

Alma Mater Studiorum – Università di Bologna
in cotutela con Università di Ginevra

DOTTORATO DI RICERCA IN

Scienze Storiche e Archeologiche. Memoria, Civiltà e
Patrimonio

Ciclo 35

**Settore Concorsuale: Area 11 - Scienze storiche, filosofiche, pedagogiche, psicologiche > 11/A -
Discipline storiche > 11/A1 Storia medievale**
**Settore Scientifico Disciplinare: Area 11 - Scienze storiche, filosofiche, pedagogiche e
psicologiche > M-STO/01 Storia medievale**

TITOLO TESI

De l'Orient vers l'Europe du Nord, du marché à la table. Les
registres commerciaux comme sources pour l'histoire de
l'alimentation. Le cas des 'vacchette' de Bologne (XIVe - XVe
siècle).

Presentata da: Daniele Ognibene

Coordinatore Dottorato

Prof. Andrea Augenti

Supervisore

Prof.ssa Maria Giuseppina Muzzarelli

Supervisore

Prof. Franco Morenzoni

Esame finale anno 2022

Indice

Introduzione.....	1
Alcuni brevi ringraziamenti	6
Dal testo al contesto: i registri dei dazi della città di Bologna (1388-1448): una fonte preziosa.....	8
Molto sintetici e poco didascalici: l' utilizzo di fonti ausiliari per l' analisi delle informazioni contenute nei registri dei dazi.	15
La struttura dei registri dei dazi in rapporto ai <i>Pacta datiorum</i> della città di Bologna	17
La geografia daziaria di Bologna tra comune e contado.	30
Un ricco ventaglio di merci: i prodotti presenti nei registri dei dazi.	35
Contesti da ricostruire, confronti da sviluppare.....	44
Il contesto economico	45
Rivoluzione commerciale, antefatti e protagonisti	45
La prima mentalità a cambiare: il rapporto con la logistica dei traffici.....	50
Contesti geografici, contesti umani: la vivace piazza di Bologna e i mercanti che la popolavano	70
Al centro della pianura padana: la felice posizione di Bologna.....	71
Tra instabilità ed ingegno: le vie di comunicazione italiane al tramonto del Medioevo	74
Dall' Adriatico al Tirreno: tracciati svalutati alla ribalta	80
Centro o periferia? Bologna nei traffici commerciali alla fine del Trecento.	85
Parte Prima: le lettere di Vettura	87
Parte seconda: i registri campione (1388-1389)	93
Conclusioni	105
Tra guerra, pestilenze e congiure: un volo d' uccello su Bologna tra XIV e XV secolo a partire da una lettera inedita del 1390.....	109
Il contesto umano: gli attori del commercio di transito a Bologna.....	120
Registri <i>Universali</i> – Registri <i>Nominali</i> : le differenze	120
I mercanti dei <i>Nominali</i> e la loro rete di traffici:	124
Nicolò Bindotti.....	124
Antonio Bonafè.....	126
Giovanni di Filippino Guidotti.....	127
Cristofano di Ambrogio e Abondio di Cristofano	128
Una famiglia dimenticata: la compagnia Sernelli e la loro rete di traffici tra Bologna e la Francia.	129
Omonimi che si confondono: tra Gherardini e Sernelli (Nelli)	130
Il carteggio “familiare” di Bartolomeo Gherardini e la distanza da quello dei Sernelli.....	132
I Sernelli (Nelli): circuiti familiari e collaborazioni tra il XIV e il XV secolo.	137

Biagio di Ser Nello e i suoi successori	139
Bologna, l'inizio di tutto: Matteo di ser Nello e i figli di Ser Bartolomeo	151
.... E Bologna?	164
Le derrate alimentari nei registri del dazio della mercanzia: dal mercato alla tavola	168
Il trasporto di derrate alimentari: tra economia e alimentazione	169
Una merce "viva"	170
Esperienza e conoscenza: ad ogni prodotto il suo imballaggio e luogo di conservazione	173
Conservare senza smettere di preservare	181
Il mistero di un sapore: riflessioni sul commercio e la conservazione dello zenzero	189
Trasporto di alimenti o alimenti da trasporto? Il caso della Malvasia di Candia	201
Il trasporto come vettore di cultura gastronomica: riflessioni conclusive	212
Le spezie nei registri del dazio e le loro quantità	219
Una questione di metodo: piccolo prontuario per l'interpretazione dei dati quantitativi raccolti	220
Le spezie nei registri del dazio della mercanzia: i volumi totali	224
Le spezie nei registri del dazio della mercanzia: l'andamento annuale	237
La triade: zucchero, pepe e zenzero	237
Le spezierie, un prodotto di difficile classificazione	252
Lo zafferano	257
Chiodi di garofano e cannella	261
Un ultimo breve sondaggio: la stagionalità delle spezie nei registri bolognesi	265
Suggerimenti conclusive e non convenzionali: idee per una rivisitazione della storia delle spezie nel Medioevo	271
"Empirismo alimentare" e ricerca storica: azzardo o risorsa?	274
Le altre derrate alimentari nei registri del dazio della mercanzia: dati per future ricerche	285
Formaggio	286
Le carni salate	289
Capperi, frutta secca e salse	290
Olio	293
Gli esclusi, ma presenti (tranne uno): pesci e vino	294
Conclusioni	297
Bibliografia e indice delle fonti consultate	311
Fonti archivistiche dell'Archivio di Stato di Bologna	311
Lettere dall'Archivio Datini di Prato	312
Bibliografia	319
Appendice documentaria	340

Introduzione

Era il 2014 quando per la prima volta, in preparazione alla tesi della Laurea Magistrale, posavo gli occhi su un registro del dazio della mercanzia, quello di Nello di ser Bartolomeo, che raccoglieva le spedizioni effettuate da lui tra il marzo del 1391 e il giugno del 1392. Si trattava di un solo documento, che comprendeva circa quattordici mesi: troppo poco per sbilanciarsi su ipotesi di carattere generale. Tuttavia, sin dalle prime analisi, esso si era rivelato una fonte ricca di potenzialità, poiché testimoniava l'esistenza di una corrente di traffico lungo l'asse Venezia-Firenze che si imperniava su Bologna non solo molto sviluppato, ma capace soprattutto di sostenere una circolazione di merci continua e abbondante da un punto di vista quantitativo. Non è certo una novità che Bologna abbia avuto – ma si potrebbe dire lo stesso anche per il presente – un ruolo importante nella gestione delle correnti commerciali della penisola, grazie alla sua ben nota felice posizione geografica, che la rende un perfetto centro di smistamento della pianura padana, tuttavia dal registro di Nello ciò che emergeva era una vera e propria fiumana di merci di ogni tipo, che ogni giorno arrivava a Bologna per poi partire alla volta di Ferrara o Firenze. Dato molto eloquente, se si considera che questo era il registro di un singolo mercante: cosa ci si sarebbe dovuto aspettare se si fosse sommata l'attività degli altri operatori commerciali che popolavano la vivace piazza bolognese? Fu però la presenza di un particolare prodotto a destare maggiore curiosità, ovvero le spezie, che costituivano una delle merci più importanti tra quelle gestite da Nello di ser Bartolomeo: nel giro di un anno e due mesi egli aveva organizzato infatti lo smistamento di migliaia di libbre di zucchero, pepe, zenzero, zafferano, cannella, chiodi di garofano e noce moscata, che uscivano dalle porte della città con cadenza quasi giornaliera e arrivavano a raggiungere quantitativi mensili e complessivi decisamente elevati. Il dato era senza dubbio molto interessante, ma era necessario procedere con estrema cautela: da una parte per via dello specchio cronologico molto ridotto coperto dal registro, che comprendeva poco più di un anno, dall'altra perché era difficile interpretare un così ingente quantitativo di spezie, secondo la tradizionale valutazione storiografica di questo prodotto nel medioevo, che lo ha più volte descritto come raro, prezioso e difficile da far arrivare in Europa. Come si spiegavano infatti simili quantitativi su una rotta che, benché importante come quella bolognese, era secondaria rispetto alle

grandi arterie di traffico su cui verosimilmente viaggiavano volumi di spezie ben più elevati (si pensi ai traffici marittimi)? È stato a quel punto che – anche a seguito di qualche breve “carotaggio” nei registri coevi o del 1388 – si è deciso di scommettere su questi documenti inediti e strutturare il progetto proprio attorno al commercio delle spezie, senza tuttavia dimenticare le altre derrate alimentari. Certo, a seguito di questa scelta vennero esclusi gli altri articoli presenti nei registri, come i tessuti, i metalli, il cuoio, le armi e così via, ma prendere in esame la loro circolazione avrebbe rischiato di compromettere l’intera ricerca: in primo luogo perché ci si sarebbe trovati di fronte ad una mole sterminata e immensa di dati difficilmente gestibili e analizzabili, in secondo luogo perché è proprio la presenza delle spezie a necessitare di maggior lavoro e approfondimento: mentre infatti ci si poteva aspettare un’ingente quantità di prodotti tessili sullo snodo bolognese, non si può certamente dire lo stesso delle spezie, che sono inequivocabilmente una vera e propria sorpresa, un’inedita presenza che necessitava di essere approfondita e giustificata, inquadrando questi voluminosi traffici che orbitavano su Bologna anche con quelli internazionali, cercando di capire perché i fiorentini presenti in città deviassero sul comune emiliano una così grande quantità di questi prodotti ritenuti fino ad ora rari ed estremamente preziosi. Per seguire questo sentiero e sviluppare il progetto coerentemente, si è dovuto strutturare il lavoro di ricerca in tre fasi distinte, dalle quali si sono strutturati i tre capitoli portanti dell’intera tesi. In primo luogo si è ricostruito il contesto economico nel quale si inserivano i circuiti di scambio che regolavano la circolazione delle merci segnalate nei registri del dazio della mercanzia. In quanto documenti daziari legati al transito delle merci si è dovuto allargare la prospettiva d’indagine osservando sia il panorama commerciale interno alla città – le leggi che regolavano il dazio, la politica fiscale bolognese, la struttura di questi documenti, il ruolo della città nel panorama dei circuiti commerciali peninsulari – che quello esterno, oltre i confini Bolognesi, laddove le merci erano destinate. A ciò ha contribuito il preziosissimo patrimonio documentario dell’Archivio Datini di Prato: poiché infatti la maggior parte dei mercanti presenti nei registri daziari era collaboratore di Francesco Datini (almeno fino al 1410, data di morte del pratese) è stato possibile attingere al copioso carteggio proveniente da Bologna (ben lungi dall’essere ancora studiato dettagliatamente), recuperando quelle informazioni che non sarebbe stato possibile ottenere dalla sola analisi dei registri dei dazi. Una volta fatto luce sul contesto economico, il secondo passo è stato quello di volgere lo

sguardo al contesto umano, forse il più difficile da ricostruire, ma senza dubbio il più affascinante. In questo caso, le informazioni conservate presso l'Archivio di Prato si sono rivelate fondamentali. Non tanto perché, come si può ben immaginare, hanno permesso di penetrare a fondo nelle attività gestite dai mercanti che si trovano nei documenti bolognesi e nella loro rete di traffici, ma in quanto sono riusciti ad infondere a questi mercanti – che dai registri daziari emergevano come automi passivi della fredda macchina economica – un vero e proprio alito di vita, consentendo di spiare le loro vicissitudini più intime, dalle aspirazioni e successi fino ai momenti di crisi, di lutto, di sconfitta. All'interno di un contesto pandemico come quello nel quale questa tesi è stata scritta, nonché purtroppo tagliata e ripetutamente modificata per le tante limitazioni alla ricerca archivistica, entrare in contatto con i lati più umani e privati di questi personaggi vissuti settecento anni fa è stata forse una delle più autentiche e perturbanti esperienze (*unheimlich*, direbbe Freud) che mi siano mai capitate: più che uno studio, l'opportunità che offrivano tali preziosi documenti era quella di creare un sincero dialogo con questi mercanti ormai scomparsi e usciti dalla scena del teatro della storia, di percepirne il pensiero palpitante, le voci vibranti: in una parola, di sentirli vivi e vicini. Si tratta di un piccolo, ma doveroso, appunto circa il valore sociale che può ricoprire la storia e sul suo potere “terapeutico” ed esorcizzante, capace di farci intravedere come certe paure e ansie che quotidianamente dobbiamo affrontare nel mondo contemporaneo, abbiano pervaso – seppur in forme e modi diversi – vite di persone cronologicamente lontanissime, ma umanamente più vicine a noi di quanto non si pensi. Così, in un periodo in cui eravamo tutti letteralmente sommersi, chi più chi meno, dalla retorica della tanto decantata “resilienza” alla crisi sanitaria globale, avere la possibilità di toccare con mano le paure di questi uomini per le pestilenze che stavano flagellando l'Italia sullo scorcio del Trecento, per le guerre che minavano ogni tessuto commerciale e sociale e per il dramma dovuto alla loro poca certezza sul futuro – accentuata dalle non rare perdite di parenti o collaboratori con cui si erano creati vincoli profondissimi di amicizia – mi ha portato a scegliere di dare a questi mercanti maggior voce di quanta, all'inizio del progetto, avessi pensato. Il risultato è stato duplice: da una parte un piccolo paragrafo “a volo d'uccello” sulla crisi socio-politica di fine Trecento a Bologna a partire da alcune inedite lettere di Matteo di ser Alberto da Prato e di altri mercanti fiorentini, dall'altra una sezione del secondo capitolo interamente dedicata ai mercanti che popolavano i registri del dazio.

Anche in questo caso è stata necessaria una cernita, altrimenti la ricerca si sarebbe dovuta espandere eccessivamente, a caccia degli operatori commerciali “minori” di cui spesso è difficile trovare notizie approfondite. In particolare, si è dedicato un corposo paragrafo ad una famiglia di mercanti che ricoprì a Bologna un ruolo molto importante, come si può dedurre dal numero di registri del dazio personali (i cosiddetti *Nominali*) giunti sino a noi: i Sernelli, la cui storia era ancora molto oscura per via di un caso di omonimia che ha compromesso per molti anni la ricostruzione del loro tessuto familiare e commerciale, nonostante la loro presenza fosse attestata in molte piazze italiane e francesi a cavallo tra il Trecento e il Quattrocento. Una volta soffermatisi sul contesto economico e quello umano, l’ultima parte del lavoro non poteva che essere dedicata esclusivamente all’analisi delle spezie e delle derrate alimentari nei registri. Purtroppo, benché le intenzioni iniziali fossero quelle di recuperare dati dal 1388 al 1448, le precarie condizioni in cui sono state svolte le ricerche nella recente crisi sanitaria – che ha implicato un’irragionevole chiusura prolungata degli archivi di Stato, per usare un eufemismo – mi hanno obbligato a tagliare vent’anni e a fermarmi al 1428: un periodo di tempo più che ottimale per raccogliere un altissimo numero di informazioni, ma che ha lasciato il proverbiale “amaro in bocca” per non essere riusciti a completare lo studio così come lo si era faticosamente progettato. A prescindere da questi grandi scogli incontrati negli ultimi anni, il terzo ed ultimo capitolo costituisce comunque il cuore dell’intera ricerca, visto che racchiude in sé tutte le riflessioni formulate sul commercio delle spezie e derrate alimentari a partire dai dati bolognesi. Oltre a ciò, tuttavia, si è colta anche l’occasione – in apertura al capitolo stesso – di riflettere su cosa voglia dire studiare la storia del commercio e del trasporto dei cibi nel Medioevo – una questione tutt’altro che semplice e intuitiva – e come la si possa interpretare in chiave storico alimentare, nonché quali strumenti d’indagine impiegare. La strategia utilizzata è stata, in un certo senso, molto audace, poiché si è cercato di trovare delle risposte non solo nelle fonti coeve ai nostri registri, ma anche in altre distanti secoli da esse e con un metodo che ho definito “empirismo alimentare”, ovvero sfruttando conoscenze contemporanee, supporti visivi odierni e, in un solo caso, anche un esperimento “culinario” che ho messo in pratica io stesso per realizzare una miscela di spezie, attenendomi filologicamente a quanto riportato in alcuni ricettari medievali. Perché fare ciò? Perché utilizzare fonti Ottocentesche per descrivere il commercio di spezie medievali, pestare in un mortaio alcune spezie e

assaggiarle o mostrare la foto di sacchi da 50Kg di pepe confezionati in un'odierna industria vietnamita? La risposta è più semplice di quanto possa sembrare: perché la storia dell'alimentazione mal si adatta ai compartimenti stagni. Credo fermamente che avere coscienza, oltre che conoscenza, dell'universo gastronomico sia un'arma preziosissima per favorire lo studio di questa materia. Mi sono chiesto, mettendomi per primo in discussione, se a volte non ci si è limitati soltanto a riportare cifre, quantità, pesi e misure riguardo al cibo, senza tuttavia chiedersi cosa effettivamente questi numeri indicassero concretamente: cosa vogliono dire 300 libbre di pepe o 300 libbre di formaggio? È davvero possibile citarle senza avere ben in chiaro quanto realmente rappresentino da un punto di vista volumetrico? Forse si rischia di fare la fine di quegli studiosi di storia del vino che utilizzavano, come ricorda Gianfranco Pasquali in un suo saggio davvero lungimirante, il termine spremitura per indicare operazioni molto diverse tra loro, come la pigiatura, la torchiatura o lo sgrondo del mosto dalle vinacce¹. Bisogna invece armarsi di coraggio e di intraprendenza, non dimenticando mai di mantenere l'occhio solo sulle fondamentali fonti medievali, e esplorare empiricamente anche gli aspetti più pragmatici dell'alimentazione: il gusto, il sapore dei prodotti, la loro longevità, il profumo, in modo da mantenersi ancorati ad una solida realtà che ben si combina con l'essenza stessa della gastronomia e dell'alimentazione in generale. È grazie a questo ancoraggio con la realtà concreta d'altronde che sono stati scritti alcuni dei saggi che maggiormente hanno influenzato questa tesi: dalla ricerca del concetto di identità alimentare studiato da Antonella Campanini², alle riflessioni molto profonde, nonostante lo scopo divulgativo del testo – come dimenticare l'idea di cucina come metafora della vita o della vita stessa come metafora della cucina?³ – di Massimo Montanari ne “Il riposo della polpetta”⁴, a molti altri libri e saggi che saranno ampiamente citati nelle prossime pagine, realizzati mantenendosi sempre sul confine tra una profonda **conoscenza** storico-alimentare e un'altrettanta matura **coscienza** gastronomica. Sfruttando tale duplice binomio è possibile scendere in campo concretamente, toccare con mano i prodotti che le fonti ci riportano in forma scritta e assaporarli, comprenderli sensorialmente, spiegando le vele verso quegli orizzonti gastronomici ancora da esplorare, ma i cui echi nel mondo contemporaneo – che è in fermento e letteralmente assetato di storia – non cesseranno mai di stimolarci.

¹ G. Pasquali, 1994, pp. 41-43.

² A. Campanini, 2019

³ *Ivi.*, p. XI

⁴ M. Montanari, 2009

Alcuni brevi ringraziamenti

Sono passati molti anni da quando ho intrapreso questo percorso. Anche senza guardare a quell'ormai lontano 2014 in cui aprivo per la prima volta un registro dei dazi, ma fermandosi al momento in cui ho cominciato il dottorato all'Università di Ginevra, la strada che intravedo alle mie spalle è stata lunga, colma di tante salite e di ben poche discese. Le rare volte in cui però il cammino si è fatto più agile, credo sia stato solo grazie alla presenza dei tanti compagni di viaggio con cui ho avuto il piacere di condividere questo cammino. Ora che si intravede la vetta ed è ormai a portata di mano, desidero prendere fiato e voltarmi, per potervi ringraziare di tutto. In primo luogo non posso dimenticare coloro che mi hanno concesso di iniziare questo viaggio di ricerca. Franco Morenzoni che mi ha seguito con professionalità e intuendo con grande acume e fiducia le potenzialità di questo progetto. Maria Giuseppina Muzzarelli, con cui ho avuto il piacere di lavorare da quel lontano 2014. Ricordo ancora quando mi chiese se avessi mai letto un documento medievale, perché c'erano dei "registri interessanti" da leggere in Archivio di Stato a Bologna. In fondo è grazie a lei che si accese la miccia di questo mio lavoro, che ha poi sempre seguito con rigore, pretendendo giustamente il massimo, ma antepoendo sempre una dolcezza e una cura di me come persona, prima che come allievo, che tutt'ora mi commuove e mi lascia (cosa rara per me), sinceramente senza parole. Non posso dimenticare poi quegli studiosi con cui ho avuto l'opportunità di creare rapporti di amicizia e rispetto sinceri, i quali mi hanno saputo guidare sempre nel momento del bisogno, anche solo per una chiacchierata davanti ad un buon calice di vino o al telefono, in questo anno e mezzo di obbligato distanziamento sociale. Grazie a Fabrizio Lollini per il tempo e la sincera amicizia che mi ha sempre offerto da quel lontanissimo 2011, quando scrissi con lui la tesi triennale: le cene (e come non citare Giordano?) e le degustazioni a tema sono state il primo trampolino di lancio nel mondo della storia dell'alimentazione, nonché uno spunto per mettere in pratica quel metodo "empirico" che ho utilizzato tanto in questi anni. Grazie anche ad Antonella Campanini, una carissima e costante presenza che mi ha accompagnato durante tutto il mio periodo di ricerca, su cui ho sempre potuto contare e in cui ho trovato ogni volta una grandissima fonte di ispirazione. Grazie anche ad Allen Grieco, che in quest'ultimo anno di quarantena è stato una spalla solida con cui poter parlare, sognare e

riflettere sui temi di ricerca che ci uniscono. A lui devo gran parte del lavoro sulle spezie. Un ringraziamento anche ai miei amici di sempre, che hanno saputo raccogliere i miei sorrisi, spezzare le mie ansie con un semplice sguardo e rinvigorire il mio spirito con poche parole (ma tanto vino). Se il successo di un viaggio si misurasse dai tesori raccolti, voi me ne avreste donati tanti da poter riempire la stiva di una nave: non posso che ripagarvi con quel sentimento di amicizia che spero ci possa legare per il resto di questa vita. Infine non mi resta che ringraziare i miei familiari, a partire da quelli “acquisiti” più di recente: Michela, Sandro, Alberto, Mariangela, Lim e Enrica. Tutti voi sì che mi avete letteralmente immerso nella cultura alimentare (e burrosa) delle vostre belle montagne, ma non posso nemmeno dimenticare Ettore, che mi ha fatto capire come serva davvero un piccolo lasso di tempo – sarebbe stato bello averne di più – per affezionarsi agli animi più nobili e sinceri. Cosa dire d'altronde dei miei genitori Maurizia e Andrea, nonché di mio fratello Davide? Babbo, mamma, se sono arrivato qui è grazie alle opportunità che mi avete dato, alla serenità che mi avete sempre garantito e alla “grinta” che avete sempre saputo tirare fuori dal mio spirito. Avete davvero fatto più di quanto un figlio si potrebbe aspettare. A te, Davide, ho già detto molto il giorno del tuo matrimonio: come albero maestro, hai saputo aiutarmi a tener testa ai venti più insidiosi. Per ultima, ma non certo per importanza, vorrei ringraziare Paola. Definirti compagna è poco: per me sei stata molto spesso la stessa sorgente da cui traevo la forza di andare avanti. Credo che difficilmente potrai mai capire quanta stima e amore io nutra nei tuoi confronti e quanto la tua sola presenza in questi anni mi abbia fatto superare le peggiori tempeste: uno sguardo, saperti qui con me, è stato il dono più bello che tu potessi farmi. Spero di riuscire anche in minima parte a poter ricambiare tutta la gratuita pazienza che hai avuto nei momenti più bui, nei lunghi anni a venire.

A te dedico questo lavoro, come ringraziamento più grande.

Capitolo 1

Dal testo al contesto: i registri dei dazi della città di Bologna (1388-1448): una fonte preziosa.

Il ruolo che svolgeva Bologna all'interno delle principali correnti di traffico dell'Italia Settentrionale tra il XIV e il XV secolo deve essere ancora in gran parte analizzato. La storiografia più o meno recente⁵, non ha mancato di sottolineare come la straordinaria posizione topografica di Bologna la rendesse un ambito snodo commerciale per molte compagnie mercantili, specialmente quelle fiorentine, che vedevano in essa una preziosa opportunità per incanalare rapidamente le merci che provenivano dai maggiori porti dell'Adriatico – Venezia *in primis* – e dalle città lombarde verso quelli del Tirreno e viceversa. D'altronde, non è un caso che si abbiano, a partire dalla fine del XIII secolo, le prime testimonianze circa l'esistenza di una nutrita e crescente comunità di mercanti fiorentini a Bologna, come testimoniano gli “Statuta et ordinamenta societatis mercatorum florentinorum Bononiae comorantium” degli anni 1279-1289 studiati a suo tempo dal Gaudenzi⁶ e conservati presso l'Archivio di Stato di Bologna. Come ha sottolineato lo stesso Gaudenzi, tuttavia, con ogni probabilità la società doveva avere radici più antiche, collocabili almeno all'inizio del secolo, quando si hanno notizie dei primi accordi commerciali tra Firenze e Bologna⁷. Questi trattati, promulgati all'interno di quella lungimirante politica di attrazione che Bologna mise in campo proprio nel Duecento e che coinvolse in particolar modo il settore manifatturiero⁸, consentirono al comune di valorizzare ancora di più la propria posizione strategica e di consolidarsi come vero e proprio snodo per il transito delle merci nella pianura padana, richiamando fra le sue mura un considerevole numero di operatori commerciali provenienti da Firenze, attratti soprattutto dagli ingenti sconti sul dazio che Bologna riservava a loro in maniera esclusiva⁹.

⁵ Per il ruolo di Bologna come “centro di smistamento” tra il XIII e il XIV secolo. *Cfr.*, R. Greci, 2007, pp. 499-579; F. Pucci Donati, R. Rinaldi, 2015, pp. 241-258. Restano valide, anche se non recenti, le riflessioni di Dal Pane *Cfr.* L. Dal Pane, 1968.

⁶ A. Gaudenzi, 1888, pp. 1-19.

⁷ *Ivi*, p. 3.

⁸ Sull'attrazione di manodopera specializzata da parte del comune di Bologna nel XIII secolo si veda F. Bocchi, 1988; M. Fennel Mazzaoui, 1967-68, pp. 275-321. Per le conseguenze del trasferimento delle maestranze specializzate. Si veda per questo tema L. Righi, 2016, pp. 639-68. Interessante è poi il confronto con le concessioni del comune nei confronti dei banchieri di Firenze e di Pistoia del 1296, i quali vennero invitati a risiedere a Bologna e, se avessero voluto, di ottenere la cittadinanza. *Cfr.*, G. Arias, 1901, pp. 148-149.

⁹ Vista la cospicua, se non assoluta presenza di mercanti fiorentini nei registri dei dazi di Bologna, d'ora in avanti la loro provenienza sarà sottintesa. In caso contrario, si menzionerà esplicitamente la loro città.

I risultati di questa politica commerciale filo-fiorentina non si fecero attendere: alla fine del Trecento, la piazza di Bologna si distingueva per una grande vivacità e un notevole affollamento di persone e cose, ma soprattutto per un continuo fluire di merci sia in entrata che in uscita che si fermavano brevemente in città per essere poi spedite fuori dal suo territorio, affinché proseguissero il loro cammino. Su questa *facies* del mercato bolognese, la storiografia ha indubbiamente calcato molto la mano e, negli anni, si è affermata la concezione di Bologna come grande “polo di smistamento” per le merci che provenivano dal Nord, dal Centro Italia e dall’area Adriatica. Tuttavia, come ha sottolineato recentemente Rossella Rinaldi, a questa legittima e coerente consapevolezza, non è seguito un altrettanto doveroso dibattito¹⁰, o una serie di riflessioni storiografiche organiche e sistematiche. In altre parole, l’idea di Bologna quale importante centro di distribuzione delle merci si è come cristallizzata e si è data per certa e assodata senza attuare ricerche utili a fornire un’immagine concreta di questo snodo, basandosi sul dato quantitativo del movimento di beni che aveva origine dalla città emiliana. Non si vuole qui criticare il tanto lavoro che è stato fatto finora, sia chiaro, ma è altrettanto indubbio che ad oggi sono pochissimi – o del tutto assenti – studi che permettano di toccare con mano la portata dei traffici che passavano da Bologna, quantificandone i volumi, descrivendo la qualità dei prodotti in uscita, identificando le loro principali destinazioni e, infine, dando un volto ai tanti operatori commerciali presenti a Bologna, a cui era affidato il compito di gestire le spedizioni. Una serie di ricerche, tuttavia, si è distinta per aver perlomeno tentato di fornire un’immagine più concreta del vivace mercato bolognese tramite lo studio delle tariffe del dazio della mercanzia – noto anche come “gabella grossa” o semplicemente “dogana”¹¹ – soffermandosi in particolare su quelle del XIV secolo, di cui esistono diverse edizioni¹². All’interno di questi lunghi tariffari si trova riunito un ampio ventaglio di prodotti, da quelli più comuni a quelli più rari ed esotici, fornendo così la possibilità di osservare i beni che

¹⁰ R. Rinaldi (a cura di), 2016, pp. 22-27.

¹¹ F. Pucci Donati, 2016, p. 36. Nei Pacta del 1351 viene chiamato “Datium mercandiae et sigilini”, mentre nei Pacta del 1383 “Gabelle mercationum”. Cfr. G. Orlandelli, 1954, pp.46-47.

¹² Presso l’Archivio di Stato di Bologna si conservano anche altre tariffe più antiche, compilate nel XIII secolo, che tuttavia si differenziano in maniera netta da quelle posteriori. Infatti, mentre fino alla fine del Duecento queste erano inserite all’interno di altri documenti di carattere amministrativo – in un registro dei Procuratori del comune nel 1262 e negli statuti comunali del 1288 – dal Trecento le normative inerenti ai dazi acquisiscono uno spazio a sé stante all’interno di documenti completamente dedicate alle regolamentazioni della gabella, ovvero i *Pacta datiorum*, ai quali viene peraltro riconosciuto un valore giuridico uguale alle norme statutarie. Si segnala anche l’esistenza di un tariffario ancora più antico, riscoperto piuttosto recentemente da Rossella Rinaldi e collocabile alla fine del XII secolo. Cfr. R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, 2014, p. 187 e nota 8.

circolavