenne a specificare che in sua presenza l'accusato aveva confessato di essere colpevole dei fatti descritti. Tuttavia, lo stesso accusato negò davanti al giudice, e tre testimoni sostennero che «Gabriel absolvit dictum Leonardum ab omni eo et toto quod dictus Gabriel posset petere dicto

²²¹ Probabilmente si tratta di una cascina di grosse dimensioni: vedi s.v. *caxina* in SELLA 1937, p. 87.

Leonardo *ratione laborature et ratione alterius cause*», motivo per il quale Leonardo fu pienamente assolto, anche se non gli fu riconosciuto il rimborso delle spese legali, in quanto entrambe le parti «habuerunt iustam causam litigandi»²²².

Il mezzadro Leonardo aveva, insomma, vinto la causa contro il *nobilis vir* Gabriele. La sua assoluzione, tuttavia, non significava affatto che avesse rispettato tutti i patti stretti con il proprietario, bensì che quest'ultimo lo avesse congedato – in maniera forse troppo frettolosa – dandogli assicurazione di non avere più crediti nei suoi confronti. Il fatto che a Gabriele sia stata riconosciuta una motivazione plausibile per avere aperto il contenzioso – nonostante abbia alla fine perso la causa – sembra poi suggerire che almeno alcune delle mancanze descritte in sede di accusa corrispondessero effettivamente a realtà.

Un giusto motivo per aver aperto la causa fu riconosciuto anche a Jacopo *de Bonfiglis*, nell'aprile 1474, quando giunse a conclusione il suo appello contro lo scarceramento di Michele *de Borgonzonibus*. In quell'occasione, il procuratore di Jacopo aveva chiesto che Michele rimanesse in carcere finché non avesse pagato il debito nei confronti del suo assistito, come previsto dalla rubrica statutaria *De pena non laborantium possessiones ut debent* e come stabilito da una precedente sentenza (evidentemente per una *mala laboratura*, anche se non è specificato). Il giudice civile al disco del Lupo, tuttavia, respinse l'appello, ritenendo corretto lo scarceramento di Michele²²³.

Sappiamo poco di questo contenzioso – ad esempio, non è chiaro se lo scarceramento significasse anche l'assoluzione per Michele dalle accuse di *mala laboratura* oppure no – e tuttavia già questo basta per affermare che il colono, grazie al suo procuratore Francesco Ghisilieri, ottenne almeno una parziale vittoria contro il suo proprietario terriero.

Ad ogni modo, sia nel caso di Leonardo *de Fagianis* di cui si è parlato sopra, che in quello di Michele appena citato – ma anche in tutti gli altri episodi giudiziari esaminati – la vittoria del contadino accusato non significava affatto la sua innocenza rispetto agli illeciti contestati. Quella stabilita dal tribunale, è bene ricordarlo, era infatti una verità giudiziaria, che non coincideva necessariamente con la verità fattuale.

Una o più false testimonianze, ad esempio, potevano spostare l'ago della bilancia verso una ricostruzione giudiziaria dei fatti che non corrispondeva alla realtà, determinando la colpevolezza di un individuo innocente o viceversa. Un'eventualità, questa, che forse non riguarda i casi fin qui esaminati, ma che, in generale, non era affatto improbabile, visto che sono documentabili, tra le carte del tribunale criminale, processi per sospetta falsa testimonianza.

²²² ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 45, cc. 157-158 (1469).

²²³ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio del giudice al disco dell'Orso*, b. 29, fasc. 1, f. 3.

Uno di questi vide protagonista un certo Zunta figlio di Simone, della cappella cittadina di San Biagio, che nel dicembre 1381 denunciò ai giudici *ad maleficia* le false testimonianze rilasciate da Prospero e Antonio, comitatini di Manzolino, in favore di un loro compaesano, Jacopo, nella causa per *mala laboratura* intentata contro quest'ultimo dallo stesso Zunta. Nello specifico, la lite riguardava una dozzina di biolche, parte di una terra più ampia situata a Manzolino, sulle quali i due testimoni sostennero di avere visto Jacopo lavorare nei modi e nei tempi previsti dalla normativa vigente²²⁴.

Purtroppo non sappiamo come andò a finire il procedimento, di cui ci è rimasto il solo libello di accusa, ma la solidarietà tra compaesani, che portava le comunità a compattarsi per fronteggiare le accuse provenienti da fuori – e dalla città in particolare – non doveva essere un fatto così insolito. Paolo da Certaldo, infatti, nel suo *Libro di buoni costumi* ammoniva il lettore di città a non recarsi mai in campagna a «fare ragione» con il proprio lavoratore, in quanto, lì, quest'ultimo sarebbe stato difeso dai suoi compaesani, erti a suoi «procuratori», e grazie a loro avrebbe fatto passare dalla parte del «torto» il proprietario cittadino²²⁵. Tra le molte accuse lanciate ai rustici dall'anonimo *De natura rusticorum*, poi, vi era proprio quella di essere «ex necesse falsi testes»²²⁶, a conferma sia della liceità dei dubbi sulla sincerità dei testimoni, sia di quanto fosse avvertito dai padroni il problema delle false testimonianze dei contadini.

Di certo, tuttavia, non era solo la parte comitatina a ricorrere al falso, all'occorrenza. Anche i padroni potevano avanzare eccessive pretese e false accuse, tra l'altro protetti dalla procedura sommaria accordata loro dagli statuti. A testimoniare basterebbe la sola postilla sui proprietari «tam rigorosi duri et graves contra colonos» inserita nella rubrica statutaria *De pena non laborantium possessiones ut debent*, di cui si è parlato nel paragrafo 2.2.1.

A questo proposito, non ho trovato querele presentate al podestà da parte di contadini ingiustamente vessati dai loro padroni, o contro le false accuse di questi ultimi per il mancato rispetto dei patti agrari. Tuttavia, il falso di parte padronale poteva essere ben più grave, e consistere addirittura nella falsificazione del contratto stesso.

Risale al 1340 un episodio di questo tipo, relativo a una locazione di animali, la cui trama avrebbe potuto essere quella di una novella – divertente e moraleggiante al tempo stesso – sull'avidità dei cittadini e sull'ottusità dei contadini, ma che fu piuttosto oggetto di un processo criminale, conclusosi

²²⁴ ASBo, *Miscellanea bellica* (fondo fuori consultazione e in via di riordino), 5 cc. (dicembre 1381, erroneamente segnato 1441 a matita nella prima carta), incipit «Vobis domino potestati vestrisque iudicibus ad maleficia deputatis | Zunta Simonis Vannis civis bononiensis cappelle sancti Blaxii iuratus depnuntiat». L'accusa fu regolarmente bollata, come appare dalla postilla finale, ma non sono riuscito a trovare la trascrizione del procedimento né nei *Libri inquisitionum et testium*, né tra le *Accusationes* di quell'anno, segno che probabilmente il registro che la conteneva è andato perduto.

²²⁵ PAOLO DA CERTALDO, 103, p. 20.

²²⁶ SUTTINA 1928, p. 171, v. 73.

con una pesante condanna pecuniaria e corporale per il falsario²²⁷. Vale la pena spendere qualche pagina per ricostruirne nel dettaglio la vicenda, seguendo quanto trascritto dal notaio del tribunale in sede di apertura del procedimento.

Un giorno, Jacopo *Faleçaçe*, della cappella di San Michele, escogitò un piano «animo extorquendi pecuniam» a un comitatino di sua conoscenza, un certo Checco di ser Landino di Farneto, attraverso un falso *instrumentum* notarile. Così, rogò una locazione «ad zoaticam» di un bue del valore di 15 lire di bolognini, per cinque corbe di frumento all'anno, tra un certo Giovanni di Michele, locatore ormai deceduto, e il padre defunto di Checco, datando il rogito al 17 maggio 1334 e sottoscrivendolo con il nome di Migliore *Vinacii*, notaio a sua volta nel frattempo deceduto.

Jacopo proseguì nel suo piano disonesto consegnando il falso documento a Chelino, figlio di Giovanni di Michele, e dicendogli che con questo documento, che aveva casualmente trovato, lui, figlio del locatore, poteva vantare un credito di 15 lire (il valore del bue) e di sei anni di arretrati di zoatica nei confronti di Checco, figlio del locatario ser Landino. Chelino, allora, credendo al documento e al racconto di Jacopo, fece citare Checco per debiti difronte al giudice civile al disco dell'Aquila.

Ricevuta la convocazione, Checco si recò subito a casa proprio di Jacopo *Faleçaçe*, che conosceva perché era stato suo procuratore in passato, per chiedergli consiglio sul da farsi. Jacopo, dunque, fin dal primo momento sapeva bene che Checco si sarebbe rivolto a lui, e non ad altri, per risolvere la situazione nel quale lui stesso lo aveva cacciato, e così puntualmente accadde. Ma torniamo alla narrazione processuale.

Jacopo, ricevuto Checco, lo accompagnò a trattare a casa di Chelino, per risolvere la questione senza finire in tribunale. Checco si dimostrò subito disponibile a pagare a Chelino 35 lire per saldare il suo debito, ma Chelino, «qui erat a Jacobo Faleçaçe informatus», gliene chiedeva 45, e così fu impossibile raggiungere un accordo. Si passò dunque alle vie legali, come pianificato da Jacopo, il quale convinse facilmente Checco a nominarlo suo procuratore.

Lo stesso Jacopo, «habens propositum et intentionem tributandi et indebite extorquendi a predicto Checho et fratribus suis illud quod in falso intrumento continebatur», si recò allora da un certo Bolognino, calzolaio della cappella di Santa Maria di Mascarella, dicendogli che Chelino gli aveva confidato di aver locato un suo bue al padre di Checco, ma che poi non era riuscito ad avere indietro né i soldi del bue né quelli della zoatica, e allora pregava Bolognino, nel caso vedesse Checco, di chiedere per lui la rifusione del debito. Jacopo si dimostrava così uno spregiudicato bugiardo, oltre

²²⁷ D'altronde, che le novelle potessero trarre ispirazione da eventi che avevano realmente dato vita a processi, o che almeno potessero proporre trame analoghe a quelle di illeciti o crimini effettivamente verificatisi, è dimostrato da una frode bancaria giudicata dal tribunale della Mercanzia fiorentina nel 1359, simile a quella raccontata in una novella di Franco Sacchetti (la CLXXIV): ASTORRI 2012.

che un abile falsario (era lui stesso un notaio, come sappiamo per altre vie²²⁸, e questo spiega la facilità con cui era riuscito a redigere un falso *instrumentum* notarile).

Dopodiché Jacopo – mentendo ancora una volta – informò Checco che Chelino aveva ceduto il suo diritto a Bolognino, e che pertanto doveva ora rivolgersi a quest'ultimo per pagare il suo debito. Checco andò dunque da Bolognino accompagnato da Jacopo e da altri testimoni, e gli disse che gli offriva 35 lire per sistemare la cosa, questa volta trovando il consenso della parte avversa. A Bolognino, tuttavia, dovettero venire dei sospetti: volle vedere di persona il contratto, e Jacopo si vide costretto a consegnarglielo.

Per essere sicuro che il rogito fosse autentico, Bolognino andò a verificare che fosse stato registrato nei Memoriali del comune²²⁹. Non c'era. E non c'era nemmeno tra le imbreviature del notaio presunto rogatore. Ormai convinto che il documento fosse falso, Bolognino si recò a Farneto per raccogliere ulteriori conferme: parlò con il pievano e con un *ser* locale – persone degne di fede – i quali gli dissero non solo che non avevano mai sentito parlare del contratto in oggetto, ma anche che il padre di Checco era morto ormai da 12 anni, ovvero sei anni prima della locazione del bue!

Bolognino tornò allora in città, dove incontrò Jacopo, il quale – forse cominciando a sospettare che l'inganno fosse stato scoperto – gli chiese da dove venisse. Sentendo l'inequivocabile risposta, Jacopo cercò in tutti i modi di farsi dare indietro il documento, prova del suo inganno, ma non ci riuscì, e Bolognino, uomo «bonus et legalis», pretese – sotto la minaccia di denunciare la cosa a Taddeo Pepoli, signore della città – che Jacopo e Chelino rimettessero il debito a Checco. E così puntualmente avvenne, come testimoniato da un formale documento di rinuncia redatto da Caccianemico Fantuzzi nel gennaio 1340, che pose fine al processo civile pendente su Checco.

Ecco quindi un altro processo – questa volta civile e non per danni dati – finito in rinuncia perché l'accusatore fu costretto a correre ai ripari dopo che era stata scoperta la falsità delle sue accuse. Conclusosi il procedimento civile contro Checco, tuttavia, non si concluse la vicenda delittuosa di Jacopo, che anzi si aggravò di ulteriori fatti, che avrebbero potuto – questi sì – essere frutto della penna di un novelliere più che di un notaio intento a trascrivere gli atti di un tribunale penale.

Jacopo, infatti, non essendo riuscito a rimpadronirsi della prova del suo crimine, e comprensibilmente impaurito che prima o poi questa potesse essere rivelata alle autorità da Bolognino, chiese a Giovanni Mezzovillani di aiutarlo nello scopo. Questi riuscì nell'intento grazie alla moglie di Bolognino, che

²²⁸ Fu creato notaio l'8 novembre 1323, come si evince dalla sua sentenza di creazione: ASBo, Camera degli Atti, *Serie II*, b. 8, c. 45.

²²⁹ Nei libri memoriali venivano registrate alcune tipologie di atti notarili rogati a Bologna: in proposito GIANSANTE 2017.

gli consegnò personalmente il contratto (e se la penna del notaio del tribunale non ci dice nulla di più su questo dettaglio del processo, quella di un buon novelliere avrebbe forse potuto fare di più).

Fatto sta che Giovanni consegnò il contratto a Jacopo, salvandolo, come egli stesso disse, dal pericolo di essere «combustus», e Jacopo, per distruggere definitivamente le prove del suo reato, «dentibus laceravit suprascriptum instrumentum». Nonostante questo, come sappiamo, la vicenda raggiunse le orecchie del podestà o di uno dei suoi giudici, e l'inquisizione si aprì. I nunzi furono inviati a citare Jacopo in giudizio, ma questi mai si presentò, e fu pertanto bandito «gravi maleficio» in mille lire e nell'amputazione della mano destra²³⁰.

Questa complessa vicenda²³¹ dimostra una volta di più come lo strumento contrattuale si prestasse a imbrogli o addirittura a falsificazioni, in particolare nei confronti di quanti non avevano i mezzi culturali per coglierne i dettagli o addirittura per afferrarne il contenuto generale. Tra questi va annoverato il comitatino Checco, il cui comportamento nella vicenda appena descritta fu quanto meno ingenuo, per non dire da totale sprovveduto. Di persone come lui, a volte, qualche scaltro e spregiudicato cittadino non esitava ad approfittare, come avrebbe fatto volentieri Jacopo se solo non avesse trovato sulla sua strada Bolognino, viceversa cittadino di fermi principi di legalità.

Non tutti i comitatini erano come Checco, naturalmente, e alcuni di loro riuscivano a far valere le proprie ragioni contro le accuse padronali, in tribunale davanti al giudice o attraverso l'istituto dell'arbitrato. In uno dei non molti arbitrati di cui si trova traccia nella documentazione del tribunale civile bolognese, un comitatino, Checcollo da Budrio, riuscì ad avere la meglio contro un notaio cittadino, Jacopo *de Grognolinis*, in merito ancora una volta a una locazione di bestiame.

I due arbitri scelti per risolvere la controversia – non a caso due beccai – stabilirono infatti, in data 10 settembre 1387, che uno dei due buoi locati da Jacopo a Checcollo era morto non per colpa del contadino, come sostenuto da Jacopo, ma per la pestilenza che affliggeva i bovini del contado bolognese in quel periodo. Pertanto, tutto il danno derivante da quella perdita spettava, per contratto, al solo proprietario²³².

Almeno in questo caso, dunque, le giustificazioni addotte dal contadino per la perdita dell'animale non erano state fatte con malizia, per nascondere un furto o un'appropriazione indebita, come invece

²³⁰ ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Libri inquisitionum et testium*, b. 153, reg. 8, cc. 95-98. Ringrazio Lorena Scaccabarozzi per avermi segnalato questo processo.

²³¹ Della quale non è chiaro un punto non secondario, ovvero in che modo Jacopo sarebbe riuscito a estorcere a Checco il denaro sperato, qualora tutto fosse andato secondo i suoi piani. Probabilmente, aveva un accordo con Chelino per spartirsi la somma che sarebbe giunta a quest'ultimo da una parte attraverso Bolognino (che avrebbe consegnato a lui le 35 lire ricevute da Checco), e dall'altra a seguito del procedimento civile aperto contro lo stesso Checco, che Jacopo avrebbe avuto cura di fargli vincere.

²³² ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 29, cc. 205-206 (1387).

lamentava con insistenza la satira del villano²³³. Viceversa, fu il proprietario di città a rivelarsi eccessivamente diffidente.

La perdita del bestiame dato in soccida, naturalmente, poteva avvenire anche per altre ragioni indipendenti dalla volontà del contadino. Tra queste vi era il furto da parte di terzi²³⁴, spesso di estrazione comitatina e a volte addirittura coloni dello stesso soccidante.

Fu questo il caso di Pietro da Fornace, abitante di Tassinara²³⁵, «colonus et massarius» di Pietro Baciacomari, che nel maggio 1351 sottrasse due buoi – del valore di 20 lire – a Jacopo *Zechi*, suo conterraneo, il quale li aveva ricevuti «ad socidam et ad zoaticam» dallo stesso Baciacomari. Jacopo vide Pietro mentre portava via gli animali e lo pregò di restituirglieli, ma per tutta risposta ricevette due colpi sul braccio sinistro «cum uno fulchato ligneo», senza riuscire a impedire che i buoi fossero condotti alla vicina torre di proprietà di Rainerio degli Odofredi. Questo furto si sommava a un altro, eseguito ancora da Pietro ai danni dello stesso Jacopo pochi giorni prima, di due più («duos piom aptos ad laborerium terre») del valore di 20 soldi.

Denunciato da Jacopo presso i giudici *ad maleficia* e reo confesso, Pietro fu prima messo in carcere e poi condannato a una multa di ben 500 lire, che se non avesse pagato entro 10 giorni si sarebbe trasformata nell'amputazione della mano destra. Come prevedibile, Pietro non pagò e subì l'amputazione²³⁶, ma senza che questo, probabilmente, rattristasse molto il suo vecchio proprietario Baciacomari, da lui derubato e tradito.

Il contadino rapinato, insomma, era riuscito ad avere giustizia, e, per una volta, il suo proprietario con lui.

2.3.6 Nel foro reggiano

Per quanto concerne il Tre-Quattrocento, l'archivio giudiziario di Reggio Emilia è decisamente più povero di quello bolognese, e tuttavia non privo di documentazione riguardante liti sui rapporti di lavoro agricolo. Questa si trova soprattutto in alcuni registri di atti civili relativi a una manciata di

²³³ Cfr. *supra*, p. 81.

²³⁴ I furti di bestiame – non solamente di quello locato in soccida – si trovano abbastanza di frequente nella documentazione del tribunale criminale: per qualche esempio vedi DEAN 1994, p. 23, n. 25. Dalle carte del tribunale civile proviene invece il caso di un certo Geminiano di Nicolò di Carpi, colono di Bono *de Bonazolis*, che fece causa ai massari di San Marino, località dove era ubicata la possessione che lavorava per conto di Bono, dalla quale gli fu rubato un paio di buoi da parte di ignoti. Il processo si concluse con la condanna dei massari e degli uomini di San Marino al risarcimento a Geminiano del valore degli animali, pari a 37 lire: ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 44, cc. 180-181 (1460).

²³⁵ Nella bassa pianura, non lontano da San Giovanni in Persiceto.

²³⁶ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ad Maleficia, Libri inquisitionum et testium*, b. 172, reg. 2, c. 31.

anni della prima metà del Quattrocento²³⁷, ma non mancano documenti sparsi e risalenti anche al secolo precedente, come si vedrà a breve.

Tanto per cominciare, in uno dei due registri superstiti del 1446, sotto la data del 26 aprile, si legge che il procuratore di Giovanni de' Ruggeri chiese il risarcimento, da parte di un certo Gerardo de' Bonereti, di un debito di 3 fiorini da questi contratto «ocaxione mutui in auxilio laborandi terras». L'accusato era presente in giudizio e protestò di essere insolvente solo per un ducato e mezzo, ma mancò di presentarsi il giorno successivo per il giuramento dell'accusatore, e il giudice gli assegnò dieci giorni per restituire tutti e tre i fiorini, prima che di questo procedimento si perdano le tracce nel registro²³⁸.

Altre volte, alla richiesta di denaro se ne aggiungeva una di certe quantità di prodotti agricoli, che è facile intuire fossero i donativi o parti delle quantità che i mezzadri avrebbero dovuto consegnare ai proprietari. Ad esempio, il 9 febbraio 1446 Simone de' Calcagni denunciò al giudice la contumacia di Antonio da Bedogno, abitante di Quaresimo, fatto citare in giudizio per essere suo debitore in 11 lire e quattro soldi, due paia di capponi e cinque carri di legna «occaxione mezzadrie»²³⁹.

Un paio di giorni prima, il procuratore di Francesco da Bosco²⁴⁰ – locatore comitatino – aveva chiesto al giudice che Giovanni da Cerredolo, «olim mezzadrum dicti Francisci», fosse costretto al risarcimento dei debiti contratti, ancora una volta, «occaxione mezzadrie»: 40 *vintine* di legni da pergolato; 2 lire, 17 soldi e 6 denari per la metà di un vitello a lui venduto dallo stesso Francesco; mezzo carro di fieno e 10 moggi di calce. Il contadino accusato, presente davanti al giudice, confermò di essere stato mezzadro di Francesco ma negò tutto il resto, in particolare il debito sul fieno, che sosteneva di avere già estinto²⁴¹.

Anche nel Reggiano, dunque, i rapporti tra mezzadro e padrone – non necessariamente esponenti uno del mondo cittadino e l'altro di quello comitatino – andavano ben oltre il semplice contratto di locazione della terra, prevedendo prestiti di denaro, sementi, materiali da lavoro e anche vere e proprie vendite di prodotti alimentari – come il mezzo vitello appena ricordato – che appesantivano la

²³⁷ Conservati nel fondo ASRe, Curie della Città, *Libri degli atti civili rogati davanti al podestà*, vol. 1 (1445-1446), oppure frammisti a documentazione proveniente dal tribunale criminale, come un registro relativo al 1418 conservato in ASRe, Curie della Città, *Atti e processi civili e criminali*, b. 4, fasc. 1418.

²³⁸ ASRe, Curie della Città, *Libri degli atti civili rogati davanti al podestà*, vol. 1, c. 59r (1446). In questo come negli altri registri del tribunale reggiano gli atti sono ordinati cronologicamente e non suddivisi per cause, il che rende difficoltosa la ricostruzione dello svolgimento dei singoli processi, i passaggi dei quali sono frammisti a quelli di molti altri.

²³⁹ Ivi, c. 39v (1446).

²⁴⁰ Località pochi chilometri a sud-est della città.

²⁴¹ ASRe, Curie della Città, *Libri degli atti civili rogati davanti al podestà*, vol. 1, c. 38r (1446).

condizione debitoria del mezzadro nei confronti del proprietario²⁴². E come nelle altre città, anche a Reggio il proprietario poteva chiedere l'incarceramento del mezzadro per debiti.

Cinque giorni dopo la sua denuncia in tribunale, infatti, il procuratore di Francesco da Bosco si presentò nuovamente davanti al giudice per richiedere l'incarceramento di Giovanni da Cerredolo, per un debito non soluto di 10 lire di marchesani acceso «ocaxione mezzadrie». Probabilmente si trattava dello stesso debito della denuncia precedente, solo tradotto in valore monetario.

Comunque sia, l'ormai ex-mezzadro, presente in tribunale insieme a un fideiussore, contestò il fatto che il procuratore avesse effettivamente ricevuto mandato dal proprietario per presentare le sue accuse, e affermò che «se non posse nec debere detineri vigore aliquorum assertorum factorum per partem adversam», eleggendo inoltre un procuratore incaricato della sua difesa²⁴³.

Il contenzioso proseguì nei giorni successivi: alla fine di febbraio, al termine dei 15 giorni assegnati alla difesa per presentare le sue prove, senza che questa producesse alcunché, il procuratore dell'accusa si presentò per confermare le sue accuse sotto giuramento, ma fu costretto a produrre una copia del suo mandato di procura alla parte avversa, che ne contestava la validità²⁴⁴. Un ulteriore giuramento seguì una settimana dopo, sebbene l'avvocato difensore continuasse a negare le accuse, ottenendo altri 15 giorni di tempo per provare le sue posizioni²⁴⁵.

Il 14 marzo il procuratore dell'accusa ripeté il suo giuramento davanti al giudice e alla controparte, che continuò a negare e chiese una copia del giuramento²⁴⁶. Probabilmente la strategia difensiva mirava più che altro a prendere tempo, sperando di raggiungere un compromesso con l'accusatore o addirittura a indurlo a rinunciare prima che il processo giungesse a sentenza, la quale tuttavia probabilmente arrivò, visto che il 7 giugno – quattro mesi dopo l'apertura del procedimento – il procuratore della difesa fu citato dal nunzio comunale a presentarsi davanti al vicario del podestà «ad videndum et audiendum per ipsum dominum vicarium dari et proferri suam sententiam diffinitivam»²⁴⁷.

A volte erano i proprietari a giocare d'anticipo, ricorrendo al giudice se avevano fondati sospetti sulla futura condotta del lavoratore. O dell'ex-lavoratore, come nel dicembre 1445, quando il *dominus* Tebaldo da Sesso precettò Nicolò *de la Camonchiola* e i suoi fratelli, in precedenza suoi mezzadri,

²⁴² Dal Bolognese abbiamo un processo per debiti del colono nei confronti del proprietario – entrambi di estrazione comitatina – che, oltre al risarcimento per la *mala laboratura* della terra locata e alla restituzione dei prestiti in denaro e in natura ricevuti, comprendeva anche il debito per un acquisto di 16 lire di carne salata: ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 32, cc. 203-204 (1393).

²⁴³ ASRe, Curie della Città, *Libri degli atti civili rogati davanti al podestà*, vol. 1, c. 42r-v (1446).

²⁴⁴ Ivi, c. 46v.

²⁴⁵ Ivi, c. 47v.

²⁴⁶ Ivi, c. 49r.

²⁴⁷ Ivi, c. 69v.

dall'«innovare nec exportare in et desuper possessionem dicti domini Tebaldi super qua olim habitaverunt, sub pena arbitrio ipsius domini vicarii»²⁴⁸.

Provvedimenti di questo tipo potevano essere motivati non solo dalla scarsa fiducia nutrita dal proprietario nei confronti del colono, ma anche da controversie concernenti i diritti di successione sulla terra locata, al momento della morte del proprietario. Lo mostra bene un precetto del giugno 1446, con il quale gli eredi di Nicolò *de Castellis* intimarono al mezzadro di quest'ultimo, Peregrino *de Mezeffratis* di Quattro Castella, di consegnare a loro e non ad altri la quarta parte del raccolto di tutti i cereali di quell'anno, pena 10 lire.

Una lettera di motivazione, richiesta dal podestà, segue, nel registro del tribunale, la richiesta di emissione del precetto. In questa lettera, il curatore degli eredi di Nicolò spiegava che a motivare il provvedimento era stato il timore che qualcuno potesse millantare diritti di successione sulla terra – evidentemente Nicolò era morto da poco – inducendo così il mezzadro a consegnare i frutti non ai suoi legittimi proprietari²⁴⁹.

Preoccupazioni analoghe sono percepibili anche da parte comitatina. Se, infatti, gli statuti reggiani, a differenza di quelli quattrocenteschi bolognesi, si preoccupavano solo di definire gli obblighi dei mezzadri nei confronti dei proprietari, e nulla dicevano riguardo al dovere di questi ultimi di rispettare i patti, in almeno un caso la documentazione giudiziaria testimonia, viceversa, che anche i contadini potevano fare ricorso alla giustizia quando subivano illeciti di parte padronale.

Il 13 luglio 1445, infatti, Cristoforo Simonini di Parma presentò una «querella» al vicario del podestà, dicendo che quell'anno aveva lavorato le terre di Macario *de Oleo*, sulle quali aveva raccolto circa 55 staia di frumento, di cui avrebbe dovuto avere la quarta parte «pro laboratura sua». Macario, tuttavia, non lo permise, impedendo a Cristoforo di «movere ipsam quartam partem dicti frumenti, iam divissi in sachis, existentem super area iuxta chaxonum dicti Macharii, licet contra ius et iustitiam ac indebite».

Il vicario incaricò un nunzio comunale di comunicare a Macario che lasciasse libero Cristoforo di prendere la parte di frumento a lui spettante, e, nel caso avesse qualcosa da obiettare contro questa decisione, di presentarsi entro due giorni a esporre le sue ragioni²⁵⁰. Siccome non risulta che Macario sia mai andato a reclamare davanti al vicario nei giorni successivi, è molto probabile che Cristoforo abbia finalmente ottenuto la sua parte di frumento.

²⁴⁸ Ivi, c. 30r-v.

²⁴⁹ Ivi, c. 71r-v. Il fatto che al mezzadro fosse richiesto solo il quarto della produzione e non la metà, come usuale nei rapporti mezzadrili, era dovuto al fatto che la terra era sì appartenuta a Nicolò, ma *pro indiviso* con Mattia *de Castellis*, e quindi solo un quarto della produzione spettava agli eredi di Nicolò, l'altro quarto a quelli di Mattia.

²⁵⁰ Ivi, c. 3r.

D'altronde, che il mezzadro potesse essere difeso dalla legge contro le eccessive pretese padronali è testimoniato con evidenza da un altro caso, questa volta tratto dal sindacato di un podestà – Giuliano Spinola – risalente al 1374²⁵¹. Il 2 settembre di quell'anno, tra i querelanti che ritenevano di avere subito dei torti dalla famiglia del podestà uscente, o di avere dei crediti nei suoi confronti, si presentò davanti ai giudici eletti al sindacato Giovanni *Marescalchi*, cittadino reggiano, per denunciare un'ingiustizia subita da Stefano dal Ferro di Parma, giudice del podestà.

Giovanni sosteneva che, nei mesi precedenti, aveva fatto citare in tribunale Ugolino da Mancasale, immigrato e residente in città, per *mala laboratura*. Il contadino, nello specifico, non aveva zappato «aliqua vice» gli alberi maritati alla vite presenti su tre biolche²⁵² di terreno a lui locate in località San Prospero Strinati²⁵³, e, inoltre, non aveva restituito il fiorino d'oro ricevuto in prestito «pro laborando» dallo stesso Giovanni.

Nel racconto del processo che si legge nella querela presentata al sindacato del podestà, Ugolino era presente davanti al giudice Stefano dal Ferro, e, da questi interrogato, si confessò colpevole di tutte le accuse. Nonostante questo, il giudice stabilì che il contadino non aveva commesso alcuna mancanza nelle lavorature dei terreni, e che, pertanto, doveva avere la metà dell'uva prodotta dalla possessione come stabilito per contratto, senza sottrazione alcuna. Doveva, invece, restituire i 20 soldi – equivalenti a un fiorino – ricevuti in prestito da Giovanni.

Questa sentenza, in gran parte favorevole al contadino, lasciò evidentemente sconcertato il proprietario, che ne chiese subito le ragioni al giudice. Quest'ultimo, per tutta risposta, lo apostrofò «“manigolde”, et voluit ipsum facere conduci ad carceres dicendo quod faceret ipsum poni cum capite in zepo»²⁵⁴.

Giovanni era stato quindi offeso e sbattuto in carcere da Stefano dal Ferro, per di più con la testa nei ceppi, solamente perché aveva osato *conquirere* riguardo alle motivazioni dell'inspiegabile verdetto. Naturalmente, questa è la versione riportata da Giovanni nella sua querela, e, di conseguenza, nel testo non sono specificate le esatte parole che egli rivolse al giudice. Viceversa, è ben evidente l'insulto *manigolde*, uscito dalla bocca di quest'ultimo.

È probabile che Giovanni, trascinato dalla rabbia per una sentenza che non riusciva ad accettare, si fosse rivolto al giudice con toni perlomeno accesi, se non proprio offensivi. L'ipotesi che il giudice Stefano fosse invece in malafede, e che avesse voluto fare un torto a Giovanni favorendo il suo

²⁵¹ Un podestà, Giuliano Spinola, che aveva ricoperto tale carica sin dal 1372: VITIELLO 2016, p. 29.

²⁵² Una biolca reggiana equivaleva a circa 1,4 tornature bolognesi, pari a 2920 m²: cfr. MARTINI 1883, p. 569.

²⁵³ Nei suburbi settentrionali della città.

²⁵⁴ ASRe, Curie della città, *Atti e processi civili e criminali*, b. 1, c. 98r-v.

contadino, sembra invece da scartare, dal momento che i giudici al sindacato assolsero pienamente il magistrato, respingendo la querela di Giovanni.

Il cittadino proprietario, quindi, perse per ben due volte la causa, di cui una finendo addirittura in carcere nei ceppi: peggio, insomma, di quanto facessero i contadini colpevoli dei medesimi illeciti di cui lui aveva accusato il suo mezzadro. Una vera beffa.

Questa vicenda mostra bene come, nonostante la procedura sommaria accordata da tutti gli statuti cittadini ai proprietari terrieri nelle cause per *mala laboratura*, e nonostante il sentimento anticontadino e gli stereotipi sulla malizia dei rustici ovunque diffusi – forse anche negli stessi giudici chiamati a giudicare – il tribunale costituisse comunque un campo di battaglia che non vedeva i contadini battuti in partenza.

Certo, non si può non concordare con Franco Sacchetti quando, a conclusione di una sua novella sull'utilità della legge, della ragione e della forza, affermava che «abbia ragione chi vuole, che se un poco di forza più è nell'altra parte, la ragione non v'ha a far nulla. E però si vede oggi che sopra poveri e impotenti tosto si dà iudizio e corporale e pecuniale; contra i ricchi e potenti rade volte, perché tristo chi poco ci puote»²⁵⁵. Erano infatti rare le occasioni in cui a perdere la contesa risultavano gli esponenti degli strati sociali superiori, e in particolare i proprietari terrieri nei confronti dei loro dipendenti contadini.

Eppure, non era affatto impossibile che ciò avvenisse: un po' perché il sistema garantiva comunque una possibilità di difesa alla parte accusata – e i contadini si dimostravano talvolta più attrezzati del previsto dal punto di vista legale, dotandosi di procuratori e testimoni, questi ultimi non necessariamente sinceri – e un po' anche perché vi erano persone imparziali e oneste, come il giudice Stefano dal Ferro o il Bolognino che salvò il comitatino bolognese Checco da un perfido raggio, le quali, impermeabili ai sentimenti anticontadini che pervadevano larghi strati della cittadinanza, impedivano che soggetti deboli fossero vittime di truffe e abusi.

²⁵⁵ FRANCO SACCHETTI, XL, p. 156.

CAPITOLO 3

LAMENTELE CONTADINE E INSULTI CITTADINI: SPIGOLATURE DAI TESTI E DAGLI ARCHIVI

3.1 Tasse, immigrazione e calli nelle mani

Che il crescente prelievo fiscale della città sul contado risultasse spesso insopportabile per le comunità contadine, scatenando talvolta episodi di aperta ribellione¹, talvolta accorate richieste di esenzione², è cosa nota, e testimoniata un po' ovunque tra XIV e XV secolo, sia a nord che a sud degli Appennini. Nelle aree di pianura vicine al corso del Po, e in particolare nel Ferrarese, il fenomeno sembra tuttavia aver avuto un particolare rilievo, almeno a livello letterario. Lì, infatti, erano le tasse a essere al centro delle lamentele dei villani, e non gli esosi canoni mezzadrili, viceversa centrali nella letteratura rusticale senese e fiorentina.

Ad esempio, in un sonetto ferrarese delle *Rime di Ermete Bentivoglio* (manoscritto contenente testi satirici contro la città di Ferrara, prodotto a Bologna nel 1494), un rassegnato padre di famiglia contadino non aveva alcuna voglia di festeggiare la nascita del nipotino: «Io so che eravamo cinque e ora siamo sei, e fra qualche giorno quello del boccatico mi appiccherà quest'altro sonaglio al piede»³, diceva sconsolato all'amico che voleva brindare con lui.

Certo, anche in Toscana il peso fiscale sulle popolazioni del contado era consistente, e non mancava di avere riflessi letterari, come questa lode ai contadini, declamata in una novella di Franco Sacchetti da un ubriacone fiorentino, in un'osteria, davanti a un bicchiere di Trebbiano: «O lavoratori, benedetti siate voi che lavorate queste vigne; e maledetto sia chi mai vi pose estimo; ché le vostre mani si vorrebbero imbalsamare. E se voi non fosse, che vino potremmo noi mai bere? Per lo corpo di Dio, se mai mi truovo de' Priori che io troverò modo che ne' loro estimi e nelle loro imposte e' saranno

¹ BARBERO 2008; GRILLO 2008; ANDREOZZI 1994; COHN 1999, pp. 197-267.

² LAW 1981; BRATCHEL 2008, pp. 146-147; GINATEMPO 1988, pp. 272-273 in particolare; per il Bolognese RINALDI 2007, p. 422; Per il Mantovano VAINI 1994, pp. 124-126.

³ MILANI 1997, pp. 159-160, vv. 12-14: «E' so che ieram<o> cinque e serem<mo> siè, | e fura qualche dì quel dal bocàigo | m'apicará st'altro sonaio al piè». Sul prelievo dell'imposta del boccatico nel Ferrarese della seconda metà del XV secolo vedi GUIDOBONI 1984.

sgravati»⁴. Un ubriacone, naturalmente, non sarebbe mai potuto diventare priore e far parte del governo cittadino, ma il fatto che per dimostrare la sua gratitudine verso i contadini – che lo rifornivano del vino che tanto apprezzava – proponesse di abbassare le tasse, significa che queste erano davvero un problema per le popolazioni rurali delle sue zone.

Tuttavia, non mi risulta che il tema dell'eccessiva fiscalità urbana abbia mai toccato nella letteratura toscana punte drammatiche paragonabili a quelle raggiunte in diversi testi rusticali di matrice padana. Tra gli altri, in questo sonetto di Giorgio Sommariva (1462 ca.), che descrive in maniera vivida il senso di cordoglio che poteva afferrare la comunità – di Malavicina, tra Mantova e Verona – alla morte di uno dei suoi leader, che in passato era sempre riuscito a difenderla dai soprusi dei potenti:

O consiglieri e tu, nostro massaro, e tutti voi maggiorenti del borgo, piangete con grandi lamenti questa morte di Piero Zafeta, nostro caro padre, che sapeva così bene esporre la sua ragione davanti ai giudici per trarre dai fastidi quelli del villaggio. Deh, miei poveri compagni, credo bene che abbiate dolore a tanta disgrazia! Egli ci salvava da tutti i soldati e dai berrovieri e da altra mala gente, che cercano di toglierci i nostri poveri averi. Con quelli del sale saremo ora tormentati bene davvero noi da Malavicina e ogni dì pignorati dai dazieri⁵.

Non solo tasse esorbitanti e disonestà dei pubblici ufficiali: anche i soldati – e, con loro, le guerre – erano causa universale di malessere per la popolazione contadina, che vedeva i suoi campi distrutti dal passaggio degli eserciti e le scorte alimentari depredate per il sostentamento delle truppe. In un altro dei sonetti in ferrarese delle *Rime di Ermete Bentivoglio*, un villano si rivolgeva supplichevole al duca estense: «Signore, siamo disfatti per questa guerra e sapete che è vero!», ma quello rispondeva «non piangete più, o matti! Abbiate pazienza, non datevi pensiero. Come avete un buon raccolto, siete rifatti», chiudendo con uno sprezzante «lavorate via, che vi vengano i dolori!»⁶.

Anche le frottole del milanese Bartolomeo Sachella descrivevano le razzie che la soldataglia compiva ai danni della popolazione rurale – senza distinguere se fosse amica o nemica – durante i conflitti tra

⁴ FRANCO SACCHETTI, CLXXVI, pp. 496-497.

⁵ MILANI 1997, p. 60: «O consegieri e ti, nostro massaro, | e tutti vu del borgo mazorenti, | pianzi sta morte con grandi sbraimenti | de Pier Zafeta nostro pare caro, || che sea sì ben la soa rason rengaro | denanzi a i zusi per trar de pimenti | quei de la villa. Doi, <me> poveri fenti, | e vo ben mo che habiè do' a tanto afaro! || El ne schivava da tutti i sodè | e da i sberoeri e d'òtra mala zente, | che zerca tor le nostre povertè. || Con quei dal sale seren ben mo impacè | gnu da Malavisina veramente | e per daere agna dì pignorè».

⁶ MILANI 1997, pp. 137-138, vv. 10-17: «el ge disse: “Segnìore, e’ sen desfatti | per sta guerra, e savì che ’l è vero!” | El ge respose: “Non pianzi più, o matti! | Abià patiencia, non ve dàì pensiero: | come avì un bon raccolto, e’ sì refatti. | [...] | Lavorà via, che ve vegnia i duluri!”».

la città ambrosiana e Venezia nella prima metà del Quattrocento⁷. Allo stesso modo si comportavano un po' tutti gli eserciti quattrocenteschi, visto che è proprio contro i saccomanni perpetrati dai soldati estensi accampati a Reggio che si lamentava con il duca d'Este il luogotenente di quella città, Francesco Lombardini, nel giugno 1498.

Scrivendo infatti a Ercole I che «se la Excellentia Vostra non prevede a li inconvenienti che ogni dì comettono alcuni de questi homini d'arme <che> stano qui a Regio, questi nostri cittadini et subditi restarano da loro maltractati». Non passava infatti giorno che non venissero da lui frotte di persone «a querellare de loro li qualli dì e nocte vano et mandano a sachomane ne li prati de cittadini et contadini, li segano le herbe a loro dispecto et se le portano, et se anco trovano contradictore che possano meno de loro, gli dano de le botte. Alcuni ancho vano a le stalle de contadini de fora et togliono de li agnelli et se li portano come proprio se fusseno in campo in terre de nemici».

Il luogotenente spiegava inoltre che aveva fatto «fare una crida penale ch'el non si andassi a tuore né herbe né altro suso quello de altro, per metere terrore: niente ha zovato. Se qualche povero si viene a dolere vano dapoi a darli de le bastonate e de le ferrite». I soldati, continuava, «niuna cosa temeno, et questo perché non gli pare che niuna volta si proceda contro di loro ad executione, per lo respecto se gli ha per essere soldati de Vostra Excellentia»⁸. Anche gli ufficiali periferici degli stati rinascimentali, per quanto si sforzassero, si sentivano impotenti contro la soldataglia che vessava la popolazione locale, e in particolare i poveri contadini.

Tutto questo basta a spiegare la frequenza con cui le comunità contadine richiedevano esenzioni fiscali per i danni subiti dalle truppe di stanza o di passaggio sul loro territorio, a cui spesso si aggiungevano i disastri provocati dalle calamità naturali, che le rendevano incapaci di contribuire nella misura consueta. Alla corte gonzaghesca di Mantova, ad esempio, negli anni immediatamente successivi alle guerre di Lombardia arrivarono diverse richieste da parte di comunità del contado, le quali, se da un lato vantavano crediti nei confronti della corte per forniture straordinarie di biade o di viveri, dall'altro lamentavano i danni causati sia dalla guerra che da «tempeste» e inondazioni, per i quali si dichiaravano impossibilitate a pagare i loro debiti con il daziere, chiedendone la remissione da parte della corte stessa⁹.

Se è possibile che alcune di queste richieste fossero esagerate, e intese a evadere le tasse o almeno a rientrare in fretta di un credito in natura aperto con la corte, è tuttavia certo che nel Mantovano, così come in tutta la bassa pianura del Po, il rischio delle alluvioni fosse costante e potenzialmente

⁷ In particolare BARTOLOMEO SACHELLA, XXXII, pp. 145-146, vv. 160-200, e XLVI, p. 205, vv. 1-20. In proposito MAINONI 1991, pp. 142-143.

⁸ ASMò, Cancelleria Ducale, Carteggio dei Rettori, *Reggio*, b. 2, 11.3 (9 giugno 1498).

⁹ ASMn, *Archivio Gonzaga*, b. 3385, fasc. LVII-8, 12 luglio 1454 (Sermide), e fasc. LVI, 27 settembre 1454 (Libiola); b. 3376, fasc. XXVII-6, c. 959, 11 maggio 1456 (Luzzara); b. 3384, fasc. LIII, c. 478, 14 maggio 1456 (San Benedetto Po).

disastroso, e richiedesse notevoli sforzi da parte delle comunità per cercare di prevenirlo o quantomeno di arginarlo. In area estense queste operazioni, note come *lavorieri del Po*¹⁰, erano coordinate a livello regionale – tant'è che quello degli Este è stato definito un «principato idraulico»¹¹ – ed erano sentite come particolarmente gravose dalle comunità, in quanto, oltre ad accumulare fatica su braccia già stanche, tenevano i contadini lontani dai loro campi per diversi giorni all'anno. O addirittura per mesi, come lamentava il già citato *vilan dal Bonden che se voleva far cittadin in Ferrara*:

Mi disse l'altro ieri il nostro massaro, Giorgio Calegaro, una novità. Non fu buona né bella, mi fece tutto raggrinzire: disse che si deve comandare ognuno del nostro Comune di andare con pane e vino per un mese nel Ferrarese a lavorare al Barco¹², che prego Dio e il diavolo che si possa finire una buona volta questo maledetto Barco. È pure un grande peso e una grande vergogna: bisogna sempre starci lì annegati. Dopo di questo è ordinato di andare tutti alla Rotta, che è lassù sotto Scorteghino, e portarci pane e vino per un mese¹³.

I lavori, che fossero di pubblica utilità o a beneficio privato dei marchesi, erano comunque molto gravosi, a maggior ragione se «per la guerra questa terra fu distrutta»¹⁴, come ribadiva ancora il *vilan dal Bonden*. La guerra a cui faceva riferimento era quella di Ferrara (1482-1484)¹⁵, per la quale effettivamente la comunità di Bondeno aveva perso la vendemmia e il raccolto di due annate consecutive, «tolti et vindemiati da li soldati», e per questo chiese, scrivendo al duca Ercole, l'esenzione da dazi e gabelle sull'importazione di «vini forastieri» per tutto il mese di settembre 1483¹⁶.

Oltre ai dazi commerciali, tuttavia, una lunga serie di imposizioni fiscali colpiva Bondeno, come ricordava ancora il *vilan*:

¹⁰ In proposito ZUCCHINI 1965, pp. 262-265.

¹¹ FOLIN 1997, p. 513.

¹² Il Barco era una tenuta estense che fu danneggiata dai Veneziani durante la guerra di Ferrara e successivamente ristrutturata da Ercole I: CAZZOLA 2003, p. 55. È a questi lavori che fa probabilmente riferimento il testo.

¹³ MILANI 1997, p. 206, v. 98-p. 207, v. 121: «El me disse l'altieri | el nostro massaro, | Zorzo Calegaro, | una novella. | La no fo bona né bella, | el me fé tutto ruffare: | <el dise> che se chen comandare | ognun del nostro Comun | con pan e vin per un <mese | andar in Ferarese> | al Barco a lavorare, | che <priego Dio e 'l diavolo | ch'una volta> se possa livrare | sto maledetto Barco. | 'L è pur un gran incarco | e gran vergogna: | sempre el bisogna | starghe li anegà. | Dapò questo è ordenà | andar [tutti] alla Rotta, | che [l'è] là su de sotto | da Scortegin, | e portar<ghe> pan e vin | per un mese».

¹⁴ Ivi, p. 206, vv. 88-89: «che per la guerra | fu desfata sta terra».

¹⁵ Sulla quale GUERRA 2005, pp. 95-126.

¹⁶ ASMò, Cancelleria Ducale, Carteggio dei Rettori, *Ferrara e Ferrarese*, b. 19, Comunità di Bondeno a Ercole d'Este, 14 settembre 1483.

Ogni dì crescono le spese, ogni anno due o tre volte bisogna raccogliere le collette e trovare i soldi da pagare i guardiani e il capitano del contado [...]. C'è il dazio, la tassa sui carri, sulle chiese (?), che ci cavano il cuore, l'uccellatore che ci cava il fiato. E mi ero dimenticato la tassa del comune e il boccatico. Non c'è poi l'ingegnere? Puttana del vero, non basterebbe l'entrata dell'abbazia! [...] Ogni anno mi vanno più di dieci lire. Ci sono poi quelle maledette colte, che più di una volta rovinano i poveretti¹⁷.

Per tutti questi motivi, e per altri già visti nelle pagine precedenti – i campari disonesti – il contadino aveva deciso di migrare in città insieme alla sua famiglia. Fuggiva insomma da una situazione disastrosa, che doveva essere realmente tale, al di là della rappresentazione letteraria.

Lo era almeno negli anni di guerra, come detto, ma anche nel 1476, quando un'esondazione particolarmente rovinosa del Po spinse la comunità a chiedere, e ottenere, l'esenzione da tutti i gravami pubblici per due anni¹⁸. E lo era nel gennaio 1464, quando per un'altra alluvione fu chiesta l'esenzione «de tutta la carrigiaria et barisello per anni cinque»¹⁹: probabilmente non a torto, visto che due mesi dopo il podestà di Bondeno, Giacomo Boiardo, si trovò costretto a scrivere al marchese d'Este che «in questa terra è tanta povertade e tanti poveri homini che non è homo lo extimasse per modo ch'io non scio vedere de potere fare ragione che le parte se contentino. Et mai non fui in luogo dove fusse tanta miseria quanta è qui»²⁰.

Ciononostante, vi erano piccoli o medi proprietari terrieri che, come il *vilan* della frottole, durante il corso della loro vita erano riusciti ad accumulare sufficienti ricchezze per poter aspirare a migrare verso il centro urbano e farsi cittadini. E in tanti, effettivamente, negli ultimi secoli del Medioevo lasciarono le campagne – ferraresi ma anche toscane, e non solo²¹ – per stabilirsi in città, in cerca di fortuna.

Una volta arrivati nel centro urbano e trovata una sistemazione abitativa, gli immigrati avrebbero dovuto cambiare vita e ritagliarsi uno spazio nelle professioni cittadine, per arrivare ad assumere col

¹⁷ MILANI 1997, p. 207, v. 122-p. 208, v. 148: «Ogni dì cresse spese, | ogni anno do o tre volte | se chen butar le colte | e catar [i] dinari | da pagar i saltari | e 'l capitano del Contà | [...]. | El gh'è la daia, | la carezaria, | <le ghiesãole,> | che ne cava el cuore, | l'oxelaore | che ne cava el fià. | Ben <sa> m'<av>ea desmentegà | el maràigo | e 'l bocàigo. | No gh'è [po] lo 'nzegnere? | Putana [mo] del vero, | ne ghe faria | l'intrà della baia! | [...] | la me va <ogn'anno> de dinaro | in più de diese lire. | El gh'è po quelle <malete> colte, | che pi delle volte | desfà i poverhom».

¹⁸ ANDREOLLI 1988b, p. 342.

¹⁹ ASMo, Cancelleria Ducale, Carteggio dei Rettori, *Ferrara e Ferrarese*, b. 19, Comunità di Bondeno a Borso d'Este, 20 gennaio 1464.

²⁰ Ivi, fasc. Giacomo Boiardo, 5 marzo 1464.

²¹ PICCINNI 1975-1976; PINTO 1982, p. 207, e COMBA 1984, pp. 59-63.

tempo la piena *civilitas*. Il *vilan dal Bonden* era abbastanza ottimista in merito, rivolgendosi ai suoi figli:

Se rimaniamo a Bondeno ci rovineremo; ma per il nostro utile e bene, appena passata l'estate e raccolto il nostro raccolto, voglio che troviamo il modo, se dovessi ben vendere i buoi, di farci cittadini. Passato San Martino, anche prima se ci pare, che dobbiamo andare a stare in città. Ognuno imparerà un qualche mestiere: ci sarà un barbiere e un muratore, un carrettiere, un vellutaio, un sarto e un calzolaio, un falegname, e così ognuno per suo conto si guadagnerà le spese. So bene come il Marchese ci farà buon viso, che più che volentieri ci alloggerà in quella sua città per suoi buoni cittadini²².

Queste parole certo sottovalutavano le difficoltà di inserimento in una realtà completamente nuova come quella cittadina, meno aperta all'accoglienza – sia sociale che politica – di quanto non si immaginasse il *vilan*. Sono i suoi figli, più realisti di lui, a rendersene conto.

«Padre» – esclamava uno – «siamo ingannati. I nostri diritti di cittadini non valgono più nulla, [...] ché alla Rotta già più di un mese fa il Marchese disse che non voleva che un contadino si facesse cittadino se prima non era stato dieci anni in città»²³. C'erano poi i vecchi cittadini, sosteneva un altro figlio, che di certo non avrebbero perso la loro abitudine a imbrogliare e derubare gli sprovveduti contadini, qualora questi si fossero inurbati:

Ci sono quegli usurai di cittadini, che per un bolognino e meno di tre *tritelle* (?) leverebbero le budella ai pari nostri. Ci sono poi quei notai che sono così grandi ladri, e quei procuratori e cursori e sbirri e soldati che mai non fanno che pensare il modo per scorticare i poveri contadini. [...] O padre mio, ci sono poi quei farabutti di quegli artigiani, che sempre vanno tramando inganni. Andavamo poi alla Corte: ci sono quei

²² MILANI 1997, p. 210, v. 190-p. 211, v. 218: «Se stemo al Bonden, | e' se desfaren; | ma per <nostro> utile e ben, | <come è> vargà la està e colto | el nostro raccolto, | e' vuò che tignan <via e> muò, | se de<se>sse <ben> vendre i buò, | de farse cittain. | Fatto san Martin, | anche inanci se ne pare, | che ognun debam andare | a star alla città. | Ognun imparerà | un qualche mestiero: | el ghe 'n serà un barbiero | e un muraore, | un caraore, | un veludaro, | un sartore | e un calegaro, | un marangon, | e cossì ognun <per el so co'> | se gua<da>gnarà le spese. | E' so <ben> como el Marchese ne vederà in ciera, | che più che volentiera | n'alozarà | in quella so città | per suò bon citain».

²³ Ivi, p. 220, v. 428-p. 221, v. 437: «Pare, semo ingannà. | La nostra civeltà | non val più negotta, | me par, ch'a la rotta | zà fa più de un mese | el disse el Marchese | <che 'l> non vol<ea> che contain | se fesse citain | se in prima n'era stà | diexe anni alla città».

cortigiani, che non fanno che studiare da mane a sera e pensare al modo di intrappolare le povere donzelle²⁴.

Vi era sicuramente un fondo di verità in queste parole: si sono visti nelle pagine precedenti casi documentati di notai ladri, cittadini avidi creditori e soldati brutali nei confronti dei contadini. Non è poi difficile immaginare che dallo strato della piccola borghesia artigianale cittadina potessero arrivare forti chiusure contro i nuovi arrivati dalla campagna, che costituivano altrettanti concorrenti per posti di lavoro e possibilità di guadagno: un tema che emerge anche in una novella di Sacchetti, ambientata nella Firenze di fine Trecento.

Jacopo di ser Zello, ricco orefice fiorentino, trovandosi in campagna alle sue possessioni ad Altomena, notò un ragazzo contadino e chiese al padre di poterlo condurre come apprendista in una sua bottega, per avviarlo a essere un «buon uomo». Il padre, quando sentì che «la spazzatura della sua bottega valea ogni anno più d'ottocento fiorini», non ebbe nessun dubbio ad affidargli il ragazzo. Arrivato in città, il garzone fu affidato da Jacopo a due artigiani che lavoravano in un suo «fondachetto», i quali sul momento lo accolsero benevolmente, ma appena il padrone se ne andò esternarono l'un l'altro i loro sentimenti: «Questo nostro maestro è un nuovo pesce, che non gli pare che noi abbiamo tanto a fare a digrossare l'ariento, che ci mena di contado contadini a dirozzare».

Decisero dunque di ingannare il ragazzo, sempliciotto e «tutto vergognoso», facendogli credere per un momento che il suo ruolo lì non sarebbe stato quello di «menare lo smalto», ma di offrire loro favori sessuali. Anche se non era vero, il ragazzo rimase talmente ferito dallo scherzo che preferì tornarsene subito in campagna dal padre.

Quando Jacopo, qualche giorno più tardi, tornò ad Altomena, incontrò il padre e gli esternò la sua delusione per il comportamento del figlio, scappato improvvisamente di bottega. Nella risposta del padre si può leggere la morale della novella: «Jacopo mio, io credo che gli uomini nascono con le venture in mano: sta pur che le sappiano pigliare; e così sono di quelli che nascono con le sciaure in mano, e questo mio figliuolo è di quelli: steasi in contado tra le zolle, e forse fia il suo migliore»²⁵.

Se il figlio di questo contadino non ce l'aveva fatta, respinto dall'arroganza e dalla malevolenza di due artigiani che non avevano alcuna intenzione di «dirozzare contadini», altri come lui, nati – come

²⁴ Ivi, p. 212, v. 244-p. 214, v. 285: «El gh'è quî usurari | de <quî> citain, | che per un bolognin | e men de tre tritelle | i cavaria le buelle | a i nostri pari. | El gh'è può quei noari | ch'è così gran lari, | e quei procuraori | e comandaori | e sbiri e soldà | che mai non fa | a pensar muò e via | de scortegare | i pov<e>ri contain. | [...] | <O miè pare>, el gh'è po quei ghioton | de quei artesaniè, | che sempre i va driè | a mile vie <disoneste e> scorte. | Andaven po alla Corte: | el gh'è quei cortesan, | che mai sira e doman | non fa se no studiare | e pensar<e muò e via de> trapolare | le povere donzelle».

²⁵ FRANCO SACCHETTI, CCXV, p. 626.

avrebbe detto suo padre – «con le venture in mano», ci riuscivano eccome²⁶. La letteratura è infatti piena di «villani incittadinati», osteggiati e disprezzati da quei cittadini di vecchia data che non sopportavano di spartire con questi parvenu la propria condizione di privilegio.

«La nodaria se vuol lassar godere | ay fumanti, a' villan e a gente nova, | che omay ze cazan tutti da sedere»²⁷, si legge ad esempio in un componimento di satira politica del notaio bolognese Nicolò Malpigli, di fine Trecento. Sono poi celebri i versi nei quali Dante rimpiangeva i tempi in cui la cittadinanza fiorentina non era «mista di Campi, di Certaldo e di Fegghine»²⁸, e non doveva sostener «lo puzzo del villan d'Auguglion, di quel da Signa»²⁹.

L'ottenimento della cittadinanza da parte dei villici era un fenomeno al quale si guardava con sospetto, anche perché vi era la costante preoccupazione che l'unica motivazione che li spingesse a divenire cittadini fosse quella di evadere le tasse gravanti sul contado, e tuttavia continuare a risiedere in campagna e condurre lì i propri affari. Una preoccupazione che emerge, ad esempio, in una bozza preparatoria di una lettera, databile agli ultimi anni del Quattrocento³⁰, scritta dalla cancelleria ducale estense e destinata al reggimento della città di Reggio.

Vi si legge infatti: «Intendiamo etiam che sono alcuni de quello nostro distrecto e ducato, che per goldere li beneficii, inmunitade et exemptione che goldeno quelli nostri citadini, se fanno creare citadini regiani, e tutavia goldendo tale inmunitade dimorano ne li luochi dove hanno origini et non stano ad habitare ne la citade, che è casone che per il suo non habitarli non se puole conseguir utilidade». Si chiedeva dunque all'anzianato reggiano di porre fine a questo deprecabile fenomeno con una severa «admonitione», che li facesse «advertenti in venir ad habitare a la citade, perché quando desistano del habitare a la città se farà provisione [...] che anchor loro non goldino tali privilegi e inmunitade»³¹.

Ulteriori testimonianze di provvedimenti governativi contro l'incontrollata acquisizione della cittadinanza da parte dei rustici si trovano nella documentazione veneziana e veronese del pieno XV secolo, studiata da John Easton Law. In particolare, una decisione del senato veneziano del 1448

²⁶ Un esempio potrebbe essere ser Albertino Guidotti di Montagnana, distrettuale che ottenne la cittadinanza padovana nell'ottobre 1477, e due mesi più tardi sedeva già in Consiglio: cfr. FAVARETTO 2017, p. 139. In generale, la storiografia ha ormai riconosciuto le relativamente grandi possibilità di ascesa sociale che si aprivano ai ceti subalterni negli ultimi secoli del Medioevo, prima della stretta coincidente con l'inizio dell'Età Moderna: PETRALIA 2017.

²⁷ FRATI 1908, p. 51, vv. 12-14.

²⁸ DANTE ALIGHIERI, *Paradiso*, XVI, p. 207, vv. 49-50.

²⁹ Ivi, p. 208, vv. 55-56.

³⁰ L'archivista settecentesco ha ritenuto di datare il documento al 29 marzo 1499: datazione che ritengo senz'altro da rigettare per quanto riguarda il giorno, per via di riferimenti interni al testo. Anche l'anno e il mese rimangono dubbi, sebbene la scrittura sia sicuramente una corsiva tardo quattrocentesca. Per avere maggiori certezze in merito bisognerebbe verificare nel fondo *Carteggio del reggimento* presso l'Archivio di Stato di Reggio, nel caso la lettera sia stata effettivamente spedita e ricevuta dal destinatario.

³¹ ASM, Cancelleria Ducale, *Carteggio dei Rettori*, Reggio, b. 1, c. 1.84.

colpiva tutti quei contadini che si facevano «*cives districtuales*» per sottrarsi «a *gravedinibus rusticorum*», pur continuando a dedicarsi ad «*opera mechanica*»³².

Parallelamente, gli statuti veronesi del 1451 stabilivano che un rustico potesse ottenere la cittadinanza veronese solo per privilegio, richiedendola al consiglio cittadino e ricevendo i tre quarti dei voti favorevoli, per poi pagare una tassa d'entrata doppia rispetto a quella richiesta ai forestieri. Una volta ottenuta la *civilitas*, il neocittadino avrebbe dovuto rinunciare al lavoro nei campi, trasferirsi nel centro urbano con tutta la sua famiglia e contribuire agli oneri pubblici sia in contado che in città fino alla successiva revisione degli estimi, nella quale sarebbe stato finalmente espunto dalle liste fiscali comitatine³³.

Nonostante questi doveri non poco impegnativi, più di qualche rustico riusciva a farsi cittadino veronese, concentrando su di sé critiche e lamentele da parte non solo dei vecchi cittadini – per i motivi già visti – ma anche da parte della comunità contadina di origine, che sarebbe stata presto privata di un solido contribuente³⁴. Il neocittadino, una volta rivisti gli estimi, avrebbe infatti smesso di pagare le tasse con la sua vecchia comunità, gravando i comunanti rimasti di un peso fiscale ancora maggiore rispetto a prima.

A questo proposito, vi sono numerose testimonianze documentarie del braccio di ferro tra le comunità contadine del Veronese, il capoluogo e la Serenissima. Le concessioni di cittadinanza ai rustici erano un problema vitale per le comunità, che si lamentavano con Venezia del prosciugamento di risorse subito a vantaggio del capoluogo, il quale invece tendeva a sminuire il fenomeno. La Serenissima, da parte sua, provava a mediare tra le parti e far comprendere come la concordia tra *cives* e *districtuales* avrebbe giovato a tutti, soprattutto a lei stessa³⁵.

Insomma, i neocittadini non erano ben visti né dalla comunità che abbandonavano, né, in qualche misura, dalla città in cui entravano, che in teoria avrebbe dovuto accoglierli come suoi nuovi membri. Tante canzoni e novelle dello pseudo Sermini testimoniano – in maniera forse più vivida di qualunque altro testo letterario – quali dovessero essere i sentimenti provati da uno spettabile cittadino di orientamento politico conservatore quando era costretto a spendere la sua quotidianità a fianco di personaggi ricchi, certo, ma zotici e ignoranti³⁶.

³² LAW 1981, p. 31.

³³ Ivi, p. 17.

³⁴ Per il Veronese, LAW 1981, p. 28, non riporta dati precisi sulla condizione sociale degli inurbati, mentre nel Senese sappiamo che la maggior parte di essi proveniva da strati intermedi della popolazione rurale: PICCINNI 1975-1976, pp. 214-216.

³⁵ LAW 1981, p. 32.

³⁶ Personaggi di cui, tra l'altro, andava a tutti i costi frenata la carriera politica, che avrebbe portato al governo cittadino gli interessi del contado, rovinando così l'economia e la potenza della città. Un'intera novella è dedicata dallo scrittore senese a questo argomento: PSEUDO GENTILE SERMINI, XXXII, pp. 536-546.

«Come el villano lassa el contado e alla città per habitare se riduce, non prima s’ha messo el mantello del colore, colle calze solate, che e’ comincia a gonfiare parendogli essere de’ maggiori dela peza; e quanto è più ignorante tanto più è irreverente, scostumato, presuntuoso, asinaccio et villano, ch’e’, essendo nato et allevato in contado, volendo usare e costumi civili, non può et non sa»³⁷. Così cominciava la novella di Mattano, rustico inurbatosi e dileggiato da una conventicola di giovani e ricchi cittadini senesi³⁸.

Il «villano incittadinato» era riconoscibile per i suoi atteggiamenti fuori luogo, buffi e vergognosi al tempo stesso: non sapeva comportarsi in pubblico, mostrandosi troppo serio e facendo smorfie altezzose a sproposito; non sapeva esprimersi correttamente, credendo che premettere *-in* a una parola significasse rafforzarne il significato e non il contrario, e così «quando uno vuol dire: “La tal cosa è più che certa”. Dice: “Ella è incerta”»; non conosceva alcuna raffinatezza nel mangiare e nel bere – su questo si tornerà nel prossimo capitolo – e, infine, si abbigliava di vestiti preziosi senza averne la grazia necessaria, rischiando oltretutto di rovinarli in maniera irreparabile, come avvenne a quel villano che – racconta Bonifatio, venerabile cittadino della città di Scio – «mettendosi mano in petto, le fessure delle callose mani use a rivòller la terra la sottil seta pigliaro e dietro tirandosela sì che le forbici allo staccare adoperare bisognò»³⁹.

Proprio i calli nelle mani, che in questo episodio letterario risultarono fatali per un bell’abito di seta, erano indicatori di bassa estrazione sociale, e in quanto tali potevano condizionare negativamente la determinazione dello status giuridico e fiscale degli individui, come si evince da questa lettera di Antonio Sandeo⁴⁰, giudice dei Savi di Ferrara, inviata al marchese Borso d’Este il 30 aprile 1470:

Me scrive Vostra Excellentia come alcuni cittadini <che> stano a Madrara e al Trageto⁴¹ se sum doluti che io li facio agravare a dare lecti et drapamenta per li palazi vostri, et che io habia advertentia a non li gravare a più che se convegna, et cetera. Humelmente, rispondo chel me pare conveniente astrengere dicti citadini, li quali continuamente stano a la villa, et sum villani facti citadini, cum le mane piene de cali, a dare lecti et drapamenta perché anco non conferiscono per simile graveze qui in la città, come fano gli altri citadini. Siché io intendo che supportino questa puocha graveza, etiam perché invero li palazi sono

³⁷ Ivi, XXV, p. 451.

³⁸ Vedi *infra*, pp. 174-176. Su questa novella, e più in generale sulla derisione pubblica nel genere della novellistica bassomedievale, finalizzata a fermare l’ascesa sociale di certi personaggi infangandone la reputazione, MARTINES 2007, pp. 108-109.

³⁹ PSEUDO GENTILE SERMINI, XXXII, pp. 542-544.

⁴⁰ Su di lui UGHI 1969, p. 155.

⁴¹ Marrara e Traghetto, entrambi villaggi sulla riva destra del Po di Primaro, il primo 16 chilometri a sud-est di Ferrara, il secondo a più di 25 nella stessa direzione.

pur spesi in quel Policene de San Zorzo⁴², et non pono li contadini supplire a tanto. Advisando Vostra Excellentia che quando me sono denanci non sano che rispondere, siché li gravarò pur non havendo altro da Vostra Celsitudine, ala quale me ricomando⁴³.

Una volta di più, il tema fiscale e quello della cittadinanza appaiono strettamente connessi, ma in un rapporto fluido e in continua evoluzione, nel quale incideva anche – in questo caso in maniera decisiva – l’aspetto fisico delle persone, immagine tangibile della loro condizione sociale e lavorativa. Un buon cittadino, oltre a pagare le tasse in città, doveva vivere «cittadinescamente»⁴⁴ – per usare le parole di Boccaccio – e non avere «le mane piene de cali», per usare quelle di Sandeo. Tale condotta avrebbe avuto ricadute positive non solo in termini di prestigio sociale agli occhi della comunità urbana, ma anche davanti a quelle istituzioni, quali il giudice dei Savi ferrarese, che erano incaricate di redigere l’estimo e di indagare sullo status fiscale delle persone⁴⁵.

Posto che, nei casi di dubbia cittadinanza, la scelta tra indulgenza e intransigenza era influenzata anche dalla congiuntura economica e dall’orientamento personale del magistrato competente in materia, è tuttavia certo che i segni lasciati sul corpo dal lavoro nei campi giocavano in tutti i modi a sfavore dei contadini, nel loro tentativo di conquista prima, e di difesa poi, dei privilegi connessi alla *civilitas*.

3.2 Malizie, violenze e furori rusticali

«Ogni tristeça | sempre in vuy regna | perché in vuy regna | ogni malicia | e ogni tristicia»⁴⁶: questa l’ineluttabile condizione dei rustici secondo *La vita de li infedeli, pessimi e rustici villani*, ed è solo un esempio tra i tanti delle invettive letterarie che in Italia, soprattutto nel Quattrocento, si scagliarono contro la nequizia e la bruttura d’animo dei contadini.

«Si quis scire vult naturam | maledictam et obscuram, | rusticorum genituram | infelicem et non puram, | denotet sequentia», cominciava la *Sequentia rusticorum*⁴⁷ o *De natura rusticorum*⁴⁸, e un sonetto

⁴² Forse si tratta di Palazzo Schifanoia, fatto sopraelevare e ingrandire, con un appartamento ducale e un salone di rappresentanza, proprio tra il 1465 e il 1470 (URL: <http://www.artecultura.fe.it/72/storia-di-palazzo-schifanoia>, consultato il 14/08/2019). Il Polesine di San Giorgio era il territorio compreso tra il Po di Volano a nord, le valli di Comacchio a est e il Po di Primaro a sud: CAZZOLA 1970, p. 17.

⁴³ ASMò, Cancelleria Ducale, Carteggio dei Rettori, *Ferrara e Ferrarese*, b. 8, fasc. Antonio Sandeo, 30 aprile 1470.

⁴⁴ GIOVANNI BOCCACCIO, VIII, 7, p. 675.

⁴⁵ Nel 1420, ad esempio, furono convocati davanti al giudice dei Savi tutti gli abitanti del contado con titoli di cittadinanza, per verificare la loro posizione fiscale e punirne eventualmente l’evasione: DEAN 1990, p. 189. Più in generale, sulle competenze dei Savi, vedi TURCHI 2000.

⁴⁶ *La vita de li infedeli, pessimi e rustici villani*, pp. 102-103, vv. 172-176.

⁴⁷ SUTTINA 1928, p. 168, vv. 1-5.

⁴⁸ NOVATI 1883, p. 34, vv. 1-5.

attribuibile ad Antonio Pucci o a Burchiello, riferendosi ai villici, recitava: «È ciascun sì ingrato, e sconoscente, | che quanto più fai lor onore e bene, | men grado n'hai, sì son cattiva gente»⁴⁹.

Nelle pagine precedenti si è già avuto modo di ricordare le parole di Leon Battista Alberti, che si meravigliava di quanta malvagità albergasse nell'animo dei rustici⁵⁰, e sulla stessa linea si poneva una canzone dello pseudo Sermini, che, rivolgendosi al cittadino, lo metteva in guardia a «non estimar del villan l'amicitia | ch'egli odia ognun che gli è superiore, | e, se ti mostra amore, | el fa per forza, over per ingannarti, || ch'egli ha tante malitie et vitios'arti, | contra del cittadin maximamente, | che, se fusse potente, | te n'avedresti, e però tienlo magro»⁵¹. *La sferza dei villani*, infine, non esitava a definire i rustici «ignoti e ingrati verso il Creatore», e per questo, a maggior ragione, «tua perfidi nemici, crudi e strani»⁵².

Questo stesso lessico di malizie e crudeltà, diffusamente riferito ai rustici in letteratura, è rintracciabile nella corrispondenza che gli ufficiali provinciali degli Stati rinascimentali intrattenevano con le autorità centrali, nei momenti in cui si trovavano a dover gestire attriti o situazioni di particolare tensione con – o tra – la popolazione locale.

Ad esempio, dalla corrispondenza di Lippo Boccamaggiori, capitano di Reggio, con la duchessa Eleonora d'Aragona – che in quel momento, nella primavera del 1485, faceva le veci del marito, Ercole I d'Este⁵³ – apprendiamo che i contadini di Querciola⁵⁴ si erano lamentati per l'eccessiva pressione fiscale esercitata su di loro dal podestà locale, da poco nominato dallo stesso capitano. La duchessa, che aveva prestato fede alle parole dei rustici, aveva proceduto ad ammonire il capitano, il quale, tuttavia, cercò subito di giustificare la condotta del suo uomo e di «fare intendere la iniquità de questi contadini a Vostra Signoria, che ben tuti sian de natura maligni, quisti hano fama de li più perversi de Regiana»⁵⁵.

«Son homini de pessima natura»⁵⁶, continuava Lippo, «duri et obstinati»⁵⁷, a cui era stata concessa la possibilità di dimostrare che i pignoramenti subiti fossero iniqui, o che i crediti vantati dall'esattore fossero eccessivi, e tuttavia non avevano prodotto la minima prova in merito. Il capitano, dopo aver sottolineato – da buon ufficiale – che il suo impegno era sempre e solo quello di «mantenere la

⁴⁹ *Cristo abbia l'alme di quelle persone*, p. 215. NOVATI 1883, p. 30, e MERLINI 1894, p. 40, attribuiscono questo sonetto ad Antonio Pucci, mentre PASQUINI 1977, p. 125, vi vede una probabile rielaborazione da parte di Burchiello di un originario sonetto pucciano.

⁵⁰ Cfr. *supra*, p. 85.

⁵¹ PSEUDO GENTILE SERMINI, R35, p. 630, vv. 117-124.

⁵² *La sferza dei villani*, p. 202, XXIV, vv. 187-188.

⁵³ Sulle responsabilità di governo frequentemente assunte da Eleonora al posto del marito, FOLIN 2008.

⁵⁴ Oggi Casola Querciola, sulle colline reggiane a circa 17 chilometri dalla città: vedi s.v. *Querciola* in TIRABOSCHI 1824-1825, II, pp. 234-236.

⁵⁵ ASMò, Cancelleria ducale, Rettori dello Stato, *Reggio*, b. 2, 6.19 (20 maggio 1485).

⁵⁶ *Ibidem*.

⁵⁷ Ivi, 6.20r.

ragione» tra gli uomini a lui sottoposti, aggiunse infine, ammonendo quasi la duchessa, che non bisognava credere così facilmente «al dicto de dui vilani de mala sorte», poco prima da lui tacciati di essere «renitenti et obstinati como zudei»⁵⁸.

Villani di mala sorte, paragonati a *giudei*: un accostamento non inconsueto nella mentalità della classe dirigente quattrocentesca e poi cinquecentesca – lo si può ancora leggere in una lettera del 1509 inviata da Niccolò Machiavelli ai Dieci di balìa⁵⁹ – sul quale insistevano anche testi di satira particolarmente feroce, che arrivarono addirittura a considerare i contadini complici degli ebrei nell'uccisione di Cristo. Non solo maligni e senza religione, dunque, ma addirittura deicidi, e per questo meritevoli dell'odio e del disprezzo più crudi⁶⁰.

Il già citato sonetto *O turba renegata, senza legie* disprezzava infatti i rustici «che occiser Cristo, cum li altri zudei»⁶¹, e *La sferza dei villani*, da parte sua, ammoniva: «Perché tu intenda, discreto auditore, | la chiosa della Sferza dei villani, | cioè della perfidia del lor core, | e' furon quei che di lor proprie mani | presono, e flagellorno il tuo Signore, | e crocifissol, que' perfidi cani; | se furo a lui tanto ingrati e crudeli | come vuo' tu che sieno a te fedeli»⁶².

Tornando alle lettere di Lippo a Eleonora d'Aragona, apprendiamo che il podestà da poco nominato, accusato dai comitatini «che non scia fare ragion e che li robi», era stato incaricato dal capitano dopo che il precedente era stato «menazato, et cum le arme, chel se dovese andare cum Idio»⁶³. I villici avevano dunque minacciato in maniera violenta il vecchio podestà, che era stato sostituito da Lippo con un certo «Franceschin da Valenza bon notaro et citadin ferrarese, che non ha altro se non che è tropo bon, parendome che fusse homo da potersino contentare». Eppure, continuava Lippo, «non gli è stato ultra uno mese che pare gli scia stato deci anni, a le sue doglianze»⁶⁴.

Naturalmente questa era la versione del capitano: non sappiamo se effettivamente i podestà da lui nominati si erano dimostrati truffaldini come denunciato dai rustici. Ad ogni modo, nonostante le reprimende della duchessa, dall'epistolario non risulta che Lippo abbia mai modificato alcunché nella sua gestione del territorio di Querciola, e questo potrebbe costituire un'ulteriore conferma – si è già visto il caso di Antonio Sandeo e degli abitanti di Marrara e Traghetto – che le suppliche dei sudditi,

⁵⁸ Ivi, 6.20v (1 giugno 1485).

⁵⁹ Cfr. VIVANTI 1972, p. 919: «Nelli animi di questi contadini è entrato uno desiderio di morire e vendicarsi; che sono diventati più ostinati e arrabbiati contro a' nimici de' viniziani, che non erano e' giudei contro a' Romani».

⁶⁰ Questo faceva dei contadini la terza categoria più disprezzata dalla letteratura medievale, insieme proprio agli ebrei e alle donne: MERLINI 1894, p. 3.

⁶¹ MAZZONI 1892-1893, IV, p. 55, v. 11; GRUBB 2002, p. 53.

⁶² *La sferza dei villani*, XCV, p. 219.

⁶³ ASMò, Cancelleria ducale, Rettori dello Stato, *Reggio*, b. 2, 6.19 (20 maggio 1485).

⁶⁴ *Ibidem*.

rivolte alle autorità centrali e da queste ascoltate, non trovavano necessariamente applicazione da parte degli ufficiali locali, renitenti a cambiare decisioni già prese.

La violenza armata dei comitatini, che in questo caso aveva determinato la sostituzione del podestà, era più spesso diretta contro i privati cittadini, al punto da costituire un problema comune per le autorità urbane, che un po' ovunque, a partire almeno dal Duecento, cercarono di limitare la possibilità per gli abitanti del contado di portare armi. Una provvigione emanata nel 1293 dal comune di Popolo bolognese aveva proprio l'obiettivo di vietare il porto d'armi ai rustici, con l'esplicito intento di impedire gli omicidi che con esse continuamente si commettevano:

Item, cum occasione armorum offensibilium que portantur per comitatum Bononie per rustiquos et comitatinos plura maleficia et omicidia commitantur et commissa sint per eos in personis hominum de populo Bononie et aliorum, providerunt dicti sapientes quod ad refrenandum malicias dictorum rusticorum et comitatinorum et oviandum dictis omicidiis et malleficiis que comitti possint, quod aliquis rustichus vel comitatinus non audeat vel presummat portare per comitatum Bononie lanceam vel lançonem aut spatam vel ronconem vel forchatum maliciosum⁶⁵.

L'espressione *malicias rusticorum*, che si è già avuto modo di identificare nel lessico statutario con gli inganni e le frodi perpetrate dai lavoratori ai danni dei proprietari terrieri, oltre che con la volontà dei primi di rifiutare patti agrari più favorevoli ai secondi⁶⁶, si arricchisce dunque di un'altra accezione, legata alla violenza di cui i rustici erano capaci con le loro armi, spesso coincidenti con i loro attrezzi agricoli. Una violenza che spaventava non poco le autorità comunali, nonostante che la letteratura cortese di quei secoli insistesse proprio sulla codardia e sulla ridicola debolezza dei rustici, appiedati e armati di falci e forconi⁶⁷.

⁶⁵ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, V, p. 569, rr. 23-31.

⁶⁶ Cfr. *supra*, paragrafo 2.2.

⁶⁷ L'armatura e il cavallo erano elementi che contraddistinguevano la forza del cavaliere, contrapposta alla debolezza del villano, già nell'*Ivano* di Chrétien de Troyes, dove il cavaliere Calogrenant, in prima persona, raccontava che «più di sette anni fa, mi accadde di andare in cerca di avventure da solo come un villano», affrettandosi tuttavia ad aggiungere «ma armato con tutte le armi come conviene a un cavaliere»: CHRÉTIEN DE TROYES, p. 5. Anche il villano Trubert (metà XIII secolo), pur più volte vincente contro gli esponenti delle classi superiori grazie alla sua astuzia, si dimostrava del tutto incapace e codardo quando si trattava di cavalcare un destriero in pieno assetto da guerra: DOUIN DE LAVESNE, pp. 141-143, vv. 1824-1887. Per altri testi della letteratura europea, che connettevano la condizione servile dei contadini alla loro codardia, FREEDMAN 1999, pp. 105-130. Nel boiardesco *Orlando innamorato*, poi, gli eserciti pagani, appiedati e armati con armi rusticali, erano irrimediabilmente sconfitti e messi in fuga dalle armate cristiane composte di scintillanti e spavaldi cavalieri, a dimostrazione di come questa dicotomia fosse ancora valida nell'immaginario del Rinascimento italiano, nonostante l'autore fosse costretto a un certo punto ad affermare – con evidente rammarico – che l'«arte degna e onorata» della guerra, ai suoi giorni, era ormai «gionta tra ' vilani»: MATTEO MARIA BOIARDO, vol. II, XII, 3, p. 1348.

Un'immagine vera, quest'ultima, sebbene amplificata dall'ideologia cavalleresca, che per esaltare il coraggio e il valore dei cavalieri in battaglia portava a sminuire la pericolosità dei contadini armati delle loro povere armi. Pericolosità che era tale soprattutto se sostenuta dalla superiorità numerica: ricordava infatti Odofredo (XIII secolo), che «si miles est solus cum rustico, et diceret ei quod creparet sibi oculus, non mutiret; sed si plures rustici sunt insimul, rusticus clamaret contra militem et interdum deponeret cum aliis de equo»⁶⁸.

Il numero, dunque, era la forza dei contadini, che radunati insieme potevano far tremare anche il più esperto dei cavalieri, mentre «quando sunt soli non valent tot galinas»⁶⁹, chiosava ancora il famoso giurista bolognese. Una superiorità numerica che, se abbinata al furore di cui talvolta si dimostravano capaci gli abitanti del contado, poteva anche giocare un ruolo importante in battaglia, come avvenne nel marzo 1483, quando il cronista ferrarese Bernardino Zambotti riferisce che, durante la rotta delle squadre veneziane che avevano tentato una sortita risalendo il corso del Po di Volano verso Massa Fiscaglia – siamo in piena guerra di Ferrara – molti soldati della Serenissima annegarono nel fiume «per la furia de li nostri vilani», che presero a inseguirli tra i campi e le valli⁷⁰.

Più spesso che sul campo di battaglia contro i nemici, i rustici potevano contare sulla forza del numero nei rapporti – auspicabilmente pacifici – con i cittadini proprietari terrieri. Si ricordino in proposito le parole di Paolo da Certaldo, che sconsigliava di «fare ragione» col proprio lavoratore in campagna, perché lì i compaesani si sarebbero stretti intorno a lui, facendosi suoi procuratori⁷¹.

Anche questi rapporti, però, potevano divenire tanto tesi da sfociare addirittura nella violenza, per via dell'irragionevolezza e dell'animosità dei contadini. È ancora il mercante fiorentino ad avvisare il lettore: «Se pur ti conviene usare a la villa, guarti di non ti raunare i dì de le feste...né 'n su la piazza co' lavoratori, però che tutti beono e sono caldi di vino, e sono co l'arme loro, e non hanno in loro ragione niuna [...]. E se avessi parole co loro, non ti risparmierebboro di niente; e se ti ponessero le mani o' ferri a dosso, non ti potresti mai vendicare per cosa che tu ne facessi»⁷².

I contadini armati dei loro attrezzi erano dunque tutt'altro che innocui agli occhi dei proprietari terrieri. E a dimostrazione che l'eventualità descritta da Paolo non fosse affatto improbabile, gli statuti bolognesi del 1454 inasprirono notevolmente le pene per i comitatini che osavano aggredire i cittadini, e in particolare per i coloni che assalivano i loro rispettivi proprietari terrieri⁷³.

⁶⁸ Cfr. ANDREOLLI 2001, p. 101.

⁶⁹ Ivi, p. 102.

⁷⁰ BERNARDINO ZAMBOTTI, p. 136, r. 22. Cfr. GUERRA 2005, p. 123.

⁷¹ Cfr. *supra*, p. 131, n. 225.

⁷² PAOLO DA CERTALDO, 103, pp. 19-20.

⁷³ VESTRUCCI 2004, p. 49.

Nello specifico, gli statuari si dilungarono nel fornire casistiche e relative penali: se un rustico avesse ferito con un'arma e con effusione di sangue il suo proprietario, sarebbe stato condannato all'impiccagione e alla confisca di tutti i suoi beni; se il ferito fosse stato un cittadino qualunque, alla forza non sarebbe seguita la confisca. Nel caso che l'aggressore fosse un comitatino ma non un colono della vittima, e l'aggressione fosse avvenuta senza l'ausilio di armi ma con effusione di sangue, le pene erano quadruplicate rispetto a quelle normalmente previste dagli statuti per i ferimenti, e "solo" duplicate nel caso non fosse corso del sangue. Se il colono avesse messo in fuga il proprietario terriero con la minaccia delle armi, erano previste 100 lire di pena, diminuite a 50 se tra aggressore e aggredito non vi erano rapporti di lavoro. Nel caso la multa non fosse stata pagata entro i termini stabiliti, poi, gli statuti prevedevano cinque tratti di corda, mentre se la sanzione non pagata era stata inflitta per una colluttazione senza effusione di sangue, si ricorreva alla fustigazione.

Gli statuti, in generale, stabilivano che le pene indicate per i ferimenti e le aggressioni potessero essere riviste al ribasso, in relazione alla gravità della ferita, alla quantità di sangue versato, alla vistosità della cicatrice e, non ultimo, alla povertà del colpevole. Non era tuttavia ammessa alcuna arbitrarietà nel caso che i colpevoli fossero comitatini e le vittime cittadini, a ulteriore conferma che uno degli intenti degli statuari era proprio quello di punire più severamente rispetto a prima gli episodi di questo tipo⁷⁴.

La severa normativa bolognese del 1454 trovò applicazione nei decenni successivi, come dimostrano, ad esempio, un bando emanato nel 1469 contro un certo Paolo Antonio Bachetta di Pradalbino, sotto

⁷⁴ CUCINI 2014, vol. II, IV, 59: *De pena vulnerantis seu percutientis vel insultantis aliquem*, p. 162, r. 24-p. 163, r. 24: «Si vero aliquis comitatinus vel districtualis civitatis Bononie aut forensis, terrarum laborator, habitator et qui de cetero habitaverit in guardia comitatu vel districtu Bononie deliquerit in aliquem civem civitatis Bononie, siquidem fuerit colonus eius in quem deliquerit et eum vulneraverit cum aliquo genere armorum vetitorum vel non vetitorum et cum sanguinis effusione, furcis suspendatur et omnia sua bona, mobilia et immobilia, publicentur et confiscentur et confiscata et publicata ipso iure et facto fore et esse intelligantur, et dividantur, et applicentur; et dominus potestas Bononie et alii officiales communis Bononie in predictis exequantur, modo et forma disposito et ordinatis supra, in statuto "De pena homicide". Si autem is contra quem deliquerit non fuerit colonus eiusdem delinquentis, si eum vulneraverit cum armis vetitis vel non vetitis, ut supra, et cum sanguinis effusione laqueo suspendatur, nullo bonorum suorum facta publicatione. Si autem vulneraverit vel percusserit aliquem civem Bononie sine armis et cum sanguinis effusione, puniatur pena quadrupli, et si sine sanguinis effusione pena duplice eius in quo puniri et condemnari deberet, ut supra, si comitatinus et colonus non esset. Si autem quis insultaverit vel infugaverit aliquem civem Bononie cum aliquo genere armorum vetitorum vel non vetitorum, siquidem fuerit eius colonum et eum non percusserit vel vulneraverit, penam incurrat centum librarum bononinorum ipso facto dividendam et applicandam, ut supra, et si colonus non fuerit talis insultati et infugati penam quinquaginta librarum bononinorum ipso facto incurrat, etiam dividendam et applicandam, ut supra. Et si ad mandata non venerit, banniat in penis predictis; et si in fortiam domini potestatis Bononie venerit et dictam penam non solverit infra terminos in nostris statutis limitatos, puniatur in quinque tractibus funis; si vero sine sanguinis effusione et sine membri amissione et debilitatione fustigetur, si non solverit ut supra. Et nichilominus in quolibet casuum predictorum debeat remanere detentus donec processerit de voluntate offensi. Et quia criminis qualitas, et personarum conditio, et modus delinquendi requirit varietatem penarum, et predicta singulariter non possunt comprehendi nec exprimi, idcirco statuimus quod potestas et etiam capitaneus Bononie possit in quolibet casuum predictorum penas predictas minuere, considerata conditione personarum, pauperitate delinquentium, ac etiam qualitate criminis, arbitrio boni viri, et maxime si ex vulnere modicus sanguis exiverit vel parva sit cicatrix remansura, vel parvum vulnus illatum fuerit, salvo quod in comitatinis et aliis terrarum laboratoribus delinquentibus contra civem, ut supra dictum est».

pena della forca, per una rissa avuta con Bonifacio *de Pacibus*, ferito «cum uno forcali de ferro uno vulnere in brachio dextro cum sanguinis effusione»⁷⁵; e un altro bando sotto la pena della forca emanato nel 1476 contro Giovanni Fornari e Bartolomeo Tonelli, abitanti di Castel Guelfo, per un «insultus» che fecero contro Simone de' Bianchetti, ferendolo più volte con *squarzine*⁷⁶ e spade⁷⁷. Nel registro del Giudice al disco dell'Orso in cui sono riportati questi provvedimenti non è tuttavia specificato che la condanna prevedesse anche la confisca dei beni, e quindi, probabilmente, tra aggressori e aggrediti non vi erano rapporti di lavoro.

Più grave che il semplice ferimento, l'uccisione di un cittadino da parte di un comitatino – che ne fosse il colono o meno – poteva essere punita addirittura con lo squartamento, se si presta fede alle cronache cittadine. Era la notte del 13 novembre 1460 quando fu ucciso da due comitatini Geronimo di ser Guiduzzo da Monteveglio, cittadino bolognese, mentre stava tornando a casa e si trovava presso il serraglio di Saragozza⁷⁸. Uno dei due omicidi riuscì a scappare dalla città e fu bandito. L'altro fu catturato il giorno dopo mentre si trovava ancora all'interno delle mura, grazie alla collaborazione di un privato cittadino, e il giorno successivo fu giustiziato: portato in piazza legato su un carro, fu «squartado vivo cum uno falzone, dandoli per mezo el pecto et fatone quatro quarti, li quali quarti funo portati alle porte», a monito per tutti i criminali rimasti in circolazione⁷⁹.

Gli studi di John Easton Law hanno rilevato come in quegli stessi anni anche il Veronese fosse attraversato da notevoli tensioni tra città e contado. Nel 1461 o al più tardi nel 1462, infatti, rustici ammazzarono il fattore del patrizio veneziano Alvise Barbaro, e Antonio Concoreggio fu assalito da alcuni suoi contadini – debitori nei suoi confronti – che minacciarono la sua vita e quella della sua famiglia, oltre a rubargli del grano. In un altro episodio relativo a quei mesi, l'assalto perpetrato da due comitatini contro un cittadino veronese fu motivato dall'«odio» provato nei suoi confronti per aver «domandado raxon contro essi de dani a luy facti»⁸⁰.

Proprio le liti agrarie, e in particolare quelle interne ai rapporti di lavoro agricolo, dovevano costituire uno dei retroscena più frequenti per lo scatenarsi di episodi di violenza tra abitanti della città e della campagna, molto più di quanto dicano le stesse fonti giudiziarie, spesso avarie, come noto, di informazioni sul contesto pregresso e sui rapporti tra i protagonisti. Del resto, lo affermavano già le consuetudini milanesi del 1216, che normavano la materia agraria con l'esplicito intento di limitare

⁷⁵ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio del giudice al disco dell'Orso*, b. 25, reg. 1, c. 206r.

⁷⁶ SELLA 1937, p. 337, s.v. *squarzina*: “arma a doppio taglio”.

⁷⁷ ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio del giudice al disco dell'Orso*, b. 25, reg. 1, c. 223r.

⁷⁸ Nell'attuale via Saragozza, subito fuori dalla cerchia dei Torresotti: BOCCHI 1995, p. 12.

⁷⁹ *Corpus chronicorum Bononiensium*, pp. 276-277. Cfr. DEAN 2007, p. 63, n. 65. Su questo tipo di spettacolarizzazione della pena capitale, rintracciabile anche in altri contesti cittadini italiani bassomedievali, ZORZI 2007, p. 237.

⁸⁰ LAW 1981, p. 9.

le «iniuriae, contentiones et rixae» che spesso sorgevano tra proprietari e contadini per motivi inerenti al lavoro nei campi⁸¹.

Leggendo gli statuti e le altre fonti normative, tuttavia, l'impegno maggiore da parte delle istituzioni comunali nel punire la violenza del contado nei confronti della città si avverte solo nel corso del XV secolo. Si è già visto il caso di Bologna, mentre a Verona bisogna aspettare il 31 luglio 1461 perché il consiglio cittadino prenda provvedimenti «contra rusticos praesumentes offendere cives».

Nel testo di questa delibera, volta «ad reprimendam rusticorum audaciam et crudelitatem», si legge che i rustici «non modo in bona civium, sed in eorum quoque sanguinem sepiissime grassantur, nec civium modo, sed aliquando etiam nobilium venetorum dominorum nostrorum»⁸². Fu stabilito pertanto che le offese sia verbali che fisiche di comitatini ai danni di cittadini fossero punite con il doppio della pena prevista; con il triplo nel caso il contadino fosse colono del cittadino, e addirittura con il quadruplo se quest'ultimo fosse un «nobilis venetus». In caso di omicidio, il colpevole avrebbe subito la confisca dei beni e sarebbe stato bandito, con l'obbligo da parte delle comunità contadine di catturarlo e consegnarlo alle autorità, dietro la minaccia di una sanzione pecuniaria⁸³.

Al pari degli statuti ravennati del 1475⁸⁴, anche quelli fiorentini del 1415 prevedevano il doppio della pena per i comitatini che offendevano cittadini, senza tuttavia fissare pene ulteriori se questi ultimi fossero stati i loro proprietari terrieri. Se un comitatino avesse ucciso un cittadino «vel hostem suum praedictum», tuttavia, era permessa la libera vendetta da parte della famiglia dell'offeso⁸⁵.

⁸¹ Cfr. *supra*, pp. 94-95, testo corrispondente alla n. 90.

⁸² MARCHI 1982, p. 678, n. 18.

⁸³ Ivi, p. 679: «Primo, quod si quis districtualis vel habitator districtus Verone praesumpserit ut aliquem civem Verone verbis iniuriis aut cominationibus invadat vel percutiat vel vulneret vel interficiat, cadat in penam pro verbis iniuriis aut minis et pro qualibet percussione vel vulnere in duplo eius in quo alias vel per statuta vel per arbitrium domini potestatis et curie condemnaretur, et in triplo si civis ille esset patronus aut dominus vel de patronis aut dominis seu liberis eorum, et in quadruplo si ipse offensus fuerit nobilis venetus, et plus arbitrio domini potestatis et curie; et in quolibet predictorum casuum puniri possit insuper ille talis et corporaliter arbitrio domini potestatis et curie; pro morte vero secuta cadat ultra penas iuris et statutorum etiam in penam quod omnia eius bona sint confiscata camere illustrissimi nostri domini et sit bannitus de omnibus terris et locis [...]. Item, quod comunia et homines villarum et locorum territorii veronensis teneantur et debeant capere dictos homicidas vel etiam vulneratores aut percussores et conducere in fortiam dicti domini potestatis; quod si non fecerint, sit in arbitrio domini potestatis et curie condemnare dictum comune pecunialiter».

⁸⁴ TARLAZZI 1886, III, 2: *De penis et distinctione penarum*, p. 159: «Si quis forensis contra aliquem civem Ravenne dixerit vel fecerit iniuriam vel delictum pene statuti contra eum debeant duplicari. Et forensis intelligatur quantum ad contenta in hoc statuto qui non steterit in Ravenna vel burgis seu districtu cum rebus et familia per decem annos vel non habuerit litteras civitatis».

⁸⁵ *Statuta populi et communis Florentiae*, vol. I, III, 36: *De augmento poenarum contra offendentes in personam cum sanguine in civitate, et contra comitatinos offendentes cives, et contra illos de consorteria*, p. 255: «Quicumque comitatinus vel districtualis Florentiae offenderit aliquam personam civem vel de civitate Florentiae, puniatur in duplo eius quo puniretur si offenderet comitatinum civitatis praedictae. Quicumque comitatinus vel districtualis Florentiae occiderit, vel occidi fecerit, vel fuerit ad occidendum aliquem civem vel hostem suum praedictum, ita quod secundum formam ordinamentorum communis Florentiae deberet puniri poena mortis, eo casu ipse et sui consortes intelligantur esse et sint de magnatibus, et libere possit offensus et etiam eius consortes cum omni societate quam haberent vel vellent habere, se vindicare de omni vindicta contra talem offendentem sine aliqua poena, et facta vindicta ut dictum est, intelligatur habita pax libere».

Insomma, nel corso del Quattrocento diverse città inserirono nei propri statuti norme severe per arginare un fenomeno che in qualche misura era sempre esistito, ma che forse proprio in quel secolo andava intensificandosi, insieme con l'espandersi delle proprietà cittadine in contado di cui si è parlato nel paragrafo 2.1.2. Se alla fine del Duecento, a Bologna, le cause penali tra cittadini e comitatini erano praticamente inesistenti⁸⁶, nel secolo successivo le cose cominciarono a cambiare, anche se questa casistica processuale rimase nel complesso sempre minoritaria⁸⁷.

Il 23 settembre 1337, ad esempio, il comitatino Giuliano *de Sachitis* di Borgo Panigale assalì il cittadino Guglielmo *de Pavanensibus*, «cum uno cultello ferritorio evaginato quem habebat in manu [...] dicendo et exclamando “turpis latro oportet quod te occidam”». Sarebbe riuscito nel suo intento omicida, continuava il testo formulare dell'accusa⁸⁸, «nisi fuissent gentes que trasserunt ad rumorem». Un *insultum et aggressuram* che valse al comitatino un bando per 25 lire⁸⁹.

Nell'ottobre 1410, invece, fu bandito in 187 lire un certo Lino di San Lorenzo in Collina, per aver procurato gravi ferite a un cittadino bolognese «cum uno boctazzo de vitignis pleno». Se, una volta catturato, non avesse pagato tale cifra entro un mese, avrebbe subito l'amputazione della mano⁹⁰. Quello stesso anno, Lorenzo da Bagnarola, armato di «una ronchetta ferrata», «pervenit ad rissam et rumorem» con Guidotto, conciapelli bolognese, che a seguito delle ferite riportate morì. Trattandosi di omicidio, il bando fu in mille lire, e nella pena capitale⁹¹.

In sole tre lire fu invece multato Antonio di Giovanni, «comitatinus et terrarum laborator» – ma, come si vedrà a breve, si trattava in realtà di un cittadino, sebbene risiedente fuori dal perimetro urbano ed esercitante l'attività di agricoltore – che nel luglio 1450 fece rissa con due cittadini bolognesi, di cui uno figlio di un notaio, colpendo quest'ultimo con l'asta di un lanciotto, senza effusione di sangue. Per tale reato – avvenuto in contado, a Casalecchio di Reno – la pena sarebbe stata molto più alta di quella effettivamente comminata ad Antonio, ma quest'ultimo si salvò presentando un documento di pacificazione con il danneggiato, un privilegio di civiltà che faceva di lui un cittadino bolognese – a conferma di come già prima della riforma statutaria del 1454 i cittadini erano privilegiati rispetto ai comitatini in questi casi – e infine dichiarandosi *pauper*, con testimoni pronti a confermare la sua povertà⁹². Uno di questi ultimi era un certo Francesco, canonico bolognese, che disse di conoscere la

⁸⁶ VALLERANI 2005, p. 126.

⁸⁷ In proposito DEAN 1994, p. 23. Comunque sia, rimane quasi sempre impossibile capire se le parti fossero legate da un rapporto di lavoro oppure no.

⁸⁸ In proposito VALLERANI 2005, p. 122.

⁸⁹ ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Sententiae*, b. 12, bandi II semestre 1337, cc. 14-15.

⁹⁰ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 36, c. 83r-v (1410).

⁹¹ Ivi, c. 31v (1410).

⁹² ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Libri inquisitionum et testium*, b. 355, reg. 2, cc. 78-79. Cfr. DEAN 2007, p. 171, n. 23.

situazione patrimoniale di Antonio e di suo padre in quanto erano suoi «socci»: pertanto, con ogni probabilità, in questo caso non vi era alcun rapporto di lavoro agricolo tra aggressore e aggredito. Episodi di violenza come quelli appena citati potevano trovare motivazioni diversissime, e non era necessario che ci fosse un rapporto pregresso tra i protagonisti, che magari si erano incontrati casualmente quel giorno e avevano trovato un qualsiasi motivo per litigare, finendo per insultarsi e, alla peggio, venire alle mani. All'interno del perimetro urbano gli incontri tra contadini e cittadini si infittivano – e con essi la possibilità di risse e aggressioni – nei giorni di mercato, quando i primi venivano in città per vendere ai secondi i loro prodotti. Proprio a un episodio di questo tipo sembra far riferimento un processo penale celebrato presso il tribunale di Reggio Emilia nel 1394.

Il 17 luglio Guigermo degli Albrizzi, cittadino reggiano, denunciò che quello stesso giorno il mezzadro Dono dei Saldini, «animo et intentione ipsum Guigelmum deturpandi», lo aveva colpito, tra le *stationes* della piazza cittadina, con un pezzo di melone che aveva in mano, insozzandogli la veste e il cappuccio. Tre possibili testimoni furono interrogati, ma solo uno disse di avere visto il fatto. Troppo poco: un paio di settimane dopo Guigermo fu costretto ad ammettere davanti al giudice che non aveva ulteriori prove a suo favore, e lo sgarbo del mezzadro, se mai avvenuto realmente, rimase impunito⁹³.

Al pari delle accuse di furto, dunque, anche quelle relative a insulti e aggressioni – più o meno gravi⁹⁴ – di contadini ai danni di cittadini non finivano sempre in condanna.

3.2.1 Ribellioni in contado

I provvedimenti delle città che vietavano il porto d'armi agli abitanti del contado non avevano solo lo scopo di frenare la violenza dei singoli contro i privati e le loro proprietà, ma anche quello di impedire che le comunità contadine – o parti di esse – insorgessero armate contro i rappresentanti del governo cittadino. Un timore non infondato, visto che dalla documentazione emergono talvolta casi di violenza e ribellione contro berrovieri, nunzi comunali e anche magistrati locali, quali podestà e vicari.

⁹³ ASRe, Curie della Città, *Atti e processi civili e criminali*, b. 2, fasc. Criminali 1394, 17 luglio 1394.

⁹⁴ Si potrebbero citare anche la presunta aggressione contro Guinizello degli Alerari, avvenuta nel settembre 1326 e connessa a un furto sulle proprietà agricole della stessa famiglia (cfr. *supra*, p. 66, n. 284), per cui tutti gli 11 imputati, comitatini di Crespellano, furono assolti (ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Libri inquisitionum et testium*, b. 119, reg. 1, cc. 83r-91r, citato da BLANSHEI 2010, p. 346, n. 98); e un altro processo bolognese del 1480, che vide un comitatino *terrarum laboratorem* assolto dall'accusa di aver percosso un cittadino con una pala, perché il fatto non poteva essere provato da testimoni (ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio del giudice al disco dell'Orso*, b. 29, reg. 10, c. 72v).

Si è già avuto modo di analizzare un episodio di violenza contro le guardie che erano andate a Vedrana per incarcerare un comitatino per debiti nel 1340⁹⁵, e se ne potrebbero citare altri dal Quattrocento bolognese, evocati da Trevor Dean e diretti contro i podestà locali o i capitani della montagna, in risposta a provvedimenti considerati ingiusti o predatori da parte degli abitanti del posto⁹⁶. Di una vicenda tardo quattrocentesca relativa alla comunità reggiana di Querciola, dove il podestà locale fu minacciato con le armi e quindi sostituito, si è parlato all'inizio del paragrafo precedente, e pochi anni dopo, non molto lontano, la comunità di Cortogno – o almeno una larga parte di essa – si rese protagonista, trascinata dalla nobiltà locale, di un'aperta ribellione contro l'autorità cittadina.

Sotto la guida di Beltrame Fogliani⁹⁷ e al grido di «carne carne et foglia foglia»⁹⁸, infatti, nel giugno 1491 alcuni uomini del villaggio suonarono le campane a martello e sbarrarono bellicosi la strada ai balestrieri, inviati dalla città per far sì che il conte Antonio di Bebbio riavesse il bestiame e il legname che gli erano stati rubati. Constatata l'evidente inferiorità numerica dei suoi soldati, il luogotenente di Reggio fu costretto a scrivere al duca estense che gli servivano rinforzi per spezzare le resistenze del Fogliani, punire i colpevoli dei furti e ristabilire così la giustizia e il controllo cittadino sul territorio⁹⁹.

Questi sono soltanto degli esempi: non si vuole certo tentare in questa sede di tracciare una mappa degli episodi di tensione e violenza che ovunque caratterizzarono i rapporti tra i governi cittadini e le popolazioni comitatine dell'Italia centro-settentrionale tra XIV e XV secolo¹⁰⁰. Piuttosto, si intende ribadire una volta di più come in quei delicati frangenti il lessico impiegato dagli ufficiali periferici nei loro scambi epistolari con le autorità centrali tendesse a coincidere con quello proposto dai coevi testi di satira del villano. Una consonanza di toni ed espressioni indicativa sia del fatto che il genere satirico più crudo trovava linfa vitale nei conflitti violenti che periodicamente opponevano città e contado in quei secoli, sia che, viceversa, buona parte della classe dirigente del tempo accettava i luoghi comuni proposti dalla letteratura e non esitava a riproporli nella sua attività di governo, contribuendo in questo modo al loro consolidarsi e perpetuarsi.

⁹⁵ Cfr. *supra*, pp. 123-124, testo corrispondente alla n. 206.

⁹⁶ DEAN 1994, p. 23, nn. 46-47.

⁹⁷ Sui Fogliani (o da Fogliano), protagonisti della vita politica reggiana fin dalla fine del XII secolo, GAMBERINI 2003, pp. 227-242.

⁹⁸ Un grido che era insieme una rivendicazione politica («foglia foglia», in relazione allo stemma dei Fogliani) e una minaccia per i nemici. L'espressione «carne carne», infatti, evocava ostilità e sanguinaria violenza, come si legge anche nel *Morgante* di Pulci: LUIGI PULCI, vol. II, XXVII, 227, p. 1139 («e' cominciorno a gridar: "Carne, carne!" | e "Morte!" e "Sangue!" ed ogni strazio a farne»). Ringrazio il professor Andrea Gamberini per questa segnalazione.

⁹⁹ ASMo, Cancelleria Ducale, Carteggio dei Rettori, *Reggio*, b. 1, cc. 4.77-4.78. Specialmente nell'Emilia del Quattrocento, il controllo delle famiglie signorili – quali i Fogliani – su vaste aree rurali, amministrate a scapito delle città e spesso con il favore delle comunità locali, è un fenomeno che non deve sorprendere: in proposito CHITTOLINI 1977.

¹⁰⁰ Sulle rivolte contadine italiane vedi CHERUBINI 1994 e BOURIN – CHERUBINI – PINTO 2008.

Per continuare con un episodio di cronaca locale, a Ficarolo¹⁰¹, attorno al 1464, «certi perfidi villani» assaltarono un maggiorente locale «con arme e cridando fuoco fuoco, per modo <che> se non si serava in caxa lo averiano ben tratato». Solo l'intervento del capitano del posto, Benvenuto de' Superbi, permise il ristabilirsi dell'ordine¹⁰².

Il 7 luglio 1483, in piena guerra di Ferrara e in un momento critico per lo Stato estense¹⁰³, il primo segretario e commissario straordinario del duca, Paolo Antonio Trotti¹⁰⁴, scrisse a Ercole d'Este che certi «maledecti vilani» di Rubiera, vedendo l'estrema scarsità del raccolto, avevano deciso di non consegnare la parte di biade spettante ai cittadini reggiani. Come se non bastasse, continuava Trotti, a un certo punto quegli «scelerati vilani» stavano addirittura per correre «a furore de populo a rastrellare quante [biade] ne havessero trovate fora de le porte di Ribera, e quelle non havessero potuto rapire metterle a foco e fiamma». Con il rischio, sottolineato dallo stesso segretario, che il loro comportamento contagiassero quello delle comunità vicine, fino a Correggio, Bagnolo e Novellara, con conseguenze disastrose per l'annona cittadina¹⁰⁵.

Spostandoci a Piacenza, fu Corrado Fogliani, appena nominato governatore per conto degli Sforza, a dover fronteggiare, nei primi mesi del 1462, forse la più consistente e temibile rivolta contadina che abbia conosciuto il Quattrocento italiano¹⁰⁶. Il motivo di scontento era, ancora una volta, l'insopportabile fiscalità ducale, che spinse qualche migliaio di comitatini a scendere dalle valli appenniniche per andare sotto le mura della città a chiedere con forza l'abbattimento delle tasse.

Nelle sue lettere di quei giorni convulsi, Fogliani chiamava i rivoltosi «malvasi villani», «iniqui rustici» o anche «barbari»¹⁰⁷, pieni di «nequitia, mala volontà et durtia»¹⁰⁸. Coloro che si pentivano e andavano a chiedere misericordia, «cognossuta la loro ignorantia et lingiereza»¹⁰⁹, ricevevano il perdono – almeno temporaneo – ma non potevano considerarsi uomini del tutto «laudabili», come invece erano definiti gli abitanti di Fiorenzuola dal loro stesso podestà, in una lettera in cui quest'ultimo spiegava al duca milanese come essi non avessero mai aderito alla rivolta, e anzi pensassero che i ribelli «bestialmente se fossero mossi»¹¹⁰.

¹⁰¹ Località sulle rive del Po, oggi in provincia di Rovigo.

¹⁰² ASMo, Cancelleria Ducale, Carteggio dei Rettori, *Ferrara e Ferrarese*, b. 19, fasc. Benvenuto de' Superbi, 6 novembre 1464.

¹⁰³ Nella primavera del 1483 il conflitto aveva toccato il suo apice, e nell'estate stava solo cominciando ad allentarsi, almeno nel Ferrarese: GUERRA 2005, pp. 123-124.

¹⁰⁴ Su di lui FOLIN 2000, p. 481, e GUERRA 2005, pp. 248-251.

¹⁰⁵ ASMo, Cancelleria Ducale, Carteggio dei Rettori, *Reggio*, b. 1, c. 6.79.

¹⁰⁶ Così la definisce GENTILE 2016, p. 83. Su questa rivolta anche ANDREOZZI 1994.

¹⁰⁷ ASMi, *Carteggio Visconteo-Sforzesco*, b. 765, Corrado Fogliani a Bianca Maria Visconti, 30 gennaio 1462.

¹⁰⁸ Ivi, Corrado Fogliani a Bianca Maria Visconti, 29 gennaio 1462.

¹⁰⁹ Ivi, Corrado Fogliani a Gandolfo da Bologna, 4 febbraio 1462.

¹¹⁰ Ivi, Bongiovanni Amati a Francesco Sforza, 1 febbraio 1462.

Smorzata l'insurrezione con un'abile strategia da temporeggiatore e intermediario tra i capi dei rivoltosi e la corte sforzesca, Fogliani sguinzagliò sul territorio delle «spie», con l'obiettivo di diffondere tra i villaggi la voce che era meglio quietarsi e non contrastare più il volere del duca con la scusa delle tasse, che altrimenti la repressione sarebbe stata immediata e, questa volta, senza pietà¹¹¹. Un'azione di infiltrazione e spionaggio utile a sedare gli ultimi, eventuali, focolai di ribellione, che esemplifica bene, a mio avviso, il senso di inquietudine – se non proprio di paura – provato dalla città nei confronti delle possibili rivolte del contado.

Un timore rintracciabile anche in letteratura, in una preghiera che il piovano Arlotto consigliava di recitare ogni mattina a un suo fedele – «Signore mio Iesu Cristo, guardami da furia e mani di villani»¹¹² – e nell'analoga chiusa de *La vita de li infedeli, pessimi e rustici villani*:

Ab insidiis Diaboli e signoria de villano
et a furore rusticorum libera nos, Domine. Amen¹¹³.

3.3 Escrementi, asini e villani

L'accostamento del villano al basso corporeo e all'universo escrementizio era un luogo tipico già della letteratura mediolatina, dove il contadino Unibos (protagonista di un poemetto risalente alla seconda metà dell'XI secolo, scritto tra Belgio e Francia del Nord) iniziava la sua mirabolante serie di avventure proprio defecando dietro a un albero, e scoprendo così quel tesoretto nascosto sottoterra che avrebbe dato avvio alle sue fortune¹¹⁴. Nella letteratura favolistica francese, poi, il nesso villano-escremento conobbe particolare fortuna, con racconti dedicati interamente a denigrare o a mettere in ridicolo l'olezzo dei villani e la loro inclinazione a defecare o emettere flatulenze insopportabili¹¹⁵. Il peto di un villano, in un racconto di Rutebeuf, faceva inorridire anche i diavoli all'inferno¹¹⁶; in un altro *fabliau*, il villano sveniva per avere sentito il soave odore delle spezie, e si riprendeva solo dopo aver odorato quello acre delle feci dei suoi asini¹¹⁷; in un altro ancora, nell'amena radura in cui due cavalieri avrebbero celebrato un grande banchetto, e dove due chierici avrebbero goduto carnalmente

¹¹¹ Ivi, Corrado Fogliani a Francesco Sforza, 5 febbraio 1462.

¹¹² FOLENA 1953, 168, p. 232, rr. 8-9. Cfr. HAY – LAW 1989, pp. 82-83.

¹¹³ *La vita de li infedeli, pessimi e rustici villani*, p. 103, vv. 198-199.

¹¹⁴ BERTINI – CASARETTO 2000, p. 60, 17-19.

¹¹⁵ Per una carrellata di immagini – letterarie e iconografiche – di villani accostati al mondo escrementizio, FREEDMAN 1999, pp. 150-154.

¹¹⁶ *Le pet au villain*, in BRUSEGAN 1980, pp. 154-159.

¹¹⁷ Cfr. *infra*, p. 182.

con le loro belle, due villani a null'altro pensarono che a svuotarvi il ventre, e così fecero¹¹⁸. Infine, nel poema eroicomico di Audigier, dove dietro alla figura dell'antieroe è facile scorgere tratti rusticali, tutto è escremento: la fogna nauseabonda è ovunque, le feci regnano sovrane e non c'è orizzonte o azione umana, nemmeno la più alta, nemmeno la più nobile, che sfugga all'ambito escrementizio¹¹⁹.

In Italia, è il peto di un asino a dare vita al villano, secondo Matazone da Caligano: «Là zoxo, in uno hostero, | sì era un somero; | de dré sì fé un sono | sì grande come un tono: | e da quel malvaxio vento | nascé el vilan puzolento»¹²⁰. *La vita de li infedeli, pessimi e rustici villani*, poi, accusava i contadini di essere «ignoranti | tuti quanti, | merdatori, | robatori»¹²¹, insultandoli: «inciditis herbas | inter merdas | de le vostre vache»¹²².

L'accostamento tra mondo contadino e universo stercorario era un tema fertile anche per i novellieri, tra cui il raffinato umanista Sabadino degli Arienti. La novella XLV delle *Porretane*, infatti, è tutta incentrata sul peto che una contadina lasciò andare sotto le coperte, con grande dispiacere del marito, che decise, nonostante il freddo, di condurla fuori di casa al letamaio, per mostrarle dove le fosse più conveniente stare¹²³.

Un po' come per il villano Unibos, che fermandosi a svuotare il ventre aveva trovato la sua fortuna, anche per il rustico Alfo, nella IV egloga di Battista Spagnoli, una pausa fisiologica ebbe effetti molto positivi, non per le sue tasche ma per la sua memoria, la quale, tornando, gli permise di continuare il dialogo con l'amico Ianno con rinnovata ispirazione¹²⁴. E proprio come Unibos, che aveva ingannato i suoi avversari facendo loro credere che la sua giumenta defecasse monete¹²⁵, anche Campriano (protagonista contadino dell'omonimo testo, scritto in Toscana tra la fine del XV e l'inizio del XVI secolo), ingannò alcuni mercanti, che vollero a tutti i costi comprare il suo asino dopo che lo avevano visto espellere le monete che Campriano stesso aveva provveduto a nascondergli nel ventre¹²⁶.

Dalla satira più feroce ai componimenti più leggeri e divertenti, dai testi popolareggianti a quelli più infarciti di cultura classica, il mondo contadino era ovunque accostato a quello delle feci e alla figura

¹¹⁸ *Des chevaliers, des clerics, et des vilains*, in BELLETTI 1982, pp. 82-85.

¹¹⁹ LAZZERINI 2003, pp. 9-107, e BORGHI CEDRINI 1989.

¹²⁰ MATAZONE DA CALIGANO, pp. 793-794, vv. 83-88.

¹²¹ *La vita de li infedeli, pessimi e rustici villani*, p. 103, vv. 177-180.

¹²² Ivi, p. 98, vv. 11-13.

¹²³ SABADINO DEGLI ARIENTI, XLV, pp. 388-394.

¹²⁴ BATTISTA SPAGNOLI, IV, p. 271, v. 87 sgg.

¹²⁵ BERTINI – CASARETTO 2000, 120-137, pp. 98-104.

¹²⁶ ZENATTI 1884, IV-XI, pp. 4-6. Sui legami tra la favola di Unibos, quella di Campriano e altri testi europei medievali e moderni, fino al Bertoldo di Giulio Cesare Croce, vedi ZIOLKOWSKI 2007, pp. 157-158 in particolare.

dell'asino – quasi un simbiote del villano, sua perfetta trasposizione nel mondo animale¹²⁷ – segno di un sentire condiviso dalla società del tempo, perlomeno cittadina. Un immaginario, tra l'altro, ancora vivo e vivace nel XVI secolo, quando dalla penna frizzante di Teofilo Folengo originò il mito della nascita del villano direttamente dallo sterco – e non più dal peto – dell'asino¹²⁸.

Attraverso queste metafore e accostamenti escrementizi la cultura bassomedievale indicava nei villani gli ultimi, il rifiuto della società, il ricettacolo di ogni vizio. Immagini diffusamente accettate e che pure, passando dalla finzione letteraria alla realtà delle carte giudiziarie, potevano essere oggetto di denunce penali da parte di quei rustici o comitatini che le subivano in prima persona, segno che erano comunque ritenute offensive.

Va detto, a questo proposito, che il reato di insulto verbale era ovunque punito con pene che variavano a seconda delle circostanze per cui erano state proferite le ingiurie, della condizione di colui che insultava, della gravità dell'insulto stesso e, non ultimo, dell'appartenenza sociale di colui che subiva l'ingiuria¹²⁹. Insultare una persona di bassa condizione era considerato meno grave, dal punto di vista penale, che insultarne una appartenente agli strati più alti della società, anche perché l'ingiuria infangava la *fama* della persona, ovvero il suo buon nome e la sua rispettabilità pubblica: qualità del tutto marginali per gli strati sociali inferiori¹³⁰. Insultare un contadino, dunque, era ritenuto meno grave che insultare un ricco cittadino, e la pena, di conseguenza, era più lieve.

Gli statuti di Bologna del 1454, ad esempio, fissavano un massimale di 50 lire di pena per gli insulti rivolti ai *milites* e ai *doctores*, della metà per quelli diretti ai *viri honesti*, e di sole 10 lire se le vittime dell'insulto erano *plebei et homines inferioris conditionis*¹³¹. Gli statuti gonzagheschi di Mantova, pur

¹²⁷ Il legame tra asini e contadini era addirittura proverbiale, come ricordava un contadino di un già citato sonetto ferrarese della fine del Quattrocento: «Sai bene che, quando nasce un contadino, dicono: “È nato un asino al signore”» (MILANI 1997, p. 159, vv. 7-8). In effetti, il villano era spesso accostato all'asino dai testi letterari medievali: in proposito CAMPORESI 1993b, pp. 86-89, e CAMPORESI 2000, pp. 31-37.

¹²⁸ TEOFILO FOLENGO, *Orlandino*, V, 57-58, p. 142: «Passava Giove per un gran villaggio | con Panno, con Priapo et Imeneo; | trovan ch'un asinello in sul rivaggio | molte ballotte del suo sterco feo. | Disse Priapo: “Questo è gran dannagio: / En, Domine, fac homines ex eo”. | “Surge, villane”, disse Giove allora; | e 'l villan di que' stronzi saltò fora. || Et in quel punto istesso, quanti pani | fu di letame o d'asin o di bove, | *insurrexerunt totidem villani* | per tutto 'l mondo a far de le sue prove, | cioè pronte in rubbar aver le mani, | e maledir il Ciel quando non piove, | esser fallaci, traditor, maligni, | di foco e forca per soi merti digni». Cfr. MERLINI 1894, p. 31.

¹²⁹ Per una casistica dei diversi approcci statutari al reato di insulto verbale vedi NADA PATRONE 1993, pp. 33-40, e DEAN 2007, pp. 117-118.

¹³⁰ Sul rapporto tra fama e ingiuria NADA PATRONE 1993, pp. 27-28.

¹³¹ CUCINI 2014, vol. II, IV, 59: *De pena vulnerantis seu percutientis vel insultantis aliquem*, p. 161, rr. 21-32: «Si vero aliquis protulerit aliqua verba iniuriosa, ignominiosa vel minatoria contra aliquem officialem, iudicem, advocatum, procuratorem seu notarium, occasione eorum exercitii seu officii, puniatur et condemnetur in libris quinquaginta bononinorum; si vero contra predictos aliter vel contra alios pene impositionem relinquimus arbitrio iudicantis, considerata personarum condicione et qualitate delicti et locis dummodo pro verbis iniuriosis prolatis seu dictis, militi vel doctori non excedant summam quinquaginta libris bononinorum; et pro dictis seu prolatis alii honesto et honorabili viro non excedant summam viginti quinque librarum bononinorum; et pro dictis plebeo et homini inferioris conditionis decem libris bononinorum, que pena taxari possit et debeat solum per iudicem qui de accusatione vel inquisitione congoscet, applicanda pro dimidia camere et pro alia dimidia parti pro satisfactione sue iniurie».

prevedendo la variabilità della pena in base alla condizione sociale dei protagonisti e agli altri fattori a cui si è fatto cenno, preferivano categorizzare gli insulti in base al loro contenuto, fissando un massimale di 15 lire per quelle ingiurie – le più gravi – che riguardavano l’eresia, l’adulterio, lo stupro, il meretricio, l’incesto, la sodomia o la morte ignominiosa di membri della famiglia, mentre la pena per ogni singola parola offensiva¹³² che esulava da questi temi non poteva superare le 5 lire¹³³.

Nella casistica processuale, tuttavia, agli insulti verbali era spesso associata un’aggressione fisica, al punto che in molti casi è difficile separare nettamente le due tipologie di reato per determinare quale pena fosse comminata per ciascuna di esse. A un insulto, in altre parole, seguiva spesso una rissa o almeno un tentativo di aggressione: il processo che si apriva era per entrambi i reati insieme, e la pena, se comminata, era unica.

Quando non vi erano spargimenti di sangue anche piccoli, che richiamassero l’attenzione delle autorità competenti a indagare *ex officio*¹³⁴, l’insulto tendeva a rimanere nella sfera privata, e in quanto tale nell’ambito del processo accusatorio più che inquisitorio¹³⁵. Così, è in un’accusa presentata al giudice ai malefici bolognese nel settembre 1299 che si possono leggere le presunte offese e violazioni commesse da un magnate di Scanello (nella montagna bolognese), ai danni di Gilia, comitatina di Gorgognano¹³⁶.

Il *nobilis et potens* Marescotto, oltre a essere entrato senza permesso nella proprietà di Gilia «animo turbandi eidem possessionem dicte petie terre», e avere rubato pere e altri frutti, insultò la donna, apostrofandola «turpis asina», e la minacciò: «tu non evades manibus meis». Ribaltando completamente l’immagine letteraria del villano ladro di frutta sulle terre del signore, qui era un nobile a rubare nel frutteto di una contadina. L’unica costante, tra letteratura e realtà, erano gli insulti e le minacce, invariabilmente diretti dal più potente al più debole.

¹³² Un *consilium* di Bartolo da Sassoferrato era proprio dedicato a dirimere i dubbi sul conteggio delle parole ingiuriose, non sempre pacifico: DEAN 2007, pp. 116-117.

¹³³ ASMn, *Archivio Gonzaga*, b. 2003, I, 70: *De verbis iniuriosis*: «De verbis iniuriosis per que non impropertur alicui proditio falsitatis heresis, cucurbitatio vel uxoris adulterium, seu alicui mulieri imputaretur adulterium, stuprum seu meretricium, seu mors vituperosa ascendencium vel descendencium alicuius viri vel mulieris, vel aliquid quod procederet ad ignominiam totius generis sui, fiat condempnatio pro quolibet verbo iniurioso non tamen maior quinque libre, arbitrio domini potestatis inspecta qualitate facti et conditione personarum iniuriantis et iniuriati, et inspectis etiam loco, tempore et causa et aliis circumstanciis que in delictis considerari debent ex forma iuris. Si vero quis alicui impropertaverit vitium sodomiticum, proditionem falsitatem heresim, adulterium, uxoris leonicinium, imputando predicta in personam ei cui verba dicerent vel eius ascendencium vel descendencium, seu mortem eorum ignominiosam vel vituperosam seu aliquid aliud quod tenderet ad ignominiam et vituperium sui et totius sui generis, seu alicui mulieri nupte vel non nupte impropertaverint adulterium, strupum, incestum, meretricium seu lenocinium, pro quolibet supradictorum verborum, vice qualibet, puniatur et condempnetur in quindecim libris parvorum».

¹³⁴ L’insulto senza spargimento di sangue, in generale, non era tra i reati su cui il podestà bolognese era tenuto a indagare: cfr. TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. II, VIII, 15: *De casibus in quibus dominus potestas tenetur inquirere*, pp. 607-612, e CUCINI 2014, vol. II, IV, 11: *De casibus in quibus dominus potestas tenetur inquirere*, pp. 94-98.

¹³⁵ DEAN 2007, p. 38. Il regime accusatorio a cui si fa riferimento qui comprende anche i processi inquisitori *cum promovente*, che originavano da una denuncia privata.

¹³⁶ Località sulle colline di Pianoro, distante una ventina di chilometri sia da Scanello che da Bologna.

Nonostante le intimidazioni subite, un paio di mesi dopo Gilia – rappresentata da un curatore – sparse denuncia, e fece citare più volte Marescotto in tribunale. Questi infine si presentò, evitando l'entrata in vigore del bando in 100 lire che nel frattempo era stato formato nei suoi confronti¹³⁷, e Gilia fu costretta a presentare i documenti che provavano che Marescotto fosse nobile e che lei fosse una fumante del contado, e che godesse, pertanto, della procedura sommaria prevista in questi casi dalla legislazione antimagnatizia allora in vigore¹³⁸.

Tuttavia, quando sarebbe bastato solo un ulteriore giuramento della parte accusante per costringere l'accusato a presentare adeguate difese testimoniali, il processo si interruppe: l'accusa desistette, e fu per questo condannata al pagamento della consueta multa di 20 soldi¹³⁹. Ancora una volta, non si conoscono le motivazioni che spinsero Gilia – insieme al suo curatore – a rinunciare. Non è pertanto da escludere un accordo extragiudiziale raggiunto con l'accusato, ma nemmeno l'interruzione della causa perché la controparte era in qualche modo in grado di dimostrare che le accuse fossero false, come si è visto a più riprese – ma a parti invertite, con il contadino nelle vesti dell'accusato – nelle pagine precedenti, anche nei casi in cui l'accusatore godeva di procedura sommaria.

Tornando agli impropri lanciati da Marescotto a Gilia, l'epiteto *asina* non era certo un insulto esclusivo della popolazione femminile del contado, ma rientrava in una casistica di parole ingiuriose abbastanza frequenti nei processi giudiziari, senza differenziazione di strato sociale¹⁴⁰. Un altro elemento molto ricorrente nei procedimenti per *verba iniuriosa* era proprio l'accostamento stercoreo¹⁴¹: per esempio, nelle carte del tribunale penale bolognese si può leggere un «nodarollo de merda» riferito a un notaio¹⁴², o, più frequentemente, l'insulto «putana merdoxa» rivolto contro una donna¹⁴³.

¹³⁷ Sulla procedura di bando penale, che prevedeva sempre un periodo di otto giorni tra la proclamazione del bando stesso e il suo divenire operativo attraverso l'inserimento del nome del bandito nei *libri bannitorum*, vedi BLANSHEI 2018a, p. 56.

¹³⁸ FASOLI – SELLA 1937-1939, vol. I, V, 3: *De privilegio popularium, viduarum, pupillorum et conventuum religiosorum, rusticorum, qui turbarentur in eorum possessione mobilium vel immobilium rerum per magnates vel ecclesiasticos personas, et de penis turbantium predictos, et qualiter tales possessiones per communia terrarum debeant laborari, et de penis non laborantium*, e 4: *De privilegio rusticorum quibus offenderetur per aliquos magnate[s] vel aliquas infamatas personas*, pp. 290-294.

¹³⁹ ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Accusationes*, b. 21/b, reg. XVIII, c. 29r. Ringrazio Francesco Barbarulo per avermi segnalato questo processo. Non è immediatamente chiaro a chi si riferisca la scritta *cond(empnatus) in viginti soldis*, che appare identica – sempre nella parte superiore della carta, subito sotto la data – in molte altre cause dello stesso registro, anche per crimini di diversa tipologia. Proprio questa ripetitività induce a pensare che tale cifra indicasse la multa prevista dagli statuti per la mancata prosecuzione dell'accusa, piuttosto che l'eventuale condanna pecuniaria dell'accusato.

¹⁴⁰ L'asino, d'altra parte, non era legato solo al mondo contadino in letteratura, ma costituiva un simbolo universale di stupidità e povertà, oltre che di derisione e rovesciamento dei valori tradizionali: in proposito TADDEI 2007, pp. 176-178 in particolare, e VILLARD 2007.

¹⁴¹ DEAN 2007, pp. 113-123.

¹⁴² ASBo, Giudici ad Maleficia, *Libri inquisitionum et testium*, b. 209, reg. 4, c. 277r (1370).

¹⁴³ Ivi, b. 240, reg. 6, c. 148r (1382).

A volte il bersaglio di una simile ingiuria era un contadino, il quale, offeso, reagiva con violenza. Una colluttazione avuta in una strada urbana con un paio di notabili cittadini, scatenata proprio da un insulto di questo tipo, portò addirittura alla morte del contadino offeso, come si legge nella denuncia depositata presso il tribunale bolognese dal ministrale della cappella di San Biagio, risalente al febbraio 1440.

Il notaio Guglielmo *de Nobilibus* stava camminando per strada Santo Stefano quando, all'altezza della chiesa di San Biagio, si imbatté in Domenico e Pietro, *laboratores terrarum* abitanti dei sobborghi cittadini. «Tulive de suso el passo, et da me la via», esclamò rivolgendosi ai due, con tono probabilmente un po' scocciato.

I contadini, senza spostarsi di un passo, ribatterono: «Va per altrove, che nui volemo stare qui». Allora Guglielmo, indispettito per la loro mancanza di rispetto, li insultò: «Villani de merda, voi credete essere susuo la canpagna de Monte Chiaro»¹⁴⁴.

Da queste parole si può dedurre che i tre già si conoscessero, anche se le carte, come al solito, non dicono nulla in proposito. Fatto sta che Pietro non seppe trattenersi dal reagire, e immediatamente si lanciò su Guglielmo a mani nude, colpendolo al volto. Proprio in quel frangente, tuttavia, passava di lì Guglielmino *de Nobilibus de Loiano* – cittadino appartenente a un ramo collaterale della famiglia di Guglielmo – che, vedendo la scena, d'istinto raccolse da terra una pietra e la lanciò contro Pietro, colpendolo alla testa con effusione di sangue.

Placatasi la rissa e passato qualche giorno, Pietro morì, e il ministrale della cappella cittadina denunciò l'avvenimento al giudice, che aprì le indagini e interrogò i due medici che avevano visitato Pietro dopo il ferimento, per capire cosa avesse effettivamente causato la sua morte. I due professionisti affermarono concordi che Pietro era morto per la negligenza con cui aveva curato la ferita, e non per la gravità della stessa.

In conclusione, Guglielmino non aveva ucciso Pietro, ma lo aveva solo ferito: per questo, non essendosi mai presentato in giudizio per rispondere delle sue azioni, fu bandito con “sole” 25 lire di pena¹⁴⁵. Nessun altro fu condannato insieme a lui, segno che non fu considerato penalmente perseguibile l'insulto «villani de merda» rivolto da Guglielmo ai due contadini. Nondimeno, le sue parole furono denunciate dal ministrale e trascritte nel *liber inquisitionum*, segno che, almeno, ebbero un peso nella ricostruzione degli eventi.

Esattamente un secolo prima, parole non molto diverse da queste avevano portato a un altro episodio di violenza tra un membro di un'importante famiglia cittadina e un contadino bolognese. Nel marzo

¹⁴⁴ Monte Chiaro, sulle colline di Sasso Marconi.

¹⁴⁵ ASBo, Giudici ad Maleficia, *Libri inquisitionum et testium*, b. 344, cc. 20-22. Cfr. DEAN 1994, p. 24, n. 55.

1340, infatti, Bernabò da Sala¹⁴⁶ presentò una notifica al giudice ai malefici, dicendo di aver subito un'aggressione da parte di due contadini di Borgo Panigale, Parisio e suo figlio Baldino, armati uno di lancia e l'altro di forca.

Baldino, diceva Bernabò, gli aveva procurato una ferita al braccio sinistro con la lama della lancia, e lo aveva colpito più volte con il manico di legno; Parisio, invece, si era limitato a colpirlo alla spalla con diversi colpi, ma tutti senza effusione di sangue. Inoltre, nella colluttazione i due gli avevano sottratto la sua lancia.

L'interrogazione dei testimoni – tutti comitatini di Borgo Panigale, che avevano osservato la scena dai campi vicini¹⁴⁷ – restituì una versione dei fatti molto diversa. Bernabò stava attraversando con il suo ronzino il campo che Parisio e Baldino lavoravano per conto di Paolo degli Albiroli a Borgo Panigale, quando Parisio, vedendolo, esclamò, in volgare: «O tu cum ronçeno, non transeris per blavam, revertere ad senterium»!

Siccome Bernabò proseguiva come se nulla fosse, Parisio gli si fece incontro con una forca di legno in mano, sbarrandogli la strada e ribandendogli l'invito a tornare sui suoi passi. A questa decisa presa di posizione, Bernabò, per nulla intimorito e sicuro della sua superiorità, ribatté: «Ay villano marcio¹⁴⁸, che farai»?

Queste parole furono sentite dal figlio di Parisio, Baldino, che per reazione si lanciò con impeto su Bernabò, armato di lancia ferrata. Fin qui le testimonianze concordavano tutte, ed erano concordi anche su un altro punto: tra i tre non ci fu nessuna colluttazione, e Bernabò lasciò il campo abbandonandovi pure la sua lancia, in quella che sembrerebbe una vera e propria fuga.

Baldino era meno *marcio* di suo padre, evidentemente.

L'assalto armato costò al rustico una multa di 10 lire, nonostante si fosse presentato in giudizio insieme al padre per negare tutto, difeso da un procuratore e garantito economicamente dallo stesso proprietario della terra su cui i due lavoravano. Il padre fu invece assolto.

Inoltre, non fu perseguito come insulto quello rivolto da Bernabò a Parisio – *villano marcio* – ma il fatto che due testimonianze su tre riportino le esatte parole è indicativo, ancora una volta, che quella fosse considerata un'ingiuria, o perlomeno fosse avvertita come tale dai testimoni contadini. Passò

¹⁴⁶ Non ho trovato menzione di lui né di suo padre nelle cronache cittadine: forse apparteneva a un ramo di secondo piano della nota famiglia di rango magnatizio. Sui da Sala vedi BLANSHEI 2010, p. 101, n. 105, e TUGNOLI APRILE 2001, pp. 183-184 in particolare.

¹⁴⁷ Nei processi inquisitori *cum promovente*, come questo, i testimoni non erano scelti dalla parte, ma individuati dal giudice tra coloro che erano verosimilmente informati dei fatti: VALLERANI 2005, p. 45.

¹⁴⁸ L'aggettivo *marcio* o *marcidus*, in latino, era piuttosto comune nei processi per *verba iniuriosa* non solo bolognesi e non solo riferito a contadini: si vedano in proposito gli esempi portati da DEAN 2007, pp. 133-134, in cui questo termine compare diverse volte declinato al femminile in relazione a *putana*, *lena* o *roffiana*, proprio come in un paio di processi lucchesi citati da BONGI 1983, p. 24, nr. 30 e p. 26, nr. 39.

sotto silenzio, in sede giudiziale, anche il fatto che Bernabò avesse violato la proprietà altrui e avesse gonfiato non poco le sue accuse contro i due contadini¹⁴⁹: chissà, però, se le cose non sarebbero potute andare diversamente, nel caso in cui fossero stati questi ultimi ad accusare Bernabò per *possessio turbata e verba iniuriosa*¹⁵⁰.

Constatato che le espressioni usate da Bernabò e – nel processo precedente – da Guglielmo *de Nobilibus* erano considerate ingiuriose da parte della popolazione contadina che le subiva, la loro carica offensiva certamente aumentava nel caso fossero rivolte contro membri della cittadinanza. Come avvenne nel giugno 1303, se si dà credito a un'accusa presentata da Gerardino del fu Baldanza, cittadino bolognese appartenente alla cappella di San Giuliano, contro Bartolotto del fu Pasquale, suo concittadino e appartenente alla medesima cappella.

Non si conosce il motivo per cui Gerardino si trovasse sotto il portico di Bartolotto, e nemmeno quali fossero i rapporti pregressi tra i due. Quel che invece appare certo, leggendo la denuncia di Gerardino, è che Bartolotto lo insultò: «Turpis montenarius de merda, exias portichum meum»! E all'ingiuria fece seguire un'aggressione armato di forcone, che avrebbe ucciso l'agredito – come da formulario – «nisi fuissent gentes que eum tenerunt»¹⁵¹.

Forse Gerardino veniva proprio da una famiglia di immigrati dalle montagne – come vorrebbe l'epiteto *montenarius* – e questa sua condizione, nonostante fosse ormai pienamente inserito nel tessuto urbano, era ancora ben evidente agli occhi dei suoi vicini, che la usavano per dileggiarlo e insultarlo. Non sarebbe l'unica testimonianza in tal senso tratta dagli archivi giudiziari: in un processo per ingiurie celebrato dal tribunale lucchese nel 1374, infatti, si legge «e' convene ch'io ti tagli il volto e di pogho mi tegno ch'io non tel facio hora, sosso villano facto cittadino»¹⁵². D'altra parte, all'interno delle mura urbane dovevano essere frequenti le occasioni di attrito tra vecchi e nuovi cittadini, nelle quali l'astio verso gli immigrati – ricorrente, come si è visto, in letteratura – trovava libero sfogo, in una misura certamente superiore rispetto a quanto desumibile dalle fonti giudiziarie, spesso tanto generiche nel descrivere gli insulti – il più delle volte definiti solamente *verba iniuriosa* – quanto silenti riguardo al background dei soggetti coinvolti.

¹⁴⁹ ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Libri inquisitionum et testium*, b. 153, reg. 5, cc. 48-50. Ringrazio Lorena Scaccabarozzi per avermi segnalato questo processo.

¹⁵⁰ Gli statuti bolognesi del 1335 lasciavano a completa discrezione del giudice la pena per gli insulti verbali: TROMBETTI BUDRIESI 2008, vol. II, VIII, 64: *De pena vulnerantis seu percucientis vel insultantis alliquem*, p. 690, rr. 26-27: «Pro verbis autem iniuriosis pene impositionem relinquimus arbitrio iudicantis». Solo dalla redazione successiva (1352) gli statuti cominciarono a definire dei massimali in relazione allo status dell'offeso.

¹⁵¹ ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Accusationes*, b. 25/a, reg. 3, c. 13v. Ringrazio Edward Loss per avermi segnalato questo processo.

¹⁵² BONGI 1983, p. 78, nr. 287.

Ad ogni modo, Bartolotto aspettò fino all'ultimo giorno utile per presentarsi in giudizio ed evitare che il bando di ben 200 lire emesso nei suoi confronti divenisse operativo, e negò tutto. Dopodiché, del procedimento si perdono le tracce, segno che Gerardino preferì non proseguire la causa.

Se nel caso appena citato l'insulto fu rivolto contro un cittadino di cui è possibile immaginare una più o meno recente immigrazione dal contado, è forse più sorprendente notare come lo stesso insulto potesse essere usato anche dai comitatini contro i loro pari.

Siamo a Quistello, nel Mantovano, dove nel 1444 un certo Antonio, abitante del posto, apostrofò Jacopo Boni da Bondeno e il suo *famulum* Franceschino «vilani de merda» – il notaio del tribunale questa volta non lascia dubbi: si trattava di «verba iniuriosa» – aggiungendo, nei confronti del solo Franceschino, «vilano, che te vegna il cagasangue», prima di aggredirlo e ferirlo con un'arma da taglio. La denuncia di questo episodio, depositata presso il magistrato cittadino dal vicario di Quistello, portò, il 30 aprile di quell'anno, alla condanna in contumacia di Antonio al pagamento di 200 lire, aumentate del terzo se non avesse pagato entro quindici giorni, e alla consegna dell'arma¹⁵³. *Che te vegna il cagasangue*: un improprio piuttosto comune nelle fonti scritte del tempo¹⁵⁴, riferito non solo ai contadini, ma che richiama immediatamente l'insulto lanciato da Lippo Ghislieri contro Zuco Padella, nella nota novella di Sabadino degli Arienti: «Villan ladrone che tu sei! Tu credevi gabare Lippo e lui ha giuntato te, che te venga mille cacasangui!»¹⁵⁵. Una concordanza tra fonti letterarie e giudiziarie che suggerisce una certa vicinanza alla realtà¹⁵⁶.

Per quanto riguarda l'epiteto *vilani* (o *vilano*) *de merda*, il “filtro” operato dal notaio del tribunale che trascriveva l'atto nel registro potrebbe aver offuscato la genuinità dell'espressione, mettendo in bocca a un comitatino una parola – *vilano* – che sembrerebbe più adeguata se pronunciata da un cittadino. Tuttavia, l'uso del volgare, e il fatto che nei processi penali quattrocenteschi il repertorio di parole ingiuriose non fosse poi così ristretto e sottoposto a standardizzazione – come invece avveniva tra la fine del XIII e l'inizio del XIV secolo¹⁵⁷ – confermerebbero anche in questo caso una certa aderenza alla realtà.

¹⁵³ ASMn, *Archivio Gonzaga*, b. 3452, c. 407v.

¹⁵⁴ Per un elenco di evenienze nelle fonti letterarie ed epistolari venete di XV-XVI secolo, SALLACH 1993, pp. 48-49; per ulteriori testimonianze letterarie vedi s.v. *cacasangue* in L.E.I., pp. 245-246. L'insulto *cagasangue* compare anche tra quelli puniti dagli statuti quattrocenteschi del comune piemontese di Serravalle Scrivia (NADA PATRONE 1993, p. 57) e in un processo pratese del febbraio 1481: ZULIANI 1996, p. 104, nr. 6.

¹⁵⁵ Cfr. *supra*, p. 13, n. 15.

¹⁵⁶ Sulla vicinanza tra gli insulti riportati nei processi giudiziari e la lingua parlata del tempo insisteva già NADA PATRONE 1993, p. 17.

¹⁵⁷ Ad esempio, nel primo semestre del 1286 «per 116 volte [...] persone armate hanno aggredito le vittime urlando “latro, necesse est quod ego te occidam”», formula stereotipata del reato di insulto senza sangue: cfr. VALLERANI 2005, p. 122.

Se così fosse, si tratterebbe di un indizio che, nel pieno Quattrocento, il mondo contadino – o almeno un suo esponente: Antonio da Quistello – avesse introiettato l'ideologia espressa dai testi di satira del villano, ad esso fortemente ostile, e la usasse per offendere i suoi pari. Un'ideologia che innalzava muri tra il mondo urbano e quello comitatino, rimarcando le differenze tra cittadini e villani, e relegava questi ultimi in una sfera di sub-umanità, accostandoli volentieri agli escrementi.

Gli abitanti del contado avevano sempre avvertito come offensiva questa visione del mondo, che d'altra parte era riconosciuta come tale anche dai tribunali urbani, che perseguivano penalmente le offese da essa generate. Un conto, però, era reagire violentemente all'ingiuria, come avevano sempre fatto i contadini; un altro era usarla in prima persona contro i propri pari, come fece Antonio.

Una possibile conferma che il comportamento di quest'ultimo non fosse del tutto isolato in ambito rurale arriva dai rendiconti delle castellanie sabaude della Valle della Stura di Demonte e dell'Ubaye, studiati da Anna Maria Nada Patrone. Lì, tra le riscossioni delle ammende giudiziarie, ne compare almeno una per l'insulto *villan merdos*, a fianco di numerose altre per ingiurie come *robone*, *ribaut*, *porc* e *putanier*¹⁵⁸. Nell'attesa di più estese e approfondite indagini, dunque, si potrebbe prospettare una sorta di uniformazione, tra comitatini e cittadini, del lessico ingiurioso rivolto non soltanto contro *ladri*, *ribaldi* o *puttanieri*, ma anche contro gli stessi *villani* – *sozzi*, *marci*, *merdosi* o *de merda* – in stretta correlazione con l'immaginario proposto dalla satira del villano¹⁵⁹.

Questo significherebbe che la città, nel corso del Tre e ancor più del Quattrocento, pur tra mille resistenze e impedimenti, stesse aggredendo e conquistando il contado non solo dal punto di vista politico ed economico, ma anche da quello culturale e dell'immaginario sociale, di cui gli insulti, letterari e ancor più giudiziari, sono una vivida quanto concreta manifestazione.

¹⁵⁸ NADA PATRONE 1993, p. 81.

¹⁵⁹ Del resto la sottomissione in materia di linguaggio – oltre che di valori e di stili di vita – delle classi subalterne rispetto a quelle dominanti è un fatto accertato dalla sociologia: BOURDIEU 2001, pp. 397-404.

CAPITOLO 4

TRA RAPPRESENTAZIONE E REALTÀ: L'ALIMENTAZIONE DEI CONTADINI

4.1 Lo statuto sociale del cibo e la satira del villano

In tutte le società umane l'atto del mangiare ha sempre assunto un significato simbolico, oltre che strettamente alimentare. Tra la fine del Medioevo e l'inizio dell'Età moderna, in particolare, l'alimentazione era considerata come un potente vettore di comunicazione sociale: mangiare determinati alimenti significava mostrare di appartenere a un determinato strato della società. È proprio per questo motivo che il cibo compare spesso nei testi di satira del villano, intenti a denigrare i contadini anche dal punto di vista alimentare¹.

Matazone da Caligano aveva le idee molto chiare su quale fosse la dieta che il contadino doveva seguire: «Ora è stabilito | che deza aver per victo | lo pan de la mistura | con la zigola cruda, | faxoy, ayo e alesa fava, | paniza freda e rava»². Pane di cereali inferiori, cipolle crude, fagioli, aglio, fave lesse, paniccia (una polenta di panico) fredda, rape: questo era il misero vitto assegnato ai contadini, in linea con il vestiario – braghe e camicia di canapa – e con il mito delle loro origini, legato dal giullare lombardo al peto di un asino.

Abbigliamento povero e pratiche alimentari quasi ferine caratterizzavano anche i rustici che Burchiello raccontava di aver incontrato sulla strada per Parma: «I' vidi presso a Parma in sun un uscio | villani scalzi cinti di vincastri | e ritti in sun un piè come pilastri, | mangiando fave senza pan col guscio. | E' ne facevan dispietato sguscio | col mento al petto et unghie pien d'impiastri»³. Contadini straccioni che mangiavano fave, divorandole senza neanche accompagnarle con un po' di pane, simbolo di civiltà in Occidente fin dai poemi omerici⁴.

¹ Hanno già diffusamente trattato questo argomento MONTANARI 1991, pp. V-XII; BAGNASCO 1996, pp. 34-35 in particolare, e ANDREOLLI 2014.

² MATAZONE DA CALIGANO, p. 794, vv. 97-102.

³ ZACCARELLO 2004, p. 98, vv. 1-6.

⁴ MONTANARI 2004, pp. 9-10.

Pane che, invece, compariva in una novella dello pseudo Sermini, volta a ridicolizzare quei contadini inurbatisi che mangiavano «riso col zucharo» – vivanda assai raffinata⁵ – mettendo «gran fette di pane» nella scodella, «non altrimenti sotto sopra rivoltando che 'l cavolo comunemente in villa s'usi di fare». Oppure, all'opposto, affrontavano una semplice insalata «colla punta del coltellino»⁶, per apparire eleganti e costumati, ma risultando ridicolosamente esagerati.

Uno di questi «villani incittadinati»⁷ – continuava lo pseudo Sermini – «dove prima soleva usare carni di capre, di cervio o di cotali pecoracce, hora li pare che le starne e fagiani et troppi grassi capponi lo sfastiggino», e torceva le labbra e il naso, «sì come di ciò rigagliato il suo stomacho fusse»⁸. Un altro, il già citato Mattano, si credeva cittadino in tutto e per tutto, sebbene le sue rozze maniere e i suoi gusti grossolani smascherassero immediatamente le sue origini campagnole:

È uso a mangiare tutta la gran minestra prima che boccone di carne egli assaggi; poi piglia a un tracto la carne e 'l sapore colle gran fecte di pane et alle volte v'intigne tutte le dita con gocciolarsi sul pecto; e del leccare delle dita insavorate non dico, che pare che e' suchi e fiedoni; et così vorrebbe el forte aglione con capponi o fagiani o starne, come col vieto lardo che usava in contado. Et se mangia porri, sempre dalle frondi si comincia a morsare col bon suppare nella salettiera l'ammorsato più volte⁹.

Oltre a mettere in mostra tutte le sue cattive maniere a tavola, il campagnolo inurbatosi tendeva a sostituire i cibi poveri che era abituato a mangiare (il «vieto» lardo) con pietanze più costose e adeguate alla sua nuova condizione sociale (capponi, fagiani, starne), ma lo faceva rimanendo legato alle vecchie abitudini, abbinando tutto a una volgare salsa all'aglio («aglione») come aveva sempre fatto in campagna. Allo stesso modo, egli continuava a

panebberare la mattina duo o tre volte et merendare et poi cenare la sera el paperotto con cicerchiate, cavolate riscaldate più volte, o acque paze o rapucciate coll'aglio

⁵ MONTANARI 2000, p. 212.

⁶ PSEUDO GENTILE SERMINI, XXXII, p. 543.

⁷ Sull'immigrazione contadina a Siena tra XIV e XV secolo, e sulla satira pseudo serminiana a questo riguardo, vedi PICCINNI 1975-1976 e PICCINNI 2013b, pp. 7-8.

⁸ PSEUDO GENTILE SERMINI, XXXII, p. 543.

⁹ Ivi, XXV, pp. 458-459.

enpiendo la minestra con lunghe fecte di pane partite sul pecto et ramorsarle, insupparle più volte; e le mani sue, us'è a forbirle sul pecto da' fianchi quando sonno onte, non saprebbe che farsene per non imbrattare le bianche tovaglie e li panni di dosso¹⁰.

Se il «paperotto» era indubbiamente un alimento pregiato, le brodaglie che il contadino fattosi cittadino gli affiancava, inzuppandoci dentro lunghe fette di pane, non lo erano di certo. Inoltre, i modi quasi animaleschi con cui Mattano mangiava queste rozze portate facevano concludere al cuoco, autore del monologo citato, che «tutte queste porcaggini villanesche in palazzo non s'usano, perché vi sonno huomini da bene et d'assai, che se vi fusse uno pari di Matano lo cacciarieno come uno iocto»¹¹.

La tavola, ambito di condivisione per eccellenza, diventava dunque il luogo dell'esclusione, della separazione. Chi non si sapeva comportare, il *villano* – termine non a caso usato dai trattati di buone maniere per indicare una persona dalle maniere rozze e incivili – non vi era ammesso¹². I campagnoli non usavano la forchetta, se non raramente, come mostrerebbe un sonetto contadinesco di Antonio Cammelli (attivo tra Ferrara e Mantova nella seconda metà del Quattrocento), in cui un giovanotto, per farsi notare da una ragazza, mangiava la domenica con la «forcella» – «come i cittadini», diceva – senza mai mettere le mani nella scodella. Un'usanza che, insieme a tanti inchini e «reverentie» durante i balli, faceva «maravigliare i contadini»¹³, ma non la ragazza, che continuava a considerarlo un rozzo¹⁴.

In Età moderna il piano sapienziale legato al cibo – il *saper* mangiare bene – divenne un aspetto ancora più rilevante e distintivo, non solo per il definitivo affermarsi del concetto di “buon gusto”¹⁵, ma anche per la sempre maggiore attenzione data alla raffinatezza dei comportamenti a tavola, non spontanei ma necessariamente appresi e sapientemente costruiti. Così, le *Astutie de' Villani sententiose, e belle* (testo datato alla prima metà del XVI secolo da Domenico

¹⁰ Ivi, p. 458.

¹¹ Ivi, p. 459.

¹² Sulla codificazione delle buone maniere a tavola nel Medioevo ROMAGNOLI 1997. Più in generale, sulle buone maniere, vedi ELIAS 1988 e ROMAGNOLI 1991.

¹³ ANTONIO CAMMELLI, p. 240, CC, vv. 9-14: «Io fo maravigliare i contadini, | alle feste, sul ballo, quando io tresco, | di tante reverentie e tanti inchini. | Dè sino poi la dominica al desco | con la forcella, come i cittadini, | né mai cum man ne la scudella pesco».

¹⁴ Ivi, CCI, v. 3: «Io ti vo' bene e tu mi da' del grosso».

¹⁵ Che si può cogliere anche dalla volontà cittadina e padronale di negarne la conoscenza ai contadini, come nel proverbio “Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere”: MONTANARI 2008.

Merlini) affermava perentorio: «Contadini da zappar la terra, | buon bocconi non haveranno, | perché mangiar non sanno», meritandosi solo «agli, cipolle, fave, lupini e poco grano»¹⁶.

Per lo stesso motivo, sulla tavola imbandita per celebrare l'ascesa del rozzo Mattano al papato dei Bartali e al priorato dei Mughioni – uno scherzo carnevalesco giocatogli da una congrega di abbienti cittadini – non si trovavano né signorili pernici, né costosi fagiani o capretti, ma «secche fave e anco della buffala et teste di montoni», oltre a «immondi rapi»¹⁷. Fave, rape – per di più immonde, non pulite – e carni di quadrupedi di grossa taglia come bufale e montoni: tutti cibi piuttosto grossolani, che non godevano certo di un particolare apprezzamento dal punto di vista dietetico, come si vedrà meglio nel prossimo paragrafo. Sono quelle «grosse vivande» che secondo i più contribuivano a rendere i villani «d'intelletto e d'avedimento grossissimi»¹⁸, anche se – sosteneva Boccaccio – ciò non era affatto vero: bastava guardare l'esempio di Masetto da Lamporecchio, scaltro e spregiudicato contadino protagonista della prima novella della terza giornata del *Decameron*.

Pesanti e poco digeribili erano anche quegli agli, cipolle, porri e scalogni che figuravano, nella già più volte citata novella di Sabadino degli Arienti, al centro delle invettive lanciate dal gentiluomo Lippo Ghisilieri contro il contadino Zuco Padella, scoperto a rubare pesche nel suo frutteto: «Un'altra volta lassa stare le fructe de li mei pari e mangia delle tue che sono le rape, gli agli, porri, cepolle e le scalogne col pan di sorgo»¹⁹. Ai frutti che nascevano in alto sugli alberi, adatti ai cavalieri come Lippo, si contrapponevano dunque i tuberi che crescevano sottoterra, adatti ai rustici come Zuco²⁰.

In questo episodio non si legge solo la fantasia di un novelliere, ma anche il riflesso di precise teorie filosofico-naturalistiche, dominanti al tempo: è la «grande catena dell'essere» studiata da Allen Grieco²¹, secondo la quale alla gerarchia del Creato – dall'alto dei cieli fino a sotto la terra – corrispondeva una parallela gerarchia della società umana, in cima alla quale stavano i signori e in basso i contadini. Concordemente a quanto affermato da Lippo, ai primi erano destinati i frutti degli alberi, ai secondi i bulbi e le radici.

Tuttavia, la contrapposizione citata da Sabadino tra la pesca e gli agli, i porri e le cipolle si arricchisce anche di un altro elemento. Vi si riconosce infatti il contrasto tra un gusto tipicamente signorile, il dolce della frutta fresca, e uno tipicamente contadino, l'acre o agro

¹⁶ LORENZO PICCININI, p. 14.

¹⁷ PSEUDO GENTILE SERMINI, XXV, p. 465.

¹⁸ GIOVANNI BOCCACCIO, III, 1, p. 227.

¹⁹ SABADINO DEGLI ARIENTI, XXXVIII, p. 332.

²⁰ MONTANARI 2000, p. 207.

²¹ GRIECO 1991; GRIECO 1992a e GRIECO 1993.

degli ortaggi dal sapore forte, come l'aglio e la cipolla, non a caso chiamati spesso *agrumi* dai testi medievali²².

Un contrasto che diveniva complementarità in cucina, secondo il principio della combinazione degli opposti alla base sia della dietetica che dell'alta gastronomia medievale²³ – sul quale si tornerà meglio in seguito – ma che in letteratura simboleggiava piuttosto l'opposizione insanabile tra due mondi distinti. In una sua canzone, al solito denigratoria nei confronti dei villani, lo pseudo Sermini consigliava al proprietario cittadino non solo di tenere sotto controllo e «magro» il contadino, ma anche di fare in modo che non gustasse il «dolce, ma sì l'agro», e «come rustico è» – aggiungeva – «rustico sia»²⁴. A ognuno il suo gusto, insomma, e il suo posto in società.

Frutti particolarmente dolci – e quindi signorili – erano proprio le pesche, e Bernardo Giambullari (attivo a Firenze tra Quattro e Cinquecento) ne sottolineava il carattere di cibo elitario, affermando che ve ne «son di quelle da dir: togliile | a qualunque vicin s'egli è villano»²⁵. Poesie anonime sulla natura della frutta, risalenti al XIV secolo, esprimevano l'immagine signorile anche di altri frutti: per esempio il «giuggiolino», che per via del suo sapore era amato «non da villan, ma pur da gran singiore»²⁶, e l'amarena, che si autodefiniva «gentilescha»²⁷, oltre alla nespola, frutto «a povera zente molto despiacevole»²⁸ oppure «nimicha de ribaldi»²⁹. L'immagine della frutta secca, per come traspare da questi brevi componimenti anonimi, non era così esplicita ed elitaria come quella della frutta fresca, anche se la mandorla era sicuramente molto apprezzata perché grazie a lei si facevano «dolce vidande e bianchissimo lacte», ed era venduta dagli speciali («spizieri») ³⁰. La nocciola era da «ziaschuno amata»³¹, mentre la noce – oltre a produrre «bon olio» – era valida a «temperare la forteza de l'olio»³², e infatti – lo si vedrà meglio in seguito – abbinata ad esso dava vita all'*agliata*, salsa dalla forte connotazione campagnola, come già accennato.

La castagna, da parte sua, aveva dei chiari connotati rustici, e in particolare montanari: era infatti considerata un «fructo nutrente a zente de montagna», anche se era pur buona cotta o

²² GRIECO 1991, p. 140.

²³ In proposito MONTANARI 2002.

²⁴ PSEUDO GENTILE SERMINI, R35, p. 630, vv. 123-126.

²⁵ BERNARDO GIAMBULLARI, p. 212, vv. 91-92. Cfr. ROSSO 2012, p. 189.

²⁶ NOVATI 1891, p. 346, XIV.

²⁷ Ivi, p. 339, XIV.

²⁸ Ivi, p. 339, XI.

²⁹ Ivi, p. 345, X.

³⁰ Ivi, p. 338, V.

³¹ Ivi, p. 337, IV.

³² Ivi, p. 337, III.

cruda «in oni mane», e molti ne trasformavano la farina «in pane»³³. Nutriente, ma anche pesante, e causa di comportamenti poco signorili tra quelle genti di campagna che ne facevano grande consumo, come sosteneva l'Anonimo Genovese (fine XIII-inizio XIV secolo): «chi, per vila e per montagne, | usa tropo le castagne, | con vim brusco e con vineta, | sona(r) speso la trombeta»³⁴.

Di castagne arrosto si cibavano anche i rozzi, poveri e sudici montanari del contado senese tra i quali si era rifugiato il cittadino pseudo Sermini in fuga da una pestilenza che aveva colpito la città. «Le bocche loro use a mangiare ogni cosaccia, tutte con uno ontume soglioso intorno al confine della barba», diceva infatti il novelliere, erano «continuamente nere per le molte abbruciate castagne che per loro continua vivanda usano»³⁵.

Oltre alle castagne, «cosacce» usate dai contadini per fare il pane erano i cereali minori, come notava già Matazone da Caligano. All'opposto, l'uso della farina bianca di frumento era un segno distintivo della panificazione dei ceti agiati. Lo si evince chiaramente nelle parole che la gentildonna Vezzosa de li Adimari – protagonista di una novella a sfondo sessuale della raccolta di Sercambi (fine XIV-inizio XV secolo) – rivolgeva a un mugnaio di sua conoscenza: «O Popone, mugnaio del mio marito, io ti dico presente lui che buona farina serbi per noi e la gattiva dà a chi n'è uso di mangiare, però che noi non mangeremo di quella che questi contadini mangiano»³⁶.

«Che sanno queste contadine» – continuava Vezzosa – «che sia buona da cattiva farina, però che a loro pare così buono il pan del miglio come del grano?»³⁷. Ancora una volta, era la grossolanità – l'ignoranza della raffinatezza – dei contadini a impedire loro di apprezzare le delicatezze del pane di frumento, fatto di farina «pura e netta»³⁸. I cittadini, all'opposto, non erano certo insensibili a queste differenze, al punto che Vezzosa constatava che «non avendo buona farina non vi saprei fare buon pane»³⁹.

Non solo quello di miglio, anche il pane di panico era di qualità decisamente inferiore al pane di frumento, almeno nell'ottica degli strati superiori della società. Nella Milano di Ludovico il Moro, infatti, l'umanista Andrea Marone (1474 ca.-1528), per illustrare la lontananza tra i

³³ Ivi, p. 338, VIII.

³⁴ ANONIMO GENOVESE, p. 120, VIII, vv. 1-4. Cfr. CRIMI 2004, p. 86.

³⁵ PSEUDO GENTILE SERMINI, XII, p. 300.

³⁶ GIOVANNI SERCAMBI, vol. II, CLII, p. 1288.

³⁷ Ivi, p. 1287.

³⁸ *Ibidem*.

³⁹ *Ibidem*.

concetti di signoria e servitù usava la metafora del mangiare pane di frumento per significare la prima, e dell'addentare pane di panico per simboleggiare la seconda⁴⁰.

Nella gerarchia dei cereali, tuttavia, il posto più basso era ricoperto dal pane di sorgo, come sembra di capire dalla testimonianza dell'*Alfabeto dei villani*, testo anonimo risalente con ogni probabilità al secondo decennio del XVI secolo, in area pavana⁴¹. I contadini infatti vi affermavano che «formento, mégio, spelta e d'ogni gran | per gi altri semenon [seminiamo], nu martoriegi [noi poveretti] | co un può de sorgo se fazon [ci facciamo] del pan»⁴².

L'*Alfabeto* insisteva anche su altre conseguenze alimentari della condizione di abbruttimento e miseria in cui versavano i contadini, che, sconsolati, lamentavano: «polenta e porri è el nuostro passimento | d'agio e scalogne el corpo se noriga, | fra la zente n'andom spuzando a vento»⁴³. E ancora: «gagii, galline, oche e polastriegi | gi altri si magna e nu con un po' de nose | magnon di ravi com che fa i porciegi»⁴⁴. I villani dunque puzzavano per via dell'aglio e dei porri – anche lo pseudo Sermini si lamentava del «fastigioso fetore delle loro boche per tanti agrumagli, cipolle, porri et radici che mangiano senza alcuno riguardo»⁴⁵ – e si cibavano spesso di rape con un po' di noci, assomigliando in questo più ai porci che agli uomini civili.

Nel *Baldus* del mantovano Teofilo Folengo (nel 1517 la prima edizione), più ancora che le polente o le pappe di cereali minori – pur spesso descritte sulla tavola di qualche personaggio contadino nel poema⁴⁶ – erano proprio gli aglio, i porri e le cipolle a segnare la maggiore differenza tra la mensa rustica e quella signorile. Zambello, contadino bersaglio di tante angherie e scherzi da parte di Baldo e del suo compare Cingar, era infatti descritto «acuto come il pestello dell'agliata»⁴⁷: una metafora che richiamava subito il mondo alimentare contadino per significare la mancanza di ingegno.

Tutto quello che Zambello guadagnava spezzandosi la schiena sui campi, poi, Baldo lo spendeva nelle taverne, da bravo giovanotto ricco e scapestrato qual era. Così, «magnifico in tavola, Baldo vuol avere capretti, quaglie catturate con lo sparviero, fagiani con l'astore; Zambello invece mangia aglio, cipolle forti ed è contento di leccare di tanto in tanto le

⁴⁰ STELLA 2005, p. 32. Ancora nella prima Età moderna in area padana il pane di frumento era il simbolo alimentare della città, e il cantastorie bolognese Giulio Cesare Croce, nel suo *Contrasto del pane di formento e quello di fava per la precedenza* (1617), se lo immaginava contrapposto al più vile pane di fava, rozzo rappresentante del mondo campagnolo: CAMPORESI 2000, p. 235.

⁴¹ In proposito PACCAGNELLA 1983, p. 63.

⁴² MILANI 1997, p. 370, vv. 19-21.

⁴³ Ivi, pp. 371-372, vv. 46-48.

⁴⁴ Ivi p. 370, vv. 22-24.

⁴⁵ PSEUDO GENTILE SERMINI, XII, p. 302.

⁴⁶ In proposito MESSEDAGLIA 1973, I, p. 110 sgg.

⁴⁷ TEOFILO FOLENGO, *Baldus*, vol. I, IV, p. 213 (p. 212, vv. 165-166: «Hic Zambellus erat borella tundior omni | nec non aguzzus tanquam pistonus aiadae»).

scodelle»⁴⁸. Evidente la contrapposizione alimentare tra il signore e il lavoratore della terra: al primo spettava abbondanza di cacciagione di piuma e di carni pregiate, al secondo soltanto scarsità di ortaggi.

I quali ortaggi, tra l'altro, finivano per causare reazioni fisiologiche contrarie alle buone maniere. A un certo punto Zambello proruppe infatti in un fragoroso peto – che causò prima lo spavento tra gli astanti per il rombo tonante, poi l'ilarità generale una volta capitate la vera causa – proprio per aver mangiato «non alcool, non salnitro, né gli altri ingredienti inventati per gli esplosivi, ma aglio, scalogni, porri, cipolle»⁴⁹.

Erano dunque questi comunissimi ortaggi – usati nella letteratura di quei secoli anche come metafore per significare la pochezza: “non valere un aglio” significava “non avere nessun valore”⁵⁰ – a caratterizzare in senso dispregiativo l'alimentazione dei contadini nella maggioranza delle testimonianze⁵¹. Talvolta il tono dell'autore era solo scherzoso e l'intento ironico, più che denigratorio: ad esempio nella seconda novella dell'ottava giornata del *Decameron*, dove non erano fiori, ma «mazzuol d'agli freschi» e «un canestrucchio di baccelli e talora un mazzuolo di cipolle malige o di scalogni», che il prete di Varlungo (località del contado fiorentino) regalava a monna Belcolore, «piacevole e fresca foresozza, brunazza e ben tarchiata e atta a meglio saper macinar che alcuna altra»⁵², di cui si era invaghito e che alla fine cedette alle sue profferte amoroze⁵³.

Più sprezzante e diffamatoria la novella del camerario di Niccolò d'Este narrata da Sabadino degli Arienti nelle *Porretane*. Originario di Bondeno nel Ferrarese, insuperbito e dimentico della sua origine contadina, il camerario chiese ripetutamente al suo signore di armarlo cavaliere. Per tutta risposta, Nicolò organizzò una cerimonia solenne, durante la quale donò al servitore uno scudo su cui aveva fatto dipingere «in campo de finissimo azuro, una mano che salava uno capo d'aglio in uno saliero [...] e una bellissima damisella, in luoco de la virtute,

⁴⁸ *Ibidem* (vv. 169-172: «Splendidus in tavola, vult Baldus habere caprettos, | deque sparavero quaias, de astorre fasanos | at Zambellus aium fortasque appena cipollas | mangiat et interdum gaudet leccare scudellas»). Mario Chiesa traduce *caprettos* con *caprioli*: ho preferito tradurre con *capretti*, anche per il grande apprezzamento di cui godeva la carne di capretto nel pensiero scientifico del tempo (vedi *infra*, paragrafo 4.2).

⁴⁹ *Ivi*, p. 285 (p. 284, vv. 196-198: «qui nec aquam vitam, qui nec salmitria, qui nec | materias alias pro sbombardare trovas | ederat, ast aium, scalognas, porra, cipollas»).

⁵⁰ VANELLI CORALLI 2011, pp. 34-36.

⁵¹ Non solo la letteratura, ma anche l'iconografia di matrice italiana associava spesso i contadini a rape, agli e cavoli, sia nei cicli dei mesi che adornavano le cattedrali, sia nelle miniature che abbellivano i codici manoscritti: MANE 2008, pp. 414-417.

⁵² GIOVANNI BOCCACCIO, VIII, 2, p. 641.

⁵³ L'«amorazzo contadino», volgare e grossolano (e considerato tale sin dal *De Amore* di Andrea Cappellano: ANDREOLLI 1997, pp. 98-99), descritto in questa novella da Boccaccio, diventerà un tema caro alla letteratura rustica successiva, toscana e non solo: CARRAI 1999.

che se chiudeva il naso e stregeva la bocca, dimostrando essere forte offesa da l'odore de l'aglio»⁵⁴, a ricordargli la «villana sua natura»⁵⁵.

L'aglio, infatti, «sempre è cibo rusticano», commentava Sabadino, il quale era tuttavia costretto ad ammettere che «a le volte artificiosamente civile se faza ponendose nel corpo de li arostiti pavari»⁵⁶, secondo un uso – lo si vedrà meglio in seguito – effettivamente descritto nei libri di alta cucina del tempo. A fianco del papero, anche quaglie, fagiani e pernici erano tra i volatili più apprezzati: cibi elitari, riservati ai signori, come si evince chiaramente da un immaginario dialogo tra la città di Ferrara e quella di Bologna, immaginato dall'umanista ferrarese Ludovico Carbone nella seconda metà del Quattrocento.

La città felsinea si vantava di avere grande disponibilità di «quaglie, perdise o fasani» sul proprio territorio, al punto che, diceva, «chi ne vole sempre ne pote avere»⁵⁷. La città estense, da parte sua, ribatteva: «In questo per certo tu commetti un grande errore a lasciare questi delicati cibi cussì communi ad ogn'omo igualmente. Ti par questi boconi da contadini? Il mio discreto signor piglia solamente il piacere de cacciarli, ma poi gli distribuisse e dona a chi el merita»⁵⁸. Non ai contadini, evidentemente.

Il genere dei volatili, sia da cortile che – ancor di più – selvatici, «cibo non è da beccarne | un uom sì rozzo, rustico e selvaggio»⁵⁹ qual era il gigante nemico a cui si rivolgeva Orlando nel *Morgante* di Luigi Pulci (1478-1483). Un personaggio sotto molti aspetti simile al villano⁶⁰, i cui denti «non son da starne»⁶¹, continuava sprezzante lo stesso Orlando.

D'altra parte chiunque, avendone la possibilità, avrebbe fatto come Giovanni di Maffeo da Barberino, poeta fiorentino del primo Quattrocento, il quale affermava che «s'io mangiar posso, i' vo' starne e capponi, | lamprede, anguille, arrosto ed in tocchetto, | quaglie, fagiani e pollastri e pippioni, | malvagie e trebbian ber per diletto, | mandorle, pere, pesche e buon poponi, | vernaccia doppo il cibo e del confetto»⁶². Questi erano i cibi generalmente più apprezzati dai cittadini.

⁵⁴ SABADINO DEGLI ARIENTI, XXVII, p. 241.

⁵⁵ Ivi, p. 243.

⁵⁶ *Ibidem*. Cfr. MONTANARI 2000, pp. 209-210.

⁵⁷ LUDOVICO CARBONE, p. 68.

⁵⁸ *Ibidem*.

⁵⁹ LUIGI PULCI, XV, 50, p. 473.

⁶⁰ Il topos letterario dell'uomo selvaggio, già affermatosi nei romanzi di corte francesi, presentava notevoli vicinanze e sovrapposizioni con quello del villano, anche lui rozzo e ferino, anche lui abitante di luoghi in cui la civiltà era riuscita a stento a penetrare: CAMPORESI 2000, pp. 31-32; LE GOFF 1990, pp. 125-126, e ANDREOLLI 1997, pp. 99-100.

⁶¹ LUIGI PULCI, XV, 50, p. 473.

⁶² GIOVANNI DI MAFFEO DA BARBERINO. Cfr. CRIMI 2004, p. 87.

All'opposto, vi erano le carni di quadrupedi grossi, magari fredde e avanzate da pasti precedenti, come si legge in un sonetto di Francesco Tedaldi, rimatore toscano tardo-quattrocentesco: «Sommi nutrito ne la magna Francia | a copia di vin buoni e a capponi, | fagian, conigli, pernice e pagoni | e pesci buon da tener ben la pancia. | Or son tornato a carne secca rancia, | a vecchi infermi e a magri castroni; | vin tristo beo e spesso di cerconi: | quando ho del buon, mi par aver la mancia. | Pur a le volte un po' di torticina | di carne fredda, di formaggio e d'ova, | di quella che ci avanza la mattina»⁶³.

Elementi di assoluto prestigio erano poi le spezie, esotiche, costosissime e per questo segno di esclusività⁶⁴. Scriveva ancora Tedaldi: «In casa nostra spezie non si truova, | però non ragionar di gelatina, | ché troppo ci parrebbe cosa nuova»⁶⁵.

Nei componimenti di satira del villano – pur, come si è visto, spesso molto attenti ai temi alimentari – quasi non si trovano riferimenti alle spezie, se si esclude il *fabliau* francese *Du vilain asnier*, poi tradotto in *exemplum* a servizio dei predicatori italiani nella prima metà del Trecento⁶⁶. Il protagonista era un contadino recatosi in città con i suoi due asini carichi di letame, che cadde svenuto non appena sentì il forte odore di spezie proveniente dalle numerose botteghe degli speziali. Riuscì a farlo rinvenire solo un passante che gli mise sotto il naso un po' dello sterco di uno dei suoi animali, in modo da fargli odorare nuovamente un odore a lui familiare⁶⁷.

Il breve racconto racchiudeva una morale, esplicitata nei versi conclusivi: «Per questo ho voluto insegnarvi | che non ha senno né misura | chi si snatura per presunzione | [...] | A ciascuno la sua natura»⁶⁸. La natura del villano era, come sappiamo, più vicina al letame dell'asino che alle costose spezie, che ne avevano causato lo svenimento.

A questo punto viene da chiedersi come mai la satira, interessata a rimarcare le differenze tra l'alimentazione dei rustici e quella degli strati sociali superiori – cittadini in particolare – insistesse così poco sulle spezie, che pur costituivano un elemento centrale da questo punto di

⁶³ FRANCESCO TEDALDI. Cfr. CRIMI 2004, pp. 68-69.

⁶⁴ Vasta la bibliografia sul commercio e sull'uso delle spezie nella cucina medievale. Basti qui un rimando a BRAUDEL 1967, pp. 162-164; REBORA 1998, pp. 115-117; CAPATTI – MONTANARI 1999, pp. 107-111; LAURIOUX 2005d, pp. 157-196, e FREEDMAN 2008. Per quanto riguarda la gelatina, Maestro Martino, il più grande cuoco italiano della seconda metà del Quattrocento, vi dedicava un'intera sezione del suo ricettario, proponendone molte ricette, tutte ricche di spezie: cfr. BENPORAT 1996, pp. 215-218.

⁶⁵ FRANCESCO TEDALDI.

⁶⁶ TUBACH 1969, p. 282, nr. 3645, e BÉDIER 1964, p. 474. Una versione in volgare italiano è pubblicata da ULRICH 1884, p. 55, nr. 53, e commentata da NOVATI 1885.

⁶⁷ BRUSEGAN 1980, pp. 70-73. Cfr. MERLINI 1894, p. 82, e FREEDMAN 1999, p. 153.

⁶⁸ BRUSEGAN 1980, p. 73, vv. 48-52 (p. 72: «Et por ce vos vueil ge monstrer | que cil fait et sens et mesure | qui d'orgueil se desennature | [...] | Ne se doit nus desnaturer»).

vista. Credo che la risposta a questa domanda si possa trovare nella mancanza di un reale conflitto su questo fronte.

Le spezie, che non sfamano, non erano un desiderio immediato dei contadini, interessati in prima istanza a riempirsi la pancia: non a caso, nelle favolistiche rappresentazioni del Paese di Cuccagna, mito di ispirazione popolare diffuso in tutte le tradizioni letterarie europee⁶⁹, a fianco di una profusione esagerata di carni, pesci e altri generi alimentari, non comparivano spezie. Viceversa, capponi, anguille e frutta fresca erano onnipresenti in questi componimenti onirici popolari⁷⁰, e, come si vedrà nelle prossime pagine, apparivano almeno saltuariamente sulla mensa contadina – magari grazie al furto⁷¹ – costituendo proprio quella sovrapposizione tra gli ambiti alimentari cittadino e campagnolo osteggiata dalla satira.

Il mondo contadino era insomma troppo lontano dal consumo di spezie perché questo fosse oggetto di satira: meglio insistere sul divario quantitativo e qualitativo nei consumi di carne e cereali, oltre che sulla mancanza di buone maniere dei rustici. Giovanni Pigli, letterato fiorentino (1396-1473), era particolarmente esplicito in merito: «Porcellane rifritte in insalata | piacciono assai a questi rusticani, | che d'ogni cosa mangion come cani | e massime trovandosi in brigata. | Un capo di castrone con l'agliata | parrebbe loro istarne e fagiani, | ungendosene il ceffo con le mani»⁷². Quello che per i cittadini significavano starne e fagiani – conditi, anche se il poeta non lo dice, con abbondanti spezie, come si vedrà nel prossimo capitolo – per i contadini era rappresentato da una testa di castrato con l'agliata, che i ricchi cittadini avrebbero schifato come un cibo umile, quasi quanto le erbe (*porcellane*) saltate in padella, di cui i rustici andavano matti.

A proposito delle verdure, va detto che gli umanisti, da Petrarca in poi, richiamandosi alla cultura classica propagandavano nei loro testi un regime alimentare rustico e parco – l'unico adatto, dicevano, alla vita del letterato e dell'uomo di cultura – a base largamente vegetale, dove prodotti e preparazioni di impronta contadina giocavano un ruolo di rilievo⁷³. Questo non scalfì tuttavia l'immaginario anticontadino veicolato dalla satira del villano, che continuò per tutto il

⁶⁹ L'attestazione più antica è francese: *Li fabliaus de Coquaigne*, in BELLETTI 1982, pp. 94-105.

⁷⁰ In proposito CAMPORESI 2000, pp. 83-137, e MONTANARI 1993, pp. 118-121. Vedi anche *infra*, p. 211.

⁷¹ Furto che, viceversa, era poco praticabile per le spezie, ovunque merce d'importazione ad esclusione dello zafferano, coltivato in Italia centrale e soprattutto in area senese (GIAGNACOVO 2002, p. 273), dove era uno dei prodotti spartiti – e quindi passibili di furto – nei rapporti mezzadrili. In proposito anche una novella dello pseudo Sermini, nella quale un mezzadro afferma che il padrone cittadino «vuole la sua metà d'ogni cosa, cacio, uova, fructa, legumi, lino, zafferano»: PSEUDO GENTILE SERMINI, XII, p. 296.

⁷² GIOVANNI PIGLI. Cfr. CRIMI 2004, p. 69.

⁷³ Su Petrarca, TUFANO 2004, pp. 55-64, e CAMPORESI 1993a, pp. 68-71 in particolare. Più in generale, sul rapporto tra cultura umanistica e alimentazione, LAURIOUX 2006b, pp. 314-319.

corso del basso Medioevo e della prima Età moderna, come si è appena visto, ad associare in senso dispregiativo verdure e ortaggi alla povertà e alla rozzezza dei contadini.

Un immaginario che – lo si vedrà a breve – aveva un saldo ancoraggio nel pensiero medico del tempo, secondo il quale la dieta che dovevano seguire i ricchi era differente da quella riservata alle classi lavoratrici, sia nei periodi di buona salute che in quelli di malattia, come ricordava Giovan Matteo di Meglio, quattrocentesco poeta fiorentino: «L'uom ch'è avezzo a potar chol pennato | o a zappar, de! no gli dar penniti, | s'egl'è 'nfreddato, né polli spenuti. | Ma dàgli per mangiar porrina o more, | chon pan di miglo»⁷⁴.

A ognuno il suo, insomma: ai ricchi e oziosi i volatili, ai poveri e lavoratori pani scuri e ortaggi (o tutt'al più frutti selvatici, come le more). Un sapere condiviso dai letterati, dai medici e probabilmente anche dalla gente comune, che darà vita, tra la fine del XVI e l'inizio del XVII secolo, a personaggi letterari come il contadino Bertoldo e il paladino Orlando, il primo morto «per non poter mangiar rape e fagioli»⁷⁵, il secondo deceduto piuttosto per aver mangiato «mortifera polenta»⁷⁶.

4.2 Il parere dei medici

Gli ultimi tre secoli del Medioevo videro il fiorire della letteratura dietetica, con numerosi trattati – scritti da medici di professione e dedicati a membri delle aristocrazie – consacrati a delineare il regime di vita più adatto per mantenere la buona salute di ciascuno e a descrivere le caratteristiche dei singoli alimenti⁷⁷. La storiografia ha da tempo sottolineato come questa letteratura sia complessivamente piuttosto attenta a separare in maniera netta e talvolta perentoria l'ambito alimentare dei ricchi, che vivevano nell'ozio, da quello dei lavoratori manuali, che faticavano per vivere, motivando questa separazione – che è stata definita «classista»⁷⁸ – con argomenti che oggi definiremmo “fisiologici”.

Si trova dunque nei trattati dei medici la spiegazione “scientifica” del paradigma alimentare dicotomico che si è visto emergere nella fiction letteraria. Lavoratori e gentiluomini erano diversi, conducevano una vita differente e questo incideva sulla *qualità* della loro persona, in

⁷⁴ GIOVAN MATTEO DI MEGLIO, D III, p. 129, vv. 1-5. Cfr. CRIMI 2004, p. 86.

⁷⁵ GIULIO CESARE CROCE, *Bertoldo*, p. 149. Cfr. MONTANARI 1993, p. 109.

⁷⁶ Cfr. CAMPORESI 1991, p. 71, il quale cita da *La polenta. Poema eroico, nel qual si vede come Orlando Paladino morisse per mangiare troppa polenta*, Cesare Righettini, Treviso, 1580.

⁷⁷ Punto di partenza per lo studio di questa letteratura è il ricchissimo lavoro di NICLOUD 2007.

⁷⁸ NADA PATRONE 1989, p. 439.

termini di bilanciamento degli umori corporei, di fabbisogno energetico e, non ultimo, di capacità digestive.

Fin qui nulla di nuovo: anche il pensiero arabo, da cui quello occidentale in buona parte derivava, aveva definito *grossi* gli alimenti che davano molto nutrimento ed erano quindi più adatti a chi lavorava e si affaticava di più, e *sottili* quelli che invece erano poco nutrienti e indicati a chi stava in ozio⁷⁹. Il cambiamento rispetto al passato risiedeva nel fatto che la dietetica bassomedievale occidentale non esitava a classificare i cibi *grossi*, adatti ai contadini e a tutti i lavoratori di città, come alimenti decisamente peggiori, di *qualità* inferiore appunto, di quelli appropriati ai gentiluomini, ribadendo con forza e frequenza inedite l'immediata corrispondenza tra un certo regime alimentare e un determinato strato sociale⁸⁰.

Non tutti gli autori insistevano allo stesso modo su questo punto, o individuavano gli stessi alimenti come più adatti agli uni piuttosto che agli altri, come si vedrà a breve. Si può tuttavia affermare che il dislivello qualitativo fra i due ambiti alimentari fosse largamente accettato e riconosciuto, a partire almeno dal XIV secolo.

Non vi sono infatti riferimenti classisti nelle prime, brevi, lettere sulla conservazione della salute scritte nel XIII secolo da Teodoro di Antiochia e Taddeo Alderotti, indirizzate rispettivamente a Federico II e Corso Donati⁸¹, e nemmeno nel molto più corposo – oltre che fortunato – *Regimen sanitatis ad regem Aragonum* di Arnaldo da Villanova, indirizzato a Giacomo II d'Aragona nei primissimi anni del XIV secolo⁸².

Nel *Régime du corps* di Aldobrandino da Siena – tradotto in italiano da Zuccherò Bencivenni nel 1310 – vi è un unico esplicito collegamento tra un determinato gruppo sociale e un dato alimento. Si tratta dell'aglio, definito da Aldobrandino «triacle de vilains»⁸³, tradotto da Bencivenni come «utriacha del villano»⁸⁴, ovvero “triacca” – nota panacea medievale – del contadino, per via delle sue proprietà curative e del fatto che fosse un elemento comune, alla portata di tutti. Un'espressione che conobbe subito grande fortuna⁸⁵.

Un'esplicita e marcata classificazione sociale degli alimenti fu proposta invece da Pietro de' Crescenzi, nel suo *Opus ruralium commodorum*. Il pane di frumento, ad esempio, se impastato e cotto bene, generava «sanguinem clarissimum in corpore», e si addiceva particolarmente a

⁷⁹ MARTELLOTTI 2001, p. 154.

⁸⁰ MONTANARI 1993, pp. 104-115.

⁸¹ Edite rispettivamente da BURNETT 1995 e SAMPALMIERI – SPINA 1968.

⁸² Edito in ARNALDO DA VILLANOVA.

⁸³ ALDOBRANDINO DA SIENA, p. 163.

⁸⁴ BALDINI 1998, p. 164.

⁸⁵ Fu usata, tra i numerosi altri, da Antonio Guainerio, medico pavese che esercitò la professione tra la corte sabauda e il comune di Chieri negli anni Trenta del XV secolo: NADA PATRONE 1989, p. 142.

coloro che «in quiete sunt et deliciarum delectatione», ovvero ai ricchi che potevano permettersi una vita nell'ozio. Agli «exercitantibus et laborantibus», cioè a tutti coloro che facevano fatiche fisiche, risultava viceversa indigesto, paradossalmente proprio per la sua digeribilità («subtilitatem et facilitatem dissolutionis»): più adatto ai loro duri stomaci era sicuramente il pane poco lievitato, senza sale e per giunta mal cotto⁸⁶.

Ai lavoratori si addicevano anche altri alimenti dal «nutrimentum durum et grossum et illaudabile»⁸⁷, come il pane di mistura con segale⁸⁸ e spelta⁸⁹, il frumento cotto in acqua⁹⁰, la cicerchia – descritta come un mangime per animali buono anche per i lavoratori⁹¹ – e il sorgo, cibo da porci usato dagli uomini e dai «rustici» in particolare per fare il pane nei momenti di carestia⁹².

Secondo Pietro de' Crescenzi, dunque, i contadini avevano un fisico adatto a sopportare le continue fatiche imposte dal lavoro nei campi, e pertanto più incline ad assimilare cibi che i raffinati stomaci signorili avrebbero rifiutato come indigesti. Su questa stessa linea si poneva una trentina di anni dopo il medico di origini reggiane Barnaba de Riatinis, autore di due opere di dietetica: un *Libellus de sanitate tuenda* e un *Compendium de naturis et proprietatibus alimentorum*, alfabeticamente ordinato e contenente la descrizione di numerosi alimenti⁹³.

In quest'ultima opera si legge che la carne del fagiano giovane è delicata e fornisce un buon nutrimento, pertanto non si addice a coloro che fanno molta attività fisica⁹⁴, e così anche quella

⁸⁶ PIETRO DE' CRESCENZI, vol. I, III, 6: *De frumento*, p. 170, rr. 23-32: «Panis autem temperate fermentum habens et sal et bene confectus et sicut oportet coctus facile in stomacho digeritur et sanguinem clarissimum in corpore generat, unde commodior est ei, qui in quiete sunt et deliciarum delectatione; exercitantibus et laborantibus inconueniens est propter sui subtilitatem et facilitatem dissolutionis ex membris eorum. Panis vero parum fermentatus, sal non habens nec bene coctus viscositatem creat et grossitudinem; propter hoc aptus est exercitantibus et fortiter digerentibus».

⁸⁷ Ivi, p. 169, rr. 12-16: «pasta quidem frumenti [...] azyma [...] nutrimentum durum et grossum et illaudabile generat. Quare exercitantibus tantum conuenit».

⁸⁸ Ivi, 21: *De siligine*, p. 192, rr. 30-33: «Eius quidem substantia est tenax et viscosa valde, ed idcirco conuenienter miscetur cum milica, milio, faba et similibus ad panem pro laboratoribus et familiis faciendum».

⁸⁹ Ivi, 20: *De spelta*, pp. 191-192, rr. 31-37: «[Spelta] temperatae qualitatis est et equis, bobus et similibus praestat optimum nutrimentum, sed et homines uti ea commode possunt, quia eius panis temperatus est et valde leuis, et ideo si tres partes speltae cum parte quarta misceatur fabarum, ex superflua gravitate fabarum et multa leuitate speltae fit panis satis pulcher et bonus et familiis conueniens».

⁹⁰ Ivi, 6: *De frumento*, p. 169, rr. 2-5: «In aqua coctum gravissimum est et inflatum, digestioni durum, et rugitum movet, humores densissimos et viscosissimos generat, sed tamen, si bene digeritur, multum nutrit et membra confortat. Propterea dari oportet eis, qui magnis laboribus exercentur».

⁹¹ Ivi, 4: *De cicerula*, p. 163, rr. 30-33: «Bonus cibus est animalibus, et homines ea utuntur elixa et in turtis et in pane cum aliis generibus bladi pro familiis tenuibus et iis, qui laboribus exercentur».

⁹² Ivi, 16: *De milica*, p. 188, rr. 5-8: «Semen milicae bonus cibus est porcis; et bobus et equis dari potest, et homines eo tempore necessitatis utuntur et solo et cum aliis granis in pane, et praecipue rustici, qui continue laboribus exercentur».

⁹³ In proposito NICOUD 1995, pp. 207-210.

⁹⁴ BARNABA DE RIATINIS, *Compendium*, c. 11r(a): «Caro fasiani iuuenis est etiam temperata et sana et est multum nutritiva secundum autores. Unde conualescentibus et extenuatis multum confert, tamen non est conueniens eis qui motu utuntur forti<ter>».

di capretto, che non ha qualità negative e proprio per questo non è indicata per i lavoratori⁹⁵. La carne di pavone, al contrario, è difficile da digerire, pertanto sconsigliata a coloro che «utuntur quiete et statu» e posta dal medico reggiano tra i «cibis exercitantium»⁹⁶. L'aglio è poi nuovamente definito «tyriacha rusticorum»⁹⁷.

Barnaba, in generale, divideva gli alimenti in leggeri e pesanti, pregevoli o di scarsa qualità, rendendo in questo modo chiara – anche se spesso implicita – la loro opportuna destinazione sociale. La carne, per esempio, era l'alimento migliore: tuttavia, quella salata da lungo tempo perdeva molte delle sue proprietà, finendo per dare un nutrimento «parvum et malum»⁹⁸. E così il porro era «cibum illaudabile»⁹⁹, la pastinaca «illaudabilem generat sanguinem»¹⁰⁰, la melega era il peggior cereale con cui si poteva fare il pane¹⁰¹. Le interiora di anatra, invece, erano più che apprezzabili: il ventre addirittura «suavis», il fegato solamente «bonum»¹⁰².

Nel *Libellus de conservanda sanitate* l'unico riferimento esplicito ai rustici si trova riguardo al bere vino subito dopo i pasti: «vulgare est», diceva il medico reggiano citando Seneca, eppure «hoc patres familiae rustici fatiunt et vere voluptatis ignari»¹⁰³. Questa deplorevole usanza – il bere poteva essere sano ed equilibrato solo durante i pasti o a digestione finita – provocava diversi malesseri alla bocca, alla testa e agli occhi, che i rustici si sarebbero evitati se fossero stati meno ignoranti in fatto di dietetica.

Come nel *Compendium*, anche nel *Libellus* Barnaba si soffermava a descrivere alcuni cibi, cercando di inquadrare quelli più o meno adatti per la conservazione della salute. I funghi assolutamente non lo erano: definiti «malis cibis», erano tuttavia apprezzati dai ricchi – asseriva Barnaba – per via delle loro qualità afrodisiache, lessati con pere e successivamente conditi «cum pluribus bonis speciebus», e accompagnati da vino «antiquum et bonum» per eliminare il più possibile le loro qualità negative¹⁰⁴. Le carni dei quadrupedi domestici erano invece suddivise dal medico reggiano in una scala di qualità decrescente, dalla capretta da latte al porco giovane, passando per il castrone e il vitello¹⁰⁵.

⁹⁵ Ivi, c. 11v(a): «Caro edulina secundum Rasis est caro temperata, nulla habens in se malitie admixtionem que licet temperatum generet sanguinem, laborantibus tamen non convenit».

⁹⁶ Ivi, c. 11r(b).

⁹⁷ Ivi, c. 10r(a).

⁹⁸ Ivi, c. 10v(b).

⁹⁹ Ivi, c. 18v(a).

¹⁰⁰ Ivi, c. 19r(a).

¹⁰¹ Ivi, c. 16v(a): «[millica] nutrimentum eius est paucum, scilicet minus quam omnium aliarum specierum grani ex quibus fiat panis».

¹⁰² Ivi, c. 11r(a).

¹⁰³ BARNABA DE RIATINIS, *Libellus*, c. 26r(b).

¹⁰⁴ Ivi, c. 26v(a).

¹⁰⁵ Ivi, c. 24r(a-b).

Nel *Libellus*, Barnaba, citando Avicenna, aggiungeva un'importante considerazione sulle abitudini alimentari, ripresa successivamente da diversi autori: «consuetudo etiam multum valet in cibis et potibus, nam cibi consueti et a temperamento non multum distantes non sunt nocivi. Dicit enim Avicenna quod ab eo quod consuetum est non fit passio»¹⁰⁶. L'insalubrità di un cibo, dunque, poteva essere col tempo neutralizzata dalla consuetudine dell'individuo nel mangiarlo. Negli stessi anni Maino Maineri – medico che esercitò l'attività in Francia prima di tornare nella sua Milano al servizio della corte viscontea¹⁰⁷ – si espresse in maniera simile, aggiungendo tuttavia due passaggi rilevanti: «malus cibus usitatus melior est bono cibo non usitato. [...] Si autem debeamus transmutare oportet quod hoc fiat paulatim et non subito»¹⁰⁸. Secondo lui, quindi, non solo il cibo consueto non poteva arrecare danni anche se insalubre, ma era di sicuro migliore che un cibo salubre ma desueto, e se davvero si volevano cambiare le proprie abitudini – di vita e lavorative quanto alimentari – il cambiamento doveva avvenire in maniera cauta e graduale, onde evitare improvvisi squilibri.

Riguardo al corretto regime alimentare, Maineri affermava che gli «habentes calorem fortem et membra dura et virtutes cibativas fortes et multum laborantes indigent cibis grossioribus, cuiusmodi sunt carnes bovine et porcine, de anatis et similia»¹⁰⁹. A questi animali si aggiungeva l'agnello, le cui carni erano considerate troppo fredde e cartilaginose per fornire un nutrimento utile agli individui vicini al temperamento ideale – se non forse nelle regioni molto calde – ma che, viceversa, risultavano apprezzabili da chi era di natura molto calda come i giovani lavoratori («iuvenibus laborantibus»)¹¹⁰.

Di ortaggi e legumi il medico milanese aveva generalmente una bassa considerazione, perché troppo freddi, poco nutrienti o di difficile digestione: in particolare, Maineri disdegnava agli – «tyriaca rusticorum»¹¹¹ – porri e cipolle, i quali, soprattutto se mangiati crudi, non si addicevano all'alimentazione degli individui di complessione temperata¹¹², così come i funghi, pericolosi per la salute dell'uomo e di difficile digestione, che era meglio evitare in un regime alimentare ideale¹¹³. Maineri, infine, concordava con Pietro de' Crescenzi sul fatto che il «frumentum

¹⁰⁶ Ivi, c. 23v(a).

¹⁰⁷ In proposito PUCCI DONATI 2006.

¹⁰⁸ MAINO MAINERI, c. 166r.

¹⁰⁹ Ivi, c. 126r.

¹¹⁰ Ivi, c. 143v: «Angni autem lactantes et partui vicini non sunt laudabilis nutrimenti. Sunt enim huiusmodi parum calidi et mussilaginosi, licet quidam eos laudant, quod forsitan est verum in regionibus multum calidis. In regionibus autem frigidis nutrimentum eorum vitupero; hominibus tamen calidis minus nocivi sunt et iuvenibus laborantibus».

¹¹¹ Ivi, c. 141r.

¹¹² *Ibidem*: «De porris, alleis et cepis breviter est dicendum quod corpibus calidis et temperatis via cibi non competit specialiter cruda».

¹¹³ Ivi, cc. 141v-142r: «[De fungis] humor generatus ab eis male ergo nutrit et sunt difficilis digestionis [...] usum ergo fungorum omnino vitupero».

coctum in aqua non multum competit in sanitatis regimine, nam opilationes et vermes multiplicat», e che il pane azimo era indicato solo a coloro che «se exercitant forti exercitio et robusti sunt corpore»¹¹⁴. Tra questi ultimi, naturalmente, i contadini.

Nei primi anni Quaranta del XIV secolo Giacomo Albini – medico al servizio delle corti di Savoia e Acaia – scrisse un *De sanitatis custodia* in cui ribadiva con forza la teoria secondo cui l'abitudine era un fattore determinante per stabilire quali fossero gli alimenti adeguati o meno a ogni individuo. Egli affermava infatti che chi era abituato a mangiare «grossis cibis» fin da piccolo poi non riusciva più ad assimilare cibi raffinati, che si rivelavano addirittura dannosi per la sua salute, e per questo era meglio che non cambiasse repentinamente le sue abitudini¹¹⁵. Tra gli alimenti pesanti e difficili da digerire Albini citava il pane azzimo o fatto «de granis illaudabilibus», la carne bovina (specialmente quella salata), il formaggio stagionato, i cavoli, i legumi, i pesci sotto sale, le rape e le pastinache¹¹⁶. Anche le interiora degli animali – cervello, milza, fegato, cuore, stomaco e intestino – non davano un buon nutrimento, ad eccezione di quelle degli animali più digeribili, i volatili¹¹⁷. Era poi segnalata come particolarmente indicata per coloro che si affaticavano praticando le arti meccaniche la carne di maiale, digeribile secondo Albini solo da uno «stomacum robustum»¹¹⁸.

Nel capitolo intitolato *De cibo et potu* del suo fortunato *Libellus de conservatione sanitatis*, Benedetto Reguardati (prima metà del XV secolo)¹¹⁹ ripeteva che l'alimentazione di ciascuno doveva essere regolata anche, se non soprattutto, dall'«usum». Ribadiva infatti il medico di Francesco Sforza: «cibus qui solet comedi in quo existit aliquod nocumentum, convenientior est bono non usitato»¹²⁰.

¹¹⁴ Ivi, c. 134r.

¹¹⁵ CARBONELLI 1906, p. 94: «Consuetudo eciam et ars multum diuersificant regimen cibi, nam homines nutriti grossis cibis a puericia et exercentes opera laboriosa (quales sunt carpentarii, fabri, et honera portantes et ueneratores et alii huiusmodi mechanici) indigent pluriori et grossiori cibo quam uiuentes in ocio. Et subtilia nutriencia in eorum corporibus ad coleram conuertuntur uel mutantur ad malam qualitatem [...] quod mala dieta cibi et potus que secundum simile fit senior est omni tempore sanitatem tueri quam ea que est melior si in ea subita mutatio fiat. [...] Est tamen siendum quod talis consuetudo specialiter comedendi cibaria non laudabilia paulatine est obicienda».

¹¹⁶ Ivi, p. 88: «Quedam generant sanguinem grossum et malinolicum, sicut [...] panis azimus uel de granis illaudabilibus, carnes bouine specialiter salse, caseus maxime durus et antiquus, caules, legumina et pisces salsi [...] Item quedam sunt inflatiua et opilantia et uentositatem generant sicut legumina, panis azimus, [...] rape et napi et pastinace et consimilia».

¹¹⁷ Ivi, p. 79: «Interiora omnia fere non bonum dant nutrimentum sicut cor epar cerebrum splen stomachus et intestina. Et similiter nec conueniunt vie cibi nisi quorumdam animalium que sunt magis digestibilia».

¹¹⁸ *Ibidem*: «Propter humiditatem superfluum male digerentur carnes ipsorum [de porcis] et multas superfluitates in corpore generant nisi in hiis qui habent stomacum robustum, et mag<n>is et fortibus exercitiis utuntur. quales sunt artes mecanicas exercentes».

¹¹⁹ NICLOUD 2001, p. 480. Per un inquadramento più generale della figura di questo medico e del ruolo dei medici come lui alla corte prima viscontea e poi sforzesca, vedi NICLOUD 2014, pp. 65-72 in particolare.

¹²⁰ DEFFENU 1955, p. 66.

Oltre alla consuetudine dell'individuo nel mangiarlo, la salubrità di un cibo dipendeva dal suo temperamento – caldo, freddo, secco o umido – e dalla sua digeribilità. Proprio quest'ultima, ancora una volta, era il discrimine fondamentale secondo il quale Reguardati classificava gli alimenti come adatti a chi vive nell'ozio o a chi lavora con le proprie mani.

Così, se il capretto¹²¹ e i pesci marini che vivono in acque dal fondale roccioso¹²², dal nutrimento temperato e *subtilis*, erano alimenti indicati agli «ociose viventibus» ma sconsigliati ai «fortiter laborantibus», le more erano al contrario frutti ottimi per «agrestes et rusticos», ma sconsigliabili ai «delicata vita viventes», per il fatto che «ventrem stringunt et dure sunt digestionis»¹²³.

Pochi anni dopo Reguardati, alla metà del Quattrocento, un altro illustre medico, Michele Savonarola, di origine padovana ma esercitante la sua professione a Ferrara presso la corte estense, scrisse – a differenza degli altri, in volgare – un consistente *Libreto de tutte le cosse che se magnano*¹²⁴. L'opera di Savonarola, molto nota alla storiografia, è forse la più attenta ed esplicita nel separare l'ambito alimentare dei contadini da quello dei signori¹²⁵.

Tanto per cominciare, vi si ritrova la nozione del frumento cotto in acqua come un piatto «grosso viscoso opilativo», e pertanto classificato «pasto da vilano e da homini robusti e de exercitio grande». Già lo insegnava Averroè, diceva Savonarola, che tuttavia precisava: il frumento così lessato è «duro da padire più de altra cossa ed è molto cativo; non è aduncha pasto da zentilhomo»¹²⁶. Seguendo la stessa logica, il pane di frumento puro, ben cotto e lievitato era adatto ai gentiluomini, quello frammisto a crusca solo alla «comuna zente», mentre il pane di cereali minori «non è cortesano»¹²⁷.

A proposito dei cereali minori, Savonarola asseriva che con il miglio «se fa polenta, la quale manzano pastori cum lacte», e aggiungeva che tali pastori «hano le carne suode e dure per lo nutrimento del melglio». Di qualità simile alla polenta di miglio era la paniccia, una pappa di panico e latte grazie alla quale i giovanotti («tossoni») di Milano erano grassi e anche loro con i «membri suodi»¹²⁸. Tutti alimenti molto energetici, ma duri da digerire.

¹²¹ Ivi, p. 87: «[edus] nec conveniens est multum laborantibus, quia cito resolvitur propter eius subtilitatem et teneritatem substantie nutrimenti quod ex ea generatur».

¹²² Ivi, p. 106: «[pisces marini in locis petrosis permanentes] fortiter laborantibus qui duro indigent cibo et membrorum confortationem non proportionantur, sed ociose viventibus in regimine sanitatis confert».

¹²³ Ivi, p. 98.

¹²⁴ MICHELE SAVONAROLA, p. 13. Per maggiori notizie biografiche sull'autore, vedi ALBERTINI 1991, pp. 19-46.

¹²⁵ Insieme a Crescenzi e Albini cita Savonarola anche MONTANARI 1993, p. 110.

¹²⁶ MICHELE SAVONAROLA, p. 61, rr. 120-122.

¹²⁷ Ivi, pp. 63-64.

¹²⁸ Ivi, p. 65, rr. 242-248.

Le fave costituivano chiaramente un «pasto da vilano»¹²⁹, e così anche le pastinache, che erano «pur pasto de povero homo e de vilano» al punto che – avvertiva Savonarola – «tua Signoria tocar le voia cum la canuzia»¹³⁰, ovvero “col contagocce”, come diremmo oggi. Allo stesso modo l’uovo di oca, a differenza di quello di gallina, è «duro da padire, dà grosso e molto nutrimento, imperò è pasto da rustico»¹³¹, mentre della castagna si dice che «confetto è da montanari, quella dico che nasse sul’arbore, il perché quella che nasse nelle valle o lachi sono chiamate da nui castagne marchisane, sono confetto da piscatori». Un cibo povero o addirittura «da porci», di digestione molto difficile a meno che non siano ben lessate o arrostate, e tuttavia apprezzate dai buongustai – «giottoni», noncuranti dei dettami della medicina – anche crude o sotto forma di pane¹³².

Il difetto della cipolla è che «offusca molto l’intellecto, imperò non è pasto da doctori, né da quelli che hano adoperar molto quello, imperò è pasto da lassare a homini grossi e tamburlaci»¹³³, sebbene il cuocerla molto in aceto le faccia perdere gran parte delle sue controindicazioni. Per quanto riguarda l’aglio, il medico padovano non esitava a definirlo «zenzevro de vilano»¹³⁴, testimoniando un uso comune di questo altrettanto comune ortaggio nella cucina – e non più solo nella medicina – contadina, con una funzione parallela a quella della costosa spezia, molto usata per impreziosire le preparazioni di alta cucina.

Ancora sull’aglio, Savonarola affermava di conoscere molte persone che avvertivano conati di vomito non appena ne sentivano l’odore, ma ciononostante forniva la sua personale ricetta dell’agliata, la nota salsa che – lo si vedrà meglio nel prossimo capitolo – era apprezzata anche tra le classi sociali superiori, come accompagnamento alle carni. Con una punta di rassegnazione, tuttavia, lo stesso medico padovano ammetteva che la sua ricetta «certo sa pur troppo de ayo», nonostante ne prevedesse soltanto l’odore¹³⁵.

Venendo alle carni, se quella di pernice era indicata per i «zentili e richi homini»¹³⁶, così come quella di capretto, «ch’è carne da delicati e non pasto da vilano»¹³⁷, di quella del fagiano si dice

¹²⁹ Ivi, p. 66, r. 258.

¹³⁰ Ivi, p. 111, rr. 1525-1526.

¹³¹ Ivi, p. 146, rr. 2541-2542.

¹³² Ivi, p. 100. Le castagne d’acqua potevano essere apprezzate anche dagli strati superiori della società, come testimoniato da una lettera inviata da Isabella d’Este alla cognata duchessa di Urbino, datata 20 settembre 1510: cfr. MALACARNE 2013a, p. 115.

¹³³ MICHELE SAVONAROLA, p. 81, rr. 657-658.

¹³⁴ Ivi, rr. 671-672.

¹³⁵ Ivi, p. 82, rr. 673-682. Anche il già citato medico pavese Antonio Guainerio riferiva dell’uso alimentare dell’aglio presso le classi rustiche, dicendo che «alleum est rusticorum sapor et aliquando cum mollicie panis coquant»: cfr. NADA PATRONE 1989, p. 144.

¹³⁶ MICHELE SAVONAROLA, p. 115, rr. 1656-1657.

¹³⁷ Ivi, p. 131, r. 2092.

che è talmente pregiata, costosa e raffinata che addirittura «nuoce a quelli che sono di gran exercitio necessario, come portitori curiri e altri poveri homini»¹³⁸. Altre, meno pregiate, erano lasciate ai lavoratori: così il pavone – una delle portate più scenografiche e spettacolari dei banchetti signorili – è bello da vedere, tuttavia «non è cibo da tua Signoria, né da niuno altro che usi la vita zentile, ma è bono a quelli che sono robusti, de grande exertio»¹³⁹, come anche la tartaruga («non è pasto da tua Signoria»)¹⁴⁰, il cigno («pasto stranio da pescatori»¹⁴¹) e gli smergi (uccelli acquatici, considerati «polastrì da pescatori»¹⁴²).

Arrivando ai quadrupedi, Savonarola destinava ai lavoratori non il porco, come aveva fatto Albini, ma il coniglio o la lepre, che secondo lui non era «carne da signore»¹⁴³, mentre i due medici concordavano sul fatto che «né'l polmone, né'l core, né'l stomeco sono pasti da cortesani»¹⁴⁴, lasciando così le interiora degli animali all'alimentazione degli strati inferiori della società. Non però il fegato – difficile da digerire ma saporito, in particolare se di oca – che «tua Signoria ben usar ne potte»¹⁴⁵, diceva Savonarola.

Il medico padovano, poi, non stimava molto pesci e molluschi: preferiva generalmente i pesci di mare a quelli di fiume¹⁴⁶, mentre consigliava al suo signore di lasciare conchiglie e granchi marini a chi «non pò havere altro cibo»¹⁴⁷. Ancora peggio erano considerati i latticini: il latte è grasso e nutriente – infatti i «pastori sono grassi» – ma «sconfia el corpo e certo non è pasto da tua Signoria»¹⁴⁸, al pari del burro, che genera viscosità ed è difficile da digerire¹⁴⁹.

Allo stesso modo, il «continuo uso del formaio è cativo e inlaudabile e da medici vituperato, spetialiter in quantità», e tuttavia esso non fa danno a chi è abituato a mangiarlo da sempre, in quanto l'usanza, seppur inizialmente contraria alla natura dei corpi, «per antiquità se fa natura». Ma se il formaggio è assunto secondo il detto «caseus est sanus quem dat avara manus», ovvero in poca quantità, magari «sopra altri cibi comme lasagne et cetera» oppure «dopo pasto, secundo usanza latina», allora «non è vituperato, anzi è commendato»¹⁵⁰.

¹³⁸ Ivi, p. 115, rr. 1645-1646.

¹³⁹ Ivi, p. 117, rr. 1690-1691.

¹⁴⁰ Ivi, p. 137, rr. 2256-2265.

¹⁴¹ Ivi, p. 123, rr. 1880-1881.

¹⁴² Ivi, p. 124, r. 1893.

¹⁴³ Ivi, p. 135, r. 2199.

¹⁴⁴ Ivi, p. 127, rr. 1981-1982.

¹⁴⁵ *Ibidem*, rr. 1997-1998.

¹⁴⁶ Ivi, p. 139, rr. 2334-2335.

¹⁴⁷ Ivi, p. 144, rr. 2477.

¹⁴⁸ Ivi, p. 147, rr. 2589-2590.

¹⁴⁹ Ivi, p. 148, rr. 2606-2614.

¹⁵⁰ Ivi, pp. 149-150, rr. 2651-2669.

Le abitudini di vita, ancora una volta, influivano sulla salubrità di un cibo per l'individuo che lo assumeva, e lo stesso facevano sulla quantità e sulle tempistiche di assunzione: «a chi se fatica e guadagna il pane cum le mane ge conviene manzare spesso»¹⁵¹, diceva infatti Savonarola, «anche tre e quattro volte al zorno»¹⁵², senza preoccuparsi del fatto che subito dopo pranzo debba fare grandi sforzi fisici, in quanto l'abitudine a praticare tali fatiche fa sì che queste non impediscano la regolare digestione del pasto¹⁵³. Di tenore opposto le raccomandazioni fornite ai gentiluomini che godevano di buona salute: massimo due pasti al giorno e un leggero esercizio fisico prima di mangiare¹⁵⁴.

A testimonianza di come le teorie dietetiche propagandate dai medici nei loro trattati fossero conosciute e accettate ben al di fuori dell'ambito strettamente professionale, consigli in fatto di alimentazione potevano essere dati anche da non medici di professione: si è già visto il caso di Pietro de' Crescenzi, illustre agronomo, mentre nel secolo successivo si distinse l'umanista Bartolomeo Sacchi detto Platina, autore del corposo *De honesta voluptate et valitudine*, scritto probabilmente a Roma nell'estate del 1467¹⁵⁵. Il discorso di quest'ultimo non è di natura solo medica e prescrittiva, sviluppandosi in una direzione piacevolmente letteraria, satirica e soprattutto gastronomica, in quanto propone un vero e proprio ricettario di cucina, traendo a piene mani dall'opera di Maestro Martino, il più famoso cuoco del suo tempo¹⁵⁶. Di straordinaria fortuna editoriale fino alla metà del XVI secolo, il testo di Platina contiene una serie di informazioni sull'alimentazione contadina desunte dall'esperienza diretta dell'autore, che risultano essere qui di grande interesse.

Riguardo all'aglio, per esempio, Platina dice che era alla base di molte ricette e in particolare del «moretum»¹⁵⁷ e dell'agliata, «che in città si consumano raramente, ma in campagna molto spesso»¹⁵⁸. Platina prendeva poi bonariamente in giro un suo amico ghiotto di agliata definendolo «contadinello» (*rusticellus*)¹⁵⁹, rimarcando così l'appartenenza di questa salsa alla sfera alimentare contadina.

¹⁵¹ Ivi, p. 186, r. 3765.

¹⁵² Ivi, p. 184, r. 3681.

¹⁵³ Ivi, p. 169, rr. 3226-3229.

¹⁵⁴ Ivi, p. 169, rr. 3219-3220.

¹⁵⁵ Questa datazione è proposta da BARTOLOMEO PLATINA, p. 30, mentre MILHAM 1996, p. 127, propone il 1465 come data di completamento dell'opera.

¹⁵⁶ LAURIOUX 2006b, p. 33 sgg. Sull'opera di Maestro Martino vedi *infra*, paragrafo 5.6.

¹⁵⁷ Forse si tratta di un impasto di aglio, erbe e formaggio proprio già della cucina romana antica: CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. 416, s.v. *Moretum 1*.

¹⁵⁸ BARTOLOMEO PLATINA, III, 14, p. 181 (ivi, p. 180: «Cum hoc [alium] multa fiunt edulia, praecipue vero moretum et aliatum quibus urbani raro, rustici quam saepissime utuntur»).

¹⁵⁹ Ivi, I, p. 171.

Anche le cipolle e lo scalogno sono additati nel *De honesta voluptate* come protagonisti di una mensa povera – quale quella dell'amico di Platina, Pomponio Leto, letterato con qualche difficoltà economica¹⁶⁰ – mentre attori principali di un ricco banchetto erano sicuramente i volatili. Diceva infatti Platina, riferendosi proprio a questi ultimi:

Con simile materia prima si cucinano piatti più squisiti di molti altri, e che più si addicono a tavole regali e principesche che non a quelle di gente umile e di pochi mezzi. Dunque si guardino bene la plebe (*plebei*), il popolino (*populares*) e chi – come dice il Satiro – non ha i requisiti patrimoniali di legge, non dico dal mangiare, ma nemmeno dallo sfiorare con la lingua tali prelibatezze. Queste saranno piuttosto le pietanze dei ricchi¹⁶¹.

Platina seguiva il discorso satirico di Giovenale, affermando che i ricchi erano sì privilegiati, ma il loro privilegio non era dovuto a particolari meriti morali, bensì alla fortuna e all'azzardo, che li avevano innalzati dal nulla alla ricchezza e alle più alte cariche di potere. La satira riconosceva dunque lo stato di fatto – il privilegio alimentare di alcuni – ma allo stesso tempo tentava di delegittimarlo dal basso, screditandone i presupposti.

Se le carni di volatili erano più pregiate delle verdure, allora anche le torte ripiene delle prime erano più apprezzate di quelle fatte con le seconde (nello specifico bietole, zucche, rape, navoni e borragine), lasciate ai poveri – tra cui lo stesso Platina e il suo amico Celso – dall'ingordigia dei ricchi¹⁶². Non tutte le carni godevano però della stessa aura di prestigio sociale, ormai è cosa nota: anche secondo Platina il capretto era un cibo che si addiceva «a chi vive da signore»¹⁶³, mentre la carne suina, sebbene gustosa, «è tuttavia altamente nociva e di umore cattivo». Così quest'ultima – in particolare quella salata per essere conservata – era lasciata ai contadini, che infatti, diceva Platina, «hanno chiamato *succidia* le carni salate, perché se ne possono *succidere*

¹⁶⁰ Ivi, V, 14, p. 251. Cfr. LAURIOUX 2006b, p. 319.

¹⁶¹ BARTOLOMEO PLATINA, V, 1, p. 237 (ivi, p. 236: «cum ex his [pavones et aves] obsonia fiant ceteris suaviora et regum ac principum mensis quam humilium et minimi census hominum magis convenientia. Caveant igitur plebei, populares et quibus (ut ait Satyrus) res legi non sufficit, tale aliquid delinguant, nedum comedant. Lautorum haec erunt obsonia»).

¹⁶² Ivi, VIII, 25, p. 338: «Pulmentum, quod vulgo tortam appellamus, hoc nomen a tortis et concisis herbis ex quibus fere fit, accepisse putarim. Fecit hoc nostrum felicissimum saeculum quo omnia prope maiorum inventa sunt inversa: adeo gulae et ventri dediti sumus, ut quod tum clarum erat nunc obscurum videatur; ex avibus enim et quavis altili, non ex holeribus, artocreata volunt delicatae nostrorum gulae; bletam, cucurbitam, rapum, napum, buglossum, eorum vernacula cibaria, fastidiunt; mihi et Celso meo relinquunt».

¹⁶³ Ivi, IV, 24, p. 229 (ivi, p. 228: «Hic cibus convenit laute viventibus»).

– cioè letteralmente “recidere” – tante cose da mangiare, come si fa nell’orto, che la gente di campagna ha appunto soprannominato “seconda *succidia*”»¹⁶⁴.

L’orto era dunque una grande risorsa per i contadini in tutti i periodi dell’anno, anche quelli più rigidi. Le zucche, ad esempio, «quando sono ancor tenere, private della buccia, tagliate a liste e fatte seccare, costituiscono per la popolazione delle campagne una riserva di cibo per l’inverno»¹⁶⁵. Inoltre, svuotate e seccate al fumo servivano ai contadini come contenitori per la conservazione delle sementi¹⁶⁶.

Secondo l’umanista cremonese anche la tartaruga trovava un posto nell’alimentazione contadina. Scriveva infatti:

Gli abitanti delle campagne (*rustici*) si cibano delle testuggini che i cani catturano; le immergono in una pentola d’acqua bollente, poi le cavano quando sono mezze cotte, ne infrangono il carapace e, scartate le interiora e la pelle, le rimettono al fuoco dentro la pentola finché sono cotte a puntino; allora vi aggiungono uova battute con pepe e zafferano. Alcuni le mangiano accompagnandole con agliata o salsa¹⁶⁷.

Riesce difficile pensare che i rustici potessero effettivamente permettersi i costosi pepe e zafferano con cui condire le tartarughe che catturavano. Questa perplessità induce a credere che il passo in questione sia stato desunto e male interpretato da Platina dal testo di un altro autore, magari proprio quel Benedetto Reguardati di cui si è parlato poc’anzi.

Trattando delle tartarughe, infatti, Reguardati affermava che ve ne erano di diverse specie e grandezze: tra le acquatiche, quelle «que sunt cum testa nigra et longa cauda, non sunt ad esum idonee, licet quidam pauperes eas quandoque comedunt, tanquam cibum ineptum et abhominabilem»¹⁶⁸. Un pessimo cibo dunque, non idoneo all’alimentazione umana anche se gli

¹⁶⁴ Ivi, II, 21, p. 161 (ivi, p. 160: «non immerito rustici salsuram succidiam vocitarunt, quod inde succidi ad esum multa possunt, ut ex horto fit, quem eundem secundam succidiam rustici appellavere. [...] Caro suilla tam recens quam salita, etsi gustum titillat, pernitiōsa tamen omnino est ac mali succi»).

¹⁶⁵ Ivi, VII, 20, p. 299 (ivi, p. 298: «Cucurbitae etiam, ubi tenellae sunt, abrassa leniter superiore cute concisaeque in anguineam formam ac desiccatae, rusticis hieme cibaria praestant»).

¹⁶⁶ *Ibidem*: «[Cucurbitae] quae in ventrem crevere, desiccatae ad fumum evacuataeque horrei usum rustici in condendis hortensiorum seminibus praestant».

¹⁶⁷ Ivi, IX, 31, p. 379 (ivi, p. 378: «Has canibus inventas rustici ad cibum transferunt; in cacabum ferventem aqua coniciunt; semicoctae et exemptae, confracta testudine, ablatisque intestinis ac pelle, iterum, donec exactae coquantur, in caccabum ad ignem ponuntur; coctas, pipere, croco, vitellis ovorum dissolutis soffundes. Sunt qui ex alliato vel salsa commedant»).

¹⁶⁸ DEFFENU 1955, p. 110.

strati sociali più bassi della popolazione erano costretti talvolta a farne uso, per tamponare i morsi della fame¹⁶⁹.

Le tartarughe terrestri, invece, secondo il medico di Francesco Sforza fornivano un nutrimento qualitativamente apprezzabile ed erano «cibus nobilium virorum»¹⁷⁰, i quali le mangiavano lessate dopo averle catturate «cum doctis canibus»¹⁷¹. La somiglianza con il passo citato da Platina è evidente, e potrebbe essere così risolta l'incongruenza riscontrata nelle parole di quest'ultimo, quando rappresentava un piatto ricco di spezie – e dal quale si ricavava anche un «buon nutrimento»¹⁷² – come proprio esclusivamente dell'alimentazione dei rustici.

Bisogna dar credito a Platina, invece, quando affermava che l'alimentazione degli strati sociali elevati si differenziava da quella dei più poveri in fatto di dessert, ossia quella *tertia mensa* servita alla fine del pasto «per sigillare lo stomaco». Se i ricchi potevano permettersi confetti di semi di coriandolo o di anice zuccherati «a beneficio dell'alito e del cervello», i «popolani (*vulgares*) mangiano gambi di finocchio». Tutti, continuava Platina, accettavano però come portata conclusiva le castagne, «lessate o arrostate alla fiamma nella padella coi buchi» e «consumate infine con zucchero o miele»¹⁷³.

Anche se l'utilizzo dello zucchero nella gastronomia del Quattrocento si stava allargando sempre più, esso rimaneva pur sempre un alimento costoso, importato dai mercanti veneziani e genovesi¹⁷⁴. Il miele era invece fin dall'alto Medioevo il dolcificante per qualsiasi cibo, largamente condiviso a livello sociale e prodotto localmente quasi dappertutto¹⁷⁵. È facile pertanto immaginare le castagne arrosto cosparse di zucchero e addentate da un gentiluomo alla fine di un lauto pasto ricco di carni di volatili e spezie, ma risulta altrettanto semplice figurarsele intinte nel miele e condivise dalla famiglia contadina dopo una cena frugale a base di ortaggi, verdure, carne salata o formaggio.

Meno evidenti le intersezioni tra i due ambiti alimentari nei versi in volgare che Girolamo Manfredi inseriva nel suo *Liber de homine*, dato per la prima volta alle stampe nel 1474 e più

¹⁶⁹ L'archeologia medievale ha da tempo messo in evidenza come la tartaruga rientrasse effettivamente nell'alimentazione umana, almeno nella Maremma bassomedievale: TOZZI 1981.

¹⁷⁰ DEFFENU 1955, p. 110.

¹⁷¹ Ivi, pp. 110-111: «Non aliter immo avidius pro testudinibus venantur cum doctis canibus que pro qualeis et perdicibus elixantur, abscissis pedibus, tibiis, capite et toto collo».

¹⁷² BARTOLOMEO PLATINA, IX, 31, p. 379 (ivi, p. 378: «terrestres [...] boni sunt alimenti»).

¹⁷³ Ivi, X, 64, p. 423 (ivi, p. 422: «Commedunt anesum et coriandrum saccharo involutum delicatiores mensae, ad oris et capitis medelam, foeniculum vulgares, castaneam – cuius vis frigida est et sicca – omnes; [...] meliores item habentur inter prunas et cineres coctae quam quae elixae aut in patella perforata ad flammam tostae sunt; nimia enim eius turgiditas et styptica vis decoquitur. Sumptae item cum saccharo aut melle pituitam extenuare putantur»).

¹⁷⁴ CAPATTI – MONTANARI 1999, pp. 114-117.

¹⁷⁵ MONTANARI 1979, pp. 303-305, e NASO 1999, pp. 26-29.

volte ristampato per buona parte dell'Età moderna. L'affermato medico e astrologo bolognese¹⁷⁶ destinava infatti in via quasi esclusiva alle classi lavoratrici tutte le carni dei quadrupedi grossi, troppo pesanti e indigeste per i delicati palati signorili.

Così, «carne grande nostrana o salvatica | egli è superflua e fa assai humori | dar non si de' se no ai lavoratori»¹⁷⁷. Oppure, «carne di bue è grossa e melenconica | genera grosso sangue e assai nutrica | utile è molto a quel che s'afatica. | Carne di cervo è grossa et è calda | fa grosso sangue e fa melenconia | buona a lavoratori ad altri è ria | [...] | El selvatico porco e caldo e sicco | e meglio ch'al domestico nutrica | non l'usi troppo chi non s'afatica»¹⁷⁸.

Le teorie del medico erano qui in contraddizione con gli usi sociali più diffusi, in quanto la carne di selvaggina grossa stava lentamente trasformandosi in un privilegio signorile, con la creazione delle riserve di caccia¹⁷⁹. Completamente estranea all'alimentazione delle classi lavoratrici era poi la carne di cammello, eppure: «La carne del camel è calda molto | e fa melenconia e humor grossi | non se de' dar se non ad huomini grossi»¹⁸⁰.

Viceversa, è facile pensare che i rustici potessero cibarsi di un altro prodotto guardato con sospetto dalla scienza dietetica, ovvero i frutti degli alberi, generalmente troppo freddi e umidi per essere considerati positivi per la salute, nonostante fossero molto apprezzati dagli strati sociali più elevati¹⁸¹. In una delle *questiones* in cui si articola il suo trattato, Girolamo Manfredi si chiedeva appunto «perché non nuoce i frutti recenti a quei che s'afaticano e fanno molto exercitio»? La risposta era semplice: l'acquosità dei frutti e il loro temperamento freddo faceva sì che si addicessero a chi era di temperamento caldo e necessitava di molti liquidi per via della dispendiosa attività che praticava. Pertanto, «i fructi non sono convenienti se non a quei che s'afaticano over al tempo del gran caldo e in color che hanno gran sete»¹⁸².

Altri alimenti, meno umidi e freddi, si addicevano invece agli strati superiori della popolazione: il capretto, delicato e temperato, di cui «chi s'afatica non ne <de'> far divitia»¹⁸³, e i pistacchi, che secondo il medico bolognese erano un alimento caldo e «molto nobile»¹⁸⁴.

Pochi anni dopo il libro di Manfredi, il medico piemontese Pantaleone da Confienza pubblicava la sua *Summa lacticiniorum* (1477), originale trattato dedicato al tentativo di rivalutare la natura

¹⁷⁶ Su di lui DURANTI 2008.

¹⁷⁷ GIROLAMO MANFREDI, p. 83.

¹⁷⁸ Ivi, p. 84.

¹⁷⁹ GALLONI 2000, pp. 141-143.

¹⁸⁰ GIROLAMO MANFREDI, p. 84.

¹⁸¹ Su questa contraddizione vedi MONTANARI 2008.

¹⁸² GIROLAMO MANFREDI, p. 97.

¹⁸³ Ivi, p. 83.

¹⁸⁴ Ivi, p. 92.

del formaggio, tradizionalmente descritto come un alimento di scarso valore e appartenente alla sfera alimentare delle classi subalterne¹⁸⁵. Lo stesso Pantaleone affermava che il formaggio, insieme alle castagne, era l'unico cibo di molte genti montanare, le quali, abituate a nutrirsi quasi esclusivamente di prodotti caseari e di quello che offrivano i boschi, se avessero mangiato alimenti diversi avrebbero finito per ammalarsi e soffrirne gravemente¹⁸⁶.

Tuttavia, il medico piemontese non disprezzava affatto il formaggio in quanto alimento dei poveri – ammetteva anzi di esserne golosissimo¹⁸⁷ – e si soffermava a descriverne le diverse qualità, forme e sapori. Ribadiva il detto «caseus est sanus quem dat avara manus», ma precisava che questa antica massima era valida per i ricchi, dagli stomaci raffinati, mentre ai poveri, che non potevano permettersi scelte alimentari di alcun tipo, il formaggio non aveva controindicazioni anche se mangiato in continuazione¹⁸⁸.

Pantaleone aggiungeva inoltre un appunto interessante, di natura gastronomica, riguardo ai formaggi piccanti, specialmente quelli prodotti nella Val di Lanzo (nell'odierno Piemonte), dal sapore troppo forte e pungente per i palati raffinati. Questi formaggi invecchiati sotto la paglia erano indicati per i poveri, dai gusti poco pretenziosi e dagli stomaci robusti, i quali potevano utilizzarli per insaporire torte e pasticcini grazie al loro gusto salato e piccante, che sostituiva quello delle costose spezie nelle preparazioni più raffinate¹⁸⁹. Il formaggio poteva insomma ricoprire sulla mensa povera lo stesso ruolo che avevano le spezie su quella più ricca.

L'intento di Pantaleone di propagandare le pregevolezze dei latticini sortì probabilmente gli effetti sperati, incoraggiando l'uso del formaggio sulle mense delle élites e contribuendo a una certa rivalutazione di questo alimento da parte del pensiero dietetico¹⁹⁰. Lo si può vedere già nello spazio tutt'altro che ristretto che gli riservava Bernardo Torni – medico fiorentino attivo

¹⁸⁵ Su Pantaleone e la sua opera vedi NASO 2000, pp. 25-39 e 73-123, e NASO 2001.

¹⁸⁶ NASO 2000, p. 206: «In pluribus montibus videmus esse tam viros quam mulieres cuiuslibet etatis et diversarum complexionum qui quasi numquam comedunt panem nec bibunt vinum, sed solo lacte cum castaneis et caseo nutriuntur, et tamen sunt sani, rubicundi [...] Credo tamen quod si transirent nunc ad alia cibaria que sunt in comuni usu que infirmarentur aut notabiliter alterarentur».

¹⁸⁷ Ivi, p. 213. Pantaleone si doleva infatti di dover entrare in quell'età – la vecchiaia – in cui sarebbe stato costretto ad astenersi dal formaggio: «Doleo satis dum cogito me intrare debere aetatem illam, si Deo placebit, quod me a caseo obstinere oportebit, quem tamen libentissime comedo».

¹⁸⁸ Ivi, p. 218: «“Caseus est sanus quem dat avara manus”. Et hic videtur modus conveniens pro divitibus et notabilibus personis observandus. Pauperes vero, et quos ad quotidianam casei commestionem impellit necessitas, regulis superioribus non astringuntur, cum cogantur et in principio et medio ac fine comestionis ipsorum caseum manducare».

¹⁸⁹ Ivi, p. 197: «[Casei Vallis Lancii] dicuntur multum utiles pro pauperibus, primo quia ex eo parum comedunt propter accuitatem; [...] secundo dicuntur utiles pro pauperibus quia, dum ex illo caseo cibaria componuntur, maxime turte, excusat eos a speciebus et sale cum eorum mordicatione».

¹⁹⁰ Pantaleone apprezzava – e promuoveva – in particolar modo i formaggi che conosceva meglio, quelli piemontesi: LAURIoux 2005c, p. 106.

alla fine del XV secolo presso la corte di Giovanni de' Medici (futuro papa Leone X) – nel suo *De tuenda sanitate*¹⁹¹.

Torni non faceva riferimenti espliciti e denigratori ai villani e al loro ambito alimentare, come aveva fatto qualche decennio prima Savonarola¹⁹², ma non mancava di suddividere chiaramente gli alimenti in due gruppi, uno adatto a chi era abituato a faticare di più, l'altro a chi viveva nell'ozio.

Ai «quiete ac delicate viventibus» era consigliato di evitare la carne di porco, difficile da digerire e generativa di umori «grossi ac viscosi»¹⁹³, così come le interiora dei quadrupedi¹⁹⁴, i cavoli cappucci¹⁹⁵, le pastinache, le carote¹⁹⁶ e le castagne (specialmente se mangiate crude)¹⁹⁷, ma anche alimenti troppo caldi come la ruchetta, o troppo freddi come la porcellana. Piuttosto, erano consigliate le carni di capretto, di vitello, di agnello e di volatili quali piccioni, fagiani, starne, ma assolutamente – teneva a specificare il medico toscano – non quelle di uccelli acquatici di grandi dimensioni¹⁹⁸. Tra i pesci, Torni preferiva quelli che nuotavano in acque dal fondale sassoso; il pane conveniva «ex tritico», ovvero di frumento «a rebus extraneis purgato»; le uova erano sempre un buon alimento a meno che non fossero fritte né dure, e tra i frutti, infine, l'uva e i fichi erano i più salutari¹⁹⁹.

All'opposto, agli atleti e a tutti i «multum se exercitantes» conveniva mangiare del pane che non fosse né molto cotto né molto fermentato, per avere un nutrimento solido e in linea con i

¹⁹¹ BERNARDO TORNI, cc. 57v-59v.

¹⁹² Riferimenti del tutto assenti anche in un'altra opera di dietetica scritta a Firenze negli stessi anni: ANTONIO BENIVIENI.

¹⁹³ BERNARDO TORNI, c. 44r: «[De carne porci] est tamen huiusmodi caro humoris grossi ac viscosi generativa et non est facile digestibilem ideo quiete ac delicate viventibus non convenit».

¹⁹⁴ Ivi, c. 50r: «De corde dixit Rasis quod est calidum, dure substantie & tarde digeritur. Pulmo autem tarde digeritur, parum nutrit: et est frigide complexionis ut ipse dicit Galienus vero dixit. Epar omnium animalium grossi chimi est & indigestibile ac tarde penetrationis quod ego intelligo de animalibus quadrupedibus».

¹⁹⁵ Ivi, c. 57r: «Caulis vero quem caputium vocamus est grossi nutrimenti, ingrossans sanguinem quando non dissolvitur».

¹⁹⁶ Ivi, c. 77v: «[De pastinacis et carotis] sunt indigestibilitate participantes ut alie radices».

¹⁹⁷ Ivi, c. 54r: «Castanea tamen [...] est tarde digestionis sed boni nutrimenti. Ymmo Galienus dixit: “In omnibus fructibus arborum est aliqua malitia preter quam in castanea, que si cum sui grossitie recte digeratur generat bonum humorem”. Misceatur ergo cum zucharo quando est cocta: cruda namque non commedatur, maxime a viventibus in quiete».

¹⁹⁸ Ivi, c. 48v. Le ali di tali uccelli erano indicate a coloro che si esercitavano: «Ale tamen magnarum avium se exercitantium sunt non multum mali chimi».

¹⁹⁹ Ivi, cc. 27v-28r: «Oportet preterea, inquit Avicenna, ut sanitatis conservator studeat ne in cibis suis sit aliquid excedens in calido sicut exempli gratia eruca, quia adurit sanguinem, neque sit excedens aliquid in frigido sicut portulaca, que flegma multum generet. Sit autem cibus talis quales sunt carnes edorum, vitulorum lactentium & agnorum animalium; pullorum, pipionum volare incipientium, fasianorum & caro starne que a multis perdix nominatur, & similiter caro volatilium parvarum non aquaticarum, pisces petrosi. Conveniunt ova sorbilia et aliter preparata iuxta libitum, dummodo non sint frixa neque dura. Convenit panis ex tritico a rebus extraneis purgato quod ex messe sana fuerit collectum, cui etiam postmodum nullum nocumentum acciderit. Res insuper dulces conveniunt non tamen excedentes in dulcidine, & similiter vinum bonum odorem habens [...] De fructibus magis conveniunt ficus & uve».

loro notevoli sforzi, e della carne di maiale²⁰⁰ o di vitello²⁰¹, più adatte alle loro esigenze che quella dei caprini in età da latte²⁰².

Il testo di Torni in qualche punto abbandona la pedissequa elencazione di proprietà e controindicazioni dei diversi alimenti – tipica dei trattati di dietetica – per descrivere pratiche gastronomiche e abitudini alimentari concrete e reali. Si legge così che i cittadini fiorentini, in estate, erano soliti mangiare fave – alimento che Michele Savonarola lasciava volentieri ai soli villani! – senza sbuciarle (si rammenti Burchiello, che disprezzava i rustici che mangiavano «fave senza pan col guscio»²⁰³): un modo per rendere ancora più complicata la loro digestione, secondo Torni²⁰⁴.

Citando Galeno, il medico fiorentino asseriva che i rustici erano soliti, in periodi di carenza di pane, lessare direttamente il frumento gettandolo nella pentola, per poi condirlo solo con un po' di sale. Se a un cittadino fosse capitato di mangiare una simile pietanza, aggiungeva, avrebbe provato gravezza di ventre, assenza di appetito e ventosità nello stomaco per tutto il giorno successivo, con mal di testa e offuscamento della vista. Il frumento così preparato era infatti molto difficile da digerire – opinione, come si è visto, piuttosto diffusa – ma forniva un nutrimento sostanzioso²⁰⁵: una vivanda, di conseguenza, per soli contadini.

In conclusione, si può notare una certa corrispondenza tra il pensiero dietetico e l'immaginario letterario, complessivamente concordi nel delineare due ambiti alimentari tra loro ben distinti, destinati uno ai signori e l'altro ai contadini. L'eccezione più evidente riguardava i frutti degli alberi, troppo freddi per essere considerati salutari dai medici, eppure elementi cardine del privilegio alimentare delle élites nella fiction letteraria.

²⁰⁰ Ivi, c. 82r: «Atlete vero et multum se exercitantes neque multum coctum neque multum fermentatum panem comedere debent, ut habeant nutrimentum solidius. Sicut illis magis conveniunt carnes porcine quam pulline».

²⁰¹ *Ibidem*: «Dixit Averrois carnes vituline bone sunt quia non habent superfluum humiditatem quam habent agnine: neque illam frigiditatem & siccitatem quam habent bovine. Ymmo aliis carnibus magis sunt odorifere, & in hoc excedunt hedinas & maxime conveniunt exercitantibus se».

²⁰² Ivi, c. 43v: «Caro lactentium caprinorum frigida est temperata que in humiditate & siccitate & licet sanguinem temperatum generet laborantibus tamen non convenit».

²⁰³ Cfr. *supra*, p. 173, n. 3.

²⁰⁴ BERNARDO TORNI, c. 65r: «Abstergunt fabe parumper et inflant valde, verum quando fabe excorticantur & decoquantur in vase sine motu minoratur earum inflatio. Et que ex eis frixe sunt, pauce sunt inflationis, sed sunt tardioris digestionis, et cocte cum suis corticibus sunt plus inflative: & ideo magis inflant ille quas florentini comedunt post cenam in estate quam ille que comeduntur post elixationem bene pistate & in forno cum oleo quodammodo frixe, ymmo sic preparate videntur magis convenire quam aliter».

²⁰⁵ Ivi, c. 63r-v: «Dixit Galienus quando contingebat apud rusticos comedere deficiente pane, mulieres inciebant frumentum in patellam & elixabant salibusque mediocribus condiebant: quod comedentes sentiebamus postea gravedinem in ventre, ita quod in ipso lutum esse videretur. Postea sine appetitu remanebamus per totam aliam diem pleni ventositate, dolentes capita & habentes oculorum caliginem, quia frumentum sic preparatum stringit ventrem. Laxatio vero sola est remedium indigestionis. Si tamen digeratur, fortiter nutrit corpus & insigne robur prestat utentibus ipso».

Immaginario e scienza dietetica sostanziano dunque una medesima «ideologia della differenza»²⁰⁶: ognuno doveva continuare a mangiare ciò che aveva sempre mangiato e che apparteneva all'ambito alimentare del suo strato sociale. Una teoria che mirava chiaramente a mantenere lo status quo.

I medici, tuttavia, non negavano che le abitudini alimentari – e con esse lo stile di vita e, di conseguenza, lo status sociale – potessero cambiare nel corso della vita di un individuo, sebbene al prezzo di grossi rischi e con molta gradualità e pazienza. «Commedantur cibi consueti in horis consuetis nisi perversa fuerit consuetudo» diceva ancora Torni, «a qua consuetudine paulatim discedere oportet»²⁰⁷.

Una possibilità di cambiamento, per quanto piccola, rimaneva aperta.

4.3 Dietro una rappresentazione più realtà: i modelli alimentari contadini

Delineata la costruzione ideologica proposta dall'immaginario letterario e dal pensiero dietetico, è venuto il momento di chiedersi quale rapporto ci fosse tra tale ideologia e la realtà alimentare degli strati contadini. Dell'aderenza del modello alla cultura gastronomica e all'alimentazione delle élites ci occuperemo invece nel prossimo capitolo.

Sebbene non ci siano giunte fonti di matrice contadina che aiutino l'opera di ricostruzione del regime alimentare delle popolazioni di campagna, fonti indirette forniscono abbondanti informazioni in proposito – come si è già cominciato a vedere – e anche la letteratura, non tutta segnata dall'ideologia, contribuisce a fare la sua parte. A volte, poi, sono gli stessi componimenti satirici contro i contadini che, intenti a colpire aspetti diversi della vita dei rustici, si lasciano sfuggire dettagli rilevanti riguardo al loro non misero, né tantomeno ferino, regime alimentare.

4.3.1 Prodotti rubati e cibi condivisi

Tanto per cominciare, i contadini dovevano fare grande consumo di frutta fresca, e il furto era sicuramente una delle vie per ottenerla: a mostrarlo sono sia i registri dei danni dati – esaminati nel primo capitolo – sia i racconti letterari. Zuco Padella, il contadino che nella novella XXXVIII delle *Porretane* fu catturato come un animale nel frutteto di Lippo Ghisilieri e da

²⁰⁶ Usa questa espressione MONTANARI 2008, p. 47.

²⁰⁷ BERNARDO TORNI, c. 19r.

questi redarguito e severamente punito, era riuscito per diverse notti a eludere la sorveglianza del padrone e mangiare le sue pesche²⁰⁸. Nella raccolta di Franco Sacchetti le ruberie di frutta ad opera di contadini sono un tema abbastanza ricorrente: oltre agli episodi già citati nel primo capitolo²⁰⁹, si leggono diversi furti di fichi, tra i quali uno da parte di un «giovinetto» ai danni di un cittadino benestante²¹⁰, e un altro di un fante ai danni del prete suo padrone²¹¹.

D'altra parte, i rustici potevano disporre di frutta non solo attraverso il furto, ma anche con metodi assolutamente legali, come la raccolta dai propri alberi o da quelli dati loro in concessione, oppure raccogliendo quei frutti selvatici che boschi e boscaglie offrivano spontaneamente. Va detto che non sempre la frutta raccolta finiva per riempire le pance dei contadini, venendo piuttosto scambiata o venduta sul mercato per ottenere generi alimentari meno pregiati e più sostanziosi²¹², eppure dovevano essere molte le occasioni in cui il codice di comportamento alimentare delineato dalla satira veniva irrimediabilmente disatteso²¹³.

E infatti, che si trattasse di furto o meno, l'accostamento tra contadini e vorace consumo di frutta divenne col tempo addirittura proverbiale: «come è d'usanza de' villani, quando sono in sul fico né han né parente né amico»²¹⁴, diceva Sercambi in una sua novella, e la medesima espressione si trova in una raccolta di proverbi italiani del principio del XVII secolo²¹⁵. Bernardino da Siena (1380-1444) si scagliava invece contro l'ingordigia di madonna Saragia, che mangiava ciliegie «a manciate» come «si mangiano le saragie [ciliegie] in contado»²¹⁶, e lo pseudo Sermini evocava con spregio le «corpacciate ch'e villani faccino delle cirège e fichi quando affamati giongono»²¹⁷.

D'altra parte, alberi da frutto erano coltivati un po' dappertutto, proprio perché tutti – e quindi anche i contadini – avessero disponibilità di frutta: non solo in Piemonte, come si è già avuto

²⁰⁸ Cfr. *supra*, p. 13.

²⁰⁹ Cfr. *supra*, p. 23, n. 72, e p. 42.

²¹⁰ FRANCO SACCHETTI, LXVII, pp. 206-208.

²¹¹ Ivi, CXVIII, pp. 324-326. Cfr. ROSSO 2012, p. 204.

²¹² Non mancano esempi letterari di contadini che commerciavano i loro prodotti al mercato: PSEUDO GENTILE SERMINI, XII, pp. 289-293. Delle *trecche* o *treccole*, solitamente contadine – ma potevano anche essere uomini: i *trecconi* – che vendevano i loro prodotti (pollame, frutta e verdura) sui mercati cittadini dell'Italia centro-settentrionale, RINALDI 2012, pp. 110-113.

²¹³ MONTANARI 2000, p. 208.

²¹⁴ GIOVANNI SERCAMBI, vol. II, CXXXVIII, p. 1130.

²¹⁵ ORLANDO PESCHETTI, c. 271v: «Quando il villano è solo sopra il fico, non ha parente alcun, né buon amico». Lo stesso proverbio si trova anche nella raccolta di GIUSTI 1874, p. 129.

²¹⁶ ZAMBRINI 1868, pp. 31-33. Vero è, tuttavia, che la ciliegia non era uno dei frutti più apprezzati in letteratura. Un già citato componimento anonimo del XIV secolo sulla natura della frutta metteva infatti in bocca alla ciliegia le seguenti parole: «Ciriègia sono, e chosì l'uom m'apella, | e non son buona sì com'io son bella; | all'amarena quando puoi mi cangia, | sauiò tengo cholui che men mi mangia» (NOVATI 1891, p. 346, XIII). Nel *Baldus folenghiano* la ciliegia era inoltre usata come metafora per indicare qualcosa di poco valore: ROSSO 2012, p. 205.

²¹⁷ PSEUDO GENTILE SERMINI, IV, p. 161.

occasione di ricordare²¹⁸, ma anche a Modena – dove gli statuti cittadini del 1327 incentivavano la coltivazione di fichi, melograni e mandorli²¹⁹ – e nei contadi delle altre città dell'Italia centro-settentrionale²²⁰.

Così, nella Pianura Padana della fine del Medioevo mandorli e ciliegi potevano fungere da sostegni vivi per i filari di vite²²¹, mentre nella Toscana mezzadrile meli, peri e ciliegi costituivano talvolta modesti arboreti, sotto la spinta della parte padronale e solitamente contro il volere dei mezzadri, che dovevano sobbarcarsi un notevole lavoro extra senza poterne godere i frutti per lungo tempo²²². Nel Meridione fichi e mandorle erano già tra le maggiori esportazioni della Puglia, e lo stesso valeva per gli agrumi in Sicilia²²³. Appare verosimile che una tale massiccia presenza di alberi da frutto un po' ovunque rendesse non solo possibile, ma anche relativamente agevole l'approvvigionamento di frutta – nelle diverse qualità localmente prodotte – da parte di tutti gli strati sociali²²⁴.

Un altro alimento di assoluto pregio che doveva almeno saltuariamente rientrare nell'alimentazione contadina era la cacciagione di piuma, e gli indizi tratti dalle fonti letterarie, anche in questo caso, non mancano. Molti rustici di Ruzante, tanto per cominciare, comparivano sulla scena muniti di reti per l'uccellazione²²⁵ o armati di arco e frecce per cacciare uccelli²²⁶, segno che tale attività non era affatto estranea ai ceti rurali, almeno nel Padovano della prima metà del XVI secolo. Non doveva esserlo nemmeno nella Toscana del secolo precedente, se si presta fede a quanto narrato dallo pseudo Sermini nelle sue *Novelle*.

Il mezzadro Roncone si lamentava infatti di essere rimasto privo di reti per uccellare, e del fatto che avrebbe dovuto chiederle in prestito al suo padrone²²⁷. Sarebbe stato il proprietario a fornire i mezzi per cacciare al contadino: ma per cacciare cosa?

²¹⁸ Cfr. *supra*, pp. 21-22, testo corrispondente a n. 66.

²¹⁹ FUMAGALLI 1985b, p. 105.

²²⁰ Vedi in proposito la sintesi proposta da PICCINNI 2009, pp. 612-614.

²²¹ CORTONESI 2002, p. 226.

²²² CORTONESI 2012, p. 23.

²²³ Ivi, pp. 18-20.

²²⁴ NASO 2012, pp. 109-110, sostiene la tesi del largo consumo di frutta da parte dei ceti rurali europei – oltre che italiani – in parte contraddicendo CORTONESI 1997, p. 331, secondo cui i contadini facevano un consumo solo sporadico di frutta, sebbene beneficiassero anche loro in qualche misura dell'allargamento delle colture verificatosi a partire dal XIII secolo.

²²⁵ RUZANTE, *La Pastoral*, p. 6: «Entra in scena di sbalzo il contadino Ruzante, coperto di un gabbano, portando reti da uccellare».

²²⁶ RUZANTE, *La Betia*, p. 172: «e l'arco e le frecce in mano, | proprio come noi portiamo | quando andiamo a uccellare» (ivi, p. 173: «e l'arco e i bolzon, | purpio com nu portón | quando andagón a sbetuzare»).

²²⁷ PSEUDO GENTILE SERMINI, XII, p. 297: «Odi quest'altra: e' vede ch'io non ho rete né ragna et egli n'ha piene le pertiche et mai s'io non gliel chiedesse non me ne profererebbe pur una».

Roncone diceva di prendere tordi, che avrebbe in parte reso al proprietario per il prestito delle reti, e in parte avrebbe venduto al mercato per comprarsi i ferri del mestiere:

Et più che sa che la mia famegliuola non mangia mai carne fresca se non quando ci manda, et poche volte el mese, un poco di castrone per volta; et quando 'l richieggo mi presti due ragne [reti da uccellare], che non le tengo se non tutta l'uccellatura [periodo di caccia], poi subito li li rendo, anco poi mi rinpruovara la rimendatura [rammendo], che perch'io le tenesse unguanno [quest'anno] tre mesi, ne gli dei de' tordi più di vinti, che mi sarebbero valuti un paio di scarpette a uno de' miei citoli. E di quelli ch'io vendevo non vo' che tu creda ch'io mi godesse e denari, anco ne compravo ferri per lavorare il suo podere²²⁸.

Le cacce di Roncone erano dunque piuttosto fruttuose, ma il mezzadro non poteva godersene i frutti, venduti sul mercato o ceduti al padrone. Trattandosi della lamentela di un rustico arrabbiato nei confronti del proprietario, è tuttavia probabile che fosse esagerata, e che qualche preda finisse sulla tavola della sua famiglia, almeno nelle occasioni di festa.

È esattamente quanto narrato dal *fabliau Le dit des perdriz*, dove il protagonista contadino riusciva ad acchiappare due pernici, e per celebrare l'evento decideva di invitare a pranzo il parroco del villaggio. Un racconto scritto in un ambito geografico e cronologico altro rispetto a quello considerato qui, ma realistico e indicativo di una situazione che non era certo impensabile nel Tre-Quattrocento italiano.

«Anche se sono solito narrare dei racconti di fantasia» così cominciava il narratore «questa volta invece che una favola voglio | dirvi una storia realmente accaduta | ad un villano che accanto al suo recinto | una volta catturò per caso due pernici; | nel farle preparare per il pasto mise tutta la sua cura: | sua moglie le mise al fuoco. | Ella sapeva bene come cucinarle: | ravvivato il fuoco, fa girare lo spiedo, | nel frattempo il villano esce, | e corre ad invitare il prete»²²⁹. Da queste poche righe si evince come le pernici fossero un cibo festivo, assolutamente eccezionale e sporadico sulle tavole di campagna, ma nient'affatto sconosciuto: la donna infatti «sapeva bene come cucinarle», ovvero arrosto.

²²⁸ Ivi, p. 298.

²²⁹ *Le dit des perdriz*, in BELLETTI 1982, p. 123, vv. 1-11 (ivi, p. 122: «Por ce que fabliaus dire sueil, | en lieu de fable dire vueil | une aventure qui est vraie, | d'un vilain qui delez sa haie | prist deus pertris par aventure, | en l'atorner mist molt sa cure: | sa fame les fist au feu metre. | Ele s'en sot bien entremetre: | le feu a fet, la haste atorne; | et li vilains tantost s'en torne, | por le prestre s'en va corant»).

Passando dalla letteratura alla realtà, si ha testimonianza di intere comunità contadine, come Casciano delle Donne nel contado senese del primo Quattrocento, che dichiaravano di basare buona parte della propria economia sulla caccia ai tordi²³⁰, e la suddivisione a mezzo dei prodotti dell'uccellazione poteva rientrare nelle clausole previste dai contratti mezzadrili²³¹. Questi dati corroborano l'ipotesi che almeno qualche preda di spettanza del mezzadro fosse consumata da lui e dalla sua famiglia, piuttosto che prendere la direzione del mercato²³².

La cacciagione – non solo di piuma – poteva anche essere oggetto di dono da parte di contadini a cittadini: ad esempio a Firenze nel giugno 1466, al matrimonio di Bernardo Rucellai – esponente di una ricca famiglia mercantile – con Nannina de' Medici, ai quali «due chontadini» donarono «1 lepre viva e 1 morta», mentre «più contadini» regalarono «ciriegie, chacio, richotte e giunchate in quantità»²³³. Tutti elementi di cui i rustici avevano buona disponibilità, e che parallelamente potevano risultare graditi agli sposi.

Un altro cardine del privilegio alimentare signorile difeso in letteratura era il pane bianco di frumento, distinto per il suo colore chiaro da quello fatto con farina di grani inferiori, decisamente più scuro e diffuso in campagna. Certo, i grani minori erano più resistenti del frumento e i contadini tendevano dove possibile a differenziare le colture, per avere raccolti distribuiti su diverse stagioni e far fronte così a temporanei periodi di carestia, ma è anche vero che i proprietari cittadini spingevano sempre di più verso la monocoltura del frumento, per soddisfare il proprio gusto e le richieste del mercato cittadino²³⁴. Pertanto, il pane bianco non doveva essere del tutto assente sulle tavole di campagna.

A provarlo basterebbero forse le già citate parole di Vezzosa de li Ademari, nella novella di Sercambi: «Che sanno queste contadine che sia buona da cattiva farina, però che a loro pare così buono il pan del miglio come del grano?»²³⁵. *Così...come*: anche il mondo contadino conosceva il pane di frumento, ma evidentemente non mostrava di preferirlo ai pani scuri.

²³⁰ CHERUBINI 1991, p. 227. CHERUBINI 1996, pp. 43-44 cita ulteriori esempi – traendoli sia da fonti d'archivio che da fonti letterarie – di comunità contadine che tra Tre e Quattrocento traevano grandi profitti dall'attività venatoria, sia con la cacciagione di pelo che con quella di piuma.

²³¹ PINTO – PIRILLO 1987, p. 53. Ad esempio, in un contratto rogato nel 1342 si legge (p. 272): «Item promicto vobis, ut supra recipienti, dare et aportare ad dictum locum Sancti Leonardi, quolibet anno dicti temporis, medietatem omnium et singulorum tordorum qui caperentur in dicto podere cum retibus».

²³² PINTO 1986, p. 10.

²³³ BENPORAT 2001, p. 150.

²³⁴ MONTANARI 1984, p. 203. I contadini si opponevano a qualunque coltura che considerassero superflua per la loro economia, o di cui avrebbero potuto godere i frutti solo nel lungo periodo. Un esempio in questo senso è fornito dagli ulivi, che i proprietari toscani della fine del Medioevo spingevano per inserire tra le colture mezzadrili, conoscendo tuttavia una certa opposizione da parte dei mezzadri: PINTO 2005, pp. 193-194.

²³⁵ Cfr. *supra*, p. 178, n. 37.

4.3.2 Diete localmente differenziate

Naturalmente, il frumento rientrava nei canoni di parziaria, con quote parti variabili da regione a regione, che nelle aree mezzadrili arrivavano anche oltre la metà²³⁶, dal momento che con la propria quota il mezzadro era spesso costretto a pagare i debiti precedentemente contratti con il proprietario cittadino²³⁷. Ma una porzione del raccolto, piccola o grande che fosse, rimaneva a disposizione del lavoratore e della sua famiglia, per essere venduta oppure consumata²³⁸, in forma di polenta – il frumento cotto in acqua: una pietanza, come detto, molto adatta ai contadini secondo il pensiero dietetico del tempo – o di pane²³⁹. A volte, addirittura, quantità di frumento *buono e nitido* erano prestate dal proprietario al colono dipendente, specificamente per la sua alimentazione e non per la coltivazione della terra, come si legge in un processo bolognese per insolvenza contadina della seconda metà del XV secolo²⁴⁰.

Più piccola era la quota dovuta dal lavoratore al proprietario – e ancora nel Quattrocento, in diverse aree dell'Italia padana e non solo, le quote parziarie del terzo o del quarto non erano affatto scomparse²⁴¹ – più era la quantità di frumento a disposizione della famiglia contadina.

Nelle aree di maggiore produzione cerealicola, come la Sicilia²⁴² e in generale tutto il Mezzogiorno²⁴³, il Lazio²⁴⁴ e le campagne mezzadrili toscane²⁴⁵, la storiografia ha da tempo notato come la panificazione a frumento fosse pratica diffusa tra le popolazioni rurali. Spostandoci in aree di produzione cerealicola meno accentuata, il consumo di pane bianco doveva scendere progressivamente, ma mai in maniera così radicale da annullarsi del tutto.

Non tutti i grani minori conoscevano poi la stessa diffusione sul suolo italiano, molto variato in quanto a caratteristiche del suolo e del clima: la spelta era diffusa nella Pianura Padana, mentre

²³⁶ CHERUBINI 1996, p. 80, nota che «nei terreni particolarmente fertili del Piemonte e della Lombardia la quota del contadino poteva scendere fino ad un terzo del raccolto».

²³⁷ PINTO 1990, p. 444.

²³⁸ PASQUALI 2006, pp. 29-30.

²³⁹ Secondo CORTONESI 1990, p. 393, i rustici stessi, nelle aree a più forte vocazione cerealicola, col tempo fecero propria «l'irreversibile predilezione dominica per il 'pane bianco'», adottando stili di vita che si avvicinassero il più possibile a quello dei padroni, con il risultato di incrementare ulteriormente la produzione del frumento a scapito degli altri cereali.

²⁴⁰ ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, b. 44, cc. 11-12 (1462): «Dicit etiam quod ipse dominus Micael mutuavit dictis Jacobo et Petro conductoribus predictis in una parte corbes octo boni et nitidi furmenti, item corbes sex spelte pro seminando primo anno dicte locationis et conductionis. Item in alia parte mutuavit eisdem corbes quinque boni et nitidi furmenti pro comedendo».

²⁴¹ Vedi *supra*, paragrafo 2.1.2.

²⁴² AYMARD – BRESC 1975.

²⁴³ DALENA 2015 e MONTANARI 1988, p. 132, che pur sottolinea come in periodi di carestia gli strati inferiori della popolazione confidassero soprattutto nell'orzo.

²⁴⁴ CORTONESI 1997, p. 326.

²⁴⁵ PINTO 1981, pp. 258-285.

nelle campagne meridionali prevaleva l'orzo. Sull'arco alpino – dal Piemonte al Trentino – la scelta ricadeva piuttosto sulla segale²⁴⁶.

La diversità delle colture porta a teorizzare consumi locali geograficamente differenziati: sarebbe dunque abbastanza fuorviante tentare di descrivere l'alimentazione contadina in senso univoco, come se fosse una sola, uguale su tutto il territorio. Un'ipotesi che non risulta valida nemmeno per i regimi alimentari dei potenti, che pure erano molto più uniformi e stabili grazie alla circolazione di prodotti e idee²⁴⁷; figurarsi per i ceti poveri, ancorati alle produzioni locali ed esposti alla variabilità delle stagioni e delle annate²⁴⁸.

4.3.3 La geografia del pregio e la stratificazione sociale

I prodotti dell'agricoltura o dell'allevamento richiesti dagli strati ricchi della società potevano essere destinati al commercio su piazze anche molto lontane, e il loro prezzo essere elevato proprio perché sulla piazza di destinazione quel dato prodotto non era disponibile in natura. Tuttavia, sul luogo di produzione, lo stesso prodotto poteva essere, se non proprio comune sulle tavole di tutti, almeno alla portata di uno spettro sociale molto più ampio.

È il caso del frumento, di cui si è parlato sopra, ma anche dell'olio d'oliva, condimento e fondo magro di cottura accessibile solo agli strati più ricchi nelle zone di non produzione, che in quei secoli di forte espansione della coltura si collocavano al centro-nord, tra Piemonte²⁴⁹, pianura padano-veneta²⁵⁰ e in quella Toscana dove l'impianto degli uliveti legato alla diffusione della mezzadria era ancora agli inizi, e avrebbe dato i suoi maggiori frutti solo più tardi, nel corso del XVI secolo²⁵¹. In vaste aree del sud e del centro Italia, invece, così come in Liguria²⁵² e nell'area gardesana – che fin dall'alto Medioevo si distingueva per i suoi uliveti – il consumo di olio d'oliva doveva essere ben più esteso e trasversale.

Se per il Veronese, quindi, è stato ipotizzato che «almeno nel Quattrocento l'uso anche alimentare dell'olio d'oliva fosse diffuso sin negli strati più umili della popolazione urbana e

²⁴⁶ MONTANARI 1984, pp. 203-204.

²⁴⁷ Sulla circolazione di mode e ricette negli ambienti dell'aristocrazia europea, FLANDRIN 1984 e LAURIOUX 2002. Sul mercato come strumento per far fronte alle carestie e mantenere per quanto possibile regimi di vita stabili, MAZZI 1980, p. 98, e MONTANARI 1984, p. 206.

²⁴⁸ Su questo punto, che rende particolarmente arduo un approccio di ampio respiro geografico all'alimentazione contadina, hanno insistito tutti gli studiosi che si sono occupati del tema: in particolare MONTANARI 1984, p. 201 e CAMPANINI 2016, pp. 112-113.

²⁴⁹ Dove pure molti statuti cittadini e rurali nel XIV secolo incentivavano la piantagione di ulivi: NASO 1999, pp. 39-44.

²⁵⁰ MONTANARI 1979, pp. 391-392.

²⁵¹ PINTO 2005, pp. 187-203.

²⁵² CORTONESI 2005 e MELIS 2005.

rurale»²⁵³, nella Bassa lombarda lo stesso prodotto era viceversa un lusso riservato a pochi²⁵⁴, e le classi subalterne si dovevano accontentare del meno pregiato olio di noci, la cui materia prima proveniva dagli estesi noceti di proprietà del Monastero Maggiore di Milano²⁵⁵ o della Certosa di Pavia²⁵⁶.

Insomma la satira del villano, d'accordo con il pensiero dietetico, forniva un'immagine semplificata e impoverita dell'alimentazione dei contadini, accentuando i caratteri di miseria e trascurando le differenze locali, eccetto tutt'al più la dicotomia tra la figura del contadino «mangiarape» e quella del montanaro «mangiacastagne», che traeva spunto dalle effettive abitudini alimentari di molte popolazioni di montagna, legate alla cultura del castagno²⁵⁷. Anche le differenze sociali erano appiattite dalla rappresentazione satirica fino quasi a scomparire del tutto, se si escludono le denigratorie immagini di villani arricchitisi e poi inurbatisi, i gusti dei quali erano ancora rustici e i modi animaleschi, sebbene la loro tavola fosse certo molto più ricca e ricercata di quella dei mezzadri che popolavano gli altri componenti di satira anticontadina.

Eppure, in contado vi era una decisa stratificazione socio-economica, tra piccoli e medi proprietari, affittuari, mezzadri o semplici braccianti²⁵⁸. Queste differenti situazioni patrimoniali – anche se forse trascurabili agli occhi di un ricco cittadino, ovvero al pubblico usuale della satira – determinavano diverse possibilità di accesso alle risorse e quindi diversi regimi alimentari tra i membri di una stessa comunità.

4.3.4 Gastronomie rusticane

Se è difficoltoso ricostruire il regime alimentare delle classi rustiche – per via delle diverse situazioni locali, e per l'ideologia distortente di cui sono spesso impregnate le fonti scritte di cui disponiamo – lo è ancora di più tentare di ricostruire le reali pratiche gastronomiche delle popolazioni contadine. L'immagine prevalente che fornisce la letteratura è, come detto, abbastanza desolante: i contadini sono simili a bestie e quindi non si cuociono i cibi, oppure trascurano molto l'aspetto gastronomico, mangiando pietanze avanzate da pasti precedenti (la

²⁵³ VARANINI 2005, p. 178.

²⁵⁴ MONTANARI 2012, p. 106.

²⁵⁵ OCCHIPINTI 1982, pp. 185-186.

²⁵⁶ CHIAPPA MAURI 1997, p. 53.

²⁵⁷ CHERUBINI 2008 e PINTO 1986, p. 7.

²⁵⁸ JONES 1976, pp. 512-513, e PINTO 2007.

«paniza fredda» di Matazone da Caligano), o senza pulirle adeguatamente (gli «immondi rapi» del rustico Mattano).

Alla grossolanità delle materie prime corrispondeva una grossolanità delle pratiche gastronomiche, che rendeva ancora più trasandata l'immagine della mensa povera²⁵⁹. Certo, la letteratura di ispirazione anticontadina esagerava, ma le povere scene che descriveva dovevano pur corrispondere a realtà, almeno in qualche caso, nelle fasce più povere della popolazione contadina.

Senza dubbio l'alimentazione dei rustici faceva ovunque molto affidamento su ortaggi, legumi e cereali, soprattutto minori nell'Italia padana. Prodotti poveri perché assai comuni, a cui il mercato cittadino non era particolarmente interessato e che erano poco colpiti dai prelievi padronali: per questo erano la colonna portante del regime alimentare delle popolazioni di campagna²⁶⁰.

Così, doveva pur capitare, anche assai frequentemente nelle annate peggiori e tra gli strati più disagiati, che il pasto contadino fosse composto solamente di «un pan migliato et alquante fave fredde e due capidagli con alquante fronde di porro», come quello che una contadina milanese di una novella di Sercambi offriva a suo marito e a un ospite²⁶¹. Un pasto assai povero e frugale, a cui però facevano da contraltare quei polli e capponi (tutt'altro che rari in campagna)²⁶² cotti in pentola e in crosta, che la stessa contadina avrebbe voluto nascondere – insieme a una «fogaccia incaciata» appena tolta dal forno – agli occhi del marito e dell'ospite, per goderseli in un secondo momento con un suo amante²⁶³.

Il pollame di bassa corte, cotto in pentola o inserito in preparazioni gastronomiche più complesse come le *croste*²⁶⁴ o torte – oppure arrosto, come le pernici de *Le dit des perdriz* – si aggiungeva dunque alle «pecoracce» e al «vieto lardo», che figuravano accompagnati da salse dall'acuto sapore di aglio nei testi di satira più violenti. Inoltre, se non si conosce la natura delle carni di cui faceva grottesche scorpacciate il contadino Scopone, protagonista di una novella

²⁵⁹ PICCINNI 1982b, p. 612.

²⁶⁰ La storiografia ha sempre evidenziato i caratteri di povertà dell'alimentazione contadina bassomedievale, nella quale ortaggi, legumi e cereali minori giocavano un ruolo decisivo: MONTANARI 1984, pp. 204-208; PINTO 1986, p. 11, e CORTONESI 1997, pp. 329-330.

²⁶¹ GIOVANNI SERCAMBI, vol. I, XV, p. 198.

²⁶² PASQUALI 2006, p. 29. I capponi erano un cibo molto apprezzato sebbene fossero piuttosto comuni, come testimonia la varietà di contesti sociali che ne caratterizza le numerose apparizioni letterarie: MOUCHET 2004, pp. 102-105.

²⁶³ GIOVANNI SERCAMBI, vol. I, XV, p. 197: «la donna subito d'una pentra [pentola] cavò uno cappone cotto et in una tovaglia lo 'nvolse e misselo innell'arcile. E poi trasse di du' testi una grosta di pollastri e quelli misse in una cassetta».

²⁶⁴ Vedi s.v. *Crosta* in CARNEVALE SCHIANCA 2011, pp. 196-197.

dello pseudo Sermini²⁶⁵, il rustico Zuco Padella «mangiava, come li veniva colto e poteva, buoni ficatelli alla taverna»²⁶⁶.

Questo significa che anche le interiora, in particolare di quadrupedi, facevano saltuariamente parte della dieta contadina. Non c'è da stupirsi: poco apprezzate dalla scienza dietetica, erano un cibo economico – diceva lo pseudo Sermini che un tale «tolse un dì, perché eran di picciola spesa, due ventricelli di castrone»²⁶⁷ – alla portata degli strati poveri della popolazione in tante osterie di paese o di città²⁶⁸.

Non stupisce nemmeno che la carne salata fosse una delle pietanze principali della gastronomia contadina, oltre che un ingrediente con il quale dare sapore alle vivande ad essa accostate o con essa bollite²⁶⁹. Le cuoche contadine riuscivano in questo modo a reimpiegare il sale già usato per la salagione della carne – e forzatamente comprato dall'autorità pubblica sotto forma di imposizione fiscale, in quantità talvolta insufficienti al fabbisogno familiare²⁷⁰ – rendendo gradevoli pietanze altrimenti insipide, come ortaggi e legumi.

A essere insaporito «cum gambonis porcorum» probabilmente salati era ad esempio quel «cibum cicerarum sive fabarum» che nel 1414 il padrone terriero piemontese Francesco Malabaila offriva ai lavoratori delle sue vigne, dopo la giornata di lavoro²⁷¹. Un paio di secoli prima, invece, era il formaggio a svolgere la medesima funzione nella rustica merenda – pane e formaggio – fornita ai lavoratori dipendenti dal monastero bresciano dei SS. Cosma e Damiano²⁷².

Quelli appena citati non sono casi di cucina contadina in senso stretto, in quanto erano pasti offerti dalla parte padronale in occasione di particolari lavori od opere di trasporto. Tuttavia, si inseriscono verosimilmente bene tra le abitudini alimentari dei campagnoli: si ricordi a questo proposito quanto affermato da Pantaleone da Confienza riguardo ai formaggi della Val di

²⁶⁵ PSEUDO GENTILE SERMINI, III, pp. 131-132: «Non dico della carne che, quando vi s'abattea, ne faceva corpacciata di lupo».

²⁶⁶ SABADINO DEGLI ARIENTI, XXXVIII, p. 329.

²⁶⁷ PSEUDO GENTILE SERMINI, XXXV, p. 580.

²⁶⁸ Le trippe in guazzetto erano molto diffuse nelle bettole veneziane del Cinquecento: VENTURINI 2003. Più in generale e per l'epoca pienamente medievale, sulle osterie e i luoghi di ospitalità spesso mal frequentati del Meridione vedi LICINIO 1995, mentre focalizzato sulla situazione bolognese è PUCCI DONATI – RINALDI 2016.

²⁶⁹ TANNAHILL 1987, pp. 220-221. PASQUALI 2006, p. 32, fa risalire proprio ai costumi alimentari delle classi più povere del basso Medioevo l'uso odierno di abbinare cibi insipidi di matrice povera come la polenta o il pane toscano a carni o pesci dal forte sapore di sale (ad esempio polenta e baccalà o pane toscano e salumi).

²⁷⁰ HOCQUET 1982; HOCQUET 1995; MAINONI 2001 e GINATEMPO 2001, pp. 175-184 in particolare.

²⁷¹ Cfr. BORDONE 2006, pp. 70-71.

²⁷² MONTANARI 2008, p. 25.

Lanzo, saporiti e piccanti e per questo utili alla gastronomia degli strati sociali più poveri, che sostituivano con essi il sale e le spezie necessari a confezionare torte e pasticci²⁷³.

Più che le costosissime spezie, come già accennato, le classi svantaggiate sognavano tuttavia le carni, in abbondanza: chiaro in questo senso il significato delle popolari rappresentazioni del Paese di Cuccagna, che esprimevano il desiderio irraggiungibile di placare per sempre i morsi della fame. Questi componimenti, sebbene onirici, mettevano giocoforza in scena pietanze e usi gastronomici che erano parte integrante della cultura che li aveva prodotti. Così, salsicce, prosciutti, paperi, oche, ma anche spigole e storioni, «maccheroni» (gli odierni gnocchi) e ravioli cotti in brodo di capponi e abbondantemente cosparsi di formaggio grattugiato – secondo la variante tutta italiana della «montagna di formaggio», inserita nella tradizione di Cuccagna a partire da Boccaccio²⁷⁴ – dovevano fare talvolta la loro comparsa sulle tavole degli strati sociali meno agiati delle città, e probabilmente anche su quelle dei contadini, che producevano la maggior parte delle materie prime descritte.

In una novella di Sercambi non gnocchi o ravioli, ma «lasagne ben incaciate»²⁷⁵ erano cucinate da una contadina lucchese per due ospiti inattesi²⁷⁶. Il contesto è rurale, anche se probabilmente piuttosto agiato: la donna, richiesta di un catino per lavare un'«insalatuzza» di «raponzori salbastrella primifiori e ruchetta»²⁷⁷ che i due ospiti avevano raccolto per strada, e della terna aceto, olio e sale per condirla, affermava che «delle catinelle ho io assai e dell'aceto, bontà di Dio e del prete di Menabio che ci vendè tal vino che subito diventò aceto; de l'olio abbiamo assai delle nostre olive dal borgo; di sale non domandate, che il nostro comune da Lucca ce ne dà tanto che ne potremmo seminare»²⁷⁸.

Tralasciando quella che sembra essere una frecciata satirica nei confronti del comune lucchese – di cui era originario l'autore – dopo l'«insalatuzza» e le lasagne cosparse di formaggio il pasto proseguiva con una frittata («sofritto») di cacio e più di venti uova, il tutto accompagnato da boccali di vino²⁷⁹. Il formaggio, dunque, aveva un ruolo da protagonista nella gastronomia contadina non solo come companatico o grattugiato sopra la pasta, ma anche come ingrediente principale – assieme alle uova – di una preparazione quale la frittata, che doveva essere davvero molto comune sulle tavole di campagna, considerando gli ingredienti di cui era composta.

²⁷³ Cfr. *supra*, p. 198, testo corrispondente a n. 189.

²⁷⁴ GIOVANNI BOCCACCIO, VIII, 3, p. 648.

²⁷⁵ GIOVANNI SERCAMBI, vol. II, CXXIII, p. 978.

²⁷⁶ CAPATTI – MONTANARI 1999, p. 151.

²⁷⁷ GIOVANNI SERCAMBI, vol. II, CXXIII, p. 976.

²⁷⁸ Ivi, pp. 977-978.

²⁷⁹ Ivi, p. 979.

Insalate e frittate: un connubio che riappare in letteratura in un altro pasto rusticale, questa volta offerto da Giovanni Ispinellini, avaro arcidiacono di Firenze, al Piovano Arlotto e ad alcuni suoi compagni, che gli avevano fatto visita in una pieve nel contado.

Postisi a tavola fu dato loro uno vino non molto egregio ed ebbono una insalata di borrana e cicerbita, la quale in modo pungeva le mani a chi la lavò, che quasi non si poteva toccare; pensa chi l'aveva in bocca come faceva! Vennevi ancora in tavola, doppo questa insalata, certe frittate o vero pesciduovi grossi, fatti con poche uova e con manco cacio, in modo che 'l Piovano non si poté contenere che non dicessi a messere Giovanni: "Voi avete questa sera iscambiate le vivande; per certo non posso credere questa sia quella avete ordinato per noi: dovevano essere queste di questi vostri operai e muratori". E doppo queste ebbono baccelli e cacio sappiente²⁸⁰.

Un pasto talmente sgradito al piovano Arlotto da fargli percorrere la strada del ritorno a casa a occhi chiusi, in modo da non poter ricordare la via e non avere così la tentazione di tornare nel paese di Giovanni, che a suo dire li aveva proprio trattati come se fossero stati dei «facchini»²⁸¹. Ricette semplici, da poveri uomini, insalate e frittate erano le vivande di apertura e chiusura di un'altra, più famosa, scena letteraria di pasto contadino: la cena offerta dal villano mantovano Berto Panada a Guido e Baldovina (lui cavaliere, lei regina di Francia, in fuga d'amore) nel *Baldus* di Teofilo Folengo. Un pasto rustico ma abbondante, sebbene non quanto il banchetto regale a cui i due ospiti avevano preso parte subito prima di fuggire dalla Francia²⁸².

In tavola vi erano un po' di pane, noci e formaggio, ma la prima vivanda fu appunto un'insalatina di erbe varie condita con un po' di sale, aceto e poche gocce d'olio, accompagnata da una bella «scudella» di vino ciascuno. Quindi un uovo a testa cotto sotto la cenere, bevuto ancora caldo, a cui seguirono le pietanze principali del pasto: la paniccia, di cui i convitati divorarono otto scodelle, e un misto di scardole e ranocchi, presi da Berto in persona nel Mincio. Da ultimo, a sigillare lo stomaco, una frittata fatta con tre uova ma – pare – senza formaggio²⁸³.

²⁸⁰ FOLENA 1953, 68, p. 107, rr. 33-44. Cfr. BAGNASCO 1996, p. 33.

²⁸¹ FOLENA 1953, 68, p. 108, r. 85.

²⁸² A base di carni arrosto e lessate di tutti i generi, con salse speziate di svariati sapori e colori, torte e biancomangiari, pasticcini, confetti, e molte qualità di vini pregiati a fare da accompagnamento: TEOFILO FOLENGO, *Baldus*, vol. I, I, pp. 100-112, vv. 392-513.

²⁸³ Ivi, II, p. 138, vv. 261-274.

Nelle aree umide, come il Mantovano dove abitava Berto, i piccoli pesci, i gamberi di fiume, le rane o i ranocchi non dovevano essere rari sulle mense contadine, nonostante le limitazioni al diritto di pesca imposte dal potere pubblico²⁸⁴. Le acque interne di allora, infatti, erano molto più pescose di oggi, e molte specie ittiche di piccola taglia, di scarso pregio, non attiravano certo il mercato cittadino²⁸⁵.

Se le anguille, le lamprede, i lucci ma soprattutto i carpioni del Garda e gli storioni del Po erano pregiati per via delle loro ragguardevoli dimensioni, avendo di conseguenza un elevato valore economico²⁸⁶, i pesci di taglia più minuta non godevano certo della stessa rinomanza²⁸⁷. Basta scorrere la novellistica per rendersene conto.

Una burla di Biondello ai danni di Ciaccio (*Decameron*, IX, 8), consisteva nel creare l'illusione nella vittima di poter mangiare lamprede e storioni in un pranzo che si sarebbe rivelato composto di un po' di «cece e della sorra [ventresca di tonno], e appresso del pesce d'Arno fritto, senza più»²⁸⁸. All'abate di Tolosa divenuto finalmente vescovo di Parigi, in una novella di Sacchetti, non bastava più lo stile di vita «più tosto arida che delicata» che aveva prima: ora rifiutava i «pescetti di poco valore», e pretendeva «le migliori vivande» acquistabili sul mercato, tra cui «molti belli pesci e grossi d'ogni ragione»²⁸⁹. Il mugnaio Popone, infine, offriva a messer Veri de' Medici «di quelli pesci che qui si pigliano», aggiungendo tuttavia subito, quasi a scusarsi, che pur erano «assai piccoli» per una persona del suo rango²⁹⁰.

Più alta era la condizione sociale dei commensali, più grande doveva essere il pesce in tavola. Agli strati marginali della popolazione non rimanevano che i pesci più piccoli, come le menole e le altre minuscole specie ittiche («menolas freddas piscesque minutos») che nel quindicesimo libro del *Baldus* un pover'uomo donava all'affamato Boccalo, avvolgendoli in un pezzo di carta²⁹¹, oppure le «porcellette», piccoli storioni²⁹² appena pescati che una famiglia del contado ferrarese offriva a un ospite di passaggio, in una novella di Sacchetti²⁹³.

²⁸⁴ CHERUBINI 1996, p. 46.

²⁸⁵ Sulla pescosità delle acque e sul diritto di pesca nel Medioevo, LANCONELLI 2001.

²⁸⁶ MONTANARI 2012, p. 84.

²⁸⁷ REBORA 1998, pp. 65-69.

²⁸⁸ GIOVANNI BOCCACCIO, IX, 8, p. 785. Cfr. MOUCHET 2004, pp. 99-100.

²⁸⁹ FRANCO SACCHETTI, CXLIX, pp. 405-406.

²⁹⁰ GIOVANNI SERCAMBI, vol. II, CLII, p. 1290.

²⁹¹ TEOFILO FOLENGO *Baldus*, vol. II, XV, p. 626, vv. 113-115: «quidam pauper homo, nimia pietate movestus, | nescio quot menolas freddas piscesque minutos | attulit involtos charta donatque Bocalo».

²⁹² Davide Puccini, curatore dell'edizione citata, mette in nota semplicemente «storioni». La *Lessicografia della Crusca in rete* (URL: <http://www.lessicografia.it>, consultato il 10/01/2018), s.v. *Porcelletta* indica piuttosto «piccolo storione». Il termine ritorna anche in DOMENICO ROMOLI, V, 79, c. 161v: «Alle porcellette, & altri pesci piccoli in graticola, come lo storione, fate la salamora con vin bianco».

²⁹³ FRANCO SACCHETTI, CLVI, p. 433.

Nelle zone vicino al mare poteva essere socialmente diffuso anche il consumo di pesce fresco d'acqua salata, per via della facilità di approvvigionamento²⁹⁴. Viceversa, più ci si allontanava dalla costa più era difficile averlo fresco, e anche salato a fini conservativi non era alla portata di tutti: se, infatti, da una parte la salagione diminuiva il valore dietetico²⁹⁵ e simbolico dell'alimento, riconducendolo all'area dei cibi di conserva, dall'altra poteva determinarne un aumento di valore dal punto di vista economico, legato proprio al processo di salagione e al conseguente trasporto su lunghe distanze²⁹⁶. Verosimilmente, dunque, lontano dalle aree costiere i contadini dell'Italia bassomedievale facevano un discreto consumo di pesce fresco di acqua dolce e di piccole dimensioni, soprattutto pescandolo in proprio. Il pesce salato che poteva essere saltuariamente presente sulla loro mensa non proveniva in linea di massima dal mercato, ma era pescato in loco e salato per essere conservato più a lungo.

Le pietanze attorno alle quali più spesso ruotavano i pasti dei contadini erano tuttavia quelle zuppe, minestre o polente che, grazie alla cottura a fuoco lento nell'acqua – durante la quale si potevano anche cuocere altri alimenti tra le braci, come le uova che il villano Berto preparò mentre rimestava la paniccia – permettevano di non disperdere il nutrimento degli ortaggi, legumi o grani di cui disponeva ogni famiglia contadina, costituendo pertanto ricette economiche e al contempo adatte al fabbisogno energetico richiesto dal lavoro nei campi²⁹⁷. In area padana, particolarmente comuni dovevano essere proprio le polente di cereali minori, come la paniccia preparata da Berto: anche la contadina padovana Tia de *Le piacevoli notti* di Giovan Francesco Straparola (metà XVI secolo) si lamentava del suo monotono regime alimentare a base di pane di miglio oppure di melega, e polenta²⁹⁸, mentre nell'egloga VI di Battista Spagnoli

²⁹⁴ Sulle tecniche di pesca in mare e sulle acque salate più frequentate in età bassomedievale vedi MARTELLUCCI 2001. Bartolomeo Scappi, il più grande cuoco italiano del XVI secolo, riportava alcune ricette effettivamente seguite dai pescatori di Chioggia e Venezia per preparare pesci marini come il rombo: MONTANARI 2012, pp. 189-190.

²⁹⁵ BARTOLOMEO PLATINA, X, 1, p. 381: «[Pisces] saliti, unde vis sumpti, insalubres habentur». Vedi anche il parere di Giacomo Albini citato *supra*, p. 189, n. 116.

²⁹⁶ NASO 1999, pp. 150-151; BALESTRACCI 2001, pp. 73-75. Per non fare che un solo esempio, relativo al mercato ittico di Bologna alla fine del XIV secolo, il confronto tra le tabelle 11 e 12 in PUCCI DONATI 2016, pp. 111-112, mostra come i lucci freschi del peso di tre libbre potessero costare al massimo 12 denari, mentre «misalsi» dello stesso peso arrivassero a toccare i 16 denari; del tutto salati o essiccati, invece, potevano essere pagati anche 18 denari. Sebbene questi dati si riferiscano a calmieri e non a prezzi reali, è comunque verosimile che il prezzo medio fosse più alto per i lucci salati che per quelli freschi.

²⁹⁷ MONTANARI 2004, pp. 59-60. L'archeologia conferma che marmitte e altri recipienti per la cottura degli alimenti a fuoco lento sono ben attestati nei centri rurali, mentre griglie e spiedi per l'arrosto caratterizzano maggiormente i siti legati ad ambienti sociali elitari: REDON – LAURIOUX 2005, p. 61.

²⁹⁸ GIOVAN FRANCESCO STRAPAROLA, tomo I, V, 4, p. 392: «U magné pan de fromento e mi del pan de meggio, de mellega e della polenta, e pur n'aesse quanto a' vuoggio!». Cfr. CHERUBINI 1996, p. 126.

Mantovano era non a caso una polenta fumante a mettere fine alle accese discussioni dei due rustici protagonisti²⁹⁹.

In conclusione, l'immagine del contadino che mangia pappe di cereali minori accompagnate da agli, porri, o cipolle aveva un fondamento nella realtà di molte campagne, in particolare del centro-nord. La letteratura però offre non pochi passi, o riferimenti estemporanei, che rivelano i tratti caricaturali di tale rappresentazione, che mirava non solo a nascondere evidenti elementi di complessità e ricchezza della dieta contadina, ma anche a negare altrettanto evidenti punti di contatto tra la sfera alimentare signorile e quella degli strati più bassi della popolazione.

Per rendersene conto basterebbe leggere le raccomandazioni di Matazone da Caligano al cavaliere, riguardo ai comportamenti da tenere nei confronti del villano. In dicembre, diceva Matazone, «lasege li sanguanaci | [...] | e lasege le sazise | ma no ge le lasa tute, | ch'ele son bone arosto»³⁰⁰. I sanguinacci erano dunque aborriti dal gusto delle aristocrazie, che li lasciavano volentieri ai contadini – così come la «rav[i]za | d'aver con la paniza»³⁰¹ – ma le salsicce no, e tantomeno i prosciutti («li bon persuti grasi | guarda che no ge lasi»)³⁰² o le giuncate, che Matazone consigliava di richiedere al villano tutte le mattine del mese di aprile³⁰³. Certo non nelle quantità volute dal giullare lombardo, ma prodotti di questo tipo figuravano effettivamente nei contratti agrari tra i donativi o «vantaggi» richiesti dai padroni ai contadini, segno inequivocabile di un certo interesse del mondo padronale a preparazioni gastronomiche di matrice rustica³⁰⁴.

Vi era dunque un doppio legame tra le due sfere alimentari – contadina da un lato e cittadina o signorile dall'altro – ideologicamente rappresentate come separate. Doppio perché nei due sensi: dalla sfera signorile a quella contadina e viceversa. Nel prossimo capitolo si cercherà di approfondire questo secondo aspetto, seguendo le tracce lasciate dagli alimenti contadini nei ricettari di alta cucina del basso Medioevo italiano.

²⁹⁹ BATTISTA SPAGNOLI, VI, p. 296, vv. 252-255: «Fulica: “O Cornix, iam pone modum sermonibus istis. | Audio iam dudum pueros de pulte locquentes; | caetera, si quicquam superest, post prandia dices. | Pulti indulgendum monet urbibus hora relictis».

³⁰⁰ MATAZONE DA CALIGANO, p. 799, vv. 217-221.

³⁰¹ Ivi, p. 800, vv. 271-272.

³⁰² Ivi, p. 799, vv. 223-224.

³⁰³ Ivi, vv. 237-240: «De l[o] mese d'avrile | te sti 'a mente a dire | omia matinata | t'aduga la zoncata».

³⁰⁴ Per prosciutti e lardo come donativi nei contratti di livello altomedievali, PASQUALI 2002, pp. 102-105. BORDONE 2006, p. 70, cita un caso piemontese di XII secolo in cui il donativo era costituito da torte, mentre PICCINI 1992, p. 134, cita gli ortaggi come possibili onoranze nella mezzadria senese bassomedievale.

CAPITOLO 5

PRODOTTI CONTADINI E ALTA CUCINA

5.1 I libri di ricette: inquadramento di una fonte

I primi libri di ricette che ci siano giunti dall'Occidente medievale successivi al ricettario attribuito ad Apicio – una raccolta culinaria del IV secolo, copiata per l'ultima volta in età carolingia presso i monasteri di Fulda e San Martino di Tours¹ – risalgono alla fine del XIII o agli inizi del XIV secolo, e hanno ben poco in comune con i loro predecessori antichi².

Frutto di autori che nella maggior parte sono rimasti anonimi, questi testi si rivolgevano a un pubblico di specialisti. Spesso non indicano nemmeno le dosi degli ingredienti o i tempi di cottura, come se il lettore fosse già edotto in materia, e le ricette – soprattutto nei testi più antichi – sono poco più che scarni appunti o descrizioni sommarie.

I ricettari erano testi di natura pratica, spesso inseriti insieme ad altri – di argomento medico e agronomico in particolare – in codici di fattura non particolarmente raffinata. Questo è il principale motivo che spiega il numero relativamente esiguo di libri di cucina che siano giunti sino a noi: un utilizzo pratico significava infatti che una volta passato di moda il ricettario risultasse inutile, dunque da riciclare in qualche modo. Ciò spiega anche un altro aspetto della trasmissione di questi testi, ovvero l'estrema variabilità da una copia all'altra, con omissioni, aggiunte e cambiamenti che mostrano un intervento spesso molto attivo da parte del copista, che sostituiva singoli ingredienti o anche interi gruppi di ricette, seguendo la propria esperienza in cucina oppure adattando il ricettario ai gusti di un nuovo pubblico o ai prodotti tipici di una diversa area geografica³.

I lettori di questi testi erano principalmente cuochi esperti e riconosciuti, madri di famiglie borghesi⁴ e – si può immaginare – semplici appassionati di cucina, che si divertivano a cucinare

¹ ASFORA NADLER 2016.

² LAURIOUX 1997a, pp. 25-28, e LAURIOUX 2005d, pp. 305-335.

³ LAURIOUX 1997a, p. 33.

⁴ La letteratura italiana bassomedievale fornisce diverse figure di donne della piccola borghesia cittadina alle prese con i fornelli: REDON 2001, pp. 275-276. Anche negli ambienti dell'alta borghesia erano le donne a cucinare,

o magari si beavano a leggere le fantasiose pietanze e le deliziose salse che vi trovavano descritte. A quest'ultima categoria apparteneva il protagonista di una novella dello pseudo Sermini: un prete della campagna senese, Meoccio ghiottone, che aveva camuffato da breviario il proprio ricettario preferito, in modo da poterlo leggere liberamente senza incrinare la sua reputazione di uomo di chiesa⁵.

I fruitori delle preparazioni descritte nei libri di cucina non potevano che appartenere agli strati superiori della società, a partire dai grandi casati signorili che si affidavano a cuochi di professione in cucina, per finire alle famiglie dei ceti cittadini economicamente attivi, dove era la donna a cucinare o comunque a presiedere alle operazioni gastronomiche e a sorvegliare il lavoro delle massaie dipendenti. All'interno di questo spettro sociale elitario, dunque, vi potevano essere anche notevoli differenze tra i destinatari dei vari testi, come si vedrà meglio nei prossimi paragrafi.

I ricettari costituiscono insomma elenchi più o meno brevi di ricette – da una decina a diverse centinaia – descritte nella maggioranza dei casi in maniera molto sbrigativa per i canoni di un lettore moderno, abituato a indicazioni precise sul peso degli ingredienti e sui tempi o le temperature di cottura. Oltre a questa spesso sconcertante povertà descrittiva – che costituisce un ostacolo decisivo nella comprensione di moltissimi aspetti della gastronomia medievale – i libri di cucina pongono altri seri problemi interpretativi allo studioso che intenda analizzarli. Innanzitutto l'appartenenza di un dato testo a una tradizione manoscritta piuttosto che a un'altra: un aspetto di notevole importanza per inquadrare il singolo ricettario, individuandone i legami e le differenze con gli altri testi a esso variamente “imparentati”, per cercare di capire dove il copista è intervenuto a modificare qualcosa – il nome di una ricetta, un ingrediente, un procedimento di cottura o un'intera sezione del ricettario – e perché. Un tema che è ancora fonte di accesi dibattiti fra gli specialisti, nel quale ogni certezza acquisita potrebbe essere ribaltata dalla scoperta in futuro di nuovi manoscritti⁶.

Un altro aspetto problematico è costituito dalla non scontata aderenza delle ricette descritte alla realtà gastronomica del tempo. In altre parole, non è possibile sapere a priori se e quanto le preparazioni inserite in un ricettario fossero effettivamente realizzate dai cuochi in cucina.

come insegnavano i trattati: sul *Ménagier de Paris* LAURIOUX 1997b, pp. 117-158; sul trattato *Del governo della famiglia* erroneamente attribuito ad Agnolo Pandolfini, MONTANARI 1989, pp. 466-467.

⁵ MONTANARI 2012, p. 18.

⁶ Ivi, p. 19, e LAURIOUX 2005d, pp. 11-12. Su problemi metodologici relativi all'inserimento di un ricettario in una tradizione piuttosto che in un'altra si è interrogato anche BENPORAT 1997b, pp. 17-18, e BENPORAT 2012b, p. 31.

Per quanto riguarda il primo problema, ovvero il “se”, fortunatamente intervengono altre fonti – epistolari, descrizioni di grandi banchetti signorili, libri di spesa che in qualche caso indicano le preparazioni gastronomiche per cui venivano comprati gli alimenti – a testimoniare la reale presenza sulle tavole dell’epoca di almeno un discreto numero di ricette che si trovano nei libri di cucina, a conferma dell’utilizzo pratico di questi testi. Si può dunque dire, in generale, che la cucina descritta dai ricettari sia in linea con quella realmente apprezzata e goduta dalle élites bassomedievali italiane e non solo⁷.

Per il “quanto”, invece, la questione è più complessa, perché se i grandi banchetti signorili – celebrati in occasione di matrimoni o altri avvenimenti politici di rilievo – sono ben documentati, i pasti quotidiani delle élites lo sono in misura molto minore. Potendo gettare solo sguardi fugaci alla quotidianità della mensa aristocratica, dunque, è difficile avere un’idea precisa delle pratiche gastronomiche abituali, e dell’utilizzo che si faceva delle singole ricette contenute nei libri di cucina al di fuori delle grandi occasioni.

Bisogna poi tenere presente il fatto che non tutte le tradizioni manoscritte, indipendentemente dal loro utilizzo quotidiano, conobbero la stessa diffusione sul territorio: pertanto, l’impatto dei vari ricettari sulla cucina del tempo non è stato affatto lo stesso. Un indicatore della fortuna conosciuta da una famiglia di testi è sicuramente il numero di testimoni giunti sino a noi, sebbene la scoperta di nuovi manoscritti in futuro potrebbe portare a riconsiderare gli assetti attuali, legati in qualche misura anche alla perdita di documentazione nel corso dei secoli.

Insomma, la cucina descritta dai ricettari bassomedievali – non solo italiani – è una gastronomia elitaria, in buona misura aderente alla realtà delle pratiche culinarie degli strati sociali alti, signorili o cittadini. In quanto tale, questo tipo di gastronomia travalicava i localismi – il concetto di “territorio”, ovvero di una cucina legata ai prodotti locali, non era certo un valore positivo per la cultura medievale, a differenza di quanto accade al giorno d’oggi – e tendeva all’accostamento dei sapori, all’artificiosità delle preparazioni, al predominio delle spezie e alla diffusa presenza delle carni. In tale contesto, i ricettari italiani presentano caratteristiche loro proprie che ne tradiscono la provenienza, ma senza che questo comprometta la loro complessiva appartenenza al modello di gastronomia europeo⁸.

Una delle particolarità che contraddistingue i libri di ricette italiani è proprio la presenza di un consistente numero di preparazioni a base di verdure, ortaggi e legumi, ovvero quegli alimenti tacciati sistematicamente di rusticità dalle fonti letterarie anticontadine e dalla trattatistica

⁷ LAURIOUX 2005d, pp. 12-22, e GRIECO 1992b.

⁸ MONTANARI 2012, pp. 14-15.

dietetica del tempo⁹. Queste preparazioni, insieme ad altre con al centro cereali minori, trippe o carne salata – presenti, in misura variabile, in tutte le tradizioni di ricettari italiani – costituivano quell’area di incrocio o addirittura di sovrapposizione tra l’alta cucina e la gastronomia povera che sarà oggetto di studio delle prossime pagine¹⁰.

5.2 La famiglia del *Liber de coquina*

Il testo del *Liber de coquina* è giunto fino a noi – con alcune piccole ma significative varianti – grazie a tre manoscritti miscellanei latini, due conservati alla Biblioteca Nazionale di Parigi (ms. Lat. 7131 e ms. Lat. 9328, d’ora in avanti *Parigini*) e uno alla Biblioteca Apostolica Vaticana (ms. Pal. lat. 1768, d’ora in avanti *Vaticano*)¹¹. Il più antico dei tre è il *Parigino* 7131, che risale ai primi decenni del XIV secolo e ad ambiente francese, mentre il 9328 pare essere stato scritto negli anni Sessanta dello stesso secolo da mano italiana. Il *Vaticano* è invece più tardo, databile agli anni Sessanta del XV secolo in area tedesca¹².

L’origine del *Liber de coquina* è ancora oggi fonte di acceso dibattito tra gli studiosi. L’ipotesi più accreditata è che si tratti di un’opera pensata e scritta presso la corte angioina di Napoli tra gli ultimi anni del XIII secolo e i primi del XIV, ma vi è chi mette in dubbio l’origine meridionale del testo e chi invece colloca la sua prima stesura alla corte imperiale di Federico II¹³.

Quel che è certo è che parti più o meno cospicue di questo ricettario furono copiate ancora nel corso del Quattrocento, e, inserite in raccolte di ricette nel complesso anche piuttosto diverse per impianto e contenuto, circolarono sia in latino che in lingua volgare: queste ultime solo in Italia, le prime anche all’estero.

Le versioni in volgare sono tramandate dal ms. 158 della Biblioteca Universitaria di Bologna (*Libro de la cocina*, vergato in area toscana tra la fine del XIV secolo e l’inizio di quello

⁹ CAPATTI – MONTANARI 1999, pp. 41-51.

¹⁰ Pagine che devono molto agli studi di Massimo Montanari, in particolare MONTANARI 2001.

¹¹ Per le tavole di raffronto tra le differenti versioni di questo ricettario contenute nei codici citati, vedi MARTELOTTI 2005, pp. 181-198, e SPADARO DI PASSANITELLO 1991, pp. 11-13.

¹² LAURIOUX 1996a, pp. 286-287.

¹³ L’ipotesi angioina è stata sostenuta già da NOVATI 1900 e in seguito ripresa da altri, tra cui MULON 1971, p. 379; SADA – VALENTE 1995, p. 98, e REBORA 1996, p. 7. LAURIOUX 1996b, p. 35, sostiene invece che non vi siano validi motivi per localizzare il testo alla corte angioina, pur non mettendone in dubbio la provenienza italiana. MARTELOTTI 2005 avanza addirittura l’ipotesi che il *Liber de coquina* sia frutto, tra gli anni Trenta e Quaranta del XIII secolo, della corte di Federico II, e che lo *stemma codicum* fin qui comunemente accettato sia in realtà da ribaltare, ponendo come versione più vicina all’originale non quella dei due manoscritti parigini, bensì quella in volgare meridionale misto a latino tramandataci dal ms. 1339 della Bibliothèque Internationale de Gastronomie di Lugano. Questa tesi è stata in seguito criticata dallo stesso Laurioux in una sua recensione al volume di Martellotti: LAURIOUX 2006a.

successivo, d'ora in avanti *Toscano*), e dal ms. 1339 della Bibliothèque Internationale de Gastronomie di Lugano (contemporaneo al *Toscano* ma scritto in volgare meridionale e denominato "Libro A" dal suo primo editore, Ingemar Böstrom, che d'ora in avanti chiameremo *Meridionale*). Strettamente imparentati con il *Meridionale* risultano sia il ms. XI. 100 della Stiftsbibliothek di St. Florian (codice latino databile in Austria attorno al 1400, contenente solamente 52 ricette contro le oltre 140 o 170 di tutti gli altri ricettari, d'ora in avanti *Sanfloriano*), sia il *Liber coquinarum bonarum*, testo latino risalente al 1430 e attribuito a un medico di Assisi, tramandatoci da una copia del 1481 redatta a Bergamo¹⁴ e contenuta nel ms. 319 della Bibliothèque Municipale di Châlons-sur-Marne¹⁵.

A questa famiglia di ricettari appartiene una nutrita serie di ricette molto semplici a base di ortaggi e legumi, in molti casi senza l'uso di spezie, carni o altri ingredienti di statuto signorile. Per cominciare, si trovano diverse preparazioni di cavoli – bianchi o verdi – bolliti in acqua oppure in brodo di carni. Ricette povere, ma che evidentemente incontravano il gusto delle classi sociali elevate.

Lo si deduce dal fatto che una di queste preparazioni a base di cavoli verdi cotti in brodo di carne è indicata da alcuni manoscritti (i *Parigini*, il *Vaticano* e il *Liber coquinarum bonarum*) come «ad usum imperatoris»¹⁶. Il *Toscano* propone invece «al signore» dei cavoli bianchi bolliti in pentola insieme a finocchi, oppure impreziositi dall'aggiunta di uova, con spezie e zafferano per dare colore al piatto (variante, quest'ultima, non prevista dai *Parigini* e dal *Vaticano*, che propongono «caules delicatos ad usum dominorum» con finocchi e «omnibus carnibus», senza aggiungervi spezie)¹⁷.

Ancora il *Toscano* descrive una ricetta di cime di cavoli (o di rape) «a usanza di marchesi»: niente di più che cuocere le cime – probabilmente lessandole – e successivamente friggerle in olio, con la possibilità di aggiungervi porri o cipolle¹⁸. Il ricettario non specifica la qualità dell'olio di frittura, se di olive, noci o altro: è pressoché certo tuttavia che si riferisca all'olio d'oliva, più fine, apprezzato, e generalmente non alla portata degli strati sociali più poveri¹⁹. L'impronta contadina di questa ricetta – così come delle altre che si vedranno in seguito, nelle

¹⁴ Questa l'ipotesi più accreditata dagli studiosi. Tuttavia HIEATT – LAMBERT – LAURIOUX – PRENTKI 1992, p. 326, nr. 17, individuano Berg-Op-Zoom nei Paesi Bassi come luogo di redazione del manoscritto. Ipotesi, quest'ultima, per altro non più sostenuta nemmeno dallo stesso LAURIOUX 1997b, p. 212.

¹⁵ Ulteriori informazioni su questi testi si possono trovare nelle edizioni degli stessi, citate di seguito.

¹⁶ MARTELLOTTI 2005, pp. 201-202; BENPORAT 1997a, p. 54, nr. 89.

¹⁷ Queste e altre ricette a base di cavoli si trovano in: MARTELLOTTI 2005, pp. 201-203; BERGONZONI 2006, pp. 66-67; BENPORAT 1997a, p. 54, nr. 88-91; ANONIMO MERIDIONALE, p. 21, nr. 82 e 85-86.

¹⁸ BERGONZONI 2006, p. 69.

¹⁹ Vedi in proposito il paragrafo 4.3.3.

quali non viene detto quasi mai tipo di olio da impiegare – rimane comunque piuttosto evidente, per di più se si pensa che l’olio d’oliva potesse essere sostituito con succedanei più economici – come l’olio di noci, nella Pianura Padana – senza snaturare eccessivamente la preparazione. Alle ricette di cavoli seguono quelle a base di «foglie minute», ovvero un misto di bietole, spinaci, borragine, prezzemolo, aneto, finocchio e altre erbe. Sia il *Meridionale* che il *Toscano* propongono di servirle bollite in latte di mandorle (oppure con carne di castrato per gli infermi), e tutti i ricettari – a esclusione del *Meridionale*, del *Liber coquinarum bonarum* e del *Sanfloriano* – le servono battute con petto di gallina «al signore oppure a l’infermo per avere solutione di ventre»²⁰. Un piatto molto delicato dunque, da servire a palati raffinati o a stomaci debilitati, nonostante che una delle componenti di base appartenga inequivocabilmente alla sfera alimentare contadina (le erbe) e l’altra (le galline, pollame domestico comune nelle aie di campagna) non se ne allontani troppo.

Oltre alla semplice preparazione di verdure miste («olera») bollite in acqua con un filo d’olio, il *Vaticano* propone una ricetta «ad usum Francie», ovvero verdure tritate e cotte in padella con farina d’avena, a cui i *Parigini* aggiungono le spezie, unico arricchimento di una preparazione altrimenti piuttosto povera²¹.

A base di erbe il *Toscano*, il *Liber coquinarum bonarum* e il *Sanfloriano* propongono anche una ricetta di «crispelli»: il *Liber* e il *Sanfloriano* impastano le erbe con farina e acqua, friggendole in padella con olio, lardo o ventresca; il *Toscano* aggiunge all’impasto uova, un soffritto di cipolle, fiori di sambuco (o di altro tipo), e frigge il tutto nel lardo sfrigolante²².

Alla stessa tipologia delle «foglie minute» appartengono sia i «senationi» (probabilmente foglie di calderugia)²³, che il *Toscano* presenta bolliti in acqua con un po’ di sale e carni di porco, oppure bolliti e successivamente fritti in padella con un po’ di cipolla, sia le «cimole di cauli che si dice rapaçoli, overo cimole di rape tenere», anch’esse bollite e poi fritte in olio – con o senza cipolla e porri – «a usança di marchesi». Molto semplice anche la preparazione delle «cimole di senape»: una volta bollite, le foglie in questione si mettono a friggere in padella con olio e sale, oppure, in una variante per i giorni “di grasso”, si cuociono insieme a pezzi di carne²⁴.

²⁰ Queste e le altre ricette a base di verdure ed erbe si trovano in: MARTELLOTTI 2005, pp. 203-206; BERGONZONI 2006, pp. 67-68 e 101; ANONIMO MERIDIONALE, p. 21, nr. 83-84 e 88; BENPORAT 1997a, p. 53, nr. 87.

²¹ MARTELLOTTI 2005, pp. 203-204 e 206.

²² BERGONZONI 2006, p. 81; BENPORAT 1997a, pp. 37-38, nr. 18 e p. 47, nr. 58; WEISS ADAMSON 2011, p. 249, nr. 13.

²³ Vedi s.v. *Senationi* in CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. 610.

²⁴ BERGONZONI 2006, pp. 68-69.

Un'altra verdura centrale in un paio di ricette del *Toscano* è la lattuga, abbinata al latte di capra con spezie, lardo, tuorli d'uova e carni di porco, oppure cotta «senza sale» (ma il ricettario non specifica la modalità di cottura) e servita con salsa verde, ovvero una salsa a base acetosa con erbe tritate e pestate insieme ad aglio, mollica di pane, pepe o altre spezie²⁵.

Altri ortaggi tipicamente contadini compaiono come protagonisti principali di numerose ricette, a cominciare dai porri, che il *Meridionale* propone in tre diverse varianti di «porrata». Nelle prime due i porri vengono lessati, trituriati e cotti in brodo speziato di carne salata o nel latte di mandorle, con l'aggiunta di spezie, uova sbattute o finocchio. Nella terza, «ad usanza de Francia», i porri sono invece mondati delle parti incommestibili, cotti con carne di porco salata (oppure fresca di vacca o di castrato) e impiattati senza ulteriori aggiunte²⁶.

Il *Toscano* è ancora più ricco di ricette a base di porri, presentandone ben sei, nell'ultima delle quali – inserita anche nel *Liber coquinarum bonarum*²⁷ – i porri sono tagliati in quattro parti, lessati un poco, scolati, impastati (con acqua, farina e sale) e infine fritti con olio abbondante in padella²⁸. Ancora i porri, poi, sostituiscono i petti di gallina in una variante quaresimale del diffusissimo “biancomangiare”²⁹, un piatto variamente interpretato dai ricettari di tutta Europa e generalmente – ma non sempre – caratterizzato da ingredienti di colore bianco³⁰.

Anche le rape sono al centro di diverse ricette sia del *Toscano* che del *Meridionale*, alcune del tutto prive di ingredienti pregiati. È il caso della «suppa di fanti»³¹ del *Toscano* (composta di strati di pane inzuppato nel brodo di carne, rape lessate, grasso animale e formaggio grattugiato), e delle «rape maritate»³² del *Meridionale*, ovvero rape cotte alla brace, quindi tagliate a metà in modo che le due parti non si separino completamente, infine riempite con una fetta di formaggio stretta bene tra di loro (una sorta di moderno panino al formaggio, con la rapa al posto del panino). I *Parigini* e il *Vaticano* propongono invece solo una preparazione di rape bianche miste a erba porcellana con uova, cotte con ogni carne e arricchite con pepe e zafferano³³.

²⁵ Le ricette a base di lattuga si trovano in BERGONZONI 2006, p. 69 e p. 102. Per la salsa verde: ANONIMO MERIDIONALE, p. 14, nr. 44; BENPORAT 1997a, p. 40, nr. 30.

²⁶ ANONIMO MERIDIONALE, p. 24, nr. 107-109.

²⁷ BENPORAT 1997a, p. 57, nr. 108.

²⁸ BERGONZONI 2006, pp. 70-71.

²⁹ Ivi, pp. 85-86; ANONIMO MERIDIONALE, p. 8, nr. 14 (un'ulteriore variante di biancomangiare si trova a p. 27, nr. 126, dove al posto dei porri compaiono genericamente «olera»); BENPORAT 1997a, p. 65, nr. 137; WEISS ADAMSON 2011, p. 250, nr. 19.

³⁰ FLANDRIN 1984.

³¹ BERGONZONI 2006, p. 72.

³² ANONIMO MERIDIONALE, p. 23, nr. 99.

³³ MARTELLOTTI 2005, p. 203.

Simili alle rape sono i navoni, tuberi che il *Toscano* presenta bolliti e poi cotti nel lardo di pollo, con la possibilità di aggiungervi uova sbattute, zafferano (unico, eventuale, ingrediente signorile), latte di capra o carni a piacere, e lo stesso dicasi dei «raponcelli», soffritti con cipolle e serviti con una spolverata di spezie nel piatto, oppure con olio, sale, formaggio grattugiato e uova sbattute³⁴.

Si arriva così all'aglio, ingrediente base per la preparazione dell'«agliata», diffusissima salsa consigliata come accompagnamento per le carni, nella quale rientrano solitamente, oltre all'aglio, mandorle, zenzero e il brodo di cottura delle carni stesse³⁵. L'aglio è presente anche in altre salse, ad esempio la «salsa camelina» o la «salsa bianca»³⁶, ma sempre come ingrediente accessorio. Per il *Toscano* è inoltre parte del ripieno del papero arrosto³⁷, proprio come riferito da Sabadino degli Arienti nella sua novella³⁸.

Un discorso analogo va fatto per la cipolla, ingrediente diffuso in molte preparazioni – quasi sempre soffritta in padella – ma spesso con un ruolo secondario nella ricetta³⁹. Particolarmente indicata per l'accompagnamento delle carni pregiate, come dimostrano le ricette del «civiero»⁴⁰ (una salsa abbinata alla cacciagione, con vino, spezie, cipolle e fegatelli) e dello «schibezo»⁴¹ (o «scapeta» o «sclubencia», o ancora «schibetia», una preparazione di carne di castrato o pesce insaporita con cipolle, aceto, spezie e, solo in alcune varianti di pesce, mandorle e uva secca), la cipolla assume talvolta un ruolo da protagonista. È il caso della «insalegiata de cipolle» del *Toscano*, ovvero cipolle cotte sotto la brace, quindi pulite, tagliate in fette e servite con olio, aceto, sale e spezie⁴². Senza spezie sono invece le «crispellas» del *Liber coquinarum bonarum* e del *Sanfloriano*, preparate friggendo in padella un impasto di acqua, farina, sale e cipolle tritate⁴³.

³⁴ BERGONZONI 2006, pp. 71-72.

³⁵ Le ricette di agliata si trovano in: MARTELLOTTI 2005, p. 248; BERGONZONI 2006, p. 85; ANONIMO MERIDIONALE, p. 14, nr. 45; BENPORAT 1997a, p. 55, nr. 95.

³⁶ MARTELLOTTI 2005, pp. 249-250; BENPORAT 1997a, p. 39, nr. 39-40.

³⁷ BERGONZONI 2006, p. 78.

³⁸ Cfr. *supra*, p. 181, n. 56 e testo corrispondente.

³⁹ Si prendano a titolo esemplificativo le tre ricette di carne di pollo con cui si apre il *Liber coquinarum bonarum*: BENPORAT 1997a, p. 34, nr. 1-3.

⁴⁰ MARTELLOTTI 2005, p. 240; BERGONZONI 2006, p. 83; ANONIMO MERIDIONALE, p. 9, nr. 20; BENPORAT 1997a, p. 50, nr. 73.

⁴¹ Nella variante di carne: ANONIMO MERIDIONALE, p. 10, nr. 25; WEISS ADAMSON 2011, p. 254, nr. 35. Nella variante di pesce: MARTELLOTTI 2005, pp. 257-258; BERGONZONI 2006, p. 78 e p. 97; ANONIMO MERIDIONALE, p. 15, nr. 56; BENPORAT 1997a, p. 35, nr. 6.

⁴² BERGONZONI 2006, p. 104.

⁴³ BENPORAT 1997a, p. 47, nr. 57; WEISS ADAMSON 2011, p. 249, nr. 12 (qui però il copista ha ommesso di scrivere il nome di un ingrediente da aggiungere a cottura finita: potrebbe trattarsi di miele, oppure zucchero o forse spezie).

Anche il finocchio è un ortaggio abbastanza comune nelle ricette della famiglia del *Liber de coquina*, di solito impiegato come ingrediente secondario. A volte appare invece al centro della preparazione: nei *Parigini* e nel *Vaticano* è tritato e cotto nel brodo di castrato (o, in una variante più fine e “di magro”, nel latte di mandorle), mentre nel *Toscano* è bollito in acqua e poi fritto in padella solo con lardo (o olio) e sale⁴⁴.

I *Parigini* e il *Vaticano* presentano una singolare ricetta «ad usum campanie»⁴⁵, destinata alla servitù («pro familia»): una pastina (il *Vaticano* dice «pignocis de pasta», mentre i *Parigini* si limitano a riferire «pasta») in brodo di finocchio con l’aggiunta di pepe “in uscita”. Sulla base di questa testimonianza, si può pensare che la mensa della servitù delle grandi famiglie signorili beneficiasse almeno saltuariamente dell’utilizzo di quelle spezie – il pepe nello specifico – di cui i padroni continuamente abusavano.

Un altro alimento contadino che talvolta fa capolino nei ricettari – ma non nei *Parigini* e nemmeno nel *Vaticano* – è la zucca: il *Liber coquinarum bonarum* consiglia di tagliarla, infarinarla e salarla, quindi friggerla in olio e infine cospargerla di miele o zucchero nel piatto⁴⁶. Il *Toscano* e il *Meridionale* propongono invece di ravvivare le zucche secche immergendole nell’acqua calda, quindi di sminuzzarle e friggerle in padella con cipolle, infine cospargerle di una salsa speziata a base di aceto o latte di mandorle⁴⁷.

Merita qui una menzione la semplice ricetta a base di caprioli di vite tramandata unicamente dal *Liber coquinarum bonarum*: prelevati dalla pianta, i viticci sono bolliti in acqua e successivamente fatti seccare per essere conservati. Quando li si vorrà mangiare, si faranno rivivere bollendoli una seconda volta e li si condiranno solamente con olio e sale (lo stesso procedimento, dice il ricettario, è valido anche per le foglie di porcellana)⁴⁸. La facile reperibilità in campagna dell’ingrediente principale, la possibilità di conservare l’alimento grazie al processo di essiccazione e l’assoluta mancanza di spezie nella composizione del piatto sono tutti fattori che proiettano decisamente questa ricetta nella sfera gastronomica contadina. Ma veniamo ora ai legumi.

Tra questi, le fave sono complessivamente le più rappresentate, proposte in una discreta varietà di preparazioni piuttosto semplici e povere. Il *Toscano* descrive ad esempio una ricetta di «fave

⁴⁴ Le ricette a base di finocchio, tra cui quelle citate, si trovano in: MARTELLOTTI 2005, pp. 206-208; BERGONZONI 2006, p. 68.

⁴⁵ MARTELLOTTI 2005, p. 207.

⁴⁶ BENPORAT 1997a, p. 39, nr. 24

⁴⁷ BERGONZONI 2006, p. 70 (ulteriori ricette a base di zucche si trovano a p. 69 e p. 102); ANONIMO MERIDIONALE, p. 25, nr. 113 (un’altra a p. 21, nr. 87).

⁴⁸ BENPORAT 1997a, p. 39, nr. 23.

novelle» che prevede di bollire le fave una prima volta in sola acqua e una seconda con carne di porco o formaggio, per poi impiattare senza aggiungere altri ingredienti. Le «fave infrante» sono invece fave cotte in acqua e sale, successivamente schiacciate e ridotte in poltiglia, infine servite con miele o cipolla soffritta in olio, o ancora – seguendo una variante proposta dal *Toscano* – con lardo fritto⁴⁹.

Anche i ceci trovano spazio in tutti i ricettari, tranne che nel *Meridionale*. Diverse ricette ne impreziosiscono la cottura con zafferano, pepe o altre spezie, mentre è più povera la preparazione – tramandata dai *Parigini* e dal *Vaticano* – che li presenta cotti in acqua tiepida e conditi con olio, sale e «*aliam pinguedinem*», con la possibilità, nei giorni di digiuno, di cuocerli insieme a castagne debitamente sbucciate. Nel *Liber coquinarum bonarum* i ceci compaiono invece esclusivamente come ingrediente principale delle «granate» (chiamate «guanti» o «ganti» dagli altri ricettari), ovvero impasti di ceci bianchi bolliti e ridotti in poltiglia con farina e acqua di cottura, cotti in olio o lardo e serviti con zucchero o miele⁵⁰.

Passando ai piselli, non si trovano ricette per questi legumi nel *Meridionale*, nel *Liber coquinarum bonarum* e nel *Sanfloriano*, mentre secondo gli altri ricettari possono essere bolliti in acqua e poi ripassati in padella con olio, sale e cipolla, oppure con olio, formaggio brie, uova sbattute e una manciata di prezzemolo⁵¹.

Il formaggio brie indicato per quest'ultima preparazione era un prodotto di importazione dalla Francia⁵², dunque un ingrediente di assoluto pregio: tuttavia, sostituendogli un succedaneo di produzione locale, la pietanza rientrava pienamente nell'ambito alimentare rusticano. A suggerire questa possibilità di sostituzione è il *Toscano*, che in un'altra ricetta, quella «del cascio arostito», fa fondere del formaggio brie – volgendolo allo spiedo sulla fiamma viva – oppure del formaggio «buffalino, o altro che tenero et grasso sia», presentandolo poi «al signore» cosperso sopra fette di pane⁵³. Se ottenuta con formaggi locali e non importati, è evidente la matrice povera, pastorale o contadina di questa ricetta.

Tornando ai piselli, i *Parigini* e il *Vaticano* ne propongono una crema, aggiungendovi un battuto di lardo salato e lasciando raffreddare il tutto prima di servirlo in tavola, in modo che la

⁴⁹ Le ricette a base di fave si trovano in: MARTELOTTI 2005, p. 211-214; BERGONZONI 2006, pp. 74-75; ANONIMO MERIDIONALE, p. 11, nr. 28-30; BENPORAT 1997a, pp. 48-49, nr. 64-66; WEISS ADAMSON 2011, p. 255, nr. 39-41.

⁵⁰ Le ricette a base di ceci si trovano in: MARTELOTTI 2005, p. 208-210 (la ricetta citata è a p. 208); BERGONZONI 2006, pp. 72-73. Le ricette di «guanti» o «granate» in: MARTELOTTI 2005, p. 253; BERGONZONI 2006, p. 81; BENPORAT 1997a, p. 37, nr. 16; WEISS ADAMSON 2011, p. 249, nr. 14.

⁵¹ MARTELOTTI 2005, pp. 210-211; BERGONZONI 2006, p. 73.

⁵² Vedi s.v. *Bria* in CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. 81.

⁵³ BERGONZONI 2006, p. 101.

composizione risulti sufficientemente densa, mentre il *Toscano* li presenta bolliti con carne – si specifica accuratamente dissalata – e serviti con la stessa tagliata in pezzetti⁵⁴.

Anche per fagioli e lenticchie il *Meridionale* e i testi a esso più prossimi non forniscono alcuna preparazione. Gli altri ricettari – *Parigini*, *Vaticano* e *Toscano* – li propongono invece cotti per lo più in padella con cipolla, zafferano, pepe o erbe odorose, e serviti con uova sbattute e formaggio grattato. Per le sole lenticchie si propone di cuocerle con carne di porco – salata, fresca o già passata in padella – e così come sono servirle a tavola, senza aggiungervi spezie o altri ingredienti di statuto sociale elevato⁵⁵.

Per quanto riguarda i cereali – minori e maggiori – non sono molte le ricette della famiglia del *Liber de coquina* che ne prevedono l'utilizzo, tuttavia alcune risultano qui di grande interesse, a cominciare dalla paniccia, consigliata dal *Toscano* e dal *Liber coquinarum bonarum* come contorno al capretto arrosto, preparata con panico (o miglio) cotto nel latte con l'aggiunta di lardo o altro grasso di porco⁵⁶. Segue il «formentato» (o «fromentiera»), ovvero frumento – «calvelino» specifica il *Toscano*, una delle qualità più pregiate sul mercato⁵⁷ – lavato e lessato in acqua, quindi scolato, lasciato riposare una notte insieme a carne di gallina (a cui il *Sanfloriano* aggiunge «aliqua bona pectorina de castrati»), successivamente cotto nel latte di capra insieme alla stessa carne, e infine servito con lardo fritto⁵⁸: una ricetta alla cui base vi era quel frumento lessato in acqua tanto malvisto dalla letteratura dietetica, che lo considerava cibo per soli contadini⁵⁹.

Arrivando alle carni, si leggono un gran numero di ricette per arrosti – in particolare di cacciagione di piuma e di capretto – spesso accompagnati dal sapore di aglio. Talvolta fanno capolino anche le meno raffinate carni di porco: è il caso particolare dell'«asta ruminese» o «armeniense», che il *Liber coquinarum bonarum* e il *Sanfloriano* preparano facendo riposare per un giorno e una notte la lonza o il lombo di maiale in una salamoia di vino, sale, aglio e coriandolo (a cui il *Sanfloriano* aggiunge i carvi, ovvero il «cumino dei prati»⁶⁰), sospendendo

⁵⁴ MARTELLOTTI 2005, p. 211; BERGONZONI 2006, p. 74.

⁵⁵ Le ricette a base di fagioli e lenticchie si trovano in: MARTELLOTTI 2005, pp. 214-215; BERGONZONI 2006, pp. 75-76.

⁵⁶ Ivi, p. 99; BENPORAT 1997a, p. 58, nr. 112.

⁵⁷ Vedi s.v. *Calvello* in CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. 104.

⁵⁸ BERGONZONI 2006, p. 95; ANONIMO MERIDIONALE, p. 10, nr. 22; BENPORAT 1997a, p. 41, nr. 34; WEISS ADAMSON 2011, p. 253, nr. 32.

⁵⁹ Vedi *supra*, paragrafo 4.2.

⁶⁰ Vedi s.v. *Carvi* in CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. 132.

successivamente la detta carne al fumo per una notte, e infine arrostandola continuando a cospargerla con la salamoia di preparazione⁶¹.

Si trovano inoltre molti insaccati, ovvero ricette che utilizzano budelli di porco o di vacca per contenere tritati di carne mista con uova, finocchio, pepe e altre spezie. Alcune di queste – chiamate «landolia» e «indulgia» dai *Parigini* e dal *Vaticano*, «ligurista» dal *Liber coquinarum bonarum* e «salciccie» dal *Meridionale* – non menzionano l’aggiunta di spezie all’impasto del ripieno, e prevedono l’affumicatura del salsicciotto⁶².

Seguono poi numerose ricette – «tomacelli», «mortaroli», «caldumi», «calcati», «corate» – per le frattaglie, in cui le viscere di porco o vacca sono cotte in vari modi (in brodo, in padella o alla brace), sempre con l’aggiunta di spezie o altri ingredienti signorili a impreziosire il piatto⁶³. La «galdaffra» dei *Parigini* e del *Vaticano* consiste invece di stomaco di vitello (più pregiato di quello di maiale o di bovino adulto) ben pulito, lessato e ripassato in padella con la sola aggiunta di lardo, sale e cipolla. Il *Toscano* sostituisce la cipolla con la menta e, soprattutto, prevede che si possano fare «gualdaffe» anche di altri animali – porco compreso – da mangiare da sole o da inserire in pastelli e minestre⁶⁴.

Non compaiono spezie nemmeno nella ricetta del «solcio» (o «sorso») di maiale proposta dal *Toscano* e dal *Meridionale*. Usato principalmente come aperitivo prima dei pasti⁶⁵, il «solcio» consiste di orecchie di maiale o altri tagli – la testa del porco o le zampe degli uccelli – lessate, successivamente raffreddate e lasciate macerare in una salamoia di aceto e salvia in modo da poterle conservare anche per quindici giorni⁶⁶.

Per quanto riguarda il pesce, molte ricette sono impreziosite da spezie o succo di agrumi. Alcune, invece, non presentano ingredienti signorili, come un paio di laconiche quanto generiche preparazioni del *Meridionale*: la prima lessa i pesci, li pulisce della pelle e infine li trita insieme senza aggiungervi altro; la seconda, «in tempo de ieiuno», arricchisce il tritato così ottenuto con «olio fritto» e lascia alla discrezione del cuoco la possibilità di abbinarvi «pesce

⁶¹ BENPORAT 1997a, p. 49, nr. 67 (con due successive varianti altrettanto prive di ingredienti pregiati); WEISS ADAMSON 2011, p. 255, nr. 42. Anche il *Meridionale* presenta questa ricetta, ma aggiunge alla salamoia i costosissimi garofani: ANONIMO MERIDIONALE, p. 11, nr. 31.

⁶² MARTELOTTI 2005, p. 242; ANONIMO MERIDIONALE, p. 12, nr. 36 e p. 25, nr. 117; BENPORAT 1997a, p. 53, nr. 82-83.

⁶³ Le ricette di salsicce e trippe si trovano in: MARTELOTTI 2005, pp. 241-247; BERGONZONI 2006, pp. 82-83 e 88; ANONIMO MERIDIONALE, p. 12, nr. 35-36; BENPORAT 1997a, pp. 52-53, nr. 78-85; WEISS ADAMSON 2011, p. 257, nr. 51-52.

⁶⁴ MARTELOTTI 2005, pp. 244-245; BERGONZONI 2006, pp. 82-83.

⁶⁵ Vedi s.v. *Solcio* in CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. 617.

⁶⁶ BERGONZONI 2006, p. 100; ANONIMO MERIDIONALE, p. 12, nr. 37. Il *Liber coquinarum bonarum* vi aggiunge invece zafferano e spezie: BENPORAT 1997a, pp. 42-43, nr. 42.

salato»⁶⁷. I *Parigini* e il *Vaticano* forniscono piuttosto alcune semplici ricette di crostacei: «grilli» (probabilmente si tratta di granchi)⁶⁸ arrosto serviti con sale; gamberi lessati vivi in acqua e serviti con agresto o aceto; più pregiate aragoste anch'esse cotte vive in acqua e servite con una salsa a base di uova e aceto, o con salsa verde⁶⁹.

I ricettari descrivono anche preparazioni di pasta fresca, che in qualche caso non sarebbero fuori luogo se presentate sulla tavola di una famiglia contadina. I *Parigini* ne propongono una di lasagne («lasanass»), ovvero fogli quadrati di pasta cotti in acqua salata bollente e serviti a strati intervallati da formaggio grattugiato, con spezie a piacere. Il *Toscano* specifica che la farina deve essere «bona bianca» – dunque di pregio – e la cottura in brodo di carne, ma non menziona le spezie, e non lo fa nemmeno il *Liber coquinarum bonarum*, che ne propone anche una variante di magro, con noci (o mandorle) tritate al posto del formaggio⁷⁰.

Ancora i *Parigini* propongono una ricetta di pasta non più quadrata ma rotonda e incavata con la pressione di un dito: sono i «croseti», del tutto analoghi per forme e dimensioni agli odierni cavatelli pugliesi⁷¹, i quali richiedono – al pari delle lasagne – una grande quantità di formaggio grattugiato sopra⁷².

Vi sono poi le ricette di uova, che soprattutto i *Parigini* restituiscono in diverse varianti, senza l'aggiunta di ingredienti pregiati: le «ova rotata» sono cotte tra le braci, senza ulteriori indicazioni; le «ova elixata» sono bollite in acqua e condite con agresto; le «perdita» si differenziano dalle precedenti in quanto rotte prima di essere cotte in acqua o in brodo; le «exiliata» sono fritte in padella e condite con salsa verde oppure agresto; le «crispata» o «frixata» sono fritte in padella con formaggio tagliato sottile e condite solo con sale; le «ova tribulata» sono infine sbattute con un po' di vino, quindi fritte in padella e servite con sale a sufficienza⁷³.

Le torte sono un'altra categoria di preparazioni ben nota al mondo contadino, ma presentata dai ricettari elitari in forme di solito piuttosto complesse, per procedimento gastronomico e per numero degli ingredienti, spesso pregiati. Talvolta, però, le ricette non escono dall'ambito alimentare contadino: è il caso di un pastello proposto dal *Toscano*, a base di carne di bue, castrone e porco, con l'aggiunta di aglio, cipolle, scalogni, agresto oppure erbe, e lo stesso

⁶⁷ ANONIMO MERIDIONALE, p. 24, nr. 110-111.

⁶⁸ Vedi s.v. *Grillus* in CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. 294.

⁶⁹ MARTELLOTTI 2005, pp. 266-267.

⁷⁰ Ivi, pp. 253-254; BERGONZONI 2006, p. 98; BENPORAT 1997a, pp. 38-39, nr. 22.

⁷¹ CAPATTI – MONTANARI 1999, p. 61.

⁷² MARTELLOTTI 2005, p. 254.

⁷³ Ivi, pp. 255-256.

vale per la «casciata» – torta a base di formaggio, uova e lardo – che è possibile arricchire con erbe, zucche o scalogni, e nulla più.

È ancora il *Toscano* a riferire come si possa fare un «coppo da ciascuno giorno» – ecco un interessante scorcio sulla mensa quotidiana delle élites – a base di ceci, zucche o fagioli⁷⁴, mentre i *Parigini* e il *Vaticano* inseriscono tra le loro preparazioni una «torta de montano», decisamente ricca di ingredienti ma nessuno di particolare pregio: vi rientrano infatti erbe, formaggio, lardo, prosciutto, salsicce, uova e trippe⁷⁵.

Arrivando al campo delle conserve, tutti i ricettari tranne il *Sanfloriano* presentano almeno una ricetta di «composta», ovvero una preparazione di vari ortaggi e frutti, come pastinache o carote, rape, navoni, porri, finocchi, cime di cavoli, pere, mele, mele cotogne, capperi, prezzemolo e rafano, oppure zafferano o anche zenzero. Una volta bolliti tutti questi ingredienti, si lasciano raffreddare, e una volta freddi si pongono in un contenitore a strati intervallati da sezioni di mostarda, lasciando riposare il tutto per almeno otto giorni – ma il *Liber coquinarum bonarum* dice soltanto uno, il *Meridionale* nessuno – prima di servire in tavola⁷⁶.

Infine, i *Parigini*, il *Vaticano*, il *Meridionale* e il *Liber coquinarum bonarum* presentano una ricetta di mosto cotto, ovvero mosto d'uva bollito con l'aggiunta di semi di senape. Il mosto preparato in questa maniera, dicono i ricettari, può essere conservato fino a quattro mesi ed è la base per la preparazione della mostarda, ma soprattutto un valido accompagnamento per le carni di maiale – il *Liber coquinarum bonarum* specifica sia fresche che salate – e per le tinche salate⁷⁷. Una preparazione fatta con ingredienti di facile reperimento – la senape poteva essere coltivata negli orti oppure trovarsi spontanea in campagna⁷⁸ – pensata per essere conservata a lungo ed essere abbinata a cibi dal forte sapore di sale: un esempio, insomma, di gastronomia povera all'interno di un ricettario di alta cucina.

5.3 La tradizione dei XII ghiotti

Se per la famiglia del *Liber de coquina* possiamo in realtà parlare solo di “famiglia allargata”, in quanto molti dei testimoni di quel ceppo differiscono tra loro in maniera talvolta sostanziale,

⁷⁴ BERGONZONI 2006, p. 92.

⁷⁵ MARTELOTTI 2005, p. 276.

⁷⁶ Ivi, pp. 277-278; BERGONZONI 2006, pp. 76-77; ANONIMO MERIDIONALE, p. 22, nr. 91; BENPORAT 1997a, p. 59, nr. 116.

⁷⁷ MARTELOTTI 2005, pp. 278-279; ANONIMO MERIDIONALE, p. 14, nr. 46; BENPORAT 1997a, p. 55, nr. 96.

⁷⁸ Vedi s.v. *Senape* in CARNEVALE SCHIANCA 2011, pp. 609-610.

per quanto riguarda la cosiddetta tradizione dei XII ghiotti questo vale ancora di più, in quanto i legami tra un ricettario e l'altro si affievoliscono ulteriormente⁷⁹.

Più che un nucleo di ricette comuni i testi di questa tradizione condividono alcuni elementi formali caratteristici, come la destinazione di un buon numero di preparazioni a dodici convitati – ma anche venti, quaranta o venticinque – variamente definiti «ricchi», «ghiotti», «ricchi goditori», «gentili homini giotissimi» o ancora «ricchi giotissimi». Questo aspetto, unitamente all'uso del volgare toscano nei testi più antichi, ha suggerito agli studiosi un collegamento diretto con la “brigata spendereccia” senese, che Dante evoca nel Canto XXIX dell'*Inferno*: un gruppo, cioè, di ricchi giovani che si ritrovavano periodicamente nella Siena della seconda metà del Duecento a festeggiare con lussuosissimi banchetti e libagioni, finendo per dilapidare tutto il loro patrimonio e passare l'ultimo periodo della loro esistenza in miseria⁸⁰.

Il collegamento diretto dei ricettari in questione alla tradizione dantesca è suggestivo ma di fatto non dimostrabile dal punto di vista storico, anche ammettendo che la brigata sia esistita nei termini descrittici dal sommo poeta e dai suoi primi commentatori. Non sappiamo infatti chi ne fosse il cuoco, e tutti i ricettari che ci sono giunti sono anonimi⁸¹.

Ciò che risulta più interessante notare – e anche più facile verificare – è piuttosto il cambio di scenario sociale che si ha tra questo eterogeneo gruppo di ricettari e la famiglia del *Liber de coquina*. Se là eravamo calati in un ambiente di corte, qui siamo piuttosto in un contesto economicamente agiato ma non signorile, costantemente richiamato dal riferimento a una brigata più o meno ristretta di «ricchi». Non è più il «signore», dunque, a essere il destinatario principale delle preparazioni gastronomiche, come avveniva nella famiglia del *Liber*⁸².

A una differente platea di riferimento corrispondono sia un diverso modo di scrivere le ricette – si specificano spesso le proporzioni tra i vari ingredienti, in modo da poter calibrare la preparazione in base al numero degli ospiti – sia un diverso uso degli ingredienti stessi, in linea con il gusto dei destinatari. Così, dai ricettari dei XII ghiotti spariscono un gran numero di ricette “povere” – a base di ortaggi, legumi e trippe – che invece figuravano nei ricettari della famiglia del *Liber de coquina*.

⁷⁹ LAURIOUX 1996b, p. 39.

⁸⁰ Questa teoria fu proposta per la prima volta da DEL LUNGO 1879-1887, II, p. 597, n. 2 (anche se Del Lungo collegava la brigata spendereccia senese al *Libro de la cocina* esaminato nel paragrafo precedente, ovvero l'unico ricettario scritto in toscano edito al suo tempo), e in seguito ripresa – tra gli altri – da GUERRINI 1887, pp. 100-102, e RODINSON 1950, pp. 447-448.

⁸¹ BERTOLINI – REDON 1993 e BENPORAT 1997b.

⁸² REBORA 1996, p. 48.

Come nota Giovanni Rebora, questo non deve sorprendere: più è ristretto il margine di superiorità di una classe sociale rispetto a un'altra, più è forte la volontà della prima di ribadire la propria preminenza sulla seconda. Pertanto, nei pochi casi in cui nei ricettari dei XII ghiotti appaiono alimenti che rientrano nella sfera dell'alimentazione povera o contadina, questi ultimi sono solitamente ricoperti – e così nascosti – da ingenti quantità di prodotti pregiati, spezie in particolare⁸³. Prima di focalizzare l'attenzione sulla ridotta – e spesso celata – presenza della cucina povera in questa tradizione culinaria, è necessario delineare più precisamente la natura dei singoli testi che compongono tale tradizione.

La lingua usata è sempre il volgare, e questo spiega la mancata diffusione di questo gruppo di ricettari al di fuori dell'Italia. Il frammento più antico è conservato alla Biblioteca Riccardiana di Firenze (ms. 1071, edito da Salomone Morpurgo, d'ora in avanti *Riccardiano*), redatto a Firenze e risalente al 1338-1339, a cui può essere subito affiancato per somiglianza di contenuti un frammento più tardo (ora conservato alla British Library e databile alla seconda metà del XIV secolo secondo l'editore del testo, Claudio Benporat), conosciuto come *Libro di buone e delicate vivande* (anch'esso toscano, fortunatamente ricostruibile nella sua interezza grazie a una copia manoscritta risalente al XVI secolo, contenuta nel ms. 1089 della Bibliothèque Internationale de Gastronomie di Lugano).

A questi testi toscani si affiancano un paio di ricettari scritti in area veneta, uno conservato alla Biblioteca Marciana di Venezia (ms. Lat. XIV, 232 (4257), n. 142, inedito, incompleto, risalente al XIV secolo e scoperto da Bruno Laurioux), che purtroppo consiste di un unico foglio contenente solamente dieci ricette, e un altro alla Biblioteca Casanatense di Roma (ms. 255, della fine del XV secolo, edito da Luigi Frati e d'ora in avanti *Casanatense*), il quale è in più punti una traduzione fedele del *Riccardiano*.

Il quadro della tradizione manoscritta dei XII ghiotti si completa con tre frammenti, di cui due complementari tra loro. Il primo di questi ultimi – edito per la prima volta da Olindo Guerrini e databile alla seconda metà del XIV secolo in area toscana, d'ora in avanti *Bolognese* – è conservato alla Biblioteca Universitaria di Bologna in quello stesso ms. 158 in cui si trova anche il *Libro de la cocina* esaminato nel paragrafo precedente. Il secondo frammento – complementare al *Bolognese* in quanto contiene alcune ricette che quest'ultimo indica nel suo indice ma poi non riporta nel corpo del testo – è un *Liber quoquine* risalente al XV secolo e localizzabile in area senese o umbra, edito da Giovanni Rebora (d'ora in avanti *Nizzardo*):

⁸³ Ivi, p. 97. Sul forte messaggio di distinzione sociale espresso dalla cucina di questa tradizione di ricettari cittadini vedi anche LAURIOUX 2014, pp. 326-333.

incompleto, si trova attualmente nel ms. 226 della Bibliothèque Victor de Cessole del Musée Masséna di Nizza.

L'ultimo frammento della complessa tradizione dei XII ghiotti è inserito nel ms. 1339 della Bibliothèque Internationale de Gastronomie di Lugano (lo stesso codice databile tra la fine del XIV secolo e gli inizi di quello successivo che contiene anche il testo chiamato *Meridionale* nel paragrafo precedente): un ricettario infarcito di meridionalismi – edito da Ingemar Böstrom con il titolo di *Libro B*, con il quale verrà indicato d'ora in avanti – che riprende molte preparazioni inserite negli altri ricettari della stessa tradizione, asciugandole però spesso delle indicazioni sulla quantità degli ingredienti e soprattutto omettendo sempre di indicare il numero dei convitati, ovvero due elementi chiave dei ricettari dei XII ghiotti⁸⁴.

Il motivo per cui in tutti questi ricettari le preparazioni di impronta contadina quasi scompaiono, oppure vengono impreziosite con molti ingredienti costosi, è subito chiarito dall'incipit del *Libro di buone e delicate vivande*: «Di queste cose non mi travaglio per le chattive e scharse gienti anzi le dichio e ordino per li larghi e per quelli channo il podere el volere di fare e usare dilichata e bella e largha vita per loro medesimi e per darne volentieri ellarghamente alle buone gienti di si fatte vivande come qui appresso seguiranno»⁸⁵. I poveri e la loro cucina erano del tutto esclusi, e non a caso questo – insieme al *Riccardiano* – è il ricettario che presenta la minore impronta contadina di tutta la tradizione.

Nonostante ciò, anche qui si possono trovare tracce di cucina “povera”, in alcune preparazioni a base di erbe e verdure pensate per i periodi quaresimali. Una di queste è la ricetta di «frittelle lievite senza charne» – composte di acqua, farina e lievito – servite «la mattina innanzi allaltre vivande chon erbe», ingentilite soltanto dall'uso della farina fine nell'impasto e dell'olio – anche questo «fine», quindi certamente di oliva – per la cottura⁸⁶. Le erbe (spinaci, bietole, menta, maggiorana, borragine, nepitella e «alquanta cipolla») sono inoltre al centro del «minuto di quaresima da ghiotti e da frati», affiancate tuttavia da gustose anguille e ulteriormente impreziosite dall'aggiunta di spezie e zucchero⁸⁷. Ancora di magro è la «torta derbe», composta di un battuto di spinaci, bietola, mandorle, noci e fichi secchi, a cui si aggiungono zafferano e un filo d'«olio fine» prima della cottura tra i testi o nel forno⁸⁸.

⁸⁴ La ricostruzione qui fornita della tradizione manoscritta ha seguito quella proposta da Bruno Laurioux nella sua tesi di dottorato, accolta da BERTOLINI – REDON 1993 e ripresentata in LAURIOUX 1996a, pp. 268-275. REBORA 1996, pp. 37 e 52, sostiene invece che i testi più antichi di questa tradizione siano i frammenti conservati a Nizza e Bologna, da ricondurre entrambi alla Siena di fine XIII secolo.

⁸⁵ BENPORAT 2011b, p. 13.

⁸⁶ Ivi, p. 60, nr. 121.

⁸⁷ Ivi, p. 57, nr. 113.

⁸⁸ Ivi, p. 40, nr. 74.

Oltre a questa stessa torta alle erbe⁸⁹, il *Libro B* presenta due ricette di «frictelle» con erbette, senza aggiungervi ingredienti di pregio: la prima amalgama pane, lardo, menta, prezzemolo, uova, acqua ed eventualmente un po' di farina, friggendo il tutto in poco lardo; la seconda è una ricetta di «frictelle viridi», anche queste fritte nel lardo ma composte di formaggio, mollica di pane, uova e «succo di erbolato»⁹⁰.

Pure il *Riccardiano* e il *Casanatense* presentano una ricetta di torta alle erbe, la quale però, a differenza di quella proposta dal *Libro di buone e delicate vivande* e dal *Libro B*, non prevede l'utilizzo né di fichi né di noci: le erbe in questione (spinaci, bietola, prezzemolo, menta e atriplice) sono infatti impastate con formaggio, uova e lardo, e successivamente racchiuse nel consueto involucri di pasta, la cui crosta superiore è da ultimo ingiallita⁹¹ (ma i ricettari non specificano se con zafferano o con uova sbattute, ovvero i due coloranti più usati in cucina per ottenere il giallo⁹², il secondo dei quali decisamente più a buon mercato del primo).

Il *Casanatense* presenta anche altre preparazioni a base di erbette, semplici e senza ingredienti di pregio, tra cui un «herbetella» che mescola il tritato di erbe con lardo e uova prima di cuocerlo in padella «con del grasso»⁹³, e una ricetta di enula⁹⁴, tagliata fine con pancetta, uova e formaggio fresco, il tutto cotto in padella in «onto colato»⁹⁵. Simile a quest'ultima, ma senza pancetta, è poi la «salviata», ottenuta pestando la salvia nel mortaio e stemperandone il sugo con uova e – se si gradisce – formaggio, cuocendo anche in questo caso in «onto colato»⁹⁶.

Ancora il *Casanatense* descrive una ricetta di «cime de vite», ovvero quei viticci già protagonisti di una povera ricetta del *Liber coquinarum bonarum*. Qui la preparazione è tuttavia più ricca, in quanto i viticci stessi, dopo essere stati lessati, non vengono essiccati, bensì subito fritti e, soprattutto, conditi con un sughetto speziato⁹⁷.

Per quanto riguarda i legumi, la tradizione dei XII ghiotti tramanda un numero non trascurabile di ricette di fave, arricchendole però tutte con spezie, tranne una «torta de favi» descritta dal *Libro B*, composta solamente di fave bollite e pestate con lardo, formaggio, sale e uova (una composizione che si raccomanda di fare ben grassa, altrimenti «sarebe spesa perduta»)⁹⁸. La

⁸⁹ ANONIMO MERIDIONALE, p. 40, nr. 25; un'altra ricetta di torta alle erbe, di cui però non si specificano gli ingredienti oltre alle erbe stesse, è a p. 44, nr. 47.

⁹⁰ Ivi, p. 43, nr. 38 e p. 41, nr. 28.

⁹¹ MORPURGO 1890, p. 15, nr. 19; FRATI 1899, p. 50, nr. 95.

⁹² SCULLY 1997, p. 129. Altri coloranti usati in cucina per ottenere il giallo (un colore signorile) erano la curcuma e il cartamo, succedanei dello zafferano: VALSASINA 2003, pp. 15-17.

⁹³ FRATI 1899, p. 19, nr. 35. Spezie “in uscita” sono previste invece nella variante quaresimale: ivi, p. 20, nr. 36.

⁹⁴ Erba cara alla scuola medica salernitana: vedi s.v. *Enula* in CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. 207.

⁹⁵ FRATI 1899, p. 20, nr. 37.

⁹⁶ Ivi, p. 49, nr. 93.

⁹⁷ Ivi, p. 13, nr. 22.

⁹⁸ ANONIMO MERIDIONALE, p. 42, nr. 34.

«torta de Re Manfredo» del *Casanatense* è più ricca, con fave cotte nel latte e impastate con pancetta, spezie, zafferano e abbondante formaggio⁹⁹, e così anche l'unica ricetta di fagioli dell'intera tradizione, una «torta de faxolli freschi» definita «perfettissima» dallo stesso ricettario, nella quale i legumi vengono cotti e poi pestati insieme a pancetta tritata, lardo, ottime spezie e molto formaggio¹⁰⁰.

È ancora il *Casanatense* l'unico ricettario a indicare un paio di preparazioni per le rape: una è la già nota «rapa armata», impreziosita però dall'aggiunta di zucchero “in uscita”; l'altra è un «manzare de rape» semplice e poverissimo, composto solamente di rape bollite e presentate in tavola ricoperte di una fonduta di formaggio, ottenuta bollendo il formaggio grattugiato insieme alle rape stesse¹⁰¹.

Scalogni tritati compaiono in una laconica ricetta di «casciata» del *Libro B*, affiancati solamente da formaggio fresco, uova e lardo¹⁰²: gli stessi ingredienti di base della «torta de schalogne o de cepolle» presentata dal *Casanatense*, dal *Bolognese* e dal *Nizzardo*, ingentilita però dall'aggiunta di spezie¹⁰³.

Per quanto riguarda la cipolla, essa appare come ingrediente di accompagnamento a diverse pietanze sia di carne che di pesce¹⁰⁴, ma la sua presenza risulta molto più sfuggente che nella tradizione del *Liber de coquina*, e lo stesso può dirsi dell'aglio, sebbene in misura minore. Vi sono infatti una ricetta di «agliata»¹⁰⁵ tramandata dal *Casanatense* e altre due salse – il «sapore di rucchetta»¹⁰⁶ del *Bolognese* e del *Nizzardo*, e il «sapore tartaresco»¹⁰⁷ ancora del *Casanatense* – in cui esso ha un ruolo predominante, sebbene affiancato da elementi pregiati, come mandorle o spezie. Il *Casanatense* propone poi una «torta d'agli» a base di agli lessati e battuti con lardo, formaggio e uova, impreziosita con zafferano, spezie e uva passa¹⁰⁸.

Più povera e prossima all'ambito alimentare contadino è la ricetta del «caulo castigato con olio» descritta dal *Bolognese*: prima si fa bollire l'acqua, poi vi si aggiungono olio e sale, quindi si mette il cavolo ben lavato e, quando è il momento, anche un po' di prezzemolo e di aglio, e

⁹⁹ FRATI 1899, pp. 56-57, nr. 109.

¹⁰⁰ Ivi, p. 56, nr. 108.

¹⁰¹ Ivi, p. 36, nr. 65 e p. 23, nr. 43.

¹⁰² ANONIMO MERIDIONALE, p. 45, nr. 56.

¹⁰³ FRATI 1899, p. 54, nr. 102; BERGONZONI 2006, p. 52, nr. 95; REBORA 1996, p. 125, nr. 12.

¹⁰⁴ «Pesci aschibeci»: MORPURGO 1890, p. 18, nr. 25 e BENPORAT 2011b, p. 47, nr. 87. «Civiro di lepore, over de altra carne»: FRATI 1899, p. 11, nr. 18. «Pollastri aschibeci»: MORPURGO 1890, p. 9, nr. 10.

¹⁰⁵ FRATI 1899, p. 2, nr. 3.

¹⁰⁶ BERGONZONI 2006, p. 51, nr. 88; REBORA 1996, p. 120, nr. 4. La ricetta del *Bolognese*, a differenza del *Nizzardo*, non prevede l'uso di spezie.

¹⁰⁷ FRATI 1899, pp. 45-46, nr. 84.

¹⁰⁸ Ivi, p. 55, nr. 105.

nulla più. Ricetta buona per il periodo quaresimale, si rivela ancora migliore se fatta riposare un po', afferma il ricettario¹⁰⁹.

In controtendenza rispetto agli altri ortaggi, la zucca sembra incrementare la sua presenza nei ricettari dei XII ghiotti. La preparazione principale sono i «tortelli di zucca» (una ricetta quaresimale più simile alle nostre frittelle che non agli odierni tortelli), a base solitamente di zucche secche lessate, mandorle ben tritate, erbe e spezie, il tutto battuto insieme, fritto in olio abbondante e cosparso di zucchero “in uscita”¹¹⁰.

La zucca si trova anche in diverse preparazioni di torte, di norma arricchite con spezie¹¹¹: l'unica che pare esserne priva è la laconica ricetta del «fiadone» del *Libro B*, in cui gli unici ingredienti nominati sono «lacte et çuccha che scia lessa et bene pista»¹¹². Il *Casanatense* descrive inoltre due modi diversi per confettare questo ortaggio, lessandolo, lasciandolo raffreddare, e cuocendolo nuovamente nel miele¹¹³.

Anche le pappe di cereali minori godono di un discreto successo nella tradizione dei XII ghiotti, sia come contorno a carni pregiate, sia – forse – come piatto principale, ma mai prive di spezie. Non sembra essere un contorno l'«avenata fine» descritta dal *Libro di buone e delicate vivande*, ovvero una preparazione di biancomangiare a base di avena cotta nel latte di mandorle, salata e zuccherata convenientemente¹¹⁴. Un ottimo contorno per l'oca arrostita è invece la «paniccia» o «panicata» – già vista nella tradizione del *Liber de coquina* come accompagnamento soprattutto al capretto arrosto – tramandataci da ben quattro ricettari (*Bolognese*, *Nizzardo*, *Libro B*, *Casanatense*): il sugo della cottura delle oche viene raccolto e riversato nella pentola dove il panico bolle nel latte di mandorle, con lardo, sale e zucchero; le oche sono poi presentate ai commensali su un tagliere, mentre il panico è servito in scodelle con l'aggiunta di zucchero a cottura ultimata¹¹⁵. Ricette simili sono previste dal *Bolognese* e dal *Nizzardo* per il farro o, in alternativa, la spelta¹¹⁶.

A qualunque carne sembra abbinarsi il frumento cotto in acqua, scolato e immerso nel sugo di cottura delle carni stesse, con l'aggiunta di spezie e zafferano: è la «formentra» proposta dal

¹⁰⁹ BERGONZONI 2006, p. 56, nr. 112.

¹¹⁰ MORPURGO 1890, p. 24, nr. 41; BERGONZONI 2006, p. 45, nr. 31; FRATI 1899, p. 62, nr. 116. Una variante di pesce, ottenuta con l'aggiunta di tinca e anguilla al battuto di zucche, è in REBORA 1996, p. 113, nr. 19.

¹¹¹ Ad esempio la «torta de zuche seche»: FRATI 1899, p. 56, nr. 107.

¹¹² ANONIMO MERIDIONALE, p. 44, nr. 44.

¹¹³ FRATI 1899, pp. 69-70, nr. 129.

¹¹⁴ BENPORAT 2011b, p. 53, nr. 103.

¹¹⁵ BERGONZONI 2006, p. 47, nr. 38; REBORA 1996, p. 102, nr. 1; ANONIMO MERIDIONALE, p. 42, nr. 32 (qui il panico è cotto nel latte di capra o di pecora); FRATI 1899, p. 30, nr. 55.

¹¹⁶ BERGONZONI 2006, p. 53, nr. 99; REBORA 1996, p. 127, nr. 16.

*Casanatense*¹¹⁷. All'omonima ricetta già incontrata nella tradizione del *Liber de coquina* si avvicina tuttavia di più la ricetta denominata «A ariso» dal *Riccardiano*, che bolle il frumento insieme alla carne di una coscia di bue fino a metà cottura, poi lo lascia riposare per una notte sulle braci ancora calde, in un pentola adeguatamente coperta. La mattina seguente completa la cottura, rimstando bene e aggiungendo un po' alla volta del latte di mandorle o di capra. Infine, a cottura quasi ultimata aggiunge una parte del lardo e delle spezie, e la restante parte solo «in uscita»: in tutto, per 25 persone, si contano «una oncia di cennamo fine e meça oncia di gengiove fine, e meço quarro di çafferano, e due libre di lardo fresco», oltre allo zucchero di cui non si specifica la quantità¹¹⁸.

Con i cereali minori si possono fare anche le torte: ne dà testimonianza il *Casanatense*, che presenta una ricetta di «torta de faro», in cui il cereale viene bollito e impastato con uova, lardo, latte di pecora o capra e formaggio. L'impasto viene cotto «fra doe croste in uno testo caldo», e una volta pronta, la torta – che «vole essere ben grassa» – nonostante l'assoluta assenza di spezie o altri ingredienti pregiati, «è bona», assicura il ricettario¹¹⁹.

Per quanto riguarda le carni, si è già detto come frattaglie e insaccati facciano raramente la loro comparsa nei ricettari dei XII ghiotti, e quasi sempre arricchiti da spezie. Il «caldume» è ad esempio un ventre – di bue, di porco o di castrone – lessato, sminuzzato, ripassato in padella con erbe e infine servito con spezie¹²⁰. L'impasto delle «mortadelle» del *Casanatense* è a base di fegato di maiale, con uova, formaggio, erbe, pepe e sale, e una rete di porco ad avvolgere il tutto¹²¹. Le salsicce del *Libro B* costituiscono un'eccezione alla regola: non prevedono spezie ma solo carne magra tritata con vino e semi di anice o finocchio¹²².

Si arriva così alle composte, descritte in diverse varianti sia dal *Bolognese* («composte ciciliane da serbare» e «composti villesi») che dal *Libro di buone e delicate vivande* («chomposte di pere e di rape», «da state», «buone», «di rape o daltre chose»), mentre il *Casanatense* ne propone soltanto una ricetta («composta bona e perfetta»)¹²³. La base comune sono di solito le rape cotte e lasciate macerare qualche tempo in aceto, con l'aggiunta successiva di altri ortaggi o frutti, mosto cotto, rafano, anice, senape o ulteriori aromi e spezie varie.

¹¹⁷ FRATI 1899, pp. 13-14, nr. 24.

¹¹⁸ MORPURGO 1890, pp. 10-11, nr. 12. Segnala la derivazione araba di questa ricetta REBORA 1996, p. 26.

¹¹⁹ FRATI 1899, pp. 53-54, nr. 101.

¹²⁰ BENPORAT 2011b, pp. 26-27, nr. 33; BERGONZONI 2006, p. 56, nr. 111.

¹²¹ FRATI 1899, p. 25, nr. 46.

¹²² ANONIMO MERIDIONALE, p. 45, nr. 54.

¹²³ BERGONZONI 2006, pp. 47-48, nr. 75-76; BENPORAT 2011b, pp. 43-47, nr. 82-85; FRATI 1899, p. 12, nr. 21.

Tra i lavori di pasta che rientrano pienamente nella sfera della gastronomia povera vi sono i ravioli descritti dal *Nizzardo*, dal *Bolognese* e dal *Libro di buone e delicate vivande*, ovvero involucri di pasta sottile avvolgenti un ripieno di formaggio e albumi d'uovo, cotti in brodo di carne – o in acqua, nella variante «da venerdì» – e serviti cosparsi di formaggio grattugiato in abbondanza¹²⁴. Gli gnocchi proposti dal *Bolognese* e dal *Libro B* sono ancora più semplici: preparati con formaggio, farina – a cui il *Libro B* aggiunge mollica di pane – e tuorli d'uovo, sono cotti in acqua e serviti con la solita spolverata di formaggio grattugiato¹²⁵.

Vi sono poi i migliacci bianchi del *Riccardiano*, del frammento marciano e del *Casanatense*, cotti tra i testi e composti di acqua, lievito, formaggio, uova, strutto e farina¹²⁶, oltre ad alcune torte in crosta proposte dal *Riccardiano*, dal *Bolognese* e dal *Nizzardo*, il cui il ripieno è ottenuto con uova, formaggio e acqua, con l'aggiunta di strutto o lardo nei giorni di grasso, e nulla più¹²⁷. Da ultimo, merita di essere segnalata una ricetta del *Libro B*, gli «schinchinelli», ovvero dei dolcetti di pasta sottile ripiena di mandorle tritate con zucchero e acqua rosata. Non vi è dubbio sull'appartenenza di questa ricetta alla sfera dell'alta gastronomia e all'ambito alimentare signorile, eppure il ricettario aggiunge una precisazione, che non appare nell'altro testo che tramanda la stessa ricetta – il *Libro di buone e delicate vivande* – e rappresenta un *unicum* per questa tradizione di ricettari: «se no paruno bone allu signore, dälle alla famelgia»¹²⁸.

Il *Libro B* – è opportuno ricordarlo – è il ricettario che meno aderisce ai canoni formali della tradizione dei XII ghiotti, e questa ricetta non fa eccezione, smascherando tra l'altro un ambiente sociale che sembrerebbe signorile piuttosto che latamente cittadino. Il punto, tuttavia, rimane: il cuoco di casa – o di corte – prendeva tranquillamente in considerazione la possibilità che una ricetta dagli ingredienti costosi e dai tratti signorili potesse finire sulla tavola della servitù, nel caso malaugurato che non incontrasse i gusti del suo primo destinatario, il padrone di casa. Una commistione tra le due mense non certo voluta, ma pur sempre possibile, e pacificamente accettata.

5.4 Un ricettario poco conosciuto: il manoscritto della Società Storica Comense

¹²⁴ BERGONZONI 2006, p. 42, nr. 22 e p. 53, nr. 100; REBORA 1996, p. 127, nr. 17; BENPORAT 2011b, pp. 34-36, nr. 62 e 64.

¹²⁵ BERGONZONI 2006, p. 50, nr. 85; ANONIMO MERIDIONALE, p. 45, nr. 51.

¹²⁶ MORPURGO 1890, p. 17, nr. 23; Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana, ms. Lat. XIV, 232 (4257), n. 142, c. 1; FRATI 1899, pp. 21-22, nr. 40.

¹²⁷ MORPURGO 1890, p. 8, nr. 7; BERGONZONI 2006, p. 54, nr. 102 e 104; REBORA 1996, pp. 104-105, nr. 5, p. 128, nr. 19, p. 129, nr. 21.

¹²⁸ ANONIMO MERIDIONALE, p. 40, nr. 24; BENPORAT 2011b, p. 32, nr. 52.

Il manoscritto di cucina del Fondo Aliati della Società Storica Comense è sicuramente il testo meno conosciuto e studiato tra i ricettari italiani. Risalente alla fine del Trecento o ai primi del Quattrocento ed esemplato in area probabilmente veneta, questo ricettario non è riconducibile a nessuna tradizione testuale: è un *unicum* nel panorama dei testi di cucina italiani¹²⁹, e proprio per questo apre nuovi orizzonti sulla gastronomia di quel periodo, ma è anche difficilmente inquadrabile, proprio per la mancanza di punti di riferimento che possano in qualche modo facilitarne la comprensione e l'interpretazione.

Oltre alla forma decisamente poco elegante con la quale vengono scritte molte ricette, con una sintassi a tratti sconnessa al punto da impedire – o almeno rendere ardua – la corretta comprensione del procedimento gastronomico, è lo stesso lessico usato dall'anonimo autore a essere in alcuni punti oscuro. Risultano inintelligibili, solo per fare un paio di esempi, i termini «pacharo», elemento che lo stesso ricettario ricorda di aggiungere alla «paniza de polli» prima di servirla in tavola¹³⁰, e «sesale», forse una varietà di sedano che rientra nella preparazione della «composta friola»¹³¹.

Le ricette inoltre si susseguono senza seguire un ordine preciso, per di più con diverse ripetizioni, ulteriore indizio di frettolosità e confusione nella redazione del testo. In compenso, spesso sono specificate le quantità degli ingredienti e, almeno nel caso del ripieno dei «ravioli erboxi», si danno anche diverse versioni della stessa preparazione, modificando soltanto le quantità degli ingredienti in relazione al numero dei commensali¹³².

Proprio i ravioli appena citati sono un esempio di come anche questo ricettario utilizzi le erbe – foglie di spinaci nello specifico, impastate con ricotta, burro e formaggio, con l'aggiunta di spezie dolci – per il ripieno di piatti di pasta fresca. Non solo: la «torta piasentina» – ripetuta pressoché identica due volte nel manoscritto – ha al centro dell'impasto bietole o spinaci, con maggiorana, borragine e salvia, il tutto legato da ricotta, burro, latte e formaggio, a comporre una torta totalmente priva di ingredienti signorili¹³³.

Ugualmente priva di elementi pregiati è la preparazione chiamata semplicemente «torta», il cui ripieno è un impasto di uova, formaggio e pane sbriciolato, con l'aggiunta di un po' di lardo solo nei giorni di grasso¹³⁴. Ricetta semplice davvero, ma evidentemente gustosa, così come

¹²⁹ Lo definisce giustamente tale BENPORAT 2012b, pp. 29-32. HIEATT – LAMBERT – LAURIOUX – PRENTKI 1992, p. 326, nr. 18, estendono la possibile area di provenienza del manoscritto all'area lombardo-veneta.

¹³⁰ BENPORAT 2012b, p. 34, nr. 10.

¹³¹ Ivi, pp. 45-46, nr. 86.

¹³² Ivi, p. 52, nr. 108 e p. 53, nr. 110, 114 e 116.

¹³³ Ivi, p. 49, nr. 98 e p. 54, nr. 118.

¹³⁴ Ivi, p. 40, nr. 46.

quella del «formaggio fendudo», ovvero fette sottili di formaggio «masencho» (cioè maggengo, di maggio¹³⁵) bollite in acqua con l'unica aggiunta di rossi d'uova sbattuti¹³⁶.

Priva di ingredienti ricercati è anche una lunga e complessa ricetta di «composta di zuche», molto simile a una preparazione descritta dal *Casanatense*¹³⁷, in cui le zucche sono lasciate a mollo in un vaso a cui è quotidianamente cambiata l'acqua per nove giorni, e successivamente bollite, salate, ricoperte di miele e infine cotte, rimanendo in tal modo buone per un mese e conservabili per un intero anno¹³⁸.

Le preparazioni prive di elementi signorili presentate da questo ricettario finiscono di fatto qui, se si esclude la ricetta per fare il burro, che prevede di pestare e impastare il formaggio fresco con acqua soltanto¹³⁹. Nel complesso non sono certo tante, considerando il numero totale delle ricette descritte, circa 150.

Formano un discreto insieme, invece, le preparazioni con alla base un elemento tipicamente contadino ma arricchito con elementi di pregio, oppure presentato come contorno a vivande di statuto sociale elevato. Tra queste spiccano il «gersale», ovvero una salsa di accompagnamento ai capponi arrosto composta di aglio prima cotto nello stesso grasso colato dalla cottura dei capponi, poi pestato e successivamente stemperato con uova e l'aggiunta di ulteriore grasso dei pregiati volatili¹⁴⁰, e una variante dell'«ocha alanpessa», ossia un'oca arrostita e condita con una salsa composta dai suoi fegatelli tritati con aglio e agresto¹⁴¹.

Vi è poi una ricetta per «conzare» i raperonzoli, lavandoli prima bene e poi bollendoli, quindi asciugandoli, salandoli, friggendoli in padella con olio buono, e, infine, servendoli con mosto cotto, aceto e un tocco di cinnamomo¹⁴².

Il fegato del maiale è uno degli ingredienti di base delle «mortadelle avantazade», tritato insieme ad altra carne di maiale, formaggio stagionato, uova, zenzero, pepe e zafferano, il tutto avvolto nella consueta rete di porco. Così preparate, dice il ricettario, le mortadelle rimangono buone fino a quindici giorni¹⁴³.

¹³⁵ Vedi s.v. *Masencho* in CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. 384.

¹³⁶ BENPORAT 2012b, p. 37, nr. 23.

¹³⁷ Cfr. *supra*, p. 235, n. 113.

¹³⁸ BENPORAT 2012b, pp. 62-63, nr. 142. Un'altra ricetta di «composta de zuche», fatta con zucche secche tagliate a fette e poi bollite, asciugate e messe in aceto con mosto bollito, zafferano ed erbe, è a pp. 54-55, nr. 121.

¹³⁹ Ivi, p. 38, nr. 33.

¹⁴⁰ Ivi, p. 40, nr. 48.

¹⁴¹ Ivi, p. 42, nr. 61.

¹⁴² Ivi, p. 65, nr. 146.

¹⁴³ Ivi, p. 49, nr. 99.

Un paio di vivande quaresimali vedono al centro le fave: una è la «torta de fava de quaresima», in cui i legumi in questione vengono pestati con aglio, mandorle, prezzemolo, maggiorana, spinaci, un boccone di anguille, pan grattato, zucchero, zafferano e altre spezie dolci¹⁴⁴; l'altra sono le «tortelle quarezimali», con fagioli oltre che fave pestate con cura, mandorle, noci, miele, erbe, spinaci, pepe e ancora spezie dolci¹⁴⁵.

La vera particolarità di questo ricettario, almeno per quanto riguarda le preparazioni che si avvicinano di più all'ambito della gastronomia povera, è tuttavia la grande varietà di composte, di procedimento molto articolato e complesso ma con al centro quasi sempre un alimento tipicamente contadino, come le rape, le fave o i cavoli. Troviamo così una composta da «inverno», in cui rientrano sia rape che fave lesse con senape, prezzemolo, aceto, rafano e zafferano; una composta «da estade», che prevede la possibilità di sostituire le rape con pere o meloni; la già citata «composta friola», che oltre al misterioso «sesale» e alle consuete spezie prevede di aggiungere alle «rape picene» pastinache «ciciliane», pere e prezzemolo (una ricetta piuttosto ricercata, per via della diversa provenienza degli ingredienti, nonostante la natura contadina di questi ultimi); una «composta de gambusso», ovvero cavolo cappuccio bollito con mosto, aceto e zafferano; una «composta de rave da inverno», che può essere conservata un intero anno e si compone di rape, mosto, aceto, sale e, ancora una volta, zafferano; infine una «composta de rave» – quasi una ripetizione della precedente – che, salvo errori di interpretazione, si compone a strati sovrapposti di rape tagliate a fette e miele o mosto cotto con aceto, zafferano e mostarda¹⁴⁶.

Insomma, gettando uno sguardo complessivo sulla cucina espressa dal manoscritto della Società Storica Comense, si può riscontrare una presenza non marginale dei prodotti contadini, sebbene siano raramente al centro delle vivande e viceversa molto spesso impreziositi da ingredienti di pregio. Pertanto, pur non appartenendo a nessuna tradizione culinaria, questo ricettario si avvicina più al modello rappresentato dalla gastronomia dei XII ghiotti, ricchissima di spezie e povera di ortaggi, che non a quello della famiglia del *Liber de coquina*, in cui i prodotti della terra rivestono un ruolo ben più rilevante.

5.5 La cucina di Johannes de Bockenheim

¹⁴⁴ Ivi, p. 46, nr. 90.

¹⁴⁵ Ivi, p. 52, nr. 106.

¹⁴⁶ Ivi, pp. 45-47, nr. 84-86 e 91; pp. 64-65, nr. 145; pp. 68-69, nr. 150.

Il *Registrum coquine* di Johannes de Bockenheim si distacca molto dai ricettari esaminati sin qui, innanzitutto perché non è un ricettario anonimo, ma scritto da colui che si autodefinisce «quondam cocum domini Martini pape quinti»¹⁴⁷. Il suo nome completo era Johannes Herbordi de Bockenheim, e fu un chierico originario della diocesi di Worms, il quale, anche grazie alla sua attività di cuoco, riuscì col tempo ad accumulare notevoli benefici ecclesiastici¹⁴⁸.

Il secondo motivo per cui questo ricettario differisce da tutti gli altri è che per le ricette che propone segnala anche il preciso popolo – Italiani, Alemanni, Ungheresi, ma anche Romani, Frisoni, Sassoni e altri, in particolare popoli germanici – a cui la preparazione è rivolta. Quando non è segnalata l’etnia, è spesso l’appartenenza sociale a essere specificata, mentre sono rari i casi in cui non vi è nessuna destinazione, tant’è che si può affermare che quest’ultima sia la caratteristica principale e più peculiare del *Registrum*. Si hanno dunque piatti per principi, marchesi, nobili, ricchi, chierici, monaci, ma anche copisti, prostitute, ruffiani e contadini.

Questa particolarità può essere spiegata col fatto che il *Registrum* doveva servire al suo autore nella sua attività quotidiana di cuoco della mensa papale, alla quale è plausibile che afferissero personaggi di diversissima provenienza e di varia estrazione sociale. Ma se si spiega in questo modo la compresenza di diverse etnie – in particolare germaniche, vista la composizione della curia di Martino V, eletto dal Concilio di Costanza (1417) – e quella di classi sociali elevate o di professioni quali i copisti, come giustificare la presenza nel *Registrum* di ricette per prostitute, ruffiani e soprattutto contadini¹⁴⁹?

Una soluzione plausibile, fornita dalla storiografia, consiste nel collegare l’attribuzione delle ricette all’intento enciclopedico dell’autore, il quale nell’incipit del ricettario dichiarava di rivolgersi non solo a «magnatis, nobilibus et prelati», ma anche ad «aliis personis»¹⁵⁰. Questa apertura a un pubblico più ampio avrebbe dovuto accrescere il successo e la diffusione dell’opera, ma il risultato fu piuttosto deludente¹⁵¹.

Il ricettario di Bockenheim ci è infatti pervenuto in due soli manoscritti (uno conservato alla Bibliothèque Nationale de France e l’altro alla Bibliothèque Internationale de Gastronomie di Lugano)¹⁵² e ha avuto un impatto decisamente limitato nella storia della cucina successiva.

¹⁴⁷ LAURIOUX 1988, p. 729.

¹⁴⁸ Ivi, pp. 710-711. Sulla cucina comune del palazzo apostolico, ovvero quella che riforniva quotidianamente la tavola degli inservienti del palazzo stesso e degli eventuali ospiti non invitati alla tavola papale, LAURIOUX 2006b, pp. 487-492.

¹⁴⁹ Si pone questa domanda LAURIOUX 2013, p. 521.

¹⁵⁰ LAURIOUX 1988, p. 729, nr. 1.

¹⁵¹ BONARDI 1995, p. XI.

¹⁵² La copia più antica del ricettario presenta frequenti glosse in tedesco e risale agli anni Trenta del XV secolo (ms. 1518 della Bibliothèque Internationale de Gastronomie di Lugano): è edita da LAURIOUX 1988, pp. 729-

D'altra parte, ruffiani, prostitute e contadini difficilmente avrebbero potuto leggere le ricette per loro proposte da Bockenheim, sebbene scritte in un latino piuttosto scarno e sbrigativo come quello del *Registrum*¹⁵³.

Non sono soltanto le indicazioni di destinatari appartenenti a strati sociali marginali a suscitare stupore, ma anche alcune delle destinazioni più altolocate, che si rivelano abbastanza oscure nelle motivazioni. Come afferma giustamente Claudio Benporat, se è facile intuire le ragioni che portano l'indicazione ai nobili, per esempio, di alcune vivande a base di carni di volatili, è viceversa piuttosto difficile capire perché venga proposta una «erbolata a forma di polpette» ai notai e ai copisti¹⁵⁴. Verrebbe da pensare che si tratti di una sorta di gioco letterario, quasi uno scherzo.

Il mistero su Johannes de Bockenheim e sulla sua opera si infittisce poi se si pensa che Bruno Laurioux – il quale per primo e più a fondo di tutti si è occupato della figura del cuoco tedesco – non sia nemmeno sicuro che lo stesso Johannes sia venuto a Roma dopo il concilio di Costanza. Il fatto che l'autore del *Registrum* si definisca «quondam cocum domini Martini pape quinti» potrebbe infatti limitarsi a indicare che sia stato il cuoco della mensa comune al Concilio di Costanza dopo che Martino V era stato eletto, ma che non abbia successivamente seguito il papa a Roma, visto che non ci sono menzioni della sua attività di cuoco presso la corte papale successive al 1417. Questo potrebbe anche far slittare di qualche anno indietro la data di componimento del *Registrum*, tradizionalmente individuata nella prima metà degli anni Trenta del XV secolo¹⁵⁵.

Sia l'opera letteraria che la carriera tra i fornelli del chierico tedesco sono quindi piuttosto difficili da inquadrare, e le cose non migliorano se si esaminano più da vicino le ricette che propone il *Registrum*. È infatti possibile distinguere in linea di massima le preparazioni destinate alle classi sociali elevate da quelle indicate ai contadini e agli altri strati marginali, in base agli ingredienti utilizzati: per le prime solitamente carne e in particolare volatili, per i secondi spesso legumi e ortaggi¹⁵⁶. Con notevole sorpresa, tuttavia, si scopre che le due tipologie di ricette – per nobili e per contadini – hanno in ogni caso almeno un tratto in comune: l'uso delle spezie, dello zafferano o dello zucchero. È opportuno a questo punto soffermarsi a

742. La seconda copia pervenutaci è una ventina d'anni più tarda della prima e di mano di un copista romano: inserita nel codice miscelaneo Lat. 7054 della Bibliothèque Nationale de France, è edita da MAIER 2013.

¹⁵³ LAURIOUX 1988, pp. 719-720.

¹⁵⁴ BENPORAT 1991, p. 9.

¹⁵⁵ LAURIOUX 2005a, pp. 315-317.

¹⁵⁶ LAURIOUX 1988, pp. 717-718.

esaminare nel dettaglio le preparazioni destinate ai rustici, così inaspettatamente ricche di ingredienti pregiati.

Il manoscritto oggi conservato a Lugano propone un piatto di carne di porco bollita e successivamente cosparsa di aceto, uova crude, zafferano e cipolle, che «erit bonum pro nobilibus villanis»¹⁵⁷. Il copista del codice di Parigi, trovandosi forse anche lui – come noi – un po' spiazzato davanti a questa apparentemente ossimorica destinazione sociale¹⁵⁸, indica piuttosto la ricetta alle donne («pro mulieribus»)¹⁵⁹.

Un altro cambiamento di destinazione sociale per una stessa ricetta, tra un manoscritto e l'altro, si ha in una preparazione di carni bovine bollite e servite con aneto verde o cipolle, sale, zafferano e poco aceto, che la copia di Lugano indica «pro Almanis», la parigina «pro civibus, rusticis et villanis»¹⁶⁰. Un'ulteriore inversione, tra Alemanni e villani, si ha in una ricetta di fegato di castrato, tagliato in piccoli pezzi, involto in una rete dello stesso animale, arrostito allo spiedo e servito in brodo con spezie dolci¹⁶¹.

La zuppa di piselli, poi, è indicata dal manoscritto di Lugano ai rustici («pro rusticis») e da quello parigino agli Alemanni («pro alamanis»). Entrambi i testi arricchiscono il brodo con zafferano, cipolle, maggiorana e spezie dolci, versandolo nelle scodelle sopra fette di pane bianco: l'unica differenza tra le due ricette consiste nel fatto che la versione «pro alamanis» prevede la possibilità di sostituire l'olio d'oliva – usato in cottura – con il lardo¹⁶².

Non è facile capire le ragioni di queste diversità tra i due testimoni, forse legate in qualche misura a errori di lettura o di trascrizione dei testi. A una dimenticanza del copista è probabilmente dovuto il fatto che il manoscritto di Lugano non indichi nessuna destinazione sociale per un piatto di carni di volatili miste a carni di capriolo, cotte in padella con agresto, aceto, spezie, maggiorana, prezzemolo, cinnamomo e uva passa, che il ricettario parigino afferma essere «bonum pro rusticis»¹⁶³. Prestando fede a quest'ultima versione, si tratterebbe di una preparazione per contadini non solo arricchita da costose spezie, ma anche incentrata su elementi dall'immagine signorile (volatili e cacciagione di pelo), e per di più totalmente priva di ingredienti rustici.

¹⁵⁷ Ivi, p. 730, nr. 6.

¹⁵⁸ Probabilmente, con la parola *villani* il copista del manoscritto di Lugano intendeva tutti gli abitanti della *villa*, ovvero della campagna, seguendo il significato originario del termine (vedi DU CANGE, s.v. *Villani*): dunque non solo i lavoratori della terra ma anche i padroni, i ricchi, i nobili – a cui la ricetta in questione si riferisce – che li abitavano.

¹⁵⁹ MAIER 2013, p. 7, nr. 6.

¹⁶⁰ LAURIOUX 1988, p. 730, nr. 5; MAIER 2013, p. 7, nr. 5.

¹⁶¹ LAURIOUX 1988, p. 732, nr. 23; MAIER 2013, p. 11, nr. 23.

¹⁶² LAURIOUX 1988, pp. 739-740, nr. 58; MAIER 2013, p. 20, nr. 59.

¹⁶³ LAURIOUX 1988, p. 733, nr. 27; MAIER 2013, p. 12, nr. 27.

Ancora a una dimenticanza del copista è forse possibile ricondurre il caso di una semplice minestra di pan grattato nel brodo con formaggio, arricchita però da zafferano e buone spezie, che il codice parigino indica «pro Italicis et rusticis», quello di Lugano solo «pro Italicis»¹⁶⁴.

Un'altra dimenticanza riguarda una ricetta di carpe cotte nel vino misto ad aceto con pepe, chiodi di garofano, zenzero e altre buone spezie, oppure, come fanno alcuni – «licet aliqui», dicono i testimoni – più semplicemente bollite nel vino con solo burro (o olio) e prezzemolo. In entrambi i casi, il manoscritto di Lugano indica la preparazione ai contadini ricchi («pro divitibus rusticis»), mentre il parigino non si esprime in proposito¹⁶⁵.

La seconda variante di quest'ultima ricetta – senza spezie, e con il burro al posto dell'olio – non è affatto lontana dalle possibilità alimentari dei contadini, che potevano pescare in proprio la carpa o anche comprarla sul mercato (erano pur sempre *divites*). Forse, quel «licet aliqui» che introduce in entrambi i codici la variante in questione fa riferimento proprio a dei contadini in carne e ossa, di cui Bockenheim metterebbe qui per iscritto le pratiche gastronomiche.

Il ricettario di Parigi descrive una torta buona «pro rusticis lenonibus et eorum meretricibus», che non appare in quello di Lugano: la ricetta prevede un impasto di formaggio, albumi d'uova, zucchero e zafferano, avvolto in un involucri di pasta sottile e cotto molto lentamente¹⁶⁶. Il manoscritto di Lugano non contiene nemmeno una minestra di aglio che il parigino descrive come un piatto «suavissimum pro rusticis in campo»: l'aglio è bollito e poi cotto in padella nell'olio d'oliva, con l'aggiunta successiva di buon brodo «cum modicis spetiebus»¹⁶⁷.

Il solo testimone di Lugano presenta invece una ricetta quaresimale di rape, bollendole e poi pestandole con l'aggiunta di latte di mandorle e olio d'oliva, zucchero, zafferano, sale e una spolverata di cinnamomo. «Si est extra quadragesima», specifica il ricettario, «potest fieri cum brodio grasso de diversis carnibus»: in ogni caso, «erit pro villanis»¹⁶⁸.

Ancora in ambito quaresimale, una minestra di porro è segnata dal manoscritto di Lugano «pro rusticis» oltre che «pro canonicis et vicariis ecclesiasticis», mentre il parigino si limita a indicarla «pro rusticis et villanis». In entrambe le preparazioni i porri sono lavati, bolliti e tritati

¹⁶⁴ LAURIOUX 1988, p. 729, nr. 2; MAIER 2013, p. 6, nr. 2.

¹⁶⁵ LAURIOUX 1988, pp. 740-741, nr. 63; MAIER 2013, p. 22, nr. 64.

¹⁶⁶ Ivi, p. 15, nr. 39.

¹⁶⁷ Ivi, p. 24, nr. 73. L'aggiunta «in campo» (non l'unica che compare nel ricettario: vedi anche LAURIOUX 1988, pp. 737-738, nr. 47 e MAIER 2013, p. 17, nr. 48, in relazione a una ricetta «pro stipendiariis») dimostra, credo, che il ricettario di Bockenheim non sia soltanto un testo pratico frutto dell'esperienza maturata dal suo autore come cuoco papale, ma che sia stato effettivamente composto con l'intento – irrealizzabile – di proporre un libro di cucina valido per tutte le situazioni e per tutte le categorie sociali. Ha dunque ragione LAURIOUX 1988, p. 720, ad affermare che Bockenheim sia rimasto vittima del detto “chi troppo vuole nulla stringe”, visto lo scarsissimo successo conosciuto dalla sua troppo ambiziosa opera.

¹⁶⁸ Ivi, p. 739, nr. 56.

nel latte di mandorle con l'aggiunta di poco olio d'oliva: il parigino vi aggiunge successivamente pan grattato e zafferano, il luganese zucchero, sale e cinnamomo¹⁶⁹.

Una salsa di erbe aromatiche tritate e colate con succo di agrumi, agresto, vino e spezie (zenzero, zafferano e cannella), è chiamata «salsa pro magnatis» da entrambi i ricettari. La copia parigina, tuttavia, aggiunge nel corpo del testo che «erit bonum pro civibus, rusticis et nobilibus», quasi a dire che la ricetta era in realtà per tutti, indipendentemente dall'appartenenza sociale¹⁷⁰.

Entrambi i testimoni presentano infine una medesima ricetta di torta di mele, destinata unicamente ai villani («pro villanis»): le mele – «diversorum saporum», come specifica il manoscritto parigino – sono sbucciate e tagliate a metà, quindi avvolte in un pasta arricchita da zafferano e altre spezie, cotte in padella in olio d'oliva e infine servite cosparse di miele¹⁷¹. Questa preparazione si contraddistingue non solo per l'uso delle spezie e dell'olio d'oliva, ma anche – almeno nella versione parigina – per le diverse qualità di mele da impiegare: un tratto di lusso, che tendeva a escludere chi, come i contadini, raramente poteva disporre di diverse qualità dello stesso frutto, avendo un accesso limitato al mercato.

Risulta abbastanza difficile, insomma, dare credito ai suggerimenti di Bockenheim riguardo alla destinazione sociale delle sue ricette, o almeno di quelle riguardanti i campagnoli.

Vero è che nella maggioranza dei casi le preparazioni per i rustici hanno ingredienti di base contadini (agli, porri, rape), e che in alcune di esse – come la minestra d'agli – l'aggiunta di spezie avviene soltanto in modica quantità e alla fine del procedimento culinario. Come nota Bruno Laurioux, inoltre, nelle ricette per contadini spesso appare soltanto lo zafferano, mentre le preparazioni destinate agli strati più alti della società contemplano quasi sempre la spezia più pregiata, i chiodi di garofano¹⁷². Ciononostante, è sorprendente vedere le spezie arricchire sistematicamente le ricette per contadini, soprattutto alla luce delle non poche preparazioni prive di questo tratto di pregio nelle altre tradizioni di ricettari, rivolti alle élites¹⁷³.

Indipendentemente dalla destinazione indicata da Bockenheim, la presenza di elementi tipicamente contadini si concentra nella sezione del testo dedicata alle ricette di quaresima: ciò

¹⁶⁹ Ivi, nr. 55; MAIER 2013, pp. 19-20, nr. 56.

¹⁷⁰ LAURIOUX 1988, p. 742, nr. 71; MAIER 2013, p. 25, nr. 76.

¹⁷¹ LAURIOUX 1988, p. 742, nr. 70; MAIER 2013, p. 23, nr. 70.

¹⁷² LAURIOUX 1988, pp. 717-718.

¹⁷³ Non concordo qui con Antonella Campanini quando, a proposito della mancanza di ricette non speziate nel *Registrum* di Bockenheim, afferma che «la totale privazione [di ingredienti pregiati come le spezie] probabilmente non sarebbe concepibile in un libro di ricette»: CAMPANINI 2012, p. 102.

non sorprende, vista la forzata assenza della carne, che fa emergere i cereali, i legumi e gli ortaggi (ai pesci, invece, è dedicata una sezione a parte del ricettario).

Così, troviamo in entrambi i manoscritti un paio di minestre «pro infirmis» o «pro debilibus», una a base di canapa – prima bollita, poi scolata e infine cotta in padella con la sua acqua di cottura, pan grattato, cipolla soffritta in olio, zafferano e altre spezie, con l’aggiunta di uva passa “in uscita” – e l’altra a base di farro, cotto nel latte di mandorle con l’aggiunta delle solite spezie (e dell’uva passa solo nella versione presentata dal codice parigino)¹⁷⁴.

Immediatamente successiva a queste due è una ricetta di fave bollite e successivamente pestate con l’aggiunta di vino bianco, cipolle, olio d’oliva (o burro) e poco zafferano. Una preparazione tra le più povere dell’intero ricettario, che la copia di Lugano destina «pro lulhardis et peregrinis», e il parigino «pro clericis et religiosis»¹⁷⁵.

Agli Italiani («pro Italicis») entrambi i testimoni indicano un paio di ricette di spinaci. Una prevede di bollirli e poi tritarli con l’aggiunta di latte di mandorle, un filo d’olio d’oliva (oppure un po’ di lardo secondo il parigino) e – solo nella variante presentata dal luganese – poche spezie («modicum de speciebus»). La seconda ricetta invece è una semplice preparazione di spinaci saltati in padella con olio, sale, aceto e una spolverata di spezie a cottura ultimata¹⁷⁶.

Oltre a queste vivande di magro, il *Registrum* di Bockenheimer è piuttosto ricco di pietanze di interiora, anche queste sistematicamente arricchite da spezie. Per non fare che un esempio, il luganese propone una ricetta «pro Romanis», che il parigino destina piuttosto «pro gluttonibus et lenonibus», a base di interiora di maiale («jecorem et pulmonem cum aliis intestiniis»), sminuzzate, avvolte in una rete di porco, arrostate allo spiedo e servite con spezie dolci nei piatti¹⁷⁷.

Le spezie sono dunque un elemento pressoché onnipresente nell’opera di Bockenheimer, a impreziosire piatti per tutte le categorie sociali e a base di tutti i tipi di ingredienti. Per questo motivo, nonostante che il suo *Registrum coquine* sia l’unico ricettario a proporre – almeno formalmente – preparazioni per i contadini a fianco di quelle rivolte alle aristocrazie, i confini tra i due ambiti alimentari paiono decisamente labili e sfuggenti, anche più di quanto sarebbe stato lecito aspettarsi.

Pertanto, se su Johannes de Bockenheimer rimangono ancora molti dubbi, legati alla sua carriera di cuoco e al suo controverso libro di cucina, non si può certo dire che sia stato un convinto

¹⁷⁴ LAURIOUX 1988, p. 740, nr. 59-60; MAIER 2013, pp. 20-21, nr. 60-61.

¹⁷⁵ LAURIOUX 1988, p. 740, nr. 61; MAIER 2013, p. 21, nr. 62.

¹⁷⁶ LAURIOUX 1988, p. 739, nr. 57 e p. 741, nr. 66; MAIER 2013, p. 20, nr. 58 e pp. 23-24, nr. 71.

¹⁷⁷ LAURIOUX 1988, p. 732, nr. 22; MAIER 2013, pp. 10-11, nr. 22.

assertore dell'ideologia della differenza, così come questa era espressa nei trattati di dietetica e nei testi di satira del villano.

5.6 La cucina di Maestro Martino

Il *Libro de arte coquinaria* di Martino de' Rossi è molto diverso da tutti i ricettari visti sin qui. Innanzitutto il suo autore, meglio conosciuto come Maestro Martino, è stato il «principe dei cuochi» del suo tempo, come lo definisce Platina nel *De honesta voluptate et valitudine*¹⁷⁸, e ha lavorato presso alcune delle più importanti corti del Rinascimento italiano: quella degli Sforza, del patriarca di Aquileia, dei papi Paolo II e Sisto IV, e, infine, del condottiero Gian Giacomo Trivulzio¹⁷⁹.

Una personalità di spicco del panorama gastronomico italiano e non solo, la cui opera rimarrà ben conosciuta e continuamente ristampata fino almeno alla metà del XVI secolo, grazie sia alla libera traduzione latina datane da Platina nel suo trattato, sia al lavoro degli oscuri Giovanni Rosselli e Maestro Giovane, personaggi forse mai realmente esistiti che però risultano autori di plagii a stampa del *Libro de arte coquinaria* di Martino – intitolati rispettivamente *Epulario* e *Opera dignissima* – che conobbero grandissima fortuna editoriale fino, appunto, alla metà del Cinquecento¹⁸⁰.

Il ricettario del cuoco originario della valle di Blenio (nell'odierna Svizzera) si distingue da tutti gli altri precedenti anche perché rappresenta un'indubbia evoluzione nel genere letterario del libro di cucina, sia dal punto di vista formale (come vengono scritte le ricette, con quanti dettagli, in quale ordine), che da quello contenutistico (le pratiche gastronomiche).

Le preparazioni sono infatti per la prima volta descritte in una lingua elegante, spesso con l'indicazione dei tempi di cottura e suddivise per tipologia (carne, sapori, torte, frittelle...), in un impianto formale di grande precisione se confrontato con quello dei ricettari esaminati fino a questo momento, tutti piuttosto approssimativi, confusionari e avari di notizie.

Dal punto di vista strettamente contenutistico, le novità risiedono innanzitutto nel numero delle ricette: ben 280 nell'ultima versione del *Libro*, la più estesa. Per il resto, si nota l'aumentato utilizzo dello zucchero – o, in alternativa, della sapa, ovvero mosto cotto – che sostituisce il miele come dolcificante principale; la completa scomparsa delle composte; l'introduzione della melanzana, ortaggio mai incontrato fino a questo momento; il diminuito utilizzo della cipolla

¹⁷⁸ BARTOLOMEO PLATINA, I, 12, p. 115, (ivi, p. 114: «Novicomensi nostra aetate coquorum principi»).

¹⁷⁹ Sulla carriera di Maestro Martino LAURIOUX 2005b, pp. 1-5.

¹⁸⁰ LAURIOUX 1996b, p. 53.

per soffritti, salse e contorni; la notevole varietà di preparazioni per le cucurbitacee – in particolare zucche, ma nell’ultima redazione del ricettario se ne legge una anche per i meloni – e le diverse tipologie di paste alimentari. Tra queste ultime si segnalano i «maccheroni siciliani», ovvero la prima attestazione di quella forma di pasta asciutta corta e forata che indichiamo ancora oggi con il termine maccheroni (lasciati però bollire da Martino per addirittura due ore, e serviti con burro e spezie)¹⁸¹.

Inoltre, Martino descrive con una dovizia di particolari prima sconosciuta alcune preparazioni di inedita spettacolarità e difficoltà tecnica, come il luccio cotto contemporaneamente in tre maniere differenti – una parte frita, una arrostita e l’altra lessata – e quella della gelatina di più colori, ottenuta colorando – di giallo con zafferano, di verde con erbetto, di rosso con corniole, di «pavonazo» con carote – una sezione diversa dello stesso blocco di gelatina¹⁸². Forse, però, più di tutte si distingue sotto questo aspetto la ricetta dei «pavoni vestiti che paiano vivi», ovvero pavoni arrosto farciti di spezie, rivestiti della loro pelle – con tanto di piume e coda bene aperta – serviti in piedi grazie al sostegno di un filo di ferro, e con uno stoppino di bambagia intriso di vino o acquavite infilato nel becco, incendiato al momento della presentazione in tavola, in modo che il pavone non solo sembri vivo e ritto sulle sue zampe, ma sputi anche fuoco¹⁸³.

Questi elementi squisitamente artistici, che abbelliscono la cucina di Martino – che appunto è, come recita il titolo del suo libro, *arte coquinaria* – hanno spinto molti a porre in evidenza la rottura da questi operata con il modo di cucinare e di scrivere ricettari vigente fino a quel momento, indubbiamente più grezzo e opaco. Maestro Martino, tuttavia, non ha compiuto una «rivoluzione gastronomica»¹⁸⁴, bensì ha perfezionato la cucina medievale, inaugurando la stagione di quella rinascimentale¹⁸⁵. I punti di contatto con i ricettari precedenti sono infatti più rilevanti che quelli di rottura: le spezie sono ancora usate quasi dappertutto, il gusto agrodolce è prevalente, la cucina è sempre “sintetica” – si tende appunto a mischiare i sapori, come insegna Massimo Montanari¹⁸⁶ – e alcune preparazioni sono tratte direttamente dal passato¹⁸⁷.

¹⁸¹ LAURIOUX 2006b, pp. 520-529. Sulle diverse varietà di maccheroni presentate nel *Libro* di Martino vedi CAPATTI – MONTANARI 1999, p. 62.

¹⁸² FACCIOLI 1987, p. 216 e pp. 211-212.

¹⁸³ BENPORAT 1996, pp. 92-93, nr. 14.

¹⁸⁴ Si esprimono in questi termini LAURIOUX 2005d, p. 359, e BENPORAT 1996, p. 25.

¹⁸⁵ MONTANARI 2014b, p. 40.

¹⁸⁶ CAPATTI – MONTANARI 1999, pp. 101-103.

¹⁸⁷ Una di queste è il «pastello volativo», ovvero la torta ripiena di uccelli vivi già presentata dalla famiglia del *Liber de coquina*: cfr. BENPORAT 1996, p. 155, nr. 268, e MARTELOTTI 2005, p. 233.

Il libro di Martino de' Rossi ha conosciuto diverse stesure, oltre che diverse copie manoscritte. La versione più vicina alla prima redazione che sia giunta sino a noi è ora in mani private, non è consultabile al pubblico e risale probabilmente agli anni 1464-1465, quando Martino era ancora al servizio del Patriarca di Aquileia, Ludovico Trevisan. Successive a questa sono le copie conservate a Roma (Biblioteca Apostolica Vaticana, ms. Urbinate latino 1203) e Washington (Library of Congress, Rare Books, ms. 153), pressoché identiche e databili alla seconda metà del XV secolo nell'Italia centro-meridionale.

A Riva del Garda (Biblioteca civica) è conservato un testimone di una seconda versione del ricettario di Martino, dedicato a Gian Giacomo Trivulzio e scritto in area lombarda nei primi anni del XVI secolo, con un numero di ricette maggiore rispetto alla precedente redazione e alcune preparazioni che rimandano all'area genovese¹⁸⁸. Un altro manoscritto, risalente agli ultimi anni del XV secolo o ai primi del successivo, conservato ora a New York (Pierpont Morgan Library, ms. Bühler 19), è invece opera di un copista napoletano (per questo gli studiosi sono soliti chiamarlo Cuoco Napoletano o Anonimo Napoletano), che unisce una selezione delle ricette di Maestro Martino ad alcune preparazioni appartenenti alla tradizione del catalano *Libre de Sent Sovi*¹⁸⁹.

Così come nei ricettari precedenti, anche in tutti i testimoni del *Libro* di Martino si possono scorgere, in mezzo a numerose preparazioni complesse e con molti ingredienti signorili, alcune ricette piuttosto semplici, a base di ingredienti di poco pregio.

Le fave, tanto per cominciare. Una ricetta le propone ben mondare e bollite in brodo di carne salata, con l'aggiunta di un tocco di prezzemolo e menta battuta a cottura quasi ultimata. «Questa minestra vole esse un pocho verde che parra più bella», dice il *Libro*, e «similmente poi fare li peselli e ogni altro legume fresco»¹⁹⁰.

Il «principe dei cuochi» – come Platina definisce Martino – non sente il bisogno di aggiungere altro per nobilitare la natura di questa semplice minestra di legumi, e lo stesso vale per quella di «herbette»: bietola e borragine sono prima bollite e poi tritate con prezzemolo e menta, infine

¹⁸⁸ Questo manoscritto è mutilo delle ultime carte, che sono state ritrovate ma rimangono, a quanto mi risulta, ancora inedite, in mani private e non consultabili dal pubblico. Per un rapido accenno alle ricette e alle descrizioni di banchetti contenute in questi fogli, utili alla datazione del testo, BENPORAT C., *Un frammento inedito di Maestro Martino*, «Appunti di Gastronomia», 26 (1998), pp. 109-121.

¹⁸⁹ Le notizie qui riportate sulla tradizione manoscritta del ricettario di Maestro Martino sono tratte da BENPORAT 1996, pp. 21-24, talvolta in contrasto con LAURIOUX 1996a, pp. 289-292. Il ms. di Washington è edito da FACCIOLI 1987, pp. 131-218; quelli di Roma, Riva del Garda e New York da BENPORAT 1996, pp. 79-292.

¹⁹⁰ BENPORAT 1996, p. 110, nr. 89 e p. 181, nr. 60; FACCIOLI 1987, p. 162.

cotte in una pignatta nel brodo grasso, con l'aggiunta, solo «se ti pare» o «sel pyace», di un po' di pepe¹⁹¹.

Martino propone inoltre una «minestra di lattughe che parra che sia zuche», dicendo solamente di prendere la parte bianca del cespo di lattuga e cuocerlo «come le zuche con ova e con agresto»¹⁹². La «minestra di cavoli alla romanesca» consiste invece di cavoli rotti con le mani, bolliti in acqua, successivamente asciugati e farciti di – o cotti nella pignatta insieme a – lardo battuto, infine ribolliti in brodo grasso¹⁹³. L'Anonimo Napoletano tiene a precisare che questa «non he trista menestra quando hai fame»¹⁹⁴: non si trattava dunque di una vivanda opportuna in condizioni normali, ma valida solo in periodi di ristrettezza economica o di particolare appetito, come quelli in cui si trovavano abitualmente i contadini.

La cucina di Martino fa un largo uso della carne salata, specialmente per dare sapore al brodo di cottura degli alimenti. In un paio di ricette essa è invece al centro del procedimento gastronomico: si tratta del prosciutto e della sommata (salume ricavato dalle mammelle dei bovini), ma le medesime indicazioni possono essere seguite anche per ogni altro taglio di carne salata¹⁹⁵. Martino consiglia di infilzare la carne con un coltello e valutarne l'odore, per capire se la qualità è buona; se il profumo è gradevole e se la si vuole conservare più a lungo, si può procedere alla cottura nel vino bianco o nell'aceto, lasciandola poi immersa nel liquido con cui è stata cotta – a cui possono essere aggiunte foglie di salvia, rosmarino e alloro – finché non si raffredda del tutto¹⁹⁶.

Nella sezione del ricettario che Martino dedica alle uova si trova la «buona» o «bella» «frittata», ottenuta sbattendo le uova con acqua, latte e formaggio grattugiato, e cuocendo il tutto in una padella ben imburrata. Una ricetta molto semplice, alla quale possono essere aggiunte foglie tritate (o succo) di bietola, prezzemolo, borragine, menta, maggiorana e salvia se la si vuole colorare di verde¹⁹⁷. Una vivanda tipica della mensa contadina, come si è visto, che Martino arricchisce tutt'al più con ingredienti come le erbette, comuni in tutte le case di campagna.

¹⁹¹ BENPORAT 1996, p. 108, nr. 80 e p. 187, nr. 89; FACCIOLI 1987, pp. 158-159. L'Anonimo Napoletano non nomina neanche il pepe e specifica di ottenere il brodo con la carne salata: BENPORAT 1996, p. 242, nr. 38.

¹⁹² Ivi, p. 104, nr. 64 e p. 182, nr. 67; FACCIOLI 1987, p. 154. L'Anonimo Napoletano aggiunge che la lattuga si può cuocere anche «como la boragine sola in brodo»: BENPORAT 1996, p. 239, nr. 24.

¹⁹³ Ivi, p. 112, nr. 96 e p. 188, nr. 95; FACCIOLI 1987, p. 164.

¹⁹⁴ BENPORAT 1996, p. 238, nr. 23.

¹⁹⁵ Tra le pietanze a base di carne salata proposte da Martino, si segnala la «carbonata», ovvero fette di carne salata (prosciutto e sommata in particolare) cotte in padella e servite con aceto o succo di agrumi, cannella, zucchero e un po' di prezzemolo: ivi, p. 96, nr. 28 e p. 173, nr. 23; FACCIOLI 1987, p. 143. L'Anonimo Napoletano non presenta questa ricetta ma ne descrive un'altra che chiama «matta fame», condendo la carne salata con prezzemolo, maggiorana, cipolle, uova, spezie e zafferano: BENPORAT 1996, p. 257, nr. 100.

¹⁹⁶ Ivi, p. 98, nr. 36-37 e p. 176, nr. 37-38; FACCIOLI 1987, pp. 145-146. L'Anonimo Napoletano specifica che così cotti i salumi possono durare fino a dieci giorni: BENPORAT 1996, p. 254, nr. 85-86.

¹⁹⁷ Ivi, pp. 135-136, nr. 183 e p. 219, nr. 212-213; FACCIOLI 1987, pp. 192-193.

Altre ricette per le uova – in buona parte già viste nella tradizione del *Liber de coquina* – non brillano certo per difficoltà esecutiva o ricercatezza degli ingredienti: le «ova afritellate» sono fritte in olio; le «afrietellate al modo fiorentino» sono cotte al tegamino in modo che assumano una forma tondeggiante; quelle «nello spedo» sono arrostitite e appena pronte mandate in tavola; le «ova fresche nella cenere calda» sono cotte tra le braci come quelle del villano Berto Panada¹⁹⁸; le «ove tuffate con la corteccia» sono le odierne uova sode, infine le «ova sperdute nella bracia accesa» non sono altro che uova intere gettate tra le braci e successivamente rotte con un bastone, quindi lasciate cuocere finché non sono pronte e infine servite in tavola cosparse di aceto e prezzemolo¹⁹⁹. Tutte ricette, come si vede, facili da ottenere e prive di ingredienti signorili.

Il manoscritto di Riva del Garda propone un piatto di lumache, ovvero un alimento ancora mai incontrato sin qui ma di facile reperimento in campagna, non particolarmente apprezzato dai medici²⁰⁰ ma dalle aristocrazie sì, in quanto lo si ritrova – almeno nei primi anni del Cinquecento – sulle mense dei giorni di magro degli Anziani e Consoli del Comune di Bologna²⁰¹. Le lumache, dice il ricettario, devono essere raccolte solo se trovate su piante di rosmarino, finocchio o vite, altrimenti non sono buone; una volta raccolte vanno poi lasciate due giorni in una pignatta con della semola per ripulirsi dalla terra, quindi lavate accuratamente e infine bollite in acqua con l'aggiunta di rosmarino, finocchio «et altre bone mentuce»²⁰².

Per quanto riguarda i pesci, Martino accenna a qualità fluviali di piccola dimensione, molto comuni nelle acque italiane e per questo alla portata delle famiglie contadine. Tra queste vi sono i barbi e le scardole, delle quali tuttavia si dice soltanto «quocile come ti pare che non v'è grascia né è pesce da farne stima», oppure «fallo come ti piace ma non è reputato buon

¹⁹⁸ Cfr. *supra*, p. 212, testo corrispondente a n. 283.

¹⁹⁹ Le ricette di uova (tra cui quelle indicate qui, insieme ad altre che prevedono l'uso di spezie, zucchero e altri ingredienti pregiati), si trovano in BENPORAT 1996, pp. 136-138, nr. 184-195, pp. 219-221, nr. 214-226 e pp. 266-268, nr. 147-159; FACCIOLI 1987, pp. 193-196.

²⁰⁰ Così si esprime in proposito MICHELE SAVONAROLA, p. 137, rr. 2267-2270: «La lumaga calda è e seccha troppo, dove Galieno: è troppo desicativa e consumptiva de' membri humidi et è pur grieve da padire, dà poco nutrimento e genera colera, sì che a tua Signoria non farebe zà nocumento e pò anco di quella manzare ben preparata». Il medico padovano non manca di indicare una sua personale ricetta per le lumache: pulite e poi bollite due volte, con l'aggiunta di uova, formaggio, grasso di porco, pepe e menta.

²⁰¹ PUCCI DONATI 2016, pp. 164-165.

²⁰² BENPORAT 1996, p. 194, nr. 117.

pesce»²⁰³, a ulteriore testimonianza dello scarso apprezzamento di cui godevano questi pesci presso le élites²⁰⁴.

Lasche, latterini e «roviglioni» (probabilmente triotti o rovelle) sono invece tre piccole specie ittiche – di acqua dolce la prima e l’ultima, sia di mare che di lago la seconda, tutte piuttosto comuni soprattutto in Italia centrale – che Martino consiglia di cuocere fritte con accompagnamento di salsa verde o agresto verde²⁰⁵. La ricetta della salsa verde non è molto diversa da quella che si incontra nei ricettari trecenteschi: la base rimane l’aceto, usato per stemperare erbe tritate (tra cui prezzemolo, serpillo e bietola), pepe, zenzero, sale e un po’ d’aglio se gradito²⁰⁶. L’agresto verde è una salsa ben più semplice e povera, fatta di acetosa pestata con sale, stemperata con agresto vecchio e passata al setaccio²⁰⁷. Nessuna spezia, dunque, apparirebbe in questo secondo caso a impreziosire i pescetti, e nemmeno i granchi, che Martino cuoce in una salamoia di aceto, acqua e sale, aggiungendovi solo dell’ulteriore aceto al momento di servirli in tavola²⁰⁸.

Un’altra specie ittica di cui Martino ha poca stima è il pesce cane, che consiglia di servire lessato in vino (o aceto) e acqua «con agliata forte mescolata etiamdio con un poco di mostarda fortissima», ma senza nutrire grandi speranze, in quanto «non serà mai bono, che de sua natura è tristo». Peggio ancora è il «bessano», squaloide simile al palombo, che va cotto alla stessa maniera del pesce cane e servito con agliata «fortissima», benché rimanga un pesce «vilissimo, più conveniente a zappatori che ad huomini da bene»²⁰⁹. E chissà se in qualche area costiera qualche contadino non abbia effettivamente consumato più o meno saltuariamente questa specie ittica scarsamente apprezzata dagli strati superiori, accompagnandola proprio con quel forte – e per lui familiare – sapore di aglio con cui la consigliava Martino.

Nella sezione del *Libro* dedicata ai «sapori» Martino descrive un altro paio di preparazioni decisamente povere, in aggiunta all’agresto verde e all’agliata²¹⁰ di cui si è appena fatta

²⁰³ Ivi, pp. 146-147, nr. 232 e 239, p. 227, nr. 256; FACCIOLI 1987, pp. 206-207. Il ricettario di Riva del Garda sostituisce la ricetta delle scardole con una di «raye», ovvero razze, di cui bisogna ugualmente avere «pocha stima»: BENPORAT 1996, p. 228, nr. 263. Per l’identificazione di «barbi», «scarde» e «raye», così come delle altre specie ittiche che verranno nominate in seguito, si sono seguite le indicazioni fornite da CARNEVALE SCHIANCA 2011, sotto le voci corrispondenti.

²⁰⁴ Anche il polipo è «pesce vile e da non farne stima», al punto che non vi è maniera di prepararlo che possa migliorarne la natura: BENPORAT 1996, p. 148, nr. 249.

²⁰⁵ Ivi, p. 147, nr. 242-244, p. 228, nr. 266-267; FACCIOLI 1987, p. 208.

²⁰⁶ BENPORAT 1996, p. 115, nr. 106 e p. 196, nr. 124; FACCIOLI 1987, p. 167.

²⁰⁷ BENPORAT 1996, p. 117, nr. 120 e p. 198, nr. 137; FACCIOLI 1987, p. 170.

²⁰⁸ BENPORAT 1996, p. 148, nr. 250, p. 229, nr. 271 e p. 275, nr. 186; FACCIOLI 1987, p. 209.

²⁰⁹ BENPORAT 1996, pp. 141-142, nr. 217-218 e p. 275, nr. 190; FACCIOLI 1987, p. 201.

²¹⁰ Martino presenta anche una variante «pavonaza» (con l’aggiunta di uva nera o ciliegie) di questa tipica salsa medievale: BENPORAT 1996, p. 117, nr. 118-119, p. 198, nr. 135-136 e pp. 261-262, nr. 125; FACCIOLI 1987, p. 170.

menzione. Si legge infatti una «salsa di pampani di vite», ovvero viticci pestati con un po' di aglio se gradito, mollica di pane e sale, il tutto stemperato con agresto (o aceto) e passato al setaccio. Una salsa di «agresto con finocchio» si ottiene invece pestando il fiore del finocchio selvatico con aglio e sale, stemperando quindi il tutto con agresto²¹¹.

Nelle prime redazioni del *Libro* di Martino si può trovare anche una semplice ricetta per le «pastinache grosse», pulite della parte non edibile, lessate, infarinate e quindi fritte in olio senza aggiungervi altro²¹², mentre nel solo manoscritto di Riva del Garda si legge una vivanda di zucche secche «ala zenovesa», ovvero “alla genovese”: lavate e poi bollite in acqua, le zucche sono quindi tagliate minute e ribollite con carne salata, oppure cotte con uova e formaggio²¹³. Nessun ingrediente di pregio, ancora una volta, interviene a impreziosire la preparazione.

Altre volte, invece, ricette di impronta contadina sono arricchite con ingredienti di statuto signorile. Le «rape armate», ad esempio, sono una composizione a strati sovrapposti di rape cotte e tagliate a fette, formaggio, spezie e burro²¹⁴. Con i semi di canapa²¹⁵, con il farro²¹⁶ e con il miglio²¹⁷ si fanno minestre con l'aggiunta di spezie in cottura, mentre per la semola, che viene versata nel brodo pian piano mescolando continuamente, le spezie sono aggiunte solo a cottura ultimata, insieme al formaggio²¹⁸. Con la carne e il budello del maiale si fanno infine le immancabili salsicce – che Martino fa essiccare al fumo – il cui impasto è insaporito da semi di finocchio e pepe²¹⁹.

Nel ricettario di Martino, dunque, il numero di preparazioni a base di alimenti poveri – arricchiti o meno da ingredienti pregiati secondari – non è certo trascurabile, anche se nel complesso minoritario. Questa presenza tutt'altro che invisibile o nascosta di legumi, ortaggi, carne salata e interiora di maiale, unita a quella di preparazioni ben note al mondo contadino come le frittate o le uova cotte sotto la cenere, testimonia che anche la cucina del «principe dei cuochi» del Quattrocento italiano presentava tratti comuni con quella degli strati più poveri della popolazione, contadini in particolare.

²¹¹ BENPORAT 1996, pp. 117-118, nr. 121-122 e p. 198, nr. 138-139; FACCIOLI 1987, p. 171. L'Anonimo Napoletano aggiunge mollica di pane alla salsa di pampani di vite e soprattutto pepe a quella di agresto e finocchio: BENPORAT 1996, p. 261, nr. 120-121.

²¹² Ivi, p. 135, nr. 182, p. 215, nr. 204 e p. 271, nr. 171 (sia il manoscritto di Riva del Garda che l'Anonimo Napoletano arricchiscono la ricetta utilizzando per l'infarinatura delle pastinache non semplice farina ma «fiore» di farina, ovvero farina di ottima qualità, mischiandola inoltre con acqua rosata, zucchero, cannella e zafferano); FACCIOLI 1987, p. 192.

²¹³ BENPORAT 1996, p. 185, nr. 81.

²¹⁴ Ivi, pp. 130-131, nr. 160, pp. 210-211, nr. 181 e p. 239, nr. 27; FACCIOLI 1987, p. 186.

²¹⁵ BENPORAT 1996, p. 107, nr. 76, p. 209, nr. 177 e p. 241, nr. 34; FACCIOLI 1987, p. 157.

²¹⁶ BENPORAT 1996, p. 102, nr. 51, p. 179, nr. 51 e p. 235, nr. 9; FACCIOLI 1987, pp. 150-151.

²¹⁷ BENPORAT 1996, p. 102, nr. 53 e p. 180, nr. 54; FACCIOLI 1987, p. 151.

²¹⁸ BENPORAT 1996, p. 104, nr. 65, p. 182, nr. 69 e p. 239, nr. 28; FACCIOLI 1987, p. 154.

²¹⁹ BENPORAT 1996, p. 95, nr. 23, p. 175, nr. 34 e p. 254, nr. 84; FACCIOLI 1987, p. 141.

5.7 Due ricettari alle soglie dell'Età moderna

I codici Western 211 del Wellcome Institute for the History of Medicine di Londra e R3550 della Ruskin Gallery di Sheffield contengono due ricchissime compilazioni culinarie – la prima di oltre 400 ricette, la seconda che supera le sei centinaia – databili a pochi anni di distanza l'una dall'altra, a cavallo tra Quattrocento e Cinquecento, la prima in ambiente meridionale, la seconda a Padova. Entrambi i manoscritti ripropongono numerose preparazioni già viste nei ricettari italiani precedenti, sia trecenteschi che quattrocenteschi, e il manoscritto Western 211 ne trae alcune anche dal *Libre del coch* del catalano Mestre Robert, cuoco di Ferrante I re di Napoli²²⁰.

La vastissima mole di ricette descritte da questi testi può essere considerata una rassegna delle esperienze culinarie maturate in ambito italiano – e non solo – nel corso degli ultimi secoli del Medioevo, esposta tuttavia in maniera piuttosto criptica, disarticolata e talvolta ripetitiva da entrambi i manoscritti, più vicini per stile ai ricettari tipicamente medievali che non a quelli più organici e precisi di Maestro Martino.

La compilazione padovana è quella che presenta i maggiori elementi di novità, a cominciare da una sezione del tutto inconsueta dedicata esclusivamente alle insalate, *crudité* servite nei banchetti prima delle portate principali, al fine di stimolare l'appetito dei convitati. Di norma questa tipologia di preparazioni non era inserita nei libri di cucina proprio perché non riguardava il lavoro del cuoco, ma quello del credenziere²²¹.

Fra queste 20 diverse ricette di insalate compaiono ingredienti come la cipolla, i raperonzoli, gli aglietti, i capperi, le carote, i cavoli cappucci, gli asparagi, la ruchetta, il radicchio, la lattuga, oltre che diverse erbe amare o aromatiche, e spesso l'unico condimento è costituito dalla terna sale, olio e aceto, a cui talvolta si aggiungono spezie come zenzero o pepe²²². Erano dunque gli alimenti dell'orto ad aprire il pasto degli strati sociali superiori, spesso senza l'aggiunta di ingredienti di pregio.

²²⁰ Per la descrizione e la datazione di questi due manoscritti si rimanda alle pagine introduttive delle rispettive edizioni: BENPORAT 2011a, pp. 5-9, e BENPORAT 2012a, pp. 5-14. Per quanto riguarda l'influenza della cucina catalana sul manoscritto del Wellcome Institute, vedi SPADARO DI PASSANITELLO 1999 e LUBELLO 2009, pp. 105-108.

²²¹ CARNEVALE SCHIANCA 2007, p. 86. Sulla figura del credenziere, dalla fisionomia non ancora completamente definita all'interno delle gerarchie dei funzionari della mensa signorile tardo quattrocentesca, BENPORAT 2007, pp. 51-53.

²²² BENPORAT 2012a, pp. 14-15, nr. 1-20.

Lo stesso discorso vale per le interiora degli animali, protagoniste della seconda sezione della compilazione padovana, dedicata alle «insalate cotte di carne», altra forma di aperitivo. Spesso si tratta di pregiati fegatelli di volatili, talvolta di più modeste interiora di bue, vacca o «de ogni rasone», condite con erbette, aceto e – questa volta sempre – spezie²²³.

Passando a vivande più centrali nell'ordine del pasto, molte ricette di entrambe le compilazioni sono costruite attorno a ortaggi o interiora di animali, e di queste alcune non presentano tratti che ne nobilitino l'immagine o il sapore, non diversamente da quanto accadeva in pressoché tutti i ricettari italiani precedenti.

Si leggono così nella compilazione padovana diverse preparazioni di insaccati affumicati con ripieno a base di carne di porco tritata con sale ed erbette aromatiche (alloro, coriandolo e finocchietto) e successivamente innaffiata nel vino. In alcune ricette il ripieno è costituito piuttosto da interiora di quadrupedi grossi, come la lingua di maiale o di bue, il polmone, il midollo o le cervella; nel caso della lingua di maiale salata la ricetta non prevede l'aggiunta di spezie, e precisa che la salsiccia in questione, salata e affumicata, può essere conservata anche due anni²²⁴.

Completamente priva di ingredienti signorili è anche una ricetta di fegato (ma non è specificato di quale animale) descritta dalla compilazione meridionale, che prevede una cottura arrosto e una salsa a base acetosa con pane abbrustolito e rosso d'uovo²²⁵.

Per quanto riguarda le carni salate, il manoscritto padovano illustra come ottenere buoni prosciutti e sommate – immergendo nel vino rosso bollente e poi sospendendo al fumo i primi, mettendo in soppressa le seconde²²⁶ – mentre la compilazione meridionale spiega come preparare opportunamente la carne salata, ponendola a bagno in acqua calda la sera prima di cuocerla e lavandola due o tre volte subito prima di iniziare la cottura, in modo da rimuovere tutto il sale²²⁷.

Passando agli ortaggi, si ritrovano nel manoscritto padovano le fave fresche bollite in brodo di carne salata con prezzemolo, menta e maggiorana; le rape maritate, ovvero rape bollite in brodo grasso con formaggio; la torta di erbe e la torta romagnola, entrambe ottenute da un impasto di uova, lardo e formaggio con bietola, spinaci e prezzemolo; una «salviata per scudelle», a base di uova sbattute con succo di salvia e bietole, fritta in una padella adeguatamente imburata; un paio di ricette di frittelle di farina e acqua con succo di erbette varie, e infine una «vivanda di

²²³ Ivi, p. 15, nr. 22 e 26-28.

²²⁴ Ivi, pp. 47-49, nr. 279-282, 284-285 e 288-289.

²²⁵ BENPORAT 2011a, p. 97, nr. 393.

²²⁶ BENPORAT 2012a, pp. 48-49, nr. 286-287.

²²⁷ BENPORAT 2011a, p. 29, nr. 140.

cavoli capucci» proposta in tre varianti, la più povera delle quali prevede semplicemente di bollire i cavoli in latte di vacca aggiungendovi burro e sale²²⁸.

La compilazione meridionale propone invece un paio di ricette di «rapata», che prevedono di tagliare la rapa in quattro pezzi e poi di cuocerla una prima volta in acqua e una seconda in brodo grasso con uova e, nella seconda ricetta, formaggio. Vi sono poi un paio di ricette per i torsi dei cavoli, cotti in una pignatta ingrassata e serviti con latte e formaggio, oppure bolliti una prima volta in acqua, scolati, tritati e bolliti una seconda volta in brodo di carne con una fetta di prosciutto e rosso d'uova. Ancora, si legge una curiosa «vivanda de cepolle nommata aqua e sale», che frigge le cipolle tagliate sottili e vi aggiunge successivamente acqua, formaggio tagliato in pezzetti e agresto a cottura ultimata, in modo da poter fare sia una zuppa che una minestra, fermo restando che questo piatto «in omne modo è bono», come afferma lo stesso ricettario²²⁹.

La compilazione meridionale descrive anche una preparazione di «spinaci in baiani», in cui gli spinaci sono prima bolliti per tre volte cambiando l'acqua dopo ogni ebollizione, e successivamente soffritti in olio e acqua con l'aggiunta di aglio; una semplice ricetta di crespelli con foglie di borragine nell'impasto, e infine una preparazione del tutto analoga alla già nota salviata, in cui un impasto di uova, latte e succo di salvia viene fritto in olio o in grasso animale senza aggiungervi ulteriori ingredienti²³⁰.

Il manoscritto padovano presenta diverse ricette a base di zucche, prima bollite, poi affettate e quindi infarinate e fritte, condite con salse povere a base di agresto, con la sola aggiunta di un po' di formaggio grattugiato, oppure con aglio, fiore di finocchio e pane, o ancora con viticci tritati insieme a prezzemolo e basilico. Da ultimo, le zucche possono essere lessate e poi ribollite in una pignatta con latte, vino e qualche uovo sbattuto, con una spolverata di formaggio grattugiato sulle scodelle già pronte²³¹.

Lo stesso ricettario contiene anche un paio di preparazioni per i cereali minori, che non prevedono l'utilizzo di ingredienti signorili. Una è il «farro a modo di bremanzeri», in cui il cereale viene cotto nel vino o nel latte con l'aggiunta di formaggio fresco pestato con uova – e, solo se si gradisce, petto di pollo e zafferano – l'altra è una vivanda di avena cotta una prima

²²⁸ BENPORAT 2012a, p. 104, nr. 586; p. 79, nr. 468; p. 70, nr. 413; pp. 74-75, nr. 439; p. 63, nr. 365; p. 34, nr. 197-200 e p. 65, nr. 383.

²²⁹ BENPORAT 2011a, p. 23, nr. 117; p. 63, nr. 214; p. 34, nr. 168; p. 62, nr. 212 e pp. 40-41, nr. 105.

²³⁰ Ivi, p. 89, nr. 350 e p. 48, nr. 141-142.

²³¹ BENPORAT 2012a, p. 102, nr. 574 e pp. 80-81, nr. 476-478.

volta in acqua e una seconda nel latte, versandovi brodo grasso, miele, prezzemolo e nulla più²³².

Entrambe le compilazioni propongono poi come di consueto alcune ricette senza alimenti di statuto contadino, ma che per semplicità di preparazione e facilità di reperimento degli ingredienti potrebbero comunque rientrare nella sfera della gastronomia povera.

Rientrano in questa categoria il brodetto chiamato «iuvel» dal ricettario meridionale, con prezzemolo, maggiorana e qualche uovo; il «bon soffricto a carne», in cui la carne (senza altre specifiche) viene prima soffritta e poi cotta con uova e formaggio; un paio di ricette a base di caciocavallo, cotto sotto la cenere oppure arrostito allo spiedo con una salamoia di acqua e sale; il «follorus», ovvero una torta il cui ripieno consiste di latte sbattuto con uova, sale e un po' di menta secca, e infine una minestra di latte bollito con pane grattugiato e uova²³³.

Dalla compilazione padovana provengono le «polpette di carne di porco» con sale e coriandolo, lasciate un giorno e una notte a riposare e poi messe al fumo ad asciugare; i «raviuoli da venerdì» con formaggio, uova e farina, cotti in acqua salata e serviti nei taglieri spolverandoli di formaggio; le già note «ova afrittelate», e infine una ricetta di «lasagne vилlese» – ossia “rustiche” – fatte semplicemente di pasta sottile, cotte in brodo grasso e servite cosparse di formaggio²³⁴, proprio come quelle della contadina lucchese di Sercambi²³⁵.

Venendo ai «sapori», entrambi i manoscritti segnalano diverse varianti – ma spesso sono solo ripetizioni – di mostarda, sempre a base di mosto e senape²³⁶, mentre il ricettario padovano presenta alcune ricette per ottenere semplici condimenti come aceto, agresto o sapa²³⁷, o anche salse povere a base ancora di agresto, con aglio, noci, sale e pane sbriciolato – e l'aggiunta di finocchio dolce per accompagnare, si dice, la carne di bue o i pesci di palude²³⁸ – oppure con erbe tritate²³⁹. Di quest'ultimo gruppo di ricette una, ottenuta tritando insieme prezzemolo, nepitella, menta, serpillio, santoreggia, salvia e origano, è esplicitamente indicata dal ricettario per «acconzare» fave e fagioli²⁴⁰.

Un po' a sorpresa, infine, a fianco di queste salse e condimenti poveri, si leggono alcune ricette che nel nome rimandano al mondo contadino o agli strati marginali della società, ma che nel

²³² Ivi, p. 58, nr. 337 e p. 60, nr. 347.

²³³ BENPORAT 2011a, p. 29, nr. 141, p. 30, nr. 146, p. 50, nr. 152, p. 51, nr. 153 e 157, p. 55, nr. 174.

²³⁴ BENPORAT 2012a, p. 50, nr. 297, p. 62, nr. 360, p. 64, nr. 375 e p. 113, nr. 625.

²³⁵ Cfr. *supra*, p. 211, n. 275.

²³⁶ BENPORAT 2011a, p. 76, nr. 277; BENPORAT 2012a, p. 16, nr. 35, p. 22, nr. 92 e 94, p. 67, nr. 396, p. 68, nr. 398 e 403, p. 80, nr. 472.

²³⁷ BENPORAT 2012a, p. 86, nr. 520-529, p. 30, nr. 161-170 e p. 31, nr. 173-174.

²³⁸ Ivi, p. 16, nr. 30 e pp. 26-27, nr. 134.

²³⁹ Ivi, pp. 84-85, nr. 506-513.

²⁴⁰ Ivi, p. 85, nr. 512.

contenuto si rivelano decisamente ricercate. Preparazioni che, come adesso si vedrà, costituiscono l'impronta più evidente, nei libri di alta cucina, delle ideologie anticontadine espresse dalla letteratura. In altre parole, sono altrettanti esempi di satira "gastronomica" del villano.

A questa categoria appartengono le «specie forte dicte morde villano» presentate dal manoscritto padovano e contenenti pepe, zenzero, zafferano, cubebe e chiodi di garofano²⁴¹. È proprio la forte presenza di spezie ciò che giustifica il nome della ricetta, in quanto si trattava di una preparazione talmente raffinata e pregiata che si sarebbe rivelata pungente nel palato di un semplice contadino, per nulla abituato, come noto, all'odore ancor prima che al sapore delle costosissime spezie.

Più sottile è il sarcasmo sotteso alla «salsa da povero homo» della compilazione meridionale, composta solo di succo di arance, zucchero e cannella²⁴². Se le arance erano un frutto comune nell'area di redazione del testo²⁴³, e anche lo zucchero non era un prodotto così esclusivo come altrove – almeno a Palermo e dintorni, dove la sua produzione conobbe un'impennata alla fine del XIV secolo²⁴⁴ – la cannella proveniva invece da una costosa importazione²⁴⁵. Non era certo una salsa per poveri, dunque.

Da ultimo, ecco la ricercatissima «mostarda da villani», che il manoscritto padovano compone di zucchero, senape, coriandolo, pepe di Guinea²⁴⁶, mele cotogne confettate e «chiarea fina»²⁴⁷, ovvero vino dolce e aromatizzato²⁴⁸. Una mostarda assai dolce, speziata ed estremamente costosa: «da villani», insomma, solo con molta ironia.

5.8 Alimenti rustici e alta cucina: ricettari, mense, banchetti

Tolto il velo dell'ideologia e della satira, che ammantava persino – come appena visto – le denominazioni di alcune ricette, rimane evidente il fatto che nei libri di cucina italiani rientravano anche quegli alimenti che le fonti letterarie non esitavano a definire rustici, e quelle pietanze che caratterizzavano spesso le tavole dei contadini sia in letteratura che nella realtà²⁴⁹.

²⁴¹ Ivi, p. 28, nr. 141.

²⁴² BENPORAT 2011a, p. 74, nr. 267.

²⁴³ Cfr. *supra*, p. 203, n. 223.

²⁴⁴ TRASSELLI 1982.

²⁴⁵ Vedi s.v. *Cannella* in CARNEVALE SCHIANCA 2011, pp. 107-110.

²⁴⁶ Ivi, s.v. *Meleghette*, pp. 391-392.

²⁴⁷ Ivi, s.v. *Chiarera*, pp. 157-158.

²⁴⁸ BENPORAT 2012a, p. 68, nr. 402.

²⁴⁹ Di più, secondo CAPATTI – MONTANARI 1999, pp. 41-98, i prodotti dell'orto costituiscono uno dei caratteri fondanti della cucina italiana, medievale e successiva.

Questo rivela, sul piano gastronomico, il legame tra la cultura bassa, contadina, e quella alta, cittadina, che la satira del villano tentava in tutti i modi di disconoscere²⁵⁰.

Riassumendo un po' quanto si è visto nei paragrafi precedenti, i prodotti contadini potevano apparire in ricette di alta cucina fungendo innanzitutto da elementi secondari di preparazioni ricche e complesse, come quegli aglio e cipolle che arricchivano del loro pungente odore e sapore un corposo numero di ricette di carne²⁵¹. Inoltre, ingredienti contadini potevano svolgere un ruolo principale in ricette che prevedevano elementi di statuto signorile soltanto accessori, sopra (nel caso delle spezie) o affianco (nel caso soprattutto delle carni) all'alimento rustico, per nobilitarlo.

Una vivanda di matrice contadina nobilitata "per arricchimento" è costituita ad esempio dagli spinaci e bietole proposti dal *Liber de coquina*, prima bolliti, poi scolati e quindi fritti in olio o lardo con cipolle, con l'aggiunta a cottura ultimata di una spolverata di spezie²⁵². Un ulteriore esempio è la «minestra di ravazolli» di Maestro Martino, composta di rape prima tritate, poi messe sotto aceto e infine bollite in brodo di carne salata, con l'aggiunta di un po' di pepe solo sulle scodelle già pronte²⁵³. Due tra le molte vivande che rimangono del tutto contadine durante il procedimento gastronomico, fino al tocco finale, atto a impreziosirle.

Naturalmente, l'aggiunta di spezie poteva avvenire anche prima della cottura o a cottura in corso, e l'impronta signorile poteva essere data da ulteriori elementi di pregio, come il delicato latte di mandorle (diffusissimo liquido di cottura di molte vivande di magro), le carni pregiate o la frutta fresca. I metodi per ingentilire gli ingredienti contadini potevano quindi combinarsi tra loro, arricchendo la ricetta di diversi elementi signorili ma anche rendendo complesso e articolato il procedimento gastronomico, che in molti casi era davvero frutto della maestria del cuoco di professione e non della quotidianità della cucina casalinga, nonostante gli ingredienti principali fossero tutti estremamente comuni e di poco valore.

Alla nobilitazione per arricchimento si affiancava, come detto, quella per accostamento, in cui vivande tipicamente contadine costituivano il contorno a preparazioni di solito a base carnea. Ne è un chiaro esempio la più volte citata paniccia, accompagnamento ideale per le carni di capretto o di oca arrosto²⁵⁴.

²⁵⁰ Sul legame tra la cultura alimentare delle aristocrazie e quella degli strati sociali subalterni, nell'Italia medievale, insiste ancora MONTANARI 2011, pp. 215-216 in particolare.

²⁵¹ Un esempio in tal senso è il quarto di capretto arrosto presentato da Maestro Martino, lardato, farcito con aglio e cosparso di una salsa acida e speziata: BENPORAT 1996, p. 96, nr. 25.

²⁵² MARTELLOTTI 2005, p. 204.

²⁵³ BENPORAT 1996, p. 192, nr. 109.

²⁵⁴ Cfr. *supra*, p. 226, n. 56 e p. 235, n. 115.

Riprendendo le parole di Montanari, dunque, al di là delle denigratorie rappresentazioni ideologiche, «qualsiasi cibo è degno della mensa signorile», se opportunamente arricchito o accostato ad alimenti di pregio²⁵⁵. In realtà, sembra di dover aggiungere che in una minoranza di ricette l'elemento povero – ortaggi, legumi, carne salata o interiora di maiale – non risulta arricchito o nobilitato in nessuna maniera: appartiene a questa categoria la maggior parte delle ricette viste sin qui, a base di rape, fave, porri, cavoli, zucche e così via.

Guardando all'insieme dei ricettari italiani, se la famiglia del *Liber de coquina* è di gran lunga quella più ricca di ingredienti e di preparazioni di matrice contadina, la presenza della cucina povera si affievolisce notevolmente nella tradizione dei XII ghiotti, e il ricettario di Johannes de Bockenheim addirittura non contempla ingredienti rustici se non nobilitati in qualche maniera. Tracce di cucina povera tornano invece a emergere evidenti nella pur raffinatissima gastronomia di Maestro Martino – ma senza toccare gli apici della famiglia del *Liber* – e anche nei ricettari non appartenenti ad alcuna tradizione (il ms. della Società Storica Comense e i più tardi R3550 della Ruskin Gallery di Sheffield e Western 211 del Wellcome Institute di Londra) la presenza di preparazioni prive di ingredienti signorili è flebile ma non invisibile.

5.8.1 In tavola

Le composte sono un esempio di gastronomia povera, che mirava alla conservazione – grazie soprattutto all'aceto – di frutti od ortaggi quali rape, cavoli e lattughe. Nonostante ciò, esse erano ben presenti nei ricettari trecenteschi, ed erano anche una presenza costante sulle mense dei conventi degli ordini mendicanti, per via della loro natura di cibo di magro e dall'immagine non certo ricca.

I registri di spesa del convento domenicano di Bologna attestano che alla metà del Trecento i frati compravano abitualmente sul mercato cavoli e rape proprio per fare la composta o *compositum*, di cui riportano anche una ricetta, comprendente miele, senape e zafferano, oltre a uva passa e altri ingredienti non specificati²⁵⁶. La composta di rape, inoltre, era uno dei piatti di quaresima preferiti dal mercante Francesco Datini, come scriveva egli stesso in una lettera alla moglie²⁵⁷: un cibo di magro piuttosto apprezzato, dunque, non solo in ambito religioso.

Il monastero di Santa Trinita di Firenze, ovvero la più importante sede cittadina dell'Ordine vallombrosiano, di cui ci sono giunti i registri di spesa per gli anni 1360-1363, si riforniva

²⁵⁵ MONTANARI 2012, p. 187.

²⁵⁶ CÒ 2016, p. 142.

²⁵⁷ GIAGNACOVO 2002, p. 250.

abituamente di cavoli, lattuga (che talvolta era destinata in via esclusiva all'abate, così come l'enula, cucinata una mattina di gennaio con le uova e due milze di porco per l'abate e un suo ospite), fave fresche, fave menate, bietoloni, scalogni, «porri per mettere ne' fagioli», cipolle e agli freschi, a ulteriore testimonianza dell'assidua presenza di legumi e ortaggi, cucinati in vari modi, sulla tavola dei monaci²⁵⁸.

Anche la mensa dei laici faceva grande uso di questi ingredienti nei periodi di magro, quando la carne era vietata da precetti religiosi. Rimanendo nella Firenze del pieno Trecento, il poeta Antonio Pucci descriveva come sul Mercato Vecchio «di quaresima poi agli e cipolle, | e pastinache sonvi, e non più carne, | siccom'a santa Chiesa piacque e volle: | erbette forti da frittelle farne, | fave con ceci e ogni altra civaia, | che di quel tempo s'usa di mangiarne»²⁵⁹. Agli, cipolle, fave, ceci, erbe amare: tutti alimenti legati nell'immaginario al mondo contadino, e tuttavia protagonisti dei pasti quotidiani dei cittadini. In quaresima, certo, ma non solo.

L'umanista Poggio Bracciolini raccontava infatti in una delle sue facezie che i cittadini romani a lui contemporanei avevano l'usanza, per il pranzo del primo maggio, di cuocere e mangiare «*varia leguminum genera*», da loro chiamati virtù («*virtutes*»)²⁶⁰. A Prato, Margherita, moglie del già citato Datini, cucinava piselli con una certa frequenza, condendoli solamente con «erbucci e uno pocho di cipolla»: un piatto che riscuoteva l'apprezzamento del marito, desideroso di conoscerne la ricetta²⁶¹. Rimanendo in ambito datiniano, i libri contabili tardo trecenteschi del fondaco pisano dell'azienda del grande mercante pratese mostrano che una piccola parte della spesa alimentare, affrontata per il sostentamento degli operatori mercantili che lì lavoravano, era costantemente dedicata all'acquisto di radici, bulbi e ortaggi assortiti²⁶². Risalendo verso nord, nella Ferrara di metà Quattrocento il medico Michele Savonarola deplorava «la detestanda consuetudine de' feraresi che tanta fava fresca manzano e peço cum il caxo salato, [...] casone de molte infirmità in Ferrara»²⁶³. Al di là del parere negativo dell'illustre medico, è evidente come le fave si abbinassero bene al formaggio stagionato non solo nel gusto dei rozzi campagnoli.

Tornando nella Firenze descritta da Antonio Pucci, quando finalmente giungeva la Pasqua, sul Mercato Vecchio «rinnovansi e racconcian tutti i deschi, | veggonsi pien di cavretti e d'agnelli

²⁵⁸ ZAZZERI 2003, p. 4 e *passim*.

²⁵⁹ ANTONIO PUCCI, pp. 407-408, vv. 142-147. Su questa nota opera letteraria, vivida immagine della vita cittadina nella Firenze trecentesca, CHERUBINI 1991, pp. 53-69.

²⁶⁰ POGGIO BRACCIOLINI, p. 222, nr. 206: «*Calendis Maii Romani varia leguminum genera, quae "virtutes" appellant, simul coquant mane eduntque*».

²⁶¹ MAZZI 1980, p. 93, n. 123.

²⁶² GIAGNACOVO 2002, pp. 241-261.

²⁶³ MICHELE SAVONAROLA, p. 67, rr. 280-285.

| e di castron nostrali e gentileschi; | similmente vitelle e vitelli | ed altre carni; e molti cittadini | chi compera di queste e chi di quelli»²⁶⁴. Nei periodi di grasso, dunque, la distanza con il mondo contadino si ristabiliva, con il riapparire di tutti i tipi di carne.

A dire il vero, nei versi di Pucci non appaiono i volatili: certo si tratta di una scelta del poeta, anche se forse la loro presenza sui banchi del mercato doveva essere effettivamente limitata, così come limitato era il loro consumo, esclusivo e riservato alle tavole in assoluto più ricche, o ai momenti di festa. La trattatistica di stampo educativo affermava infatti che la «mensa cittadina» doveva essere certo abbondante e ben fornita, ma non troppo ricca, in particolare di «paoni, capponi, starne, fagiani, né simili altri cibi eletti, quali s'appartengono agl'infermi, o a' conviti»²⁶⁵.

Questi precetti non erano lettera morta: una parte della cittadinanza ci credeva e li seguiva, come Lapo Maffei, notaio che intrattenne una fitta corrispondenza con Francesco Datini. In una lettera datata 1404 – fa notare Allen Grieco – Lapo ringraziava l'amico per un dono di pernici, ma affermava in modo deciso che non erano cibo degno della sua persona, perché troppo raffinate e costose. Preferiva piuttosto alimenti grossolani e di minor prezzo, come le acciughe salate, lasciando i pregiati volatili alle élites cittadine, quali il collegio dei Priori – di cui aveva fatto parte in precedenza – tenute, attraverso la ricchezza della tavola, a distinguersi dai comuni cittadini e a ribadire il prestigio dell'istituzione che rappresentavano²⁶⁶.

A confermare le parole di Maffei, i conti della mensa dei Priori – studiati ancora da Grieco – mostrano che proprio di carni pregiate (vitello, capretto e volatili) consisteva il 47% dell'ammontare totale degli acquisti effettuati negli anni 1344-1345, mentre nelle annate 1397-1402 e 1428 la percentuale saliva addirittura al 55%²⁶⁷.

Naturalmente, verdure, ortaggi e legumi erano ben presenti anche su questo desco elitario, molto più di quanto non dica quel 2% scarso che rappresenta l'incidenza del loro acquisto sull'ammontare complessivo della spesa²⁶⁸. Questo non perché la mensa dei Priori avesse la possibilità di rifornirsi di derrate agricole da proprietà terriere senza dover ricorrere al mercato – ne era infatti priva²⁶⁹ – ma perché la quantità di prodotto acquistato, e quindi consumato, era

²⁶⁴ ANTONIO PUCCI, p. 408, vv. 151-156.

²⁶⁵ MONTANARI 1989, p. 466.

²⁶⁶ GRIECO 1997, pp. 373-374.

²⁶⁷ Dati ottenuti incrociando le tabelle 3 e 4 riportate ivi, pp. 21 e 27.

²⁶⁸ Ivi, tabella 3, p. 21. Per quanto riguarda la grande varietà di ortaggi, verdure e legumi acquistati dalla mensa dei Priori, vedi anche FROSINI 1993, pp. 103-122.

²⁶⁹ GRIECO 1987, pp. XV-XVI. Questo costituisce, credo, un *unicum* per gli storici dell'alimentazione bassomedievale. Negli altri casi noti di libri di spesa, come quello dell'hôtel di Savoia (su cui NASO 1999, pp. 93-129), o del fondaco Datini di Avignone (GIAGNACOVO 2018), bisogna infatti tenere in considerazione che

inversamente proporzionale al costo unitario del prodotto stesso: la carne incideva molto di più delle verdure sul bilancio non soltanto perché veniva acquistata in quantità maggiori, ma anche – e forse soprattutto – perché costava molto di più²⁷⁰.

Le classi dirigenti cittadine avevano quindi una certa familiarità con alimenti appartenenti alla sfera alimentare contadina. Una familiarità quotidiana, che tra l'altro aumentava nei momenti di carestia, quando anche le élites erano costrette a virare su prodotti che normalmente avrebbero disprezzato, come il pane scuro di cereali inferiori. È il caso del duca estense Ercole I, costretto nel 1483 a cibarsi di pani di mistura, in un momento in cui gran parte della popolazione attorno a lui pativa la fame²⁷¹.

Forse non i cereali minori, ma sicuramente gli ortaggi, i formaggi, gli insaccati e i salumi rientravano tra i donativi che le aristocrazie del Rinascimento – italiano e non solo – erano solite scambiarsi tra loro. Uscendo solo di poco dall'ambito cronologico qui preso in considerazione, alcune testimonianze particolarmente interessanti giungono dal ricchissimo epistolario di Isabella d'Este, marchesa di Mantova dal 1490.

Con una lettera del 16 novembre 1500 Isabella inviava al fratello Alfonso, duca di Ferrara, un «cistello de endivia sotterata da insalata», scusandosi per la scarsa quantità ma assicurando di mandarne altra appena fosse pronta²⁷². Quasi vent'anni dopo, in un'altra lettera si legge che la marchesa aveva da tempo spedito allo stesso Alfonso delle sementi per coltivare verze, e ora mandava piuttosto le verze stesse, non mancando di indicare il modo di cuocerle e condirle in insalata: «bisogna tagliar via quello torso duro, poi il resto metterlo a bollire in acqua per uno pochetto, sino a tanto che sia divenuta la verza alquanto tenera; poi levarla di l'aqua et conciarla con olio et accete, in foggia di salatta»²⁷³. Semplice ricetta che, tra l'altro, riscosse l'apprezzamento di Alfonso, che chiese alla sorella l'invio di ulteriori sementi²⁷⁴.

verdure, legumi e granaglie potevano provenire dalle proprietà terriere e quindi non figurare tra gli acquisti, falsando in questo modo la ricostruzione della mensa basata esclusivamente sui registri di spesa.

²⁷⁰ Lo fanno notare lo stesso GRIECO 1987, p. 22, e GIAGNACOVO 2018, p. 249, la quale riscontra anche (a p. 240) che gli acquisti di ortaggi e legumi, da parte del fondaco Datini di Avignone, nel periodo 1367-1374 incidevano per il 4% del budget totale destinato alle spese alimentari, a fronte del 24% destinato alla carne.

²⁷¹ MARINI 1973, p. 44.

²⁷² ASMn, *Archivio Gonzaga*, b. 2993, l. 12, c. 4v, nr. 11: «Mando a Vostra Signoria per lo presente cavallaro uno cistello de endivia sotterata da insalata quale goderà per mio amore, et haverome excusata se la serrà pocha, perché non s'è ritrovata più de aconza. Ho bene commisso ne sii preparata de l'altra et mandarone a Vostra Signoria».

²⁷³ ASMn, *Archivio Gonzaga*, b. 2997, l. 36, c. 32r, nr. 105, 27 febbraio 1519. Cfr. MALACARNE 2000, pp. 108-109.

²⁷⁴ ASMn, *Archivio Gonzaga*, b. 1197, 3 marzo 1519, Alfonso d'Este a Isabella d'Este: «Ho avute le verze che mi ha mandate V. S. et n'ho provato in salata, che mi è molto piaciuta, et così ne rendo molte grazie a V. Ex. et pregola chella mi faccia mandare de le sementi, perché non hebbi mai quelle chella mi scrive havermi già mandate». Cfr. MALACARNE 2013a, pp. 190-191.

Le aristocrazie, insomma, gradivano avere verdure e ortaggi sulla propria mensa quotidiana, anche senza che spezie o carni pregiate intervenissero a ingentilirne la natura rusticana.

5.8.2 Nelle grandi occasioni

Non è nel pasto di tutti i giorni che si può cogliere la più netta separazione tra la cultura alimentare dei potenti e quella delle classi subalterne. Bisogna piuttosto guardare ai banchetti festivi, ovvero a quei contesti conviviali dove l'ostentazione e il significato simbolico del cibo, per le aristocrazie, trionfavano sul suo mero valore alimentare.

In tali magnificenti occasioni il padrone di casa intendeva mostrare la propria ricchezza e liberalità, suscitando meraviglia negli ospiti e dispiegando la preminenza sociale della sua famiglia. Tutto l'apparato conviviale concorreva a questo scopo: non solo le vivande, costose e spettacolari, ma anche le sale addobbate per l'occasione, le performance teatrali tra una portata e l'altra, le sontuose argenterie e i paggi che in eleganti uniformi servivano i commensali con precisa ritualità²⁷⁵.

In un contesto simile gli alimenti contadini – ad esclusione di insaccati e salumi – sparivano quasi del tutto, facendo saltuariamente la loro comparsa soltanto come contorni a fiumi di carni arrosto e bollite, oppure come protagonisti di vivande di apertura o di chiusura – destinate a suscitare l'appetito dei convitati o a favorirne la digestione – o ancora come intermezzo tra una portata di carne e l'altra. Non solo la loro presenza era molto limitata, insomma, ma anche il loro ruolo era accessorio, marginale.

Per iniziare i pasti erano particolarmente indicate le insalate e le verdure crude, di cui il pensiero dietetico certificava le qualità aperitive²⁷⁶, sebbene queste cominciarono a fare la loro comparsa nei banchetti solo negli ultimi decenni del Quattrocento, sostituendo i confetti di apertura. Esemplificativi in tal senso sono gli asparagi serviti nell'aprile 1488 all'inizio del banchetto

²⁷⁵ Molto è stato scritto sui risvolti sociali e politici dei grandi banchetti signorili: MONTANARI 1995; ROMANI 1997; DI PASCALE 1997; BENPORAT 2001 e MALACARNE 2007.

²⁷⁶ Già il *Regimen salernitanum* si pronunciava a favore delle insalate all'inizio del pasto: BENPORAT 2001, p. 33. Anche Platina, da parte sua, indicava le insalate come un cibo adatto per iniziare il pasto (la cena in particolar modo) in periodo estivo e in mancanza di frutta, aggiungendo che la lattuga andava condita soltanto con poco olio, un po' più di aceto e sale, sebbene alcuni vi aggiungessero anche menta e prezzemolo oppure pepe o cinnamomo: BARTOLOMEO PLATINA, IV, 1-2, pp. 209-211: «Dicendum erit deinceps de his herbis et holeribus quibus [...] in prima mensa, si fructus absint, vescimur. [...] Si ergo poma abfuerint, non iniucundum erit, aestate tamen magis quam hieme, et cena magis quam prandio, lactucas hoc modo edere. [...] Lactucas crudas, si lotionem non indigebunt, sic condies (sunt enim salubriores quam quae aqua lavantur): in patinam impones, salem contritum insparges, olei parum, plusculum aceti infundes, ac statim devorabis. Sunt qui huic condito parum mentae et petroselini addant, ne omnino insipidum videatur, neve nimia lactucae frigiditas stomacho noceat».

napoletano in occasione delle nozze tra Gian Giacomo Trivulzio e Beatrice d'Avalos²⁷⁷, e i quattro bacini di finocchi, cavoli e lattughe presentati – insieme a uova, ostriche, frutta fresca e molte altre cose, tra cui castagne ed erbe – al principio del banchetto celebrato nel 1475 a Rimini, per le nozze di Roberto Malatesta e Isabella da Montefeltro²⁷⁸. Nel corso della prima Età moderna le insalate consolideranno la loro affermazione come vivande di apertura dei conviti²⁷⁹, conoscendo in età barocca addirittura un'evoluzione in senso ornamentale, divenendo un forte elemento scenico, ancor prima che gastronomico, del banchetto²⁸⁰.

Gli alimenti contadini potevano anche essere inseriti in torte, utili a interrompere la consueta sequela di portate di carni di diversa natura: si vedono così «torte in herbigli de piselli» e salviate (torte a base di salvia e altre erbe) comparire tra numerose portate di arrostiti, lessi e fegatelli in alcuni banchetti descritti dal ms. Buhler 19 della Pierpont Morgan Library di New York (lo stesso che tramanda il ricettario dell'Anonimo Napoletano)²⁸¹.

Tra i contorni, invece, i ceci accompagnavano una portata di tinca affumicata, in un banchetto di magro tenutosi a Siena tra alcuni «armeggiatori» lì riuniti nell'antivigilia di Natale del 1326, per celebrare armeggiando e pranzando insieme l'entrata nella cavalleria di Francesco Bandinelli²⁸². Verze, fagioli e lingue salate si accostavano piuttosto a coreografici pavoni, mentre l'agliata accompagnava la carne di bue e di capponi grassi in due delle diciotto portate del banchetto tenutosi a Milano presso la corte di Galeazzo II Visconti, il 15 giugno 1368, in onore del matrimonio della figlia Violante con Lionello d'Anversa²⁸³.

Nella parte centrale del pasto, in mezzo a una serie infinita di carni di vitello, capretto, agnello, cappone, starni, fagiani e pavoni, quasi sempre comparivano insaccati e salumi, unici elementi che, pur rimandando in qualche misura all'ambito contadino²⁸⁴, riuscivano a ritagliarsi un posto da protagonisti nelle portate principali dei conviti. Per fare un solo esempio, nel trionfale banchetto celebrato a Pesaro nel 1475 in onore delle nozze di Costanzo Sforza e Camilla d'Aragona, ogni portata era dedicata a un dio pagano, e presentata in tavola con la declamazione di alcuni versi: la terza fu dedicata a Giove, «dio de li imperii et de li signori», e suo figlio Perseo presentò le vivande, tra cui anche «salami de più ragione im piatelli del paese».

²⁷⁷ BENPORAT 2001, p. 256.

²⁷⁸ Ivi, p. 231.

²⁷⁹ Lo dimostrano le descrizioni di banchetti cinquecenteschi edite da BENPORAT 2007, pp. 153, 156, 158, 162, 164, 167 e *passim*.

²⁸⁰ MONTANARI 2016, pp. 8-9.

²⁸¹ BENPORAT 1996, pp. 282, 284, 285 e 287.

²⁸² BENPORAT 2001, p. 123.

²⁸³ BENPORAT 1990, pp. 40-41.

²⁸⁴ Oltre a quanto già detto in proposito nel capitolo 4, vedi LEONE 2007, pp. 103-120 in particolare.

Nella quinta fu Orfeo, figlio di Apollo, a recitare versi dedicati ai due sposi delle cibarie presentate, ovvero crostate zuccherine e frutta, ma soprattutto «forme di caso parmigiano grandissime» e «casio nostrano», ovvero forme di parmigiano e di formaggio locale, entrambe dorate e decorate²⁸⁵. Due abbellimenti estetici che nascondevano un prodotto – il formaggio – divenuto ormai protagonista della mensa dei ceti alti, ma che doveva probabilmente la sua origine alla necessità di conservazione – del tutto estranea alla logica signorile – di un prodotto altrimenti molto deperibile come il latte²⁸⁶.

Anche le interiora di maiale, ovvero la parte più umile dell'animale meno pregiato, in almeno un caso apparvero sulle tavole di un banchetto signorile. L'occasione fu il matrimonio tra Giovanni Sforza e Maddalena Gonzaga, celebrato a Pesaro nell'ottobre 1489. Nella seconda delle tredici portate di questo sfarzoso banchetto furono serviti fegatelli di uccelli e di vitello, insieme a «fidego de porco» e «persutti cum vino bianco et vermilio dolce», mentre nell'undicesima, subito prima dei confetti di chiusura, furono presentati in tavola «caso parmesano» e «maroni»²⁸⁷.

In conclusione, se i prodotti contadini non mancavano sulla tavola di tutti i giorni degli strati più ricchi della popolazione, lo stesso si può dire per quella delle grandi occasioni. In questo contesto, però, la presenza di alimenti rustici o popolari, ad esclusione di quelli di derivazione animale, si rarefaceva sensibilmente, rivestendo un ruolo del tutto marginale – di apertura o di chiusura, di contorno o di intermezzo – nella struttura del banchetto, il cui nucleo centrale era costituito da numerose e abbondanti vivande di statuto marcatamente signorile.

5.8.3 Cucina povera e cucina ricca: parole comuni, discorsi inconciliabili

Alla luce del paradigma interpretativo del cibo come forma di linguaggio proposto da Massimo Montanari²⁸⁸, si può dire che tra l'ambito alimentare ricco e quello povero vi fosse una certa comunanza *lessicale*, ovvero di prodotti, le unità fondamentali del discorso gastronomico. Sebbene in misura minore, i due ambiti avevano anche una *morfologia* comune, in quanto ricette (ovvero insiemi di prodotti, combinati e manipolati) interamente contadine si possono leggere nei libri di cucina destinati alle élites.

²⁸⁵ BENPORAT 2001, pp. 190-192.

²⁸⁶ MONTANARI 2012, p. 91.

²⁸⁷ Cfr. MALACARNE 2013b, p. 60.

²⁸⁸ MONTANARI 2012, pp. 23-42.

Un deciso scarto tra la mensa ricca e quella povera si avvertiva invece a livello *sintattico*. Se, infatti, sulla tavola dei poveri le vivande a base di verdure, legumi, cereali minori, carne salata e formaggio avevano un'importanza notevole, costituendo i pilastri gastronomici attorno ai quali potevano occasionalmente ruotare altre pietanze, nei pasti delle aristocrazie rivestivano invece un ruolo più spesso accessorio, come intermezzi o contorni a portate ben più raffinate e costose.

Infine, la distanza tra le due mense era davvero abissale a livello *retorico*, ovvero in tutto ciò che non era cibo ma che svolgeva un ruolo fondamentale nell'atto del mangiare. Il luogo, le forniture, i servitori, la cornice scenica e i codici di comportamento a tavola: tutti elementi che differenziavano profondamente il pasto quotidiano e – ancor di più – il banchetto festivo di signori e contadini.

Tornando alla *sintassi*, tuttavia, vi erano sicuramente delle eccezioni alla regola, legate a singole personalità di spicco. Poco oltre i limiti cronologici che delimitano il presente studio, si ha infatti notizia di almeno un personaggio di statuto signorile e caratura politica internazionale particolarmente ghiotto di alimenti contadini. Si tratta di papa Giulio III, al secolo Giovan Maria Ciocchi Del Monte (1487-1555), il quale, come riferisce von Pastor nella sua *Storia dei papi*, aveva costumi alimentari rustici e grossolani: amava particolarmente le cipolle di Gaeta e un giorno arrivò a rifiutare una portata di polpette di vitello servitagli dal suo scalco, solo perché totalmente priva di aglio²⁸⁹.

A parte questo aneddoto – che andrebbe verificato – è risaputo che alcuni prodotti dall'immagine contadina ma di riconosciuta qualità come le cipolle di Certaldo o le rape di Terni – solo per rimanere in ambito italiano – godessero già alla fine del Medioevo di una più che discreta fortuna commerciale, che si estendeva oltre i confini regionali, segno di un significativo apprezzamento da parte degli strati ricchi della società²⁹⁰. Una prova di come lo statuto sociale degli alimenti e le prescrizioni dietetiche dei medici non fossero gli unici fattori che influenzavano le scelte alimentari dei potenti, e forse nemmeno i più decisivi.

Riferendosi nello specifico alle teorie dietetiche, Domenico Romoli, detto *Panunto*, metteva chiaramente in luce questo concetto nella sua *Singolare dottrina* (1560), enciclopedico trattato di gastronomia scritto per gli scalchi delle grandi corti rinascimentali. «Lasciate pur dir chi vuole» – diceva – «che le dottrine che son scritte per conservazione della sanità son per i mal complexionati, o che declinino alla vecchiaia, o che sieno infermi o che si lievino dal male,

²⁸⁹ PASTOR 1963, p. 37. Cfr. DI SCHINO – LUCCICHENTI 2007, p. 14.

²⁹⁰ CORTONESI 1997, p. 330.

che a sani nodrisce quel che gli sa buono, pur che sia mangiato temperatamente e con misura»²⁹¹.

Romoli poi continuava, portando esempi a sostegno delle sue affermazioni: «Perché ho io veduto per isperienza che, havendo un mio signore (che era da piccolo allevato in mangiar cibi grossi, di ogni cosa) voluto regolarsi per tema di ammalare, e darsi a regole di medici, si infermò e venne a morte»²⁹². Dunque, più delle prescrizioni dei medici contava il gusto individuale: «Quanto alla regola del vivere, niuno è miglior medico a noi, che noi stessi»²⁹³, sentenziava.

In conclusione, il rapporto tra la cultura alimentare dei potenti e quella dei contadini era costituito da forti divergenze ma anche da evidenti trasversalità, che talvolta si trasformavano in vere e proprie aderenze o sovrapposizioni. Qualche caso limite, sottolineato dalle fonti come eccezionale, conferma l'assunto generale: l'ideologia della differenza non si realizzava mai in maniera perfetta nelle pratiche alimentari reali, anche se indubbiamente le condizionava, e ne era a sua volta ispirata.

²⁹¹ DOMENICO ROMOLI, VI, c. 230v.

²⁹² *Ibidem*.

²⁹³ *Ivi*, c. 231r.

CONCLUSIONI

Un primo risultato di questo lavoro di ricerca credo sia stato quello di confermare la validità di alcuni principi metodologici generali riguardanti l'analisi storica delle fonti letterarie, applicandoli al caso specifico della satira del villano italiana. Tra questi, il fatto che gli argomenti *e silentio* risultino inammissibili se volti a dedurre il mancato verificarsi di un fenomeno storico dal solo silenzio delle fonti letterarie in merito.

La mancanza di furti mezzadrili nella letteratura bassomedievale emiliana non significa infatti che i mezzadri emiliani non rubassero ai loro padroni, e nemmeno che la mezzadria non avesse una diffusione tale da poter ingenerare stereotipi letterari. Il Reggiano costituisce un caso di studio evidente da questo punto di vista, in quanto conobbe una precoce diffusione mezzadrile – paragonabile a quella del Senese e del Fiorentino – eppure non ha lasciato letteratura sul furto contadino, sebbene nei registri giudiziari di quella città si trovino più frequentemente che altrove liti sulla divisione del raccolto tra proprietario e mezzadro.

Potrebbe essere fuorviante, poi, estendere la validità delle immagini e delle trame letterarie – ammesso che siano realistiche – troppo al di fuori dell'area di provenienza dei testi che le esprimono: si rischierebbe quantomeno di tralasciare sfumature e dettagli di non poco conto. Se si volesse, per assurdo, descrivere la conflittualità tra proprietario e contadino nel Bolognese – dove non ci sono fonti di satira del villano che trattino questo argomento – usando solo le immagini fornite dalla ricca letteratura toscana, si perderebbe del tutto un elemento assente in quest'ultima, che viceversa era onnipresente nei processi agrari celebrati nel foro civile bolognese: le mancate arature ai terreni da parte dei rustici.

A questo proposito, va ribadito che il furto mezzadrile era praticato nel Bolognese ben prima che le fonti giudiziarie civiliste ne diano frequente testimonianza, ovvero dalla seconda metà del Quattrocento in poi, quando gli statuti affidarono in maniera esplicita la competenza su questa materia ai giudici ai dischi civili. Nel periodo precedente, con ogni probabilità, il furto dei contadini ai loro padroni rientrava nella tipologia giudiziaria del danno dato, e quindi nell'area di competenza degli uffici a questa preposti – il notaio delle vigne e i *domini maleficiorum novorum* – dalla documentazione dei quali è tuttavia quasi sempre impossibile capire se tra accusante e accusato vi fosse un rapporto di lavoro.

Oltre a dover essere ricondotte il più possibile al loro ambiente di produzione, le immagini letterarie devono essere interpretate alla luce dei loro autori, delle finalità per cui essi scrivevano e del pubblico a cui si rivolgevano. Solo così, ad esempio, si può comprendere l'accento posto dai sonetti in dialetto ferrarese delle *Rime di Ermete Bentivoglio* alla fiscalità estense e alla corruzione degli ufficiali pubblici, che brutalizzavano i contadini: un aspetto volutamente marcato più di altri, per mettere in cattiva luce il governo del duca in un momento in cui Bologna – luogo di produzione del codice – si preparava allo scontro con Ferrara. Nondimeno, fiscalità e corruzione degli ufficiali di governo erano sicuramente avvertiti come problemi di pressante attualità dalle popolazioni rustiche sottoposte allo Stato estense: è sufficiente leggere gli epistolari dei governatori locali o le frequenti richieste di esenzioni fiscali da parte delle comunità per rendersene conto.

La satira partiva insomma da un dato reale – altrimenti non sarebbe stata credibile – per poi deformato, estremizzandolo e decontestualizzandolo, allo scopo di denigrare o rendere ridicoli i personaggi di cui trattava. Per individuare dove la deformazione satirica agiva sul reale, a volte, basta incrociare tra loro testi satirici di intento differente.

La letteratura anticontadina è piena di contadini miserabili, sporchi, mal vestiti e peggio nutriti, che danno l'immagine di un mondo rurale poverissimo e abbruttito. A fianco dei testi che esprimono questa immagine, altre opere, provenienti dalle stesse aree e magari dagli stessi autori – su tutti lo pseudo Sermini – denigrano invece quei contadini che, arricchitisi, vogliono immigrare in città, riuscendo talvolta a fare carriera professionale e politica all'interno delle mura urbane.

Due tipologie di satira del villano che restituiscono impressioni molto diverse del mondo contadino, e che assieme contribuiscono a fornire un quadro più completo e vicino alla realtà di quanto non si possa fare concentrandosi su una sola di esse. Una realtà composita, che poteva conoscere la miseria di molti, e al tempo stesso strati di agiati comitatini che chiedevano e ottenevano la cittadinanza al prezzo di ingenti somme di denaro, nel Senese così come nel Veronese, nel Reggiano quanto nel Ferrarese.

Oltre ad aumentare il numero dei testi considerati, diminuendo così il rischio di rimanere intrappolati nella visione del mondo di un unico gruppo di autori o di fruitori, un altro metodo per scorgere la realtà dietro la rappresentazione satirica è cercare nei testi letterari quei dettagli che non sono toccati dalla satira. Se la satira "alimentare" del villano, ad esempio, aveva come obiettivo quello di far risaltare la povertà della dieta contadina e l'assenza di ogni raffinatezza nella cucina povera, riferimenti estemporanei inseriti in racconti o novelle – magari satiriche a loro volta e denigratorie nei confronti dei contadini, ma non dal punto di vista alimentare – restituiscono un'immagine ben diversa, in cui si vedono contadine che preparano «lasagne ben incaciate», capponi in pentola o polli

in crosta (novelle XV e CXXIII di Sercambi), e contadini in possesso di reti per l'uccellazione (nel teatro di Ruzante e nelle novelle dello pseudo Sermini). Sommando questi riferimenti uno all'altro si ha se non altro l'impressione che vi fossero numerose eccezioni alla regola – stabilita non solo dalla satira ma anche dal pensiero dietetico – di un regime alimentare contadino basato quasi esclusivamente su farinate di cereali minori o castagne, zuppe di ortaggi e legumi.

Se si esaminano i libri di alta cucina italiani di XIV e XV secolo, poi, si nota come molti ingredienti denigrati in letteratura perché legati al mondo contadino erano in realtà piuttosto utilizzati dagli chef del tempo, e così anche alcune ricette – le farinate o le zuppe di cui sopra – dall'immagine rustica e povera, erano da quelli riproposte senza particolari rivisitazioni, figurando addirittura sulle mense dei grandi banchetti signorili descritti nelle cronache. Certo, anche quando non erano impreziosite dall'aggiunta di costose spezie, queste pietanze dal sapore contadino erano comunque servite insieme a ricche portate stracolme di carni pregiate, e presentate da servitori in uniforme, in lussuose argenterie e in ambienti prestigiosi e decoratissimi per l'occasione: tutti elementi che marcano la distanza tra la mensa ricca e quella povera. Tuttavia, la loro presenza in tavola testimoniava pur sempre che la cultura contadina si era ritagliata uno spazio all'interno delle abitudini alimentari dei potenti.

Uno spazio limitato e marginale, ma che è facile immaginare diventasse più rilevante mano a mano che diminuiva l'importanza dell'occasione conviviale, e la conseguente necessità del padrone di casa di stupire gli invitati con ricche portate. D'altra parte, semplici alimenti di estrazione contadina, come l'insalata o le verze bollite, incontravano il gusto delle aristocrazie rinascimentali ed erano addirittura oggetto di missive e donativi tra i loro membri: tutti elementi che la satira "alimentare" del villano cercava di occultare.

In generale, più un aspetto è centrale nel discorso satirico, più risulta deformato rispetto alla realtà. Bisogna quindi guardarsi dal prendere certi episodi raccontati dalla satira come paradigmatici dei rapporti tra cittadini e contadini.

Ad esempio, non si può considerare la punizione inflitta dal cavaliere bolognese Lippo Ghisilieri al villano Zuco Padella nella novella XXXVIII delle *Porretane* come un esempio tipico dei rapporti tra il proprietario terriero che subiva un furto agricolo e il contadino scoperto a rubare. Anche se è probabile che il proprietario che scopriva il ladro sulle sue terre cercasse come prima cosa di farlo scappare o di punirlo personalmente, costringendolo a restituire il maltolto – ma il narratore, nella novella in questione, afferma esplicitamente di voler raccontare un evento memorabile, non ordinario – risulta evidente che anche i più piccoli furti agricoli avessero degli strascichi giudiziari presso le

magistrature preposte ai danni dati. Nei testi letterari si trovano solo sporadici e marginali riferimenti a questi processi, nonostante che i registri comunali ne siano pieni.

Esaminando la documentazione bolognese, si scopre che la condanna del comitatino accusato di danno dato – ovvero di furto agricolo – non era affatto scontata. Piuttosto, in molti casi l'accusa preferiva non portare il procedimento a sentenza, nonostante godesse di un regime di procedura sommaria che le permetteva di presentare un numero di testimoni ridotto, nella maggioranza dei casi addirittura nullo. Le rinunce all'accusa erano in particolar modo frequenti all'interno della *guardia civitatis*, dove a essere accusati erano spesso dei *cives* e non dei comitatini, a dimostrazione di come la pratica del furto agricolo non fosse poi così divisiva tra città e contado – almeno nei territori suburbani – dal momento che sia i ladri che le vittime potevano appartenere a entrambi gli ambiti giuridico-sociali.

I registri non specificano quasi mai le motivazioni che portavano l'accusa a rinunciare. Spesso, probabilmente, il motivo era un accordo extragiudiziale raggiunto con l'accusato, ma in qualche caso la rinuncia era legata alla falsità dei capi d'accusa, e al fatto che la difesa aveva in mano le prove che potevano ribaltare la situazione a suo favore. In altri termini, il contadino accusato – per danno dato, ma anche per inadempienze contrattuali in un rapporto di lavoro agricolo o in una locazione di bestiame – riusciva a costringere il cittadino accusatore a rinunciare, per non essere incriminato a sua volta per false accuse o, peggio, per avere falsificato un contratto scritto.

Casi come questo sono del tutto eccezionali nella documentazione esaminata, ma i passi letterari in cui i contadini – tra cui il *vilan dal Bonden che se voleva far citadin in Ferrara* – si lamentavano delle accuse che continuamente erano costretti a subire da parte di saltari corrotti, o dell'ostilità di cittadini «ladri» nei loro confronti, inducono a ritenere che situazioni analoghe fossero ben più frequenti. La rubrica degli statuti bolognesi che concedeva al podestà la facoltà di *inquirere* sulle false accuse di danni dati, poi, è un'ulteriore prova che il fenomeno fosse piuttosto diffuso.

Le invettive letterarie contro le false accuse e gli imbrogli dei cittadini, messe in bocca a personaggi contadini, costituiscono insomma altrettanti indizi che spingono a generalizzare un fenomeno che parrebbe del tutto marginale se si esaminassero solo le fonti giudiziarie. È importante dunque, se si vuole avere una visione il più possibile vicina alla realtà, incrociare l'analisi della documentazione processuale con quella della letteratura.

Un aspetto per cui è ancora più necessario adoperare questo incrocio è lo studio delle motivazioni che portavano le persone a rubare negli orti o nei campi altrui. Se le fonti processuali non dicono quasi nulla in proposito, i testi letterari, e in particolare le novelle, forniscono una lista di possibili motivi, che andavano dalla semplice fame o sete che coglievano un passante stanco e lo spingevano ad

afferrare un succoso grappolo d'uva da una vigna vicina, fino alla vendetta di classe – penso a Zuco Padella – passando dalla volontà di danneggiare un avversario rubando dal suo orto frutti od ortaggi a lui particolarmente graditi. Un atto, quest'ultimo, che poteva spingere l'avversario alla vendetta attraverso un'azione analoga, in quella che sarebbe potuta diventare una spirale di furti potenzialmente senza fine: è la trama della novella di Minonna Brunelleschi, narrata da Sacchetti, della quale, a cercarlo bene, si può trovare almeno un corrispettivo reale nelle carte del notaio delle vigne bolognese.

Nel settembre 1328, infatti, alle accuse di furto agricolo di un cittadino contro un altro cittadino fecero immediatamente eco accuse analoghe ma a parti invertite, segno che ai furti di uno erano seguiti quelli dell'altro. O, almeno, che all'accusa di uno fosse seguita quella dell'altro, secondo un'ipotesi di uso piuttosto disinvolto del tribunale sommario dei danni dati da parte dei cittadini bolognesi, che, stando a quanto si è visto sopra, è quantomeno da prendere in considerazione.

Nonostante la procedura sommaria lasciasse l'onere della prova a carico della difesa, il successo dell'accusa non era per nulla scontato: oltre all'uscita dal processo per rinuncia, della quale si è detto, sono documentati anche casi in cui l'accusato – cittadino o comitatino che fosse – si presentava davanti al giudice con validi testimoni a sua difesa, riuscendo a ottenere l'assoluzione giudiziaria. Testimoni che potevano anche non essere sinceri: in particolare, nel caso degli abitanti del contado, la solidarietà tra i membri di una medesima comunità poteva spingere questi ultimi a presentare false testimonianze a favore dei loro compaesani, contro le accuse che arrivavano dall'esterno e, segnatamente, dalla città.

Sulla veridicità delle testimonianze rilasciate dai rustici in giudizio, nel singolo caso, è difficile esprimersi. Tuttavia, la falsa testimonianza era un reato previsto e perseguito dagli statuti, e nel campione documentario esaminato vi è almeno un processo per questo capo d'accusa, contro comitatini che avevano difeso sotto giuramento un contadino accusato di inadempienze contrattuali dal suo proprietario terriero. Il sospetto che i testimoni fossero spergiuri dunque c'era, ed era abbastanza diffuso, come mostrano ancora una volta le fonti letterarie: il *De natura rusticorum*, ad esempio, ricordava che i rustici potevano essere «ex necesse falsi testes».

Insomma, se i padroni presentavano talvolta accuse false, approfittando della snellezza della procedura sommaria loro accordata, i contadini, con sforzo notevolmente maggiore, potevano difendersi da accuse legittime presentando false testimonianze. Una strada che probabilmente percorsero solo in qualche occasione, ma che in generale alimentava i sospetti sulla loro natura falsa e infida.

Pregiudizi, questi ultimi, che riguardavano i lavoratori agricoli in particolare, ma più in generale tutti gli abitanti del contado, e che non si trovano espressi solo nei testi di satira del villano, ma anche negli statuti cittadini e negli epistolari degli ufficiali degli Stati rinascimentali. Se i provvedimenti normativi usavano il termine *malitiae rusticorum* in riferimento alla violenza in contado – per sedare la quale vietavano il porto d’armi ai rustici – o alle liti agrarie, che risolvevano tutelando quasi esclusivamente gli interessi padronali, gli amministratori locali tacciavano i comitatini loro sottoposti di *malvagità e iniquità* ogniqualvolta manifestavano dissenso o si ribellavano al loro volere.

Tale concordanza tra il lessico della satira e quello delle fonti governative testimonia come l’ideologia anticontadina fosse ben radicata negli strati superiori della società, e guidasse in linea di massima le decisioni delle autorità politiche, cittadine e sovra-cittadine. Pertanto, se è vero che l’immaginario è il campo di studio su cui le fonti letterarie – e la satira del villano nello specifico – possono offrire di più alla ricerca storica, non bisogna cadere nell’errore di considerare tale immaginario come qualcosa di completamente avulso dalla realtà: si tratta infatti una manifestazione fantasiosa, ma prodotta dalla medesima ideologia che orientava le classi dirigenti del tempo.

Anche i ceti intellettuali aderivano a questa visione del mondo. In particolare i medici, che nei loro trattati di dietetica, scritti tra XIV e XV secolo a beneficio delle aristocrazie, insistevano nell’affermare che l’organismo dei rustici e degli altri lavoratori manuali fosse diverso da quello dei ricchi che vivevano nell’ozio, e che quindi gli alimenti adatti agli uni costituissero addirittura un pericolo per la salute degli altri.

Il messaggio che questi testi veicolavano era che vi fossero cibi «da signori» e cibi «da villani», e che pertanto l’alimentazione degli strati poveri non soltanto era, ma dovesse sempre rimanere profondamente distinta da quella dei potenti. Un modo per conservare la salute, dicevano, ma anche uno stratagemma per mantenere lo status quo, in un mondo che assegnava un marcato valore sociale al cibo. E in realtà un’utopia, tanto più disattesa nella realtà quanto più frequentemente ribadita nei testi.

L’ideologia, gli stereotipi e l’immaginario proposti dai testi di satira del villano pervadevano dunque le élites politiche e culturali, e, scendendo la scala sociale, anche gli altri strati della comunità cittadina. Conferma ne sono la maggior parte delle satire, scritte in volgare con un lessico e un tono popolareggianti, a indicare una produzione e un pubblico di matrice non soltanto aristocratica.

Più si assottigliavano le disuguaglianze sociali, poi, più i ceti privilegiati si dimostravano ansiosi di prendere le distanze da quelli inferiori. Si è avuto modo di constatare questo fenomeno nel caso dei ricettari gastronomici della tradizione cittadina dei XII ghiotti, che esprimevano una cucina addirittura

più ricca e ostentatrice di quella descritta dalla signorile famiglia del *Liber de coquina*, con un chiaro intento di distinzione sociale.

La pessima considerazione che la società cittadina nel suo complesso aveva degli abitanti del contado è ravvisabile anche negli insulti che si leggono di quando in quando nei registri dei tribunali penali urbani. In stretta consonanza con l'immaginario proposto dalla satira, che legava la nascita e la vita del villano allo sterco degli animali e all'olezzo degli escrementi umani, l'insulto «villano di merda» – o similari – era occasionalmente rivolto contro qualche rustico da un minaccioso e irato cittadino, per le strade della città o in aperta campagna.

L'accostamento escrementizio non era una caratteristica esclusiva degli insulti diretti contro il mondo contadino: ciononostante, appare evidente l'immediata corrispondenza, nel caso dei rustici, tra l'immaginario letterario volto a denigrarli e le ingiurie realmente lanciate nei loro confronti. Ingiurie che, identiche, potevano essere dirette anche contro individui che godevano della cittadinanza, ed erano addirittura impiegate dai comitatini stessi per offendere altri comitatini. Un segno, quest'ultimo, che l'immaginario denigratorio proposto dalla satira del villano non solo riscuoteva un notevole successo in città, ma stava facendo presa anche sugli abitanti del contado, condizionandone la visione del mondo e quindi la scelta delle parole usate per insultare.

Insomma, se da un lato la campagna partecipava al *lessico* (i prodotti) e in misura minore alla *morfologia* (le ricette) della *grammatica* alimentare cittadina, dall'altro i modelli culturali proposti dalla città stavano ormai conquistando quegli stessi campagnoli che si impegnavano intensamente a denigrare. Tra XIV e ancor più XV secolo, dunque, la città e i cittadini tendevano a dominare sul contado e i suoi abitanti dal punto di vista politico, culturale e anche giudiziario, senza però che questa supremazia si trasformasse in un rapporto di totale e disperata sottomissione del più debole al più forte. Allo stesso tempo, la dominazione cittadina non solo permetteva, ma addirittura presupponeva intensi scambi economici, sociali e anche culturali tra i due ambiti, in un rapporto che sotto più punti di vista appare fortemente caratterizzato da complementarità e integrazione.

Proprio la negazione di questi ultimi aspetti era forse la principale ragione d'essere della satira del villano, che rispondeva in prima istanza al sentimento di chiusura e altezzosa superiorità provato dai cittadini nei confronti degli abitanti del contado. Così, tanto più forte urlavano le invettive satiriche – e in Italia centro-settentrionale, soprattutto a cavallo tra XV e XVI secolo, erano assordanti – tanto più si può sostenere che intensi e frequenti fossero quei legami tra mondo cittadino e mondo contadino che la satira intendeva a tutti i costi esorcizzare.

BIBLIOGRAFIA

FONTI MANOSCRITTE

Fonti normative

ASBo, Comune-Governo, *Riformagioni e Provvigioni*, bb. 139 e 179.

ASBo, Comune-Governo, *Statuti*, bb. 44-47 e 50.

ASMn, *Archivio Gonzaga*, b. 2003.

ASRe, Archivio del Comune di Reggio, parte I, *Statuti*, bb. 3, 4, 6, 7, 9-a e 10-12.

Fonti documentarie

ASBo, Camera degli Atti, *Serie II*, b. 8.

ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio del giudice al disco dell'Orso*, bb. 5 e 25-29.

ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Accusationes*, bb. 21/b, 23/b, 25/a, 51/b e 52.

ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Carte di corredo*, b. 194.

ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Libri inquisitionum et testium*, bb. 119, 153, 172, 174, 188, 209, 238-240, 344, 355, 361 e 370.

ASBo, Curia del Podestà, Giudici ad Maleficia, *Sententiae*, b. 12.

ASBo, Curia del Podestà, *Giudici ai dischi in materia civile. Atti, decreti, sentenze*, bb. 2-7, 12, 20, 29, 32, 36, 38 e 43-46.

ASBo, Curia del Podestà, *Notai forensi*, b. 2.

ASBo, Curia del Podestà, *Ufficio per la custodia delle vigne, palancati e broili*, bb. 1-11.

ASMi, *Carteggio Visconteo-Sforzesco*, b. 765.

ASMn, *Archivio Gonzaga*, bb. 1197, 2993, 2997, 3372-3376, 3382-3385 e 3451-3452.

ASMo, Cancelleria Ducale, *Carteggio dei Rettori, Ferrara e Ferrarese*, bb. 1, 8, 19 e 49.

ASMo, Cancelleria Ducale, *Carteggio dei Rettori, Reggio*, bb. 1-2.

ASRe, Curie della Città, *Atti e processi civili e criminali*, bb. 1-4.

ASRe, Curie della Città, *Libri degli atti civili rogati davanti al podestà*, vol. 1 (1445-1446).

Trattatistica dietetico-gastronomica

BARNABA DE RIATINIS, *Compendium* = Barnaba de Regio, *Compendium de naturis et proprietatibus alimentorum*, Parma, Biblioteca Palatina, Parm. 3284, cc. 8r-21v.

BARNABA DE RIATINIS, *Libellus* = Barnaba de Riatinis de Regio, *Libellus de conservanda sanitate*, Parma, Biblioteca Palatina, Parm. 3284, cc. 22r-27v.

BERNARDO TORNI = Bernardo Torni, *Liber de tuenda sanitate*, Firenze, Biblioteca Medicea Laurenziana, Plut. 73.34.

MAINO MAINERI = Maino Maineri, *Regimen sanitatis*, Roma, Biblioteca Apostolica Vaticana, Pal. lat. 1098, cc. 100r-176r.

Libri di ricette

Venezia, Biblioteca Marciana, Lat. XIV, 232 (4257), n. 142, c. 1r.

EDIZIONI DI FONTI CITATE

Fonti letterarie

ANONIMO GENOVESE = Anonimo genovese, *Poesie*, Edizione critica, introduzione, commento e glossario a cura di L. Cocito, Edizioni dell'Ateneo, Roma, 1970.

ANTONIO CAMMELLI = Antonio Cammelli, *I sonetti faceti secondo l'autografo ambrosiano*, editi e illustrati da E. Percopo, Libreria dell'Orso, Pistoia, 2005 (rist. anast. ed. Napoli, 1908).

ANTONIO PUCCI = Antonio Pucci, *Proprietà di Mercato Vecchio*, in *Poeti minori del Trecento*, a cura di N. Sapegno, Ricciardi, Milano-Napoli, 1952, pp. 403-410.

ANTONIO TEBALDEO = Antonio Tebaldeo, *Rime della vulgata*, a cura di T. Basile, II-1. *Testi*, Panini, Ferrara, 1992.

ANTONIO URCEO CODRO = Antonio Urceo Codro, *Sermones (I-IV)*, a cura di L. Chines e A. Severi, Carocci, Roma, 2013.

BARTOLOMEO SACHELLA = Bartolomeo Sachella, *Frottole*, a cura di G. Polezzo Susto, Commissione per i testi di lingua, Bologna, 1990.

BATTISTA SPAGNOLI = Battista Spagnoli Mantovano, *Adolescentia*, Studio, edizione e traduzione a cura di A. Severi, Bononia University Press, Bologna, 2010.

- BELLETTI 1982 = *Fabliaux. Racconti comici medievali*, a cura di C. Belletti, Herodote, Ivrea, 1982.
- BERNARDO GIAMBULLARI = Bernardo Giambullari, *Rime inedite o rare*, a cura di I. Marchetti, Sansoni, Firenze, 1955.
- BERTINI – CASARETTO 2000 = *La beffa di Unibos*, a cura di F. Bertini e F. Mosetti Casaretto, Edizioni dell'Orso, Alessandria, 2000.
- BRUSEGAN 1980 = *Fabliaux. Racconti francesi medievali*, a cura di R. Brusegan, Einaudi, Torino, 1980.
- Cristo abbia l'alme di quelle persone = Sonetti del Burchiello, del Bellincioni e d'altri poeti fiorentini alla burchiellesca*, Londra [ma Lucca e Pisa], 1757, pp. 214-215.
- CHRÉTIEN DE TROYES = Chrétien de Troyes, *I romanzi cortesi*, a cura di G. Agrati e M. L. Magini, Mondadori, Milano, 1983.
- DANTE ALIGHIERI = Dante Alighieri, *La Divina Commedia*, 3 volumi, a cura di N. Sapegno, La nuova Italia, Firenze, 1955-1957.
- DOUIN DE LAVESNE = Douin de Lavesne, *Trubert*, a cura di C. Donà, Pratiche Editrice, Parma, 1992.
- ÉTIENNE DE FOUGÈRES = Étienne de Fougères, *Il libro degli stati del mondo (I modi di essere dei tipi sociali)*, a cura di G. C. Belletti, Milano, 1998.
- FOLENA 1953 = *Motti e facezie del Piovano Arlotto*, a cura di G. Folena, Ricciardi, Milano-Napoli, 1953.
- FRANCESCO TEDALDI = Francesco Tedaldi, *Sommi nutrito ne la magna Francia*, in *Lirici toscani del Quattrocento*, II, a cura di A. Lanza, Bulzoni, Roma, 1975, VII, p. 654.
- FRANCO SACCHETTI = Franco Sacchetti, *Il trecentonovelle*, a cura di D. Puccini, UTET, Torino, 2004.
- FRATI 1892 = L. Frati, *Un'egloga rusticale del 1508*, «Giornale storico della letteratura italiana», XX (1892), pp. 186-204.
- FRATI 1908 = *Rimatori bolognesi del Quattrocento*, a cura di L. Frati, Romagnoli Dall'Acqua, Bologna, 1908.
- FRATI 1915 = *Rimatori bolognesi del Trecento*, a cura di L. Frati, Romagnoli Dall'Acqua, Bologna, 1915.
- GIOVAN FRANCESCO STRAPAROLA = Giovan Francesco Straparola, *Le piacevoli notti*, 2 volumi, a cura di D. Pirovano, Salerno, Roma, 2000.
- GIOVANNI BOCCACCIO = Giovanni Boccaccio, *Decameron*, a cura di V. Branca, Mondadori, Milano, 1985.

- GIOVANNI DI MAFFEO DA BARBERINO = Giovanni di Maffeo da Barberino, *Tu mi saetti nel dir medicame*, in *Lirici toscani del Quattrocento*, I, a cura di A. Lanza, Bulzoni, Roma, 1973, II, p. 690.
- GIOVANNI DI PAGOLO MORELLI = Giovanni di Pagolo Morelli, *Ricordi*, in *Mercanti scrittori. Ricordi nella Firenze tra Medioevo e Rinascimento*, a cura di V. Branca, Rusconi, Milano, 1986, pp. 101-339.
- GIOVAN MATTEO DI MEGLIO = Giovan Matteo di Meglio, *Rime*, a cura di G. Brincat, Leo S. Olschki, Firenze, 1977.
- GIOVANNI PIGLI = Giovanni Pigli, *Porcellane rifritte in insalata*, in *Lirici toscani del Quattrocento*, II, a cura di A. Lanza, Bulzoni, Roma, 1975, XV, p. 271.
- GIOVANNI SERCAMBI = Giovanni Sercambi, *Novelle*, Nuovo testo critico con studio introduttivo e note a cura di G. Sinicropi, 2 volumi, Le Lettere, Firenze, 1995.
- GIULIO CESARE CROCE, *Bertoldo* = Giulio Cesare Croce, *Le astuzie di Bertoldo e le semplicità di Bertoldino*, a cura di P. Camporesi, Garzanti, Milano, 2004.
- GIULIO CESARE CROCE, *Vanto* = Giulio Cesare Croce, *Vanto di dui villani cioè Sandron e Burtlin sopra l'astutie tenute da essi nel vender le castellate quest'anno*, in Giulio Cesare Croce, *Opere dialettali e italiane. Il mondo visto dal basso*, a cura di V. Fava e I. Chia, prefazione di A. Battistini, Carocci, Roma, 2009, pp. 110-123.
- GRUBB 2002 = *Family Memoirs from Verona and Vicenza (15th-16th Centuries)*, ed. by J. S. Grubb, Viella, Roma, 2002.
- La sferza dei villani* = D. Merlini, *Saggio di ricerche sulla satira contro il villano con appendice di documenti inediti*, Ermanno Loescher, Torino, 1894, pp. 196-219.
- La vita de li infedeli, pessimi e rustici villani* = S. Pellegrini, *Due testi quattrocenteschi in koiné veneta toscaneggiante e Giorgio Sommariva*, «Studi mediolatini e volgari», XVIII (1970), pp. 98-103.
- LAZZERINI 2003 = *Audigier. Il cavaliere sul letamaio*, a cura di L. Lazzerini, Carocci, Roma, 2003.
- LEON BATTISTA ALBERTI = Leon Battista Alberti, *I libri della famiglia*, a cura di R. Ruggiero e A. Tenenti, Einaudi, Torino, 1969.
- LOPOMO 2013 = N. Lopomo, *Maffeo Vegio, Elegiae, Rusticanalia, Disticha ed Epigrammata: edizione critica e commento*, Tesi di Dottorato in Civiltà dell'Umanesimo e del Rinascimento, Università di Firenze, XXV ciclo, 2013.

LORENZO PICCININI = Lorenzo Piccinini, *Astutie de' villani sententiose, e belle*, in D. Merlini, *Saggio di ricerche sulla satira contro il villano con appendice di documenti inediti*, Ermanno Loescher, Torino, 1894, pp. 14-18.

LUDOVICO CARBONE = Ludovico Carbone, *Facezie e Dialogo de la partita soa*, a cura di G. Ruozi, Commissione per i testi di lingua, Bologna, 1989.

LUIGI PULCI = Luigi Pulci, *Morgante e opere minori*, 2 volumi, a cura di A. Greco, UTET, Torino, 1997.

MATAZONE DA CALIGANO = Matazone da Caligano, *Nativitas rusticorum et qualiter debent tractari*, in *Poeti del Duecento*, a cura di G. Contini, Ricciardi, Milano-Napoli, 1960, pp. 789-801.

MATTEO MARIA BOIARDO = Matteo Maria Boiardo, *Orlando innamorato. L'innamoramento de Orlando*, a cura di A. Canova, 2 volumi, BUR, Milano, 2011.

MAZZONI 1892-1893 = G. Mazzoni, *Spigolature da manoscritti*, «Atti e memorie della R. accademia di scienze lettere ed arti in Padova», n.s., IX (1892-1893), pp. 49-90.

MILANI 1997 = *Antiche rime venete (XIV-XVI sec.)*, a cura di M. Milani, Esedra, Padova, 1997.

NOVATI 1883 = F. Novati, *Carmina Medii Aevi*, Tipografia dell'Arte della Stampa, Firenze, 1883.

NOVATI 1891 = F. Novati, *Di due poesie del secolo XIV su "La natura de le frutta"*, «Giornale storico della letteratura italiana», XVIII (1891), pp. 336-354.

O malvaso rio villano = D. Merlini, *Saggio di ricerche sulla satira contro il villano con appendice di documenti inediti*, Ermanno Loescher, Torino, 1894, pp. 179-186.

PAOLO DA CERTALDO = Paolo da Certaldo, *Libro di buoni costumi*, in *Mercanti scrittori. Ricordi nella Firenze tra Medioevo e Rinascimento*, a cura di V. Branca, Rusconi, Milano, 1986, pp. 1-99.

POGGIO BRACCIOLINI = Poggio Bracciolini, *Facezie*, introduzione, traduzione e note di S. Pittalunga, Garzanti, Milano, 1995.

PSEUDO GENTILE SERMINI = Pseudo Gentile Sermini, *Novelle*, a cura di M. Marchi, ETS, Pisa, 2012.

RUZANTE, *La Pastoral* = Ruzante, *Teatro*, a cura di L. Zorzi, Einaudi, Torino, 1967, pp. 3-141.

RUZANTE, *La Betìa* = Ruzante, *Teatro*, a cura di L. Zorzi, Einaudi, Torino, 1967, pp. 143-509.

SABADINO DEGLI ARIENTI = Sabadino degli Arienti, *Le Porretane*, a cura di B. Basile, Salerno, Roma, 1981.

SUTTINA 1928 = L. Suttina, *"Infelices rustici"*, «Studi medievali», n.s., I (1928), pp. 165-172.

TEOFILO FOLENGO, *Orlandino* = Teofilo Folengo, *Orlandino*, a cura di M. Chiesa, Antenore, Padova, 1991.

TEOFILO FOLENGO, *Baldus* = Teofilo Folengo, *Baldus*, a cura di M. Chiesa, 2 volumi, UTET, Torino, 1997.

TOMMASO BALDINOTTI = Tommaso Baldinotti, *Rime volgari*, a cura di A. Lanza, Archivio Guido Izzi, Roma, 1992.

ZACCARELLO 2004 = *I sonetti del Burchiello*, a cura di M. Zaccarello, Einaudi, Torino, 2004.

ZAMBRINI 1868 = *Novellette, esempi morali e apologhi di San Bernardino da Siena*, a cura di F. Zambrini, Bologna, Gaetano Romagnoli, 1868.

ZENATTI 1884 = *Storia di Campriano contadino*, a cura di A. Zenatti, Gaetano Romagnoli, Bologna, 1884.

Cronache e fonti diverse

BENPORAT 2001 = C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Leo S. Olschki, Firenze, 2001.

BENPORAT 2007 = C. Benporat, *Cucina e convivialità italiana del Cinquecento*, Leo S. Olschki, Firenze, 2007.

BERNARDINO ZAMBOTTI = Bernardino Zambotti, *Diario ferrarese dall'anno 1476 sino al 1504*, a cura di G. Pardi, Zanichelli, Bologna, 1937 (*R.I.S.*, XXIV-VII).

CHERUBINO GHIRARDACCI, I = Cherubino Ghirardacci, *Della historia di Bologna parte prima*, per Giovanni Rossi, Bologna, 1596.

CHERUBINO GHIRARDACCI, II = Cherubino Ghirardacci, *Della historia di Bologna parte seconda*, per Giacomo Monti, Bologna, 1657.

GIUSTI 1874 = G. Giusti, *Proverbi toscani*, ampliati e pubblicati da G. Capponi, Firenze, 1874.

MATTEO GRIFFONI = Matthaei de Griffonibus, *Memoriale historicum de rebus Bononiensium*, a cura di L. Frati e A. Sorbelli, Lapi, Città di Castello, 1902 (*R.I.S.*, XVIII-2).

ORLANDO PES CETTI = Orlando Pescetti, *Proverbi italiani*, in Verona, a istanza della compagnia degli Aspiranti, [1603].

ROLANDINO PASSEGGERI = Rolandini Passagerii, *Contractus*, a cura di R. Ferrara, Consiglio Nazionale del Notariato, Roma, 1983.

Corpus chronicorum Bononiensium = *Corpus chronicorum Bononiensium*, a cura di A. Sorbelli, S. Lapi, Città di Castello, 1905-1939 (*R.I.S.*, XVIII-1).

ZAZZERI 2003 = *Ci desinò l'abate. Ospiti e cucina nel monastero di Santa Trinita, Firenze, 1360-1363*, a cura di R. Zazzeri, Società Editrice Fiorentina, Firenze, 2003.

Statuti

BERNICOLI – ZOLI 1904 = *Statuto del secolo XIII del Comune di Ravenna*, a cura di A. Zola e S. Bernicoli, Premiata tipo-litografia Ravegnana, Ravenna, 1904.

BESTA – BARNI 1949 = E. Besta – G. L. Barni, *Liber consuetudinum Mediolani anni MCCXVI*, Giuffrè, Milano, 1949.

BONACINI – CALZOLARI 2008 = *Le leggi della comunità: il governo e la terra di San Felice sul Panaro attraverso i suoi Statuti (1464)*, a cura di P. Bonacini – M. Calzolari, Gruppo Studi Bassa Modenese, San Felice sul Panaro, 2008.

BRAIDI 2002 = *Gli Statuti del Comune di Bologna degli anni 1352, 1357; 1376, 1389 (Libri I-III)*, 2 tomi, a cura di V. Braidi, Deputazione di Storia Patria per le province di Romagna, Bologna, 2002.

DEZZA – LORENZONI – VAINI 2002 = *Statuti bonacolsiani*, a cura di E. Dezza – A. M. Lorenzoni – M. Vaini, Arcari, Mantova, 2002.

FASOLI – SELLA 1937-1939 = *Statuti di Bologna dell'anno 1288*, 2 volumi, a cura di G. Fasoli e P. Sella, Biblioteca Apostolica Vaticana, Città del Vaticano, 1937-1939.

FRATI 1869-1877 = *Statuti di Bologna dall'anno 1245 all'anno 1267*, 3 volumi, a cura di L. Frati, Regia tipografia, Bologna, 1869-1877.

MONTORSI 1955 = *Statuta Ferrariae anno 1287*, a cura di W. Montorsi, Cassa di Risparmio di Ferrara, Ferrara, 1955.

MORIGI 2008 = M. Morigi, *I «danni dati» negli statuti estensi di Bagnacavallo (1443-1451)*, Stilgraf, Cesena, 2008.

ELSHEIKH 2002 = *Il Costituto del comune di Siena volgarizzato nel MCCCIX-MCCCX*, 4 volumi, a cura di M. S. Elsheikh, Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Siena, 2002.

Statuta civilia civitatis Bononiae = Statuta civilia civitatis Bononiae multis glossis, variis provisionibus, ac amplissimo indice novissime formata, Ioannes Baptista Phaellus, Bologna, 1530.

Statuta civitatis Ferrariae = Statuta civitatis Ferrariae, Severinus Ferrariensis, Ferrara, 1476.

Statuta populi et communis Florentiae = Statuta populi et communis Florentiae: publica auctoritate, collecta, castigata et praeposita anno salutis MCCCCXV, 3 volumi, apud Michaellem Kluch, Friburgi [ma Firenze, Stamperia Bonducciana], 1778-1783.

TARLAZZI 1886 = *Statuti del comune di Ravenna*, a cura di A. Tarlazzi, tip. Calderini, Ravenna, 1886.

TROMBETTI BUDRIESI 2008 = *Statuto di Bologna dell'anno 1335*, 2 volumi, a cura di A. L. Trombetti Budriesi, Istituto Storico Italiano per il Medio Evo, Roma, 2008.

ZACCARINI 1998 = *Statuto ravennate di Ostasio da Polenta (1327-1346)*, a cura di U. Zaccarini, Deputazione di Storia Patria per le province di Romagna, Bologna, 1998.

Trattatistica dietetico-gastronomica

ALDOBRANDINO DA SIENA = Alebrant (Maître Aldebrandin de Sienne), *Le régime du corps*, publié par les docteurs L. Landouzy et R. Pépin, Slatkine Reprints, Genève, 1978.

ANTONIO BENIVIENI = Antonii Benivieni, *De regimine sanitatis ad Laurentium Medicem*, edito da L. Belloni, Pubblicazione della Società di patologia in occasione del II Congresso (Torino, 8-10 giugno 1951), Milano, 1951.

ARNALDO DA VILLANOVA = Arnaldi de Villanova, *Opera medica omnia*, X.1, *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, ediderunt L. García-Ballester et M. R. McVaugh, Publicacions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, 1996.

BALDINI 1998 = R. Baldini, *Zuccherò Bencivenni, «La santà del corpo». Volgarizzamento del «Régime du corps» di Aldobrandino da Siena (a. 1310) nella copia coeva di Lapo di Neri Corsini (Laur. Pl. LXXIII 47)*, «Studi di lessicografia italiana», 15 (1998), pp. 21-293.

BARTOLOMEO PLATINA = Bartolomeo Platina, *De honesta voluptate et valitudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*, a cura di E. Carnevale Schianca, Leo S. Olschki, Firenze, 2015.

BURNETT 1995 = C. Burnett, *Master Theodore, Frederick II's Philosopher*, in *Federico II e le nuove culture*, Atti del XXXI Convegno storico internazionale (Todi, 9-12 ottobre 1994), Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, Spoleto, 1995, pp. 266-270.

CARBONELLI 1906 = G. Carbonelli, *Il «De sanitatis custodia» di Maestro Giacomo Albini di Moncalieri con altri documenti sulla storia della medicina negli stati sabaudi nei secoli XIV e XV*, Tipografia Sociale, Pinerolo, 1906.

DEFFENU 1955 = G. Deffenu, *Benedetto Reguardati medico e diplomatico di Francesco Sforza*, Hoepli, Milano, 1955.

DOMENICO ROMOLI = Domenico Romoli, *La singolare dottrina*, in Venetia, presso Gio. Battista Bonfadino, 1593.

GIROLAMO MANFREDI = Girolamo Manfredi, *Liber de homine. Il perché*, a cura di A. L. Trombetti Budriesi e F. Foresti, Luigi Parma, Bologna, 1988.

MICHELE SAVONAROLA = Michele Savonarola, *Libreto de tutte le cosse che se magnano; un'opera dietetica del sec. XV*, a cura di J. Nystedt, Almqvist & Wiksell, Stockholm, 1988.

NASO 2000 = I. Naso, *Università e sapere medico nel Quattrocento. Pantaleone da Confienza e le sue opere*, Società per gli studi storici, archeologici ed artistici della provincia di Cuneo, Cuneo-Vercelli, 2000.

PIETRO DE' CRESCENZI = Petrus de Crescentiis, *Ruralia commoda. Das Wissen des vollkommenen Landwirts um 1300*, herausgegeben von W. Richter, 3 volumi, Universitätsverlag C. Winter, Heidelberg, 1995-1998.

SAMPALMIERI – SPINA 1968 = G. Spina – A. Sampalmieri, *La lettera di Taddeo Alderotti a Corso Donati e l'inizio della letteratura igienica medioevale*, in *Atti del XXI congresso internazionale di storia della medicina*, I, Siena, 1968, pp. 91-99.

Libri di ricette

ANONIMO MERIDIONALE = Anonimo Meridionale, *Due libri di cucina*, a cura di I. Boström, Almqvist and Wiksell International, Stockholm, 1985.

BENPORAT 1996 = C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Leo S. Olschki, Firenze, 1996.

BENPORAT 1997a = C. Benporat, *Hic est liber coquinarum bonarum. Ms. 319 della Biblioteca Comunale di Châlons-sur-Marne*, «Appunti di gastronomia», 23 (1997), pp. 25-66.

BENPORAT 2011a = C. Benporat, *Il Ms. Western 211 del Wellcome Institute for the History of Medicine di Londra*, «Appunti di gastronomia», 64 (2011), pp. 5-100.

BENPORAT 2011b = C. Benporat, *Un ricettario inedito, il Ms. Add. 18165*, Libro di buone e delicate vivande della *British Library di Londra*, «Appunti di gastronomia», 65 (2011), pp. 5-62.

BENPORAT 2012a = C. Benporat, *Il manoscritto R 3550 della Guild of St. George, Ruskin Gallery di Sheffield*, «Appunti di gastronomia», 67 (2012), pp. 5-144.

BENPORAT 2012b = C. Benporat, *Un manoscritto di cucina trecentesco ritrovato: il Ms. della Società Storica Comense, Fondo Aliati*, «Appunti di gastronomia», 69 (2012), pp. 29-70.

BERGONZONI 2006 = E. Bergonzoni, *Due testi medievali di cucina nel manoscritto 158 della Biblioteca Universitaria di Bologna*, Clueb, Bologna, 2006.

FACCIOLI 1987 = *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino, 1987.

FRATI 1899 = L. Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, Arnaldo Forni, Bologna, 1986 (rist. anast. ed. Livorno, 1899).

LAURIOUX 1988 = B. Laurioux, *Le «Registre de cuisine» de Jean de Bockenheim, cuisinier du pape Martin V*, «Mélanges de l'Ecole française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes», 100/II (1988), pp. 709-760.

MAIER 2013 = *Das Registrum Coquine des Johannes von Bockenheim im Ms. BNF Latin 7054*, herausgegeben von R. Maier, GEB, Gießen, 2013.

MARTELOTTI 2005 = A. Martellotti, *I ricettari di Federico II: dal Meridionale al Liber de coquina*, Leo S. Olschki, Firenze, 2005.

MORPURGO 1890 = S. Morpurgo, *LVII Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua*, Zanichelli, Bologna, 1890.

REBORA 1996 = G. Rebora, *La cucina medievale italiana tra Oriente ed Occidente*, Dipartimento di Storia moderna e contemporanea, Università di Genova, 1996.

WEISS ADAMSON 2011 = M. Weiss Adamson, *Mediterranean Cuisine North of the Alps: the Cookbook in Sankt Florian Codex XI. 100*, in *kunst und saelde. Festschrift für Trude Ehlert*, herausgegeben von K. Boll und K. Wenig, Königshausen & Neumann, Würzburg, 2011, pp. 239-258.

STUDI

ALBERTANI 2005 = G. Albertani, *Al cospetto dei giudici. Percorsi processuali e casistica dei reati*, in *Laboratorio sulle fonti d'archivio. Ricerche su società e istituzioni a Bologna nel tardo Trecento*, a cura di A. Campanini – R. Rinaldi, Clueb, Bologna, 2005, pp. 55-101.

ALBERTANI 2008 = G. Albertani, *Igiene e manutenzione. Il caso di Bologna nei programmi legislativi e nella realtà quotidiana del XIII secolo*, in *Artigiani a Bologna. Identità, regole, lavoro (secc. XIII-XIV)*, a cura di A. Campanini – R. Rinaldi, Clueb, Bologna, 2008, pp. 165-186.

ALBERTINI 1991 = M. Albertini, *Breve storia di Michele Savonarola seguita da un compendio del suo «Libreto de tutte le cosse che se manzano»*, Editoriale Programma, Padova, 1991.

ANDREOLLI 1988a = B. Andreolli, *Signori e contadini nelle terre dei Pico. Potere e società rurale a Mirandola tra Medioevo ed Età Moderna*, Aedes Muratoriana, Modena, 1988.

ANDREOLLI 1988b = B. Andreolli, *Bondeno nel tardo Medioevo: caratteri e problemi di una comunità rurale della bassa pianura*, in *Bondeno e il suo territorio dalle origini al Rinascimento*, a cura di F. Berti, S. Gelichi e G. Steffè, Grafis, Casalecchio di Reno (BO), 1988, pp. 337-350.

- ANDREOLLI 1997 = B. Andreolli, *Per una fenomenologia delle modificazioni sociali tra alto e basso Medioevo*, in *Insula Sirmie. Società e cultura della Cisalpina verso l'anno Mille*, a cura di N. Criniti, Grafo, Brescia, 1997, pp. 87-112.
- ANDREOLLI 1999 = B. Andreolli, *Contadini su terre di signori. Studi sulla contrattualistica agraria dell'Italia medievale*, Clueb, Bologna, 1999.
- ANDREOLLI 2001 = B. Andreolli, *Tradizioni contrattuali di frontiera: il caso di Monteveglio*, in *L'Abbazia di Monteveglio e il suo territorio nel Medioevo (secoli X-XIV). Paesaggio, insediamento e civiltà rurale*, Atti della giornata di studi (Monteveglio, 15 aprile 2000), Associazione Amici dell'Abbazia di Monteveglio, Bologna, 2001.
- ANDREOLLI 2003 = B. Andreolli, *Postfazione. Le soccide dei Guastavillani ovvero il decollo di una nuova economia*, in *Libro di conti della famiglia Guastavillani (1289-1304)*, a cura di E. Coser – M. Giansante, Clueb, Bologna, 2003, pp. 201-210.
- ANDREOLLI 2005 = B. Andreolli, *La canapa nell'Italia medievale: rassegna di studi, temi e problemi*, in *Una fibra versatile. La canapa in Italia dal Medioevo al Novecento*, a cura di C. Poni – S. Fronzoni, Clueb, Bologna, 2005, pp. 1-16.
- ANDREOLLI 2009 = B. Andreolli, *Civilitas e rusticitas*, in *Città e campagna nei secoli altomedievali*, Atti della LVI Settimana di studio (Spoleto, 27 marzo-1 aprile 2008), II, Fondazione Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, Spoleto, 2009, pp. 867-893.
- ANDREOLLI 2014 = B. Andreolli, *Alimentazione contadina e satira del villano tra Medioevo ed Età Moderna*, 17° Laboratorio internazionale di storia agraria (Montalcino, 5-8 settembre 2014), Tipografia Baraldini, Finale Emilia (MO), 2014.
- ANDREOZZI 1994 = D. Andreozzi, *La rivolta contadina del 1462 nell'episcopato di Piacenza*, «Annali dell'Istituto Alcide Cervi», 16 (1994): *Protesta e rivolta contadina nell'Italia medievale*, a cura di G. Cherubini, pp. 61-85.
- ANTONELLI 2016 = A. Antonelli, *Postfazione. Il volgare delle carte giudiziarie (1273-1336)*, in S. R. Blanshei, *Politica e giustizia a Bologna nel tardo Medioevo*, traduzione e cura di M. Giansante, Viella, Roma, 2016, pp. 539-547.
- APPLAUSO 2012 = N. Applauso, *Peasant Authors and Peasant Haters: Matazone da Caligano and the Ambiguity of the Satira del villano in High and Late Medieval Italy*, in *Rural Space in the Middle Ages and Early Modern Age: The Spatial Turn in Premodern Studies*, ed. by A. Classen, De Gruyter, Berlin-Boston, 2012, pp. 607-637.
- ASCHERI 1986 = M. Ascheri, *Una causa mezzadrile alla Mercanzia di Siena*, in *Scritti per Mario Delle Piane*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli, 1986, pp. 17-22.

- ASCHERI 2000 = M. Ascheri, *I diritti del Medioevo italiano. Secoli XI-XV*, Carocci, Roma, 2000.
- ASCHERI 2011 = M. Ascheri, *Nella città medievale italiana: la cittadinanza o le cittadinanze?*, «Initium. Revista catalana d'història del dret», 16 (2011), pp. 299-312.
- ASFORA NADLER 2016 = W. Asfora Nadler, *Apicius in the Early Medieval Manuscripts: Medieval or Roman Cookery Book?* in *Alimentazione nell'alto Medioevo: pratiche, simboli, ideologie*, Atti della LXIII Settimana di studio (Spoleto, 9-14 aprile 2015), I, Fondazione Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, Spoleto, 2016, pp. 493-513.
- ASTORRI 2012 = A. Astorri, *Realtà e letteratura nella Firenze del Trecento: un processo per frode in Mercanzia e una novella di Franco Sacchetti*, in *Uomini Paesaggi Storie. Studi di Storia medievale per Giovanni Cherubini*, I, a cura di D. Balestracci, A. Barlucchi, F. Franceschi et al., SeB, Siena, 2012, pp. 781-792.
- AYMARD – BRESC 1975 = M. Aymard – H. Bresc, *Nourritures et consommation en Sicile entre XIVE et XVIIIe siècle*, «Annales. Économies, Sociétés, Civilisations», 30/2-3, 1975, pp. 592-599.
- BAGNASCO 1996 = O. Bagnasco, *Note su cibo e società*, in *Et coquatur ponendo...cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed Età moderna*, Istituto Internazionale di Storia Economica “Francesco Datini”, Prato, 1996, pp. 27-39.
- BALESTRACCI 1984 = D. Balestracci, *La zappa e la retorica. Memorie familiari di un contadino toscano del Quattrocento*, Salimbeni, Firenze, 1984.
- BALESTRACCI 2001 = D. Balestracci, *Il mercato del pesce e la sua organizzazione*, in *Pesca e pescatori dal tardo Medioevo alla prima Età moderna*, a cura di D. Balestracci e P. Pasini, Leonardo Arte, Milano, 2001, pp. 73-93.
- BARBERO 2008 = A. Barbero, *Una rivolta antinobiliare nel Piemonte trecentesco: il Tuchinaggio del Canavese*, in *Rivolte urbane e rivolte contadine nell'Europa del Trecento. Un confronto*, a cura di M. Bourin – G. Cherubini – G. Pinto, Firenze University Press, Firenze, 2008, pp. 153-196.
- BEC 1981a = C. Bec, *Le paysan dans la nouvelle toscane (1350-1430)*, in *Civiltà ed economia agricola in Toscana nei secc. XIII-XV: problemi della vita delle campagne nel tardo Medioevo*, Ottavo Convegno internazionale (Pistoia, 21-24 aprile 1977), Centro Italiano di Studi di Storia e d'Arte, Pistoia, 1981, pp. 29-52.
- BEC 1981b = C. Bec, *Cultura e società a Firenze nell'età della rinascenza*, Salerno, Roma, 1981.
- BEC 1999 = C. Bec, *La figura del contadino nella novellistica toscana fra Tre e Quattrocento*, in C. Bec – S. Carrai – I. Paccagnella, *Scarpe Grosse (contadini in letteratura)*, Tirrenia, Torino, 1999, pp. 11-23.

- BÉDIER 1964 = J. Bédier, *Les Fabliaux. Etudes de littérature populaire et d'histoire littéraire du Moyen Age*, Sixième édition, Honoré Champion, Paris, 1964.
- BELLETTI 1977a = G. C. Belletti, *Approssimazioni ideologiche al problema della letteratura antivillanesca medievale: le metamorfosi del villano nei fabliaux di Jean Bodel*, «L'immagine riflessa. Rivista quadrimestrale di sociologia dei testi», 1 (1977), pp. 16-42.
- BELLETTI 1977b = G. C. Belletti, *Su alcuni casi di presunta attenuazione della satira contro il villano nei «fabliaux»*, in *Studi filologici letterari e storici in memoria di Guido Favati*, a cura di P. Pinagli e G. Varanini, I, Antenore, Padova, 1977, pp. 91-113.
- BENPORAT 1990 = C. Benporat, *Storia della gastronomia italiana*, Mursia, Milano, 1990.
- BENPORAT 1991 = C. Benporat, *Il Registrum coquine di Iohannes Buckehen*, «Appunti di gastronomia», 4 (1991), pp. 5-27.
- BENPORAT 1997b = C. Benporat, *La cucina dei 12 ghiotti*, «Appunti di gastronomia», 22 (1997), pp. 5-21.
- BERTINI 1995 = F. Bertini, *Il contadino medievale, ovvero il profilo del diavolo (una nuova interpretazione dei Versus de Unibove)*, «Maia. Rivista di letterature classiche», n.s., XLVII (1995), pp. 325-341.
- BERTOLINI – REDON 1993 = O. Redon – L. Bertolini, *La diffusione in Italia di una tradizione culinaria senese tra Due e Trecento*, «Bullettino senese di storia patria», C (1993), pp. 35-81.
- BESSMERTNY 1995 = Y. Bessmertny, *Le paysan vu par le seigneur: la France des XIe et XIIe siècles*, in *Campagnes médiévales: l'homme et son espace. Études offertes à Robert Fossier*, travaux réunis par E. Mornet, Publications de la Sorbonne, Paris, 1995, pp. 601-611.
- BLANSHEI 2004 = S. R. Blanshei, *La giustizia sommaria nella Bologna medievale*, «Atti e memorie della Deputazione di Storia Patria per le province di Romagna», n.s., LV (2004), pp. 261-271.
- BLANSHEI 2010 = S. R. Blanshei, *Politics and Justice in Late Medieval Bologna*, Brill, Leiden, 2010.
- BLANSHEI 2018a = S. R. Blanshei, *Bolognese Criminal Justice: from Medieval Commune to Renaissance Signoria*, in *Violence and Justice in Bologna 1250-1700*, ed. by S. R. Blanshei, Lexington Books, Lanham, 2018, pp. 55-81.
- BLANSHEI 2018b = S. R. Blanshei, *Cambiamenti e continuità nella procedura penale a Bologna, secoli XIII-XVII. Parte I. Le procedure del processo penale in età comunale e signorile*, «Documenta. Rivista internazionale di studi storico-filologici sulle fonti», I (2018), pp. 9-38.

- BOCCHI 1982 = F. Bocchi, *I debiti dei contadini (1235). Note sulla piccola proprietà terriera bolognese nella crisi del feudalesimo*, in *Studi in memoria di Luigi Dal Pane*, Clueb, Bologna, 1982, pp. 169-209.
- BOCCHI 1995 = F. Bocchi, *Il Duecento*, Grafis, Bologna, 1995 (*Atlante storico delle città italiane*, Bologna, II).
- BOLOGNA 1995 = C. Bologna, *Poesia del centro e del nord*, in *Storia della letteratura italiana*, diretta da E. Malato, I. *Dalle origini a Dante*, Salerno, Roma, 1995, pp. 405-525.
- BONARDI 1995 = *La cucina di papa Martino V*, a cura di G. Bonardi, Mondadori, Milano, 1995.
- BONGI 1983 = S. Bongi, *Ingiurie impropri contumelie ecc. Saggio di lingua parlata del Trecento cavato dai libri criminali di Lucca*, Nuova ed. rivista e corretta a cura di D. Marcheschi, Pacini Fazzi, Lucca, 1983.
- BORDONE 2006 = R. Bordone, *Sopravvivenza medievale e innovazione nella cucina piemontese tradizionale*, in *La cucina medievale tra lontananza e riproducibilità*, a cura di B. Garofani e U. Gherner, Fondazione Torino Musei, Torino, 2006, pp. 66-85.
- BORGHİ CEDRINI 1989 = L. Borghi Cedrini, *La cosmologia del villano secondo testi extravaganti del Duecento francese*, Edizioni dell'Orso, Alessandria, 1989.
- BOURDIEU 2001 = P. Bourdieu, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, il Mulino, Bologna, 2001 (ed. orig. Paris, 1979).
- BOURIN – CHERUBINI – PINTO 2008 = *Rivolte urbane e rivolte contadine nell'Europa del Trecento. Un confronto*, a cura di M. Bourin – G. Cherubini – G. Pinto, Firenze University Press, Firenze, 2008.
- BOWSKY 1965 = W. M. Bowsky, *Cives silvestres: Sylvan Citizenship and the Siennese Commune (1287-1355)*, «Bullettino senese di storia patria», LXXII (1965), p. 64-74.
- BRAET 1995 = H. Braet, “*A thing most brutish*”: *The Image of the Rustic in Old French Literature*, in *Agriculture in the Middle Ages. Technology, Practice, and Representation*, ed. by D. Sweeney, University of Pennsylvania Press, Philadelphia, 1995, pp. 191-204.
- BRAIDI 2004 = V. Braidı, *Il braccio armato del popolo bolognese: l'arte dei beccai e i suoi statuti (secc. XII-XV)*, in *La norma e la memoria. Studi per Augusto Vasina*, a cura di T. Lazzari, L. Mascanzoni, R. Rinaldi, Istituto Storico Italiano per il Medio Evo, Roma, 2004, pp. 441-469.
- BRAIDI – CASAGRANDE 1997 = V. Braidı – A. Casagrande, *Per uno studio della vita quotidiana nel Medioevo: le cause civili e criminali del vicariato di Serravalle (secolo XIV)*, «Atti e memorie della Deputazione di Storia Patria per le province di Romagna», n.s., XLVIII (1997), pp. 455-531.

- BRAIDI – LORENZONI 2003 = V. Braidi – G. Lorenzoni, *Consorterie nobiliari sul confine tra Modena e Bologna. I Boccadiferro e i Grassoni (secc. XI-XIV)*, Aedes Muratoriana, Modena, 2003.
- BRATCHEL 2008 = M. E. Bratchel, *Medieval Lucca and the Evolution of the Renaissance State*, Oxford University Press, Oxford, 2008.
- BRAUDEL 1967 = F. Braudel, *Civilisation matérielle et capitalisme (XV^e-XVIII^e siècle)*, Colin, Paris, 1967.
- CAMPANINI 2012 = A. Campanini, *Dalla tavola alla cucina. Scrittori e cibo nel Medioevo italiano*, Carocci, Roma, 2012.
- CAMPANINI 2016 = A. Campanini, *Il cibo e la storia: il Medioevo europeo*, Carocci, Roma, 2016.
- CAMPORESI 1991 = P. Camporesi, *Rustici e buffoni. Cultura popolare e cultura d'élite fra Medioevo ed età moderna*, Einaudi, Torino, 1991.
- CAMPORESI 1993a = P. Camporesi, *Le vie del latte: dalla Padania alla steppa*, Garzanti, Milano, 1993.
- CAMPORESI 1993b = P. Camporesi, *La maschera di Bertoldo*, Garzanti, Milano, 1993.
- CAMPORESI 2000 = P. Camporesi, *Il paese della fame*, Garzanti, Milano, 2000 (prima ed. Bologna, 1978).
- CAMPORESI 2004 = P. Camporesi, *Introduzione*, in Giulio Cesare Croce, *Le astuzie di Bertoldo e le semplicità di Bertoldino*, a cura di P. Camporesi, Garzanti, Milano, 2004, pp. 7-77.
- CANEVAZZI 1871 = E. Canevazzi, *Vocabolario di agricoltura*, 6 volumi, Stab. Tipografico di G. Monti, Bologna, 1871.
- CAPATTI – MONTANARI 1999 = A. Capatti – M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari, 1999.
- CARNEVALE SCHIANCA 2007 = E. Carnevale Schianca, *Insalate medievali*, «Appunti di gastronomia», 52 (2007), pp. 85-136.
- CARNEVALE SCHIANCA 2011 = E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale: lessico, storia, preparazioni*, Leo S. Olschki, Firenze, 2011.
- CARRAI 1999 = S. Carrai, *Forme del corteggiamento villanesco nella poesia della cerchia laurenziana*, in C. Bec – S. Carrai – I. Paccagnella, *Scarpe Grosse (contadini in letteratura)*, Tirrenia, Torino, 1999, pp. 25-40.
- CASINI 1909 = L. Casini, *Il contado bolognese durante il periodo comunale (secoli XII-XV)*, Forni, Bologna, 1991 (facs. ed. Zanichelli, Bologna, 1909).
- CAZZOLA 1970 = F. Cazzola, *La proprietà terriera nel Polesine di S. Giorgio di Ferrara nel secolo XVI*, Giuffrè, Milano, 1970.

- CAZZOLA 1987 = F. Cazzola, *L'agricoltura: XIV-XVI secolo*, AIEP, San Marino, 1987 (*Storia illustrata di Ferrara*, a cura di F. Bocchi, nr. 15).
- CAZZOLA 2003 = F. Cazzola, *La città, il principe, i contadini. Ricerche sull'economia ferrarese nel Rinascimento 1450-1630*, Corbo, Ferrara, 2003.
- CAZZOLA 2013 = F. Cazzola, *Proprietà cittadina e crisi contadina nelle campagne emiliane della prima età moderna. Alle origini del proletariato rurale (sec. XV-XVI)*, in *Il mondo a metà. Studi storici sul territorio e l'ambiente in onore di Giuliana Biagioli*, a cura di R. Pazzagli, ETS, Pisa, 2013, pp. 229-249.
- CHAMBERS – DEAN 1997 = D. S. Chambers and T. Dean, *Clean Hands and Rough Justice. An Investigating Magistrate in Renaissance Italy*, The University of Michigan Press, 1997.
- CHERUBINI 1974 = G. Cherubini, *Signori contadini borghesi. Ricerche sulla società italiana del basso Medioevo*, La Nuova Italia, Firenze, 1974.
- CHERUBINI 1978 = G. Cherubini, *La proprietà fondiaria nei secoli XV-XVI nella storiografia italiana*, «Società e storia», 1 (1978), pp. 9-33.
- CHERUBINI 1980 = G. Cherubini, *Il mondo contadino nella novellistica italiana dei secoli XIV e XV. Una novella di Gentile Sermini*, in *Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, a cura di V. Fumagalli e G. Rossetti, il Mulino, Bologna, 1980, pp. 417-435.
- CHERUBINI 1991 = G. Cherubini, *Scritti toscani. L'urbanesimo medievale e la mezzadria*, Salimbeni, Firenze, 1991.
- CHERUBINI 1994 = Numero monografico degli «Annali dell'Istituto Alcide Cervi», 16 (1994): *Protesta e rivolta contadina nell'Italia medievale*, a cura di G. Cherubini.
- CHERUBINI 1996 = G. Cherubini, *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 1996 (prima ed. 1984).
- CHERUBINI 2008 = G. Cherubini, *Il montanaro nella novellistica*, in *Homo appenninicus. Donne e uomini delle montagne*, Atti delle giornate di studio (Capugnano, 8 settembre 2007-Porretta Terme, 10 novembre 2007), a cura di R. Zagnoni, Gruppo di studi alta Valle del Reno-Società Pistoiese di Storia Patria, Porretta Terme-Pistoia, 2008, pp. 7-15.
- CHIAPPA MAURI 1997 = L. Chiappa Mauri, *Terra e uomini nella Lombardia medievale. Alle origini di uno sviluppo*, Laterza, Roma-Bari, 1997.
- CHIMIENTI 2008 = M. Chimienti, *Monete circolanti a Bologna nel Medioevo ed in epoca moderna*, «Strenna storica bolognese», LVIII (2008), pp. 91-131.

- CHITTOLINI 1977 = G. Chittolini, *Il particolarismo signorile e feudale in Emilia fra Quattro e Cinquecento*, in *Il Rinascimento nelle corti padane. Società e cultura*, De Donato, Bari, 1977, pp. 23-52.
- CIAN 1939 = V. Cian, *La satira*, 2 volumi, Vallardi, Milano, 1939.
- CIOCIOLA 1978 = C. Ciociola, *Nuove accessioni acerbiane: cartoni per la storia della tradizione*, «Atti della Accademia Nazionale dei Lincei», Serie VIII: Rendiconti della Classe di Scienze morali, storiche e filologiche, XXXIII (1978), pp. 491-508.
- CIPOLLA 1897 = C. Cipolla, *Alcuni studi per la storia della "saltaria" in un villaggio del Veronese (1524-1578)*, Estratto dagli «Atti della R. Accademia delle Scienze di Torino», XXXII (1896-1897), C. Clausen, Torino, 1897.
- CÒ 2016 = G. Cò, *Nutrirsi nel convento: i consumi alimentari dei domenicani di Bologna secondo due registri di spese (1331-1357)*, in *Bologna e il cibo: percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa"*, a cura di A. Campanini, Slow Food, Bra, 2016, pp. 127-162.
- COHN 1999 = S. K. Cohn, *Creating the Florentine State. Peasants and Rebellion, 1348-1434*, Cambridge University Press, Cambridge, 1999.
- COLLODO 1999 = S. Collodo, *Società e istituzioni in area veneta. Itinerari di ricerca (secoli XII-XV)*, Nardini, Fiesole, 1999.
- COMBA 1984 = R. Comba, *Emigrare nel Medioevo. Aspetti economico-sociali della mobilità geografica nei secoli XI-XVI*, in *Strutture familiari, epidemie, migrazioni nell'Italia medievale*, a cura di R. Comba – G. Piccinni – G. Pinto, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli, 1984, pp. 45-74.
- CONTI 1965 = E. Conti, *La formazione della struttura agraria moderna nel contado fiorentino*, III/1: *Fonti e risultati sommari delle indagini per campione e delle rilevazioni statistiche: (secoli XV-XIX)*, Istituto Storico Italiano per il Medio Evo, Roma, 1965.
- CORTI 1974 = M. Corti, «*Strambotti a la bergamasca*» inediti del secolo XV. *Per una storia della codificazione rusticale nel Nord*, in *Tra latino e volgare. Per Carlo Dionisotti*, I, a cura di G. Bernardoni Trezzini, O. Besomi, L. Bianchi *et al.*, Antenore, Padova, 1974, pp. 349-366.
- CORTONESI 1990 = A. Cortonesi, *Agricoltura e allevamento nell'Italia bassomedioevale: aspetti e problemi di una coesistenza*, in *Le Italie del tardo Medioevo*, a cura di S. Gensini, Pacini, Pisa, 1990, pp. 391-408.
- CORTONESI 1997 = A. Cortonesi, *Fra autoconsumo e mercato: l'alimentazione rurale e urbana nel basso Medioevo*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Laterza, Roma-Bari, 1997, pp. 325-335.

- CORTONESI 2000 = A. Cortonesi, *La pratica arboricola nell'economia dell'Italia medievale*, in *Studi sul Medioevo per Girolamo Arnaldi*, a cura di G. Barone, L. Capo, S. Gasparri, Viella, Roma, 2000, pp. 91-123.
- CORTONESI 2002 = A. Cortonesi, *Agricoltura e tecniche nell'Italia medievale. I cereali, la vite, l'olivo*, in A. Cortonesi – G. Pasquali – G. Piccinni, *Uomini e campagne nell'Italia medievale*, Laterza, Roma-Bari, 2002, pp. 191-270.
- CORTONESI 2005 = A. Cortonesi, *L'olivicoltura nel Lazio alla fine del medioevo*, in *Olivi e olio nel Medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli – G. M. Varanini, Clueb, Bologna, 2005, pp. 207-235.
- CORTONESI 2012 = A. Cortonesi, *Produzioni e paesaggi dell'arboricoltura italiana medievale*, in *Le parole della frutta. Storia, saperi, immagini tra medioevo ed età contemporanea*, a cura di I. Naso, Silvio Zamorani, Torino, 2012, pp. 15-27.
- CRIMI 2004 = G. Crimi, *Per una retorica del cibo nella poesia comico-realistica fra Tre e Quattrocento*, in *La sapida eloquenza. Retorica del cibo e cibo retorico*, a cura di C. Spila, Bulzoni, Roma, 2004, pp. 65-88.
- CROUZET-PAVAN 2012 = E. Crouzet-Pavan, *Rinascimenti italiani 1380-1500*, Viella, Roma, 2012 (ed. orig. Paris, 2007).
- CUCINI 2014 = S. Cucini, *Législation statutaire et gouvernement pontifical en Italie centrale. Le cas de l'administration de la justice criminelle à Bologne, deuxième moitié du XVe siècle*, Thèse de doctorat délivré par l'Université Paul-Valéry-Montpellier 3 et par l'Université Alma Mater Studiorum – Bologne, 2 volumi, 2014.
- DALENA 2015 = P. Dalena, *Pane bianco e pane nero, del ricco e del povero*, in *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, Atti del convegno internazionale di studio (Brescia, 1-6 dicembre 2014), a cura di G. Archetti, Fondazione Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, Spoleto, 2015, pp. 699-715.
- D'ANCONA 1891 = A. D'Ancona, *Origini del teatro italiano*, I, Ermanno Loescher, Torino, 1891.
- DANI 2006 = A. Dani, *Il processo per danni dati nello Stato della Chiesa (secoli XVI-XVIII)*, Monduzzi, Bologna, 2006.
- DEAN 1990 = T. Dean, *Commune and Despot: The Commune of Ferrara under Este Rule, 1300-1450*, in *City and Countryside in Late Medieval and Renaissance Italy. Essays Presented to Philip Jones*, ed. by T. Dean and C. Wickham, The Hambledon Press, London and Ronceverte, 1990, pp. 183-197.

- DEAN 1994 = T. Dean, *Criminal justice in mid-fifteenth century Bologna*, in *Crime, Society and the Law in Renaissance Italy*, ed. by T. Dean and K. J. P. Lowe, Cambridge University Press, Cambridge, 1994, pp. 16-39.
- DEAN 2007 = T. Dean, *Crime and Justice in Late Medieval Italy*, Cambridge University Press, Cambridge, 2007.
- DE BENEDICTIS 1984 = A. De Benedictis, *Patrizi e comunità. Il governo del contado bolognese nel '700*, il Mulino, Bologna, 1984.
- DEL LUNGO 1879-1887 = I. Del Lungo, *Dino Compagni e la sua Cronica*, 3 volumi, Successori Le Monnier, Firenze, 1879-1887.
- DI LEGAMI 2009 = F. Di Legami, *Le Novelle di Gentile Sermini*, Antenore, Roma-Padova, 2009.
- DI PASCALE 1997 = B. Di Pascale, *Note per un catalogo di apparati e piatti spettacolari dal Medioevo al Seicento*, «Appunti di gastronomia», 24 (1997), pp. 39-65.
- DI SCHINO – LUCCICHENTI 2007 = J. Di Schino – F. Luccichenti, *Il cuoco segreto dei papi. Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticciari*, Gangemi, Roma, 2007.
- DONDARINI 1996 = R. Dondarini, *Politica e fonti fiscali del basso Medioevo bolognese: un nesso sul quale indagare*, in *Le fonti censuarie e catastali tra tarda romanità e basso medioevo. Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Marche, San Marino*, a cura di A. Grohmann, Centro di Studi Storici Sanmarinesi, San Marino, 1996, pp. 127-138.
- DORNETTI 1983 = V. Dornetti, *Matazone da Caligano e le origini della satira del villano*, in *Studi di lingua e letteratura lombarda offerti a Maurizio Vitale*, I, Giardini, Pisa, 1983, pp. 22-44.
- DU CANGE = C. Du Cange et al., *Glossarium mediæ et infimæ latinitatis*, L. Favre, Niort, 1883-1887, URL: <http://ducange.enc.sorbonne.fr/>.
- DUFOURNET 1973 = J. Dufournet, *Du Jeu de Robin et Marion au Jeu de la Feuillée*, in *Études de langue et de littérature du Moyen-Âge offertes à Félix Lecoy par ses collègues, ses élèves et ses amis*, Librairie Champion, Paris, 1973, pp. 73-94.
- DURANTI 2008 = T. Duranti, *Mai sotto Saturno. Girolamo Manfredi, medico e astrologo*, Clueb, Bologna, 2008.
- ELIAS 1988 = N. Elias, *Il processo di civilizzazione*, il Mulino, Bologna, 1988 (prima ed. Basel, 1939).
- FANTI 1980 = M. Fanti, *I macellai bolognesi: mestiere, politica e vita civile nella storia di una categoria attraverso i secoli*, Sindacato esercenti macellerie, Bologna, 1980.
- FANTI 2000 = M. Fanti, *Le vie di Bologna. Saggio di toponomastica storica e di storia della toponomastica urbana*, 2 volumi, Istituto per la Storia di Bologna, Bologna, 2000.

- FAVARETTO 2017 = L. Favaretto, *I fuochi fiscali del territorio padovano nel XV secolo. Quando i distrettuali non hanno fretta di redigere l'estimo del territorio*, in *Uomini del contado e uomini di città nell'Italia settentrionale del XVI secolo. Atti del convegno internazionale di storia, arte e architettura*, a cura di E. Demo e A. Savio, New Digital Frontiers, Palermo, 2017, pp. 115-145.
- FEO 1968 = M. Feo, *Dal pius agricola al villano empio e bestiale (a proposito di una infedeltà virgiliana del Caro)*, «Maia. Rivista di letterature classiche», n.s., XX (1968), pp. 89-136 e 206-223.
- FINZI 1998 = R. Finzi, *Civiltà mezzadrile. La piccola coltura in Emilia Romagna*, Laterza, Roma-Bari, 1998.
- FLANDRIN 1984 = J.-L. Flandrin, *Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles: le témoignage des livres de cuisine*, in *Manger et boire au Moyen Âge, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, II, Les belles lettres, Paris, 1984, pp. 75-91.
- FOLIN 1997 = M. Folin, *Il sistema politico estense fra mutamenti e persistenze (secoli XV-XVIII)*, «Società e storia», 77 (1997), pp. 505-549.
- FOLIN 2000 = M. Folin, *Le cronache a Ferrara e negli Stati estensi*, in *Storia di Ferrara, VI. Il Rinascimento: situazioni e personaggi*, a cura di A. Prospero, Corbo, Ferrara, 2000, pp. 460-492.
- FOLIN 2001 = M. Folin, *Rinascimento estense. Politica, cultura, istituzioni di un antico Stato italiano*, Laterza, Roma-Bari, 2001.
- FOLIN 2008 = M. Folin, *La corte della duchessa: Eleonora d'Aragona a Ferrara*, in *Donne di potere nel Rinascimento*, a cura di L. Arcangeli e S. Peyronel, Viella, Roma, 2008, pp. 481-512.
- FORNIONI = Fornioni, *Dizionario toponimico*, manoscritto fotocopiato a disposizione degli utenti presso la sala di studio dell'Archivio di Stato di Bologna.
- FOSCHI 1995 = P. Foschi, *La famiglia dei conti di Panico: una mancata signoria interregionale*, in *Signori feudali e comunità appenniniche nel Medioevo*, Atti delle Giornate di Studio (Capugnano, 3-4 settembre 1994), a cura di P. Foschi e R. Zagnoni, Gruppo di Studi Alta Valle del Reno – Società Pistoiese di Storia Patria, Porretta Terme-Pistoia, 1995, pp. 69-79.
- FRANCIA 1922 = V. Francia, *Il contratto di soccida nel Bolognese nei secoli XIII e XIV*, Società tip. Modenese, Modena, 1922.
- FREEDMAN 1999 = P. Freedman, *Images of the Medieval Peasant*, Stanford University Press, Stanford, California, 1999.
- FREEDMAN 2008 = P. Freedman, *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination*, Yale University Press, New Haven, Connecticut, 2008.
- FREGNI 1996 = E. Fregni, *Rilevazioni fiscali e dinamica sociale di una comunità rurale del contado bolognese dal XIII al XVI secolo*, in *Le fonti censuarie e catastali tra tarda romanità e basso*

- medioevo. Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Marche, San Marino*, a cura di A. Grohmann, Centro di Studi Storici Sanmarinesi, San Marino, 1996, pp. 228-246.
- FROSINI 1993 = G. Frosini, *Il cibo e i signori. La Mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV*, Accademia della Crusca, Firenze, 1993.
- FUMAGALLI 1985a = V. Fumagalli, *L'evoluzione dell'economia agraria e dei patti colonici dall'alto al basso Medioevo*, in *Le campagne italiane prima e dopo il Mille. Una società in trasformazione*, a cura di B. Andreolli, V. Fumagalli, M. Montanari, Clueb, Bologna, 1985, pp. 13-42.
- FUMAGALLI 1985b = V. Fumagalli, *Il paesaggio si trasforma: colonizzazione e bonifica durante il Medioevo. L'esempio emiliano*, in *Le campagne italiane prima e dopo il Mille. Una società in trasformazione*, a cura di B. Andreolli, V. Fumagalli, M. Montanari, Clueb, Bologna, 1985, pp. 95-131.
- FUMAGALLI 1985c = V. Fumagalli, *Città e campagna nell'Italia medievale*, Pàtron, Bologna, 1985.
- GALLONI 2000 = P. Galloni, *Storia e cultura della caccia*, Laterza, Roma-Bari, 2000.
- GAMBERINI 2003 = A. Gamberini, *La città assediata: poteri e identità politiche a Reggio in età viscontea*, Viella, Roma, 2003.
- GAULIN 1996 = J.-L. Gaulin, *Prima del consumo: l'agronomia*, in *Et coquatur ponendo...cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed Età moderna*, Istituto Internazionale di Storia Economica "Francesco Datini", Prato, 1996, pp. 209-247.
- GAULIN – MENANT 1998 = J.-L. Gaulin – F. Menant, *Crédit rural et endettement paysan dans l'Italie communale*, in *Endettement Paysan & Crédit Rural dans l'Europe médiévale et moderne*, Actes des XVII^{es} Journées Internationales d'Histoire de l'Abbaye de Flaran (Septembre 1995), ed. M. Berthe, Presses Universitaires du Mirail, Toulouse, 1998, pp. 35-67.
- GENTILE 2016 = M. Gentile, *In Search of the Italian "Common Man." Rethinking the 1462 Peasant Uprising in the Territory of Piacenza*, in *Armed Memory. Agency and Peasant Revolts in Central and Southern Europe (1450–1700)*, ed. by G. Erdélyi, Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen, 2016, pp. 83-117.
- GIAGNACOVO 2002 = M. Giagnacovo, *Mercanti a tavola. Prezzi e consumi alimentari dell'azienda Datini di Pisa (1383-1390)*, Opus Libri, Firenze, 2002.
- GIAGNACOVO 2018 = M. Giagnacovo, *Consumi e abitudini alimentari di una famiglia mercantile del basso Medioevo. La tavola di Francesco Datini (1367-1374)*, «Nuova Rivista Storica», CII/1 (2018), pp. 229-263.

- GIANSANTE 2015 = M. Giansante, *Pepoli, Romeo*, in *Dizionario biografico degli Italiani*, 82, 2015, URL: [http://www.treccani.it/enciclopedia/romeo-pepoli_\(Dizionario-Biografico\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/romeo-pepoli_(Dizionario-Biografico)/), consultato il 21 maggio 2018.
- GIANSANTE 2017 = *I Memoriali del comune di Bologna: storia, diritto, letteratura*, a cura di M. Giansante, Il Chiostro dei Celestini – Amici dell’Archivio di Stato di Bologna, Bologna, 2017.
- GINATEMPO 1988 = M. Ginatempo, *Crisi di un territorio. Il popolamento della Toscana senese alla fine del Medioevo*, Leo S. Olschki, Firenze, 1988.
- GINATEMPO 2001 = M. Ginatempo, *Spunti comparativi sulle trasformazioni della fiscalità nell’Italia post-comunale*, in *Politiche finanziarie e fiscali nell’Italia settentrionale (secoli XIII-XV)*, a cura di P. Mainoni, Unicopli, Milano, 2001, pp. 125-220.
- GINATEMPO 2002 = M. Ginatempo, *La mezzadria delle origini. L’Italia centro-settentrionale nei secoli XIII-XV*, «Rivista di Storia dell’agricoltura», XLII/1 (2002), pp. 49-110.
- GIORGETTI 1974 = G. Giorgetti, *Contadini e proprietari nell’Italia moderna. Rapporti di produzione e contratti agrari dal secolo XVI a oggi*, Einaudi, Torino, 1974.
- GRIECO 1987 = A. J. Grieco, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV^e-XV^e siècles)*, Thèse de doctorat de 3^e cycle sous la direction du prof. C. Klapisch-Zuber, EHESS, Paris, 1987.
- GRIECO 1991 = A. J. Grieco, *The Social Politics of Pre-Linnaean Botanical Classification*, «I Tatti Studies: Essays in the Renaissance», 4 (1991), pp. 131-149.
- GRIECO 1992a = A. J. Grieco, *The Social Order of Nature and the Natural Order of Society in Late 13th–Early 14th Century Italy*, in *Miscellanea Mediaevalia. Veröffentlichungen des Thomas-Instituts der Universität zu Köln*, herausgegeben von A. Zimmermann, Band 21/2. *Mensch und Natur im Mittelalter*, Walter de Gruyter, Berlin-New York, 1992, pp. 898-907.
- GRIECO 1992b = A. J. Grieco, *From the Cookbook to the Table: a Florentine Table and Italian Recipes of the Fourteenth and Fifteenth Centuries*, in *Du manuscrit à la table. Essai sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, sous la direction de Carole Lambert, Champion-Slatkine, Paris, 1992, pp. 29-38.
- GRIECO 1993 = A. J. Grieco, *Les plantes, les régimes végétariens et la mélancolie à la fin du Moyen Age et au début de la Renaissance italienne*, in *Le Monde végétal (XII^e-XVII^e siècles). Savoirs et usages sociaux*, sous la direction de A. J. Grieco, O. Redon, L. Tongiorgi Tomasi, PUV, Saint-Denis, 1993, pp. 11-29.

- GRIECO 1997 = A. J. Grieco, *Alimentazione e classi sociali nel tardo Medioevo e nel Rinascimento in Italia*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Laterza, Roma-Bari, 1997, pp. 371-380.
- GRILLO 2008 = P. Grillo, *Rivolte antiviscontee a Milano e nelle campagne fra XIII e XIV secolo*, in *Rivolte urbane e rivolte contadine nell'Europa del Trecento. Un confronto*, a cura di M. Bourin – G. Cherubini – G. Pinto, Firenze University Press, Firenze, 2008, pp. 197-216.
- GRILLO 2014 = P. Grillo, *Da diritto a privilegio. La cittadinanza nell'età comunale*, in *Cittadinanza e mestieri. Radicamento urbano e integrazione nelle città bassomedievali (secc. XIII-XVI)*, a cura di B. Del Bo, Viella, Roma, 2014, pp. 25-46.
- GRILLO 2017 = P. Grillo, *L'ordine della città. Controllo del territorio e repressione del crimine nell'Italia comunale (secoli XIII-XIV)*, Viella, Roma, 2017.
- GUARDUCCI 2012 = P. Guarducci, *La tutela della vigna nei territori della Repubblica fiorentina secondo gli statuti dei secoli XIV e XV*, in *Uomini paesaggi storie. Studi di Storia medievale per Giovanni Cherubini*, a cura di D. Balestracci, A. Barlucchi., F. Franceschi et al., II, Salvietti&Barabuffi, Siena, 2012, pp. 413-423.
- GUERRA 2005 = E. Guerra, *Soggetti a "ribalda fortuna". Gli uomini dello stato estense nelle guerre dell'Italia quattrocentesca*, FrancoAngeli, Milano, 2005.
- GUERRINI 1887 = O. Guerrini, *Frammento di un libro di cucina del secolo XIV*, Zanichelli, Bologna, 1887 (ora ristampato in G. Roversi, *Sapori e profumi del Medioevo. Ricette, civiltà della tavola e piante aromatiche in uso nel '300*, Atesa, Bologna, 2003, pp. 91-142).
- GUIDOBONI 1984 = E. Guidoboni, *Aggregati domestici nei villaggi del Basso Po alla fine del Quattrocento: il Polesine di Ferrara*, in *Strutture familiari, epidemie, migrazioni nell'Italia medievale*, a cura di R. Comba – G. Piccinni – G. Pinto, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli, 1984, pp. 305-327.
- GULLINO 2012 = G. Gullino, *Alberi da frutto negli statuti comunali piemontesi*, in *Le parole della frutta. Storia, saperi, immagini tra medioevo ed età contemporanea*, a cura di I. Naso, Silvio Zamorani, Torino, 2012, pp. 29-42.
- HAY – LAW 1989 = D. Hay – J. Law, *L'Italia del Rinascimento: 1380-1530*, Laterza, Roma-Bari, 1989.
- HERLIHY – KLAPISCH-ZUBER 1988 = D. Herlihy – C. Klapisch-Zuber, *I toscani e le loro famiglie. Uno studio sul catasto fiorentino del 1427*, il Mulino, Bologna, 1988 (ed. orig. Paris, 1978).
- HIEATT – LAMBERT – LAURIOUX – PRENTKI 1992 = C. B. Hieatt – C. Lambert – B. Laurioux – A. Prentki, *Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, in *Du manuscrit*

- à la table. *Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, sous la direction de C. Lambert, Montreal-Paris, 1992, pp. 315-362.
- HOCQUET 1982 = J.-C. Hocquet, *Le sel et la fortune de Venise, I. Production et monopole*, Université de Lille, Lille, 1982.
- HOCQUET 1995 = J.-C. Hocquet, *La «salara» e il commercio del sale a Bologna alla fine del Medio Evo*, in *La Salara. Storia di un luogo e di un restauro*, a cura di G. Pesci e C. Ugolini, Compositori, Bologna, 1995, pp. 41-50.
- HUIZINGA 2015 = J. Huizinga, *Autunno del Medioevo*, Rizzoli, Milano, 2015 (ed. orig. Haarlem, 1919).
- JONES 1976 = P. Jones, *L'Italia*, in *Storia economica Cambridge, I. L'agricoltura e la società rurale nel Medioevo*, a cura di M. M. Postan, ed. it. a cura di V. Castronovo, trad. di A. Caizzi, Einaudi, Torino, 1976 (ed. orig. Cambridge, 1966), pp. 412-526.
- KLAPISCH-ZUBER – MARIN – VEYSSET 2016 = C. Klapisch-Zuber – B. Marin – N. Veysset, *Le catasto florentin de 1427-1430: présentation générale de l'enquête et du code*, «L'Atelier du Centre de recherches historiques» [En ligne], URL : <http://journals.openedition.org/acrh/7458>, mis en ligne le 30 novembre 2016 (consultato il 8/2/2019), e *Édition numérique des données du catasto*, ivi, URL: <http://journals.openedition.org/acrh/7462>, mis en ligne le 30 novembre 2016 (consultato il 8/2/2019).
- KNAPTON 2010 = M. Knapton, *Le campagne trevigiane: i frutti di una ricerca*, «Società e storia», 130 (2010), pp. 771-800.
- LANCONELLI 2001 = A. Lanconelli, *La pesca nelle acque interne: fiumi e laghi*, in *Pesca e pescatori dal tardo Medioevo alla prima Età moderna*, a cura di D. Balestracci e P. Pasini, Leonardo Arte, Milano, 2001, pp. 7-25.
- LAURIOUX 1996a = B. Lauriou, *I libri di cucina*, in *Et coquatur ponendo...cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed Età moderna*, Istituto Internazionale di Storia Economica “Francesco Datini”, Prato, 1996, pp. 249-310.
- LAURIOUX 1996b = B. Lauriou, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio*, «Archivio storico italiano», CLIV/1 (1996), pp. 33-58.
- LAURIOUX 1997a = B. Lauriou, *Les livres de cuisine Médiévaux*, Brepols, Turnhout, 1997.
- LAURIOUX 1997b = B. Lauriou, *Le règne de Taillevent: livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Publications de la Sorbonne, Paris, 1997.
- LAURIOUX 2002 = B. Lauriou, *Identità nazionali, peculiarità regionali e «koiné» europea nella cucina del Medioevo*, in *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, a cura di M. Montanari, Laterza, Roma-Bari, 2002, pp. 45-70.

- LAURIOUX 2005a = B. Laurioux, *De Jean de Bockenheim à Bartolomeo Scappi. Cuisiner pour le pape entre le XV^e et le XVI^e siècle*, in *Offices et papauté (XIV^e-XVII^e siècle). Charges, hommes, destins*, sous la direction d'A. Jamme et O. Poncet, École française de Rome, Roma, 2005, pp. 303-332.
- LAURIOUX 2005b = B. Laurioux, *Le prince des cuisiniers et le cuisinier des princes: nouveaux documents sur maestro Martino*, «Médiévales» [En ligne], 49 (2005), URL: <http://medievales.revues.org/1236> (consultato il 29/1/2017), pp. 1-11.
- LAURIOUX 2005c = B. Laurioux, *Les voyageurs et la gastronomie en Europe au XV^e siècle*, in *Le Désir et le Goût. Une autre histoire (XIII^e-XVIII^e siècles)*, Actes du colloque international à la mémoire de Jean-Louis Flandrin (Saint-Denis, septembre 2003), sous la direction de O. Redon, L. Sallmann, S. Steinberg, Presses Universitaires de Vincennes, Saint-Denis, 2005, pp. 99-117.
- LAURIOUX 2005d = B. Laurioux, *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Honoré Champion, Paris, 2005.
- LAURIOUX 2006a = B. Laurioux, *Compte-rendu à A. Martellotti, I ricettari di Federico II: dal Meridionale al Liber de coquina*, Leo S. Olschki, Firenze, 2005, «Le Moyen Âge», CXII (2006), pp. 724-725.
- LAURIOUX 2006b = B. Laurioux, *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV^e siècle. Autour du De honesta voluptate de Platina*, SISMEL-Edizioni del Galluzzo, Firenze, 2006.
- LAURIOUX 2013 = B. Laurioux, *De ville en ville, de cour en cour: le rôle des cuisiniers dans la diffusion des normes et des pratiques culinaires*, in *Circolazione di uomini e scambi culturali tra città (secoli XII-XIV)*, Ventitreesimo convegno internazionale di studi (Pistoia, 13-16 maggio 2011), Centro Italiano di Studi di Storia e d'Arte, Pistoia, 2013, pp. 493-522.
- LAURIOUX 2014 = B. Laurioux, *Distinction et alimentation à la fin du Moyen Age*, in *Marquer la prééminence sociale*, Actes de la conférence organisée à Palerme en 2011 par SAS en collaboration avec l'École Française de Rome et l'Université de Palerme, sous la direction de J.-P. Genet et E. I. Mineo, Publications de la Sorbonne – École française de Rome, 2014, pp. 323-345.
- LAW 1981 = J. E. Law, “*Super differentiis agitatis venetiis inter districtuales et civitatem*” - Venezia, Verona e il contado nel '400, «Archivio veneto», V s., CXVI (1981), pp. 5-32.
- LE GOFF 1966 = J. Le Goff, *Les paysans et le monde rural dans la littérature du haut Moyen Age (Ve-VI^e siècles)*, in *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'alto Medioevo*, Atti della XIII Settimana di studio (Spoleto, 22-28 aprile 1965), Fondazione Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, Spoleto, 1966, pp. 723-741.
- LE GOFF 1981 = J. Le Goff, *La civiltà dell'Occidente medievale*, Einaudi, Torino, 1981 (ed. orig. Paris, 1964).

- LE GOFF 1982 = J. Le Goff, *L'immaginario urbano nell'Italia medievale (secoli V-XV)*, in *Storia d'Italia*, Annali 5. *Il paesaggio*, a cura di C. De Seta, Einaudi, Torino, 1982, pp. 5-43.
- LE GOFF 1990 = J. Le Goff, *Il meraviglioso e il quotidiano nell'Occidente medievale*, Laterza, Roma-Bari, 1990 (ed. orig. Paris, 1978).
- L.E.I. = *LEI: lessico etimologico italiano*, a cura di M. Pfister e W. Schweickard, Reichert, Wiesbaden, 1979.
- LIZIER 1895 = A. Lizier, *Osservazioni a proposito delle cause che possono aver dato origine alla Satira contro il villano*, Turazza, Treviso, 1895.
- LEONE 2007 = S. Leone, *Mito e realtà del maiale*, «Appunti di gastronomia», 53 (2007), pp. 103-120.
- LICINIO 1995 = R. Licinio, *Ostelli e masserie*, in *Strumenti, tempi e luoghi di comunicazione nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle undecime giornate normanno-sveve (Bari, 26-29 ottobre 1993), a cura di G. Musca e V. Sivio, Dedalo, Bari, 1995, pp. 301-321.
- LUBELLO 2009 = S. Lubello, *Parole e testi della cucina italiana tardomedievale*, in *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI (Modena, 20-22 settembre 2007), a cura di C. Robustelli e G. Frosini, Franco Cesati, Firenze, 2009, pp. 99-109.
- MAINONI 1991 = P. Mainoni, *Una testimonianza di denuncia politica e di costume sociale nella Milano viscontea: le frottole di Bartolomeo Sachella*, in «Nuova rivista storica», LXXV/I (1991), pp. 134-146.
- MAINONI 2001 = P. Mainoni, *La gabella del sale nell'Italia del nord (secoli XIII-XIV)*, in *Politiche finanziarie e fiscali nell'Italia settentrionale (secoli XIII-XV)*, a cura di P. Mainoni, Unicopli, Milano, 2001, pp. 39-85.
- MALACARNE 2000 = G. Malacarne, *Sulla mensa del principe: alimentazione e banchetti alla Corte dei Gonzaga*, Il Bulino, Modena, 2000.
- MALACARNE 2007 = G. Malacarne, *Il convivio tra spettacolarità e mode imperanti*, «Appunti di gastronomia», 53 (2007), pp. 83-102.
- MALACARNE 2013a = G. Malacarne, *Il trionfo del gusto. La cucina nell'età gonzaghesca tra alimentazione e ritualità conviviali*, Distretto culturale Associazione Le regge dei Gonzaga, Mantova, 2013.
- MALACARNE 2013b = G. Malacarne, *Convivium habeo. Percorsi semantici e gastronomici nel banchetto nuziale*, in «*Vincoli d'amore*». *Spose in casa Gonzaga tra XV e XVIII secolo*, a cura di P. Venturelli, Skira, Milano, 2013, pp. 57-68.

- MALATO 1989 = E. Malato, *La nascita della novella italiana: un'alternativa letteraria borghese alla tradizione cortese*, in *La novella italiana*, Atti del Convegno di Caprarola (19-24 settembre 1988), I, Salerno, Roma, 1989, pp. 3-45.
- MANE 1995 = P. Mane, *L'«Opus ruralium commodorum» di Pietro de' Crescenzi*, in *Federico II: immagine e potere*, a cura di M. S. Calò Mariani e R. Cassano, Marsilio, Venezia, 1995, pp. 364-368.
- MANE 2008 = P. Mane, *Les fruits et les légumes dans les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge*, in J. Leclant, A. Vauchez, M. Sartre (éd.), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'antiquité à la Renaissance*, Diffusion de Boccard, Paris, 2008, pp. 409-436.
- MARCHI 1974 = G. P. Marchi, *Giacomino Robazzi e Antonio da Legnago*, «Italia medioevale e umanistica», XVII (1974), pp. 499-513.
- MARCHI 1982 = G. P. Marchi, *La schiuma del mondo (Testimonianze di una letteratura anticontadina tra Medioevo e Rinascimento)*, in *Uomini e civiltà agraria in territorio veronese*, II. *Secoli XVIII-XX*, a cura di G. Borelli, Banca Popolare di Verona, Verona, 1982, pp. 665-680.
- MARINI 1973 = L. Marini, *Per una storia dello Stato estense*, I. *Dal Quattrocento all'ultimo Cinquecento*, Pàtron, Bologna, 1973.
- MARTELOTTI 2001 = A. Martellotti, *Il Liber de ferculis di Giambonino da Cremona. La gastronomia araba in Occidente nella trattatistica dietetica*, Schena, Fasano (BR), 2001.
- MARTELLUCCI 2001 = M. Martellucci, *La pesca in mare*, in *Pesca e pescatori dal tardo Medioevo alla prima Età moderna*, a cura di D. Balestracci e P. Pasini, Leonardo Arte, Milano, 2001, pp. 27-51.
- MARTINES 1981 = L. Martines, *Potere e fantasia. Le città stato nel Rinascimento*, Laterza, Roma-Bari, 1981 (ed. orig. New York, 1979).
- MARTINES 1995 = L. Martines, *The Italian Renaissance Tale as History*, in *Language and Images of Renaissance Italy*, ed. by A. Brown, Clarendon, Oxford, 1995, pp. 313-330.
- MARTINES 2007 = L. Martines, *Les visages sociaux de la dérision dans les nouvelles et la poésie satirique de la Renaissance*, in E. Crouzet-Pavan et J. Verger (dir.), *La dérision au Moyen Âge. De la pratique sociale au rituel politique*, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, Paris, 2007, pp. 107-114.
- MARTINI 1883 = A. Martini, *Manuale di metrologia*, Ermanno Loescher, Torino, 1883.
- MAZZI 1980 = M. S. Mazzi, *Note per una storia dell'alimentazione nell'Italia medievale*, in *Studi di Storia Medievale e Moderna per Ernesto Sestan*, I. *Medioevo*, Leo S. Olschki, Firenze, 1980, pp. 57-102.

- MELIS 2005 = F. Melis, *Note sulle vicende storiche dei commerci oleari (secoli XIV-XVI)*, in *Olivi e olio nel Medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli – G. M. Varanini, Clueb, Bologna, 2005, pp. 361-368.
- MENETTI 2015 = E. Menetti, *La realtà come invenzione. Forme e storia della novella italiana*, FrancoAngeli, Milano, 2015.
- MERLINI 1894 = D. Merlini, *Saggio di ricerche sulla satira contro il villano con appendice di documenti inediti*, Ermanno Loescher, Torino, 1894.
- MESSEDAGLIA 1973 = L. Messedaglia, *Vita e costume della rinascenza in Merlin Cocai*, 2 volumi, Antenore, Padova, 1973.
- MILANI 1980 = M. Milani, *Le origini della poesia pavana e l'immagine della cultura e della vita contadina*, in *Storia della cultura veneta*, 3/I. *Dal primo Quattrocento al Concilio di Trento*, a cura di G. Arnaldi e M. Pastore Stocchi, Neri Pozza, Vicenza, 1980, pp. 369-412.
- MILANI 1996 = M. Milani, *Vita e lavoro contadino negli autori pavani del XVI e XVII secolo*, Esedra, Padova, 1996.
- MILHAM 1996 = M. E. Milham, *La nascita di un discorso gastronomico: Platina*, in *Et coquatur ponendo...cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed Età moderna*, Istituto Internazionale di Storia Economica "Francesco Datini", Prato, 1996, pp. 125-142.
- MINOJA 1895 = M. Minoja, *La vita di Maffeo Vegio umanista lodigiano*, «Archivio storico per la città e comuni del circondario di Lodi», XIV (1895), pp. 105-184.
- MOLINARI 1972 = C. Molinari, *Il detto dei villani di Matazone da Caligano*, «Biblioteca teatrale. Rivista trimestrale di studi e ricerche sullo spettacolo», 4 (1972), pp. 1-19.
- MONACI 1912 = E. Monaci, *Crestomazia italiana dei primi secoli*, Lapi, Città di Castello, 1912.
- MONTANARI 1979 = M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Liguori, Napoli, 1979.
- MONTANARI 1984 = M. Montanari, *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Einaudi, Torino, 1984.
- MONTANARI 1988 = M. Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 1988.
- MONTANARI 1989 = M. Montanari, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'Antichità al Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 1989.
- MONTANARI 1991 = M. Montanari, *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'Età moderna*, Laterza, Roma-Bari, 1991.

- MONTANARI 1993 = M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari, 1993.
- MONTANARI 1995 = M. Montanari, *Convivi e banchetti*, in *Strumenti, tempi e luoghi di comunicazione nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle undecime giornate normanno-sveve (Bari, 26-29 ottobre 1993), a cura di G. Musca e V. Sivo, Dedalo, Bari, 1995, pp. 323-344.
- MONTANARI 2000 = M. Montanari, *Immagine del contadino e codici di comportamento alimentare*, in *Per Vito Fumagalli. Terra, uomini, istituzioni medievali*, a cura di M. Montanari e A. Vasina, Clueb, Bologna, 2000, pp. 199-213.
- MONTANARI 2001 = M. Montanari, *Cucina povera, cucina ricca*, «Quaderni medievali», LII (2001), pp. 95-105.
- MONTANARI 2002 = M. Montanari, *Agro, agrodolce, dolce: l'affermazione di un sapore*, in *Fra tutti i gusti il più soave... Per una storia dello zucchero e del miele in Italia*, a cura di M. Montanari, G. Mantovani, S. Fronzoni, Clueb, Bologna, 2002, pp. 55-72.
- MONTANARI 2004 = M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari, 2004.
- MONTANARI 2008 = M. Montanari, *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*, Laterza, Roma-Bari, 2008.
- MONTANARI 2009 = M. Montanari, *La satira del villano fra imperialismo cittadino e integrazione culturale*, in *La costruzione del dominio cittadino sulle campagne. Italia centro-settentrionale, secoli XII-XIV*, a cura di R. Mucciarelli, G. Piccinni, G. Pinto, Protagon, Siena, 2009, pp. 697-705.
- MONTANARI 2011 = M. Montanari, *Une gastronomie urbaine: cuisine(s) et culture(s) d'Italie entre le Moyen Âge et l'Époque contemporaine*, in A. Campanini – P. Scholliers – J.-P. Williot (dir.), *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*, Peter Lang, Bruxelles, 2011, pp. 209-220.
- MONTANARI 2012 = M. Montanari, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Laterza, Roma-Bari, 2012.
- MONTANARI 2014a = M. Montanari, *La rivincita dei contadini*, in *Per continuare il dialogo... Gli amici ad Angelo Varni*, a cura di A. Malfitano, A. Preti e F. Tarozzi, I, Bononia University Press, Bologna, 2014, pp. 335-346.
- MONTANARI 2014b = M. Montanari, *Il ruolo del cuoco tra Medioevo ed Età Moderna*, «La Vigna news», 27 (2014): *Liberale ed eloquente gagliardo e poeta. Ruolo del cuoco, arte culinaria e stili di servizio a tavola nelle opere a stampa dal XV al XIX secolo*, pp. 32-41.
- MONTANARI 2016 = M. Montanari, *Il ricettario come documento storico*, in *Arte dolciaria barocca. I segreti del credenziere di Alessandro VII (intorno a un manoscritto inedito)*, a cura di J. Di Schino, Gangemi, Roma, 2016, pp. 7-9.

- MOUCHET 2004 = V. Mouchet, *Il cibo nelle novelle medievali tra realtà, simbolo e narrazione*, in *La sapida eloquenza. Retorica del cibo e cibo retorico*, a cura di C. Spila, Bulzoni, Roma, 2004, pp. 89-112.
- MUCCIARELLI 2001 = R. Mucciarelli, *La terra contesa. I Piccolomini contro Santa Maria della Scala 1277-1280*, Leo S. Olschki, Firenze, 2001.
- MUCCIARELLI – PICCINNI 1994 = R. Mucciarelli – G. Piccinni, *Un'Italia senza rivolte? Il conflitto sociale nelle aree mezzadrili*, «Annali dell'Istituto Alcide Cervi», 16 (1994): *Protesta e rivolta contadina nell'Italia medievale*, a cura di G. Cherubini, pp. 173-205.
- MULON 1971 = M. Mulon, *Deux traités inédits d'art culinaire médiéval*, «Bulletin Philologique et Historique», 1968 (Actes du 93^e Congrès national des sociétés savantes tenu à Tours), vol. I, Bibliothèque Nationale, Paris, 1971, pp. 369-435.
- MUZZI – NENCI 1988 = *Il contratto di mezzadria nella Toscana medievale*, II. *Contado di Firenze, secolo XIII*, a cura di O. Muzzi e M. D. Nenci, Leo S. Olschki, Firenze, 1988.
- NADA PATRONE 1989 = 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*, Centro Studi Piemontesi, Torino, 1989 (rist. anast. ed. 1981).
- NADA PATRONE 1993 = A. M. Nada Patrone, *Il messaggio dell'ingiuria nel Piemonte del tardo Medioevo*, Gribaudo, Cavallermaggiore, 1993.
- NASO 1999 = I. Naso, *La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso Medioevo*, Paravia, Torino, 1999.
- NASO 2001 = I. Naso, *L'avventura di Pantaleone da Confienza nell'Europa dei formaggi*, in *Pantaleone da Confienza, Trattato dei latticini*, a cura di E. Faccioli, Slow Food, Bra, 2001, pp. 7-17.
- NASO 2009 = I. Naso, *Spazi agricoli nel contesto urbano. Gli orti nel Piemonte tardomedievale*, in *La costruzione del dominio cittadino sulle campagne. Italia centro-settentrionale, secoli XII-XIV*, a cura di R. Mucciarelli, G. Piccinni, G. Pinto, Protagon, Siena, 2009, pp. 555-586.
- NASO 2012 = I. Naso, *Frutta e gastronomia. Libri di cucina tra Italia e Francia nel tardo Medioevo*, in *Le parole della frutta. Storia, saperi, immagini tra medioevo ed età contemporanea*, a cura di I. Naso, Silvio Zamorani, Torino, 2012, pp. 109-138.
- NAVARRINI 2008 = R. Navarrini, *Alcune note sugli statuti riformati di Francesco Gonzaga*, in *Studi in memoria di Cesare Mozzarelli*, I, V&P, Milano, 2008, pp. 51-59
- NICOUD 1995 = M. Nicoud, *L'adaptation du discours diététique aux pratiques alimentaires: l'exemple de Barnabas de Reggio*, «Mélanges de l'École française de Rome - Moyen Age», 107/1 (1995), pp. 207-231.

- NICOUD 2001 = M. Nicoud, *Les traductions vernaculaires d'ouvrages dietetique au moyen age: recherches sur les versions italiennes du Libellus de conservacione sanitatis de Benedetto Reguardati*, in *Les traducteurs au travail: leurs manuscrits et leurs méthodes*, édité par J. Hamesse, Brepols, Turnhout, 2001, pp. 471-493.
- NICOUD 2007 = M. Nicoud, *Les régimes de santé au Moyen Âge. Naissance et diffusion d'une écriture médicale (XIII^e-XV^e siècle)*, 2 volumi, École française de Rome, Roma, 2007.
- NICOUD 2014 = M. Nicoud, *Le prince et les médecins. Pensée et pratiques médicales à Milan (1402-1476)*, École française de Rome, Roma, 2014.
- NOVATI 1885 = F. Novati, *Il villano asinaio*, «Giornale storico della letteratura italiana», V, 1885, p. 322.
- NOVATI 1900 = F. Novati, *Maestro Jambonino da Cremona traduttore dall'arabo fin qui sconosciuto*, «Archivio Storico Lombardo», s. III, XIV (1900), pp. 146-149.
- OCCHIPINTI 1982 = E. Occhipinti, *Il contado milanese nel secolo XIII. L'amministrazione della proprietà fondiaria del Monastero Maggiore*, Cappelli, Bologna, 1982.
- ORTALLI 1974 = G. Ortalli, *La regolamentazione della coltura vitivinicola negli statuti di Forlimpopoli*, «Studi Romagnoli», XXV (1974), pp. 257-276.
- OSHEIM 1989 = D. J. Osheim, *Countrymen and the Law in Late-Medieval Tuscany*, «Speculum», 64/2 (1989), pp. 317-337.
- PACCAGNELLA 1983 = I. Paccagnella, *Cucina e ideologia alimentare nella Venezia del Rinascimento. Appunti da fonti letterarie*, in A. Pertusi – G. Ortalli – I. Paccagnella, *Civiltà della tavola dal Medioevo al Rinascimento*, Neri Pozza, Vicenza, 1983, pp. 37-67.
- PACCAGNELLA 1999 = I. Paccagnella, “*Pavan, an?*”. *Ruzzante, la lingua del villano, le altre lingue*, in C. Bec – S. Carrai – I. Paccagnella, *Scarpe Grosse (contadini in letteratura)*, Tirrenia, Torino, 1999, pp. 41-61.
- PADOA-SCHIOPPA 2003 = A. Padoa-Schioppa, *Italia ed Europa nella storia del diritto*, il Mulino, Bologna, 2003.
- PADOA-SCHIOPPA 2015 = A. Padoa-Schioppa, *Giustizia medievale italiana. Dal Regnum ai Comuni*, Fondazione Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, Spoleto, 2015.
- PALMIERI 1903-1904 = A. Palmieri, *Dell'ufficio della saltaria specialmente nel periodo precomunale*, «Atti e memorie della R. Deputazione di Storia Patria per le provincie di Romagna», s. III, XXII (a.a. 1903/1904), pp. 381-410.

- PALMIERI 1909-1910 = A. Palmieri, *I lavoratori del contado bolognese durante le signorie*, «Atti e memorie della R. Deputazione di Storia Patria per le provincie di Romagna», III s., XXVIII (a.a. 1909-1910), pp. 18-78.
- PASCUCCI 1960 = G. B. Pascucci, *Contratti agrari nel diritto statutario bolognese del secolo XIII*, Tip. Luigi Parma, Bologna, 1960.
- PASQUALI 2001 = G. Pasquali, *Emilia, Romagna, Marche*, in *Medievistica italiana e storia agraria. Risultati e prospettive di una stagione storiografica*, Atti del convegno di Montalcino (12-14 dicembre 1997), a cura di A. Cortonesi e M. Montanari, Clueb, Bologna, 2001, pp. 129-143.
- PASQUALI 2002 = G. Pasquali, *La condizione degli uomini*, in A. Cortonesi – G. Pasquali – G. Piccinni, *Uomini e campagne nell'Italia medievale*, Laterza, Roma-Bari, 2002, pp. 75-122.
- PASQUALI 2005 = G. Pasquali, *Statuti comunali e vita delle campagne nei secoli XIV-XVI*, in *Romagnola Romandiola. La Romandiola degli Estensi*, Studi promossi dal Centro di Studi sulla Romandiola Nord Occidentale (Lugo, novembre 2003), Walberti, Lugo, 2005, pp. 39-58.
- PASQUALI 2006 = G. Pasquali, *Aspetti della produzione agraria e dell'alimentazione contadina nel Medioevo maturo*, in *La cucina medievale tra lontananza e riproducibilità*, a cura di B. Garofani e U. Gherner, Fondazione Torino Musei, Torino, 2006, pp. 26-38.
- PASQUINI 1977 = E. Pasquini, *Nuove prospettive sul «Secolo senza poesia»*, in *Letteratura e critica. Studi in onore di Natalino Sapegno*, IV, a cura di W. Binni, Roma, 1977, pp. 81-136.
- PASQUINI 1996 = E. Pasquini, *Letteratura popolareggiante, comica e giocosa, lirica minore e narrativa in volgare del Quattrocento*, in *Storia della letteratura italiana*, diretta da E. Malato, III. *Il Quattrocento*, Salerno, Roma, 1996, pp. 803-911.
- PASTOR 1963 = L. V. Pastor, *Storia dei papi*, VI. *Giulio III, Marcello II e Paolo IV (1550-1559)*, versione italiana di A. Mercati, Desclée & C., Roma, 1963.
- PERTICI 2011 = P. Pertici, *Novelle senesi in cerca d'autore. L'attribuzione ad Antonio Petrucci delle novelle conosciute sotto il nome di Gentile Sermini*, «Archivio storico italiano», 169 (2011), pp. 679-704.
- PETRALIA 2017 = G. Petralia, *Social, Economic and Political Upward Mobilities. On Communal Italy in the Fourteenth and Fifteenth Centuries*, in *Social Mobility in Medieval Italy (1100-1500)*, ed. by S. Carocci and I. Lazzarini, Viella, Roma, 2017, pp. 151-170.
- PIANO MORTARI 1958 = V. Piano Mortari, *Arbitrato. Diritto intermedio*, in *Enciclopedia del diritto*, II, Giuffrè, Milano, 1958, pp. 895-899.
- PICCINNI 1975-1976 = G. Piccinni, *I «villani incittadinati» nella Siena del XIV secolo*, «Bulettno senese di storia patria», LXXXII-LXXXIII (1975-1976), pp. 158-219.

- PICCINNI 1982a = G. Piccinni, “*Seminare, fruttare, raccogliere*”. *Mezzadri e salariati sulle terre di Monte Oliveto Maggiore (1374-1430)*, Feltrinelli, Milano, 1982.
- PICCINNI 1982b = G. Piccinni, *Note sull'alimentazione medievale*, «Studi Storici», 23/3, 1982, pp. 603-615.
- PICCINNI 1992 = G. Piccinni, *Il contratto di mezzadria nella Toscana medievale*, III. *Contado di Siena, 1349-1518*, Leo S. Olschki, Firenze, 1992.
- PICCINNI 2001 = G. Piccinni, *Contadini e proprietari nell'Italia comunale: modelli e comportamenti*, in *Ceti, modelli, comportamenti nella società medievale (secoli XIII-metà XIV)*, Atti del diciassettesimo Convegno internazionale di studi (Pistoia, 16-19 maggio 1997), Centro Italiano di Studi di Storia e d'Arte, Pistoia, 2001, pp. 203-237.
- PICCINNI 2006a = G. Piccinni, *Il conflitto sociale nelle aree mezzadrili*, in A. Cortonesi – G. Piccinni, *Medioevo delle campagne. Rapporti di lavoro, politica agraria, protesta contadina*, Viella, Roma, 2006, pp. 313-337.
- PICCINNI 2006b = G. Piccinni, *Le donne nella mezzadria toscana delle origini*, in A. Cortonesi – G. Piccinni, *Medioevo delle campagne. Rapporti di lavoro, politica agraria, protesta contadina*, Viella, Roma, 2006, pp. 153-203.
- PICCINNI 2006c = G. Piccinni, *La politica agraria del comune di Siena e la diffusione della mezzadria*, in A. Cortonesi – G. Piccinni, *Medioevo delle campagne. Rapporti di lavoro, politica agraria, protesta contadina*, Viella, Roma, 2006, pp. 207-290.
- PICCINNI 2009 = G. Piccinni, *La politica agraria delle città*, in *La costruzione del dominio cittadino sulle campagne. Italia centro-settentrionale, secoli XII-XIV*, a cura di R. Mucciarelli, G. Piccinni, G. Pinto, Protagon, Siena, 2009, pp. 601-625.
- PICCINNI 2013a = G. Piccinni, *Satira anticontadina a Siena alla fine del Medioevo*, in *Dalla Congrega all'Accademia. I Rozzi all'ombra della Suvera tra Cinquecento e Seicento*, a cura di M. De Gregorio, Accademia dei Rozzi, Siena, 2013, pp. 93-115.
- PICCINNI 2013b = G. Piccinni, *Differenze socio-economiche, identità civiche e «gradi di cittadinanza» a Siena nel Tre e Quattrocento*, «Mélanges de l'École française de Rome - Moyen Âge», 125/2 (2013), URL: <http://mefrm.revues.org/1304> (consultato il 15/06/2017), pp. 1-14.
- PICCINNI 2017 = G. Piccinni, *L'Italia contadina*, in *Il Medioevo. Dalla dipendenza personale al lavoro contrattato*, a cura di F. Franceschi, Castelvechi, Roma, 2017, pp. 215-245.
- PINI 1974 = A. I. Pini, *La viticoltura italiana nel Medioevo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, «Studi Medievali», III s., XV/II (1974), pp. 795-884.

- PINI 1993 = A. I. Pini, *Campagne bolognesi. Le radici agrarie di una metropoli medievale*, Le Lettere, Firenze, 1993.
- PINI 1996 = A. I. Pini, *Città medievali e demografia storica. Bologna, Romagna, Italia (secc. XIII-XV)*, Clueb, Bologna, 1996.
- PINTO 1981 = G. Pinto, *Coltura e produzione dei cereali in Toscana nei secoli XIII-XV*, in *Civiltà ed economia agricola in Toscana nei secc. XIII-XV: problemi della vita delle campagne nel tardo Medioevo*, Ottavo Convegno internazionale (Pistoia, 21-24 aprile 1977), Centro Italiano di Studi di Storia e d'Arte, Pistoia, 1981, pp. 221-285.
- PINTO 1982 = G. Pinto, *La Toscana nel tardo Medioevo. Ambiente, economia rurale, società*, Sansoni, Milano, 1982.
- PINTO 1986 = G. Pinto, *L'alimentazione contadina nel basso Medioevo*, Centro Italiano di Studi di Storia e d'Arte, Pistoia, 1986.
- PINTO 1990 = G. Pinto, *L'agricoltura delle aree mezzadrili*, in *Le Italie del tardo Medioevo*, a cura di S. Gensini, Pacini, Pisa, 1990, pp. 433-448.
- PINTO 2005 = G. Pinto, *L'olivo e l'olio in Toscana: una panoramica tra medioevo ed età contemporanea*, in *Olivi e olio nel Medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli – G. M. Varanini, Clueb, Bologna, 2005, pp. 185-206.
- PINTO 2007 = G. Pinto, *Bourgeoise de village et différenciations sociales dans les campagnes de l'Italie communale (XIII^e-XV^e siècle)*, in *Les élites rurales dans l'Europe médiévale et moderne*, Actes des XXVII^{es} Journées Internationales d'Histoire de l'Abbaye de Flaran (9-11 septembre 2005), études réunies par F. Menant et J.-P. Jesenne, Presses Universitaires du Mirail, Toulouse, 2007, pp. 91-110.
- PINTO – PIRILLO 1987 = *Il contratto di mezzadria nella Toscana medievale, I. Contado di Siena, sec. XIII-1348*, a cura di G. Pinto e P. Pirillo, Leo S. Olschki, Firenze, 1987.
- PLAISANCE 1985 = M. Plaisance, *Les rapports ville campagne dans les nouvelles de Sacchetti, Sercambi et Sermini*, in *Culture et société en Italie du Moyen Âge à la Renaissance. Hommage à André Rochon*, Université de la Sorbonne nouvelle, Paris, 1985, pp. 61-73.
- PLAISANCE 1986 = M. Plaisance, *Città e campagna (XIII-XVII secolo)*, in *Letteratura italiana, V. Le Questioni*, Einaudi, Torino, 1986, pp. 583-634.
- PONI 1963 = C. Poni, *Gli aratri e l'economia agraria nel Bolognese dal XVII al XIX secolo*, Zanichelli, Bologna, 1963.
- PONI 1982 = C. Poni, *Fossi e cavedagne benedicon le campagne. Studi di storia rurale*, il Mulino, Bologna, 1982.

- PROSPERI 2005 = I. Prosperi, *Il quadro politico-istituzionale. Note preliminari*, in *Laboratorio sulle fonti d'archivio. Ricerche su società e istituzioni a Bologna nel tardo Trecento*, a cura di A. Campanini – R. Rinaldi, Clueb, Bologna, 2005, pp. 27-53.
- PUCCI DONATI 2006 = F. Pucci Donati, *Dietetica e cucina nel Regimen Sanitatis di Maino de' Maineri*, «Food&History», 4/1 (2006), pp. 107-131.
- PUCCI DONATI 2016 = F. Pucci Donati, *Approvvigionamento distribuzione e consumo in una città medievale. Il mercato del pesce a Bologna (secoli XIII-XV)*, Fondazione Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, Spoleto, 2016.
- PUCCI DONATI – RINALDI 2016 = F. Pucci Donati e R. Rinaldi, *Consumi e ospitalità in una città di mercati dal Duecento al Quattrocento*, in *Bologna e il cibo: percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa"*, a cura di A. Campanini, Slow Food, Bra, 2016, pp. 163-205.
- RACINE 2009 = P. Racine, *La citoyenneté en Italie au Moyen Âge*, «Le Moyen Age», CXV/1 (2009), pp. 87-108.
- RAPETTI 2015 = A. Rapetti, *Patti agrari nella Lombardia del basso medioevo*, in *Migrazioni interne e forme di dipendenza libera e servile nelle campagne bassomedievali. Dall'Italia nord-occidentale alla Catalogna*, a cura di R. Lluch Bramon – P. Orti Gost – F. Panero – L. To Figueras, Centro Internazionale di Studi sugli Insediamenti Medievali – Dipartimento di Lingue e Letterature Straniere e Culture Moderne dell'Università di Torino, Cherasco, 2015, pp. 235-251.
- REBORA 1998 = G. Rebora, *La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina*, Laterza, Roma-Bari, 1998.
- REDON 2001 = O. Redon, *Les métiers de cuisinier*, in *Ceti, modelli, comportamenti nella società medievale (secoli XIII-metà XIV)*, Diciassettesimo convegno internazionale di studi (Pistoia, 14-17 maggio 1999), Centro Italiano di Studi di Storia e d'Arte, Pistoia, 2001, pp. 273-290.
- REDON – LAURIOUX 2005 = O. Redon et B. Lauriou, *Histoire de l'alimentation entre Moyen Âge et Temps modernes. Regards sur trente ans de recherches*, in *Le Désir et le Goût. Une autre histoire (XIII^e-XVIII^e siècles)*, Actes du colloque international à la mémoire de Jean-Louis Flandrin (Saint-Denis, septembre 2003), sous la direction de O. Redon, L. Sallmann, S. Steinberg, Presses Universitaires de Vincennes, Saint-Denis, 2005, pp. 53-96.
- RINALDI 2007 = R. Rinaldi, *Le campagne. Testimonianze di uomini, terre e lavoro (secoli XII-XIV)*, in *Storia di Bologna. Bologna nel Medioevo*, a cura di O. Capitani, Bononia University Press, Bologna, 2007, pp. 411-437.
- RINALDI 2012 = R. Rinaldi, *Figure femminili nel sistema produttivo bolognese (secoli XIII-XIV)*, in *Dare credito alle donne. Presenze femminili nell'economia tra Medioevo ed Età moderna*, Convegno

- internazionale di studi (Asti, 8-9 ottobre 2010), a cura di G. Petti Balbi e P. Guglielmotti, Centro studi Renato Bordone sui Lombardi, sul credito e sulla banca, Asti, 2012, pp. 101-119.
- ROCHON 1976 = *Ville et campagne dans la littérature italienne de la Renaissance*, études réunies par A. Rochon, I. *Le paysan travesti*, Université de la Sorbonne Nouvelle, Paris, 1976.
- RODINSON 1950 = M. Rodinson, *Romanía et autres mots arabes en italien*, «Romania», 71 (1950), pp. 433-449.
- ROMAGNOLI 1991 = *La città e la corte: buone e cattive maniere tra Medioevo ed Età moderna*, a cura di D. Romagnoli, Guerini, Milano, 1991.
- ROMAGNOLI 1997 = D. Romagnoli, «Guarda no sii vilan». *Le buone maniere a tavola*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Laterza, Roma-Bari, 1997, pp. 396-407.
- ROMANI 1997 = M. A. Romani, *Regalis coena: aspetti economici e sociali del pasto principesco (Italia settentrionale secoli XVI-XIX)*, in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, Atti della ventottesima Settimana di studi (22-27 aprile 1996), a cura di S. Cavaciocchi, Le Monnier, Firenze, 1997, pp. 719-740.
- ROMBALDI 1965 = O. Rombaldi, *Della mezzadria nel Reggiano, a proposito del saggio sopra la Storia dell'Agricoltura di F. Re*, «Rivista di Storia dell'agricoltura», 1 (1965), pp. 22-48.
- ROSSO 2012 = P. Rosso, *Tra immagine e testimonianza. La frutta nella letteratura tardomedievale e umanistica*, in *Le parole della frutta. Storia, saperi, immagini tra medioevo ed età contemporanea*, a cura di I. Naso, Silvio Zamorani, Torino, 2012, pp. 185-208.
- ROUCH 1984 = M. Rouch, *Les communautés rurales de la campagne bolonaise et l'image du paysan dans l'oeuvre de Giulio Cesare Croce (1550-1609)*, 2 volumi, These présentée devant l'Université de Aix-Marseille I (le 28 juin 1982), Atelier National de Reproduction des theses – Presses Universitaires de Bordeaux, Lille – Talence, 1984.
- SADA – VALENTE 1995 = L. Sada – V. Valente, *Liber de coquina. Libro della cucina del XIII secolo: il capostipite meridionale della cucina italiana*, Puglia Grafica Sud, Bari, 1995.
- SALLACH 1993 = E. Sallach, *Studien zum venezianischen Wortschatz des 15. und 16. Jahrhunderts*, Niemeyer, Tübingen, 1993.
- SALWA 1985 = P. Salwa, *Fiction e realtà. Novella come fonte storica*, «I Tatti Studies in the Italian Renaissance», 1 (1985), pp. 189-205.
- SANCASSANI 1982 = G. Sancassani, *La legge e la campagna: gli statuti cittadini, le nuove colture, gli interventi specifici*, in *Uomini e civiltà agraria in territorio veronese*, a cura di G. Borelli, I. *Secoli IX-XVII*, Banca Popolare di Verona, Verona, 1982, pp. 119-184.

- SCASE 2007 = W. Scase, *Literature and Complaint in England 1272-1553*, Oxford University Press, Oxford, 2007.
- SCULLY 1997 = T. Scully, *L'arte della cucina nel Medioevo*, Piemme, Casale Monferrato, 1997.
- SELLA 1937 = *Glossario latino emiliano*, a cura di P. Sella, Biblioteca Apostolica Vaticana, Città del Vaticano, 1937.
- SERENI 1972 = E. Sereni, *Agricoltura e mondo rurale*, in *Storia d'Italia*, I. *I caratteri originali*, Einaudi, Torino, 1972, pp. 135-252.
- SIMON 1999 = A. Simon, *Le novelle e la storia. Toscana e Oriente fra Tre e Quattrocento*, Salerno, Roma, 1999.
- SMURRA 2007 = R. Smurra, *Città, cittadini e imposta diretta a Bologna alla fine del Duecento. Ricerche preliminari*, Clueb, Bologna, 2007.
- SPADARO DI PASSANITELLO 1991 = C. Spadaro di Passanitello, *La fonte vaticana dei primi libri di cucina italiani*, «Appunti di gastronomia», 5 (1991), pp. 5-13.
- SPADARO DI PASSANITELLO 1999 = C. Spadaro di Passanitello, *Il Ms. Western 211 e l'influenza iberica sulla cucina dell'Italia centrale*, «Appunti di Gastronomia», 30 (1999), pp. 6-11.
- STELLA 2005 = A. Stella, *Povere cene di Lombardia*, in G. L. Beccaria – A. Stella – U. Vignuzzi, *La linguistica in cucina*, Unicopli, Milano, 2005, pp. 25-101.
- TADDEI 2007 = I. Taddei, *Les rituels de dérision entre les villes toscanes (XIII^e-XIV^e siècles)*, in E. Crouzet-Pavan et J. Verger (dir.), *La dérision au Moyen Âge. De la pratique sociale au rituel politique*, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, Paris, 2007, pp. 175-189.
- TAGLIATI 1977 = G. Tagliati, *Relazione tra la famiglia Romei e la corte estense nel secolo XV*, in *Il Rinascimento nelle corti padane. Società e cultura*, De Donato, Bari, 1977, pp. 61-76.
- TANNAHILL 1987 = R. Tannahill, *Storia del cibo*, Rizzoli, Milano, 1987 (ed. orig. Bungay, Suffolk, 1973-1975).
- TARUFFO 1988 = M. Taruffo, *Prova testimoniale: diritto processuale civile*, in *Enciclopedia del diritto*, XXXVII, Giuffrè, Milano, 1988, pp. 729-758.
- TIRABOSCHI 1824-1825 = G. Tiraboschi, *Dizionario topografico-storico degli Stati estensi*, 2 volumi, Tipografia Camerale, Modena, 1824-1825.
- TODESCHINI 2013 = G. Todeschini, *Introduzione*, «Mélanges de l'École française de Rome - Moyen Âge», 125/2 (2013), pp. 283-286.
- TOZZI 1981 = C. Tozzi, *L'alimentazione nella Maremma medievale. Due esempi di scavi*, «Archeologia medievale: cultura materiale, insediamenti, territorio», VIII. *Problemi di storia dell'alimentazione nell'Italia medievale*, 1981, pp. 299-303.

- TRASSELLI 1982 = C. Trasselli, *Storia dello zucchero siciliano*, Salvatore Sciascia, Caltanissetta-Roma, 1982.
- TUBACH 1969 = F. C. Tubach, *Index exemplorum. A Handbook of Medieval Religious Tales*, Akademia Scientiarum Fennica, Helsinki, 1969.
- TUFANO 2004 = I. Tufano, *Petrarca frugale*, in *La sapida eloquenza. Retorica del cibo e cibo retorico*, a cura di C. Spila, Bulzoni, Roma, 2004, pp. 55-64.
- TUGNOLI APRILE 2001 = A. Tugnoli Aprile, *I libri di famiglia dei da Sala*, nell'Appendice a R. Mordenti, *I libri di famiglia in Italia*, II. *Geografia e storia*, Edizioni di Storia e Letteratura, Roma, 2001, pp. 183-190.
- TURCHI 2000 = L. Turchi, *Istituzioni cittadine e governo signorile a Ferrara (fine sec. XIV – prima metà sec. XVI)*, in *Storia di Ferrara*, VI. *Il Rinascimento: situazioni e personaggi*, a cura di A. Prosperi, Corbo, Ferrara, 2000, pp. 130-158.
- UGHI 1969 = L. Ughi, *Dizionario storico degli uomini illustri ferraresi*, Forni, Bologna, 1969 (fac. ed. Eredi di Giuseppe Rinaldi, Ferrara, 1804).
- ULRICH 1884 = J. Ulrich, *Recueil d'exemples en ancien italien*, «Romania», XIII, 1884, pp. 27-59.
- VAINI 1994 = M. Vaini, *Ricerche gonzaghesche (1189-inizi sec. XV)*, Leo S. Olschki, Firenze, 1994.
- VALLERANI 1991 = M. Vallerani, *Il sistema giudiziario del comune di Perugia. Conflitti, reati e processi nella seconda metà del XIII secolo*, Deputazione di Storia Patria per l'Umbria, Perugia, 1991.
- VALLERANI 1992 = M. Vallerani, *L'amministrazione della giustizia a Bologna in età podestarile*, «Atti e Memorie della Deputazione di Storia Patria per le provincie di Romagna», n.s., XLIII (1992), pp. 291-316.
- VALLERANI 2005 = M. Vallerani, *La giustizia pubblica medievale*, il Mulino, Bologna, 2005.
- VALLERANI 2007 = M. Vallerani, *La fama nel processo tra costruzioni giuridiche e modelli sociali nel tardo Medioevo*, in *La fiducia secondo i linguaggi del potere*, a cura di P. Prodi, il Mulino, Bologna, 2007, pp. 93-111.
- VALLERANI 2009 = M. Vallerani, *La supplica al signore e il potere della misericordia. Bologna 1337-1347*, «Quaderni Storici», XLIV/2 (2009), pp. 411-441.
- VALLERANI 2012 = M. Vallerani, *Giustizia e documentazione a Bologna in età comunale (secoli XIII-XIV)*, in *La documentazione degli organi giudiziari nell'Italia tardo-medievale e moderna*, Atti del Convegno di studi (Siena, 15-17 settembre 2008), I, a cura di A. Giorgi, S. Moscadelli e C. Zarrilli, Ministero per i beni e le attività culturali, Roma, 2012, pp. 275-314.

- VALLERANI 2013 = M. Vallerani, *Diritti di cittadinanza nelle quaestiones giuridiche duecentesche (II). Limiti dell'appartenenza e forme di esclusione*, «Mélanges de l'École française de Rome - Moyen Âge», 125/2 (2013), URL: <http://mefrm.revues.org/1446> (consultato il 27/5/2018), pp. 1-14.
- VALLERANI 2014 = M. Vallerani, *Fiscalità e limiti dell'appartenenza alla città in età comunale. Bologna fra Due e Trecento*, «Quaderni storici», 49/3 (2014), pp. 709-742.
- VALLERANI 2017 = M. Vallerani, *La cittadinanza pragmatica. Attribuzione e limitazione della civilitas nei comuni italiani fra XIII e XV secolo*, in *Cittadinanze medievali. Dinamiche di appartenenza a un corpo comunitario*, a cura di S. Menzinger, Viella, Roma, 2017, pp. 113-143.
- VALLERANI 2018 = M. Vallerani, *Criminal Court Procedure in Late Medieval Bologna. Cultural and Social Contexts*, in *Violence and Justice in Bologna 1250-1700*, ed. by S. R. Blanshei, Lexington Books, Lanham, 2018, pp. 27-53.
- VALSASINA 2003 = S. Valsasina, *Colori e coloranti nella cucina tardo-medievale*, «Appunti di Gastronomia», 42 (2003), pp. 5-38.
- VANELLI CORALLI 2011 = R. Vanelli Coralli, *Aglio*, in *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, a cura di G. M. Anselmi e G. Ruoizzi, Carocci, Roma, 2011, pp. 31-37.
- VARANINI 1982 = G. M. Varanini, *Le campagne veronesi del '400 fra tradizione e innovazione*, in *Uomini e civiltà agraria in territorio veronese, I. Secoli IX-XVII*, a cura di G. Borelli, Banca Popolare di Verona, Verona, 1982, pp. 187-262.
- VARANINI 1985 = G. M. Varanini, *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)*, a cura di C. Povolo, Comune di Bolzano Vicentino, 1985, pp. 95-140.
- VARANINI 2005 = G. M. Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano: aspetti della produzione e della commercializzazione dall'VIII al XV secolo*, in *Olivi e olio nel Medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli – G. M. Varanini, Clueb, Bologna, 2005, pp. 131-184.
- VENTURINI 2003 = V. Venturini, *Osterie, furatole e fritolini a Venezia*, «Appunti di Gastronomia», 42 (2003), pp. 56-66.
- VESTRUCCI 2004 = V. Vestrucci, *Un confronto tra gli statuti criminali di Bologna nel tardo Medioevo*, «Il Carrobbio: rivista di studi bolognesi», XXX, 2004, pp. 33-60.
- VILLARD 2007 = R. Villard, *La queue de l'âne. Dérision du politique et violence en Italie dans la seconde moitié du XV^e siècle*, in E. Crouzet-Pavan et J. Verger (dir.), *La dérision au Moyen Âge. De*

la pratique sociale au rituel politique, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, Paris, 2007, pp. 205-224.

VITIELLO 2016 = J. C. Vitiello, *Public Justice and the Criminal Trial in Late Medieval Italy. Reggio Emilia in the Visconti Age*, Brill, Boston, 2016.

VIVANTI 1972 = C. Vivanti, *Lacerazioni e contrasti*, in *Storia d'Italia*, I. *I caratteri originali*, Einaudi, Torino, 1972, pp. 869-948.

VIVARELLI 1934 = L. Vivarelli, *Il gelso il filugello e la seta in Bologna e contado nei secoli XIII e XIV*, Memoria letta alla Società agraria di Bologna nell'adunanza ordinaria del 16 dicembre 1933, Tip. Cuppini, Bologna, 1934.

WICKHAM 2000 = C. Wickham, *Legge, pratiche e conflitti. Tribunali e risoluzione delle dispute nella Toscana del XII secolo*, Viella, Roma, 2000.

ZIOLKOWSKI 2007 = J. M. Ziolkowski, *Fairy Tales from Before Fairy Tales. The Medieval Latin Past of Wonderful Lies*, The University of Michigan Press, 2007.

ZORZI 2001 = A. Zorzi, *Negoziato penale, legittimazione giuridica e poteri urbani nell'Italia comunale*, in *Criminalità e giustizia in Germania e in Italia: pratiche giudiziarie e linguaggi giuridici tra tardo Medioevo ed età moderna*, a cura di M. Bellabarba – G. Schwerhoff – A. Zorzi, il Mulino, Bologna, 2001, pp. 13-34.

ZORZI 2007 = A. Zorzi, *Dérision des corps et corps souffrants dans les exécutions en Italie à la fin du Moyen Âge*, in E. Crouzet-Pavan et J. Verger (dir.), *La dérision au Moyen Âge. De la pratique sociale au rituel politique*, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, Paris, 2007, pp. 225-240.

ZORZI 2009 = A. Zorzi, *I conflitti nell'Italia comunale. Riflessioni sullo stato degli studi e sulle prospettive di ricerca*, in *Conflitti, paci e vendette nell'Italia comunale*, a cura di A. Zorzi, Firenze University Press, Firenze, 2009, pp. 7-41.

ZORZI 2015 = A. Zorzi, *Menomare e sfigurare come atti di giustizia*, in *Deformità fisica e identità della persona tra Medioevo ed Età moderna*, Atti del XIV Convegno di studi organizzato dal Centro di studi sulla civiltà del tardo Medioevo (San Miniato, 21-23 settembre 2012), a cura di G. M. Varanini, Firenze University Press, Firenze, 2015, pp. 119-133.

ZUCCHINI 1965 = M. Zucchini, *Dai "lavorieri del Po" ai Consorzi di Bonifica*, «Rivista di Storia dell'agricoltura», V (1965), pp. 260-289.

ZUCCHINI 1967 = M. Zucchini, *L'agricoltura ferrarese attraverso i secoli. Lineamenti storici*, Giovanni Volpe, Roma, 1967.

ZULIANI 1996 = D. Zuliani, *La giustizia tra Medioevo e Rinascimento. I processi penali a Prato alla fine del '400*, Società pratese di Storia patria, Prato, 1996.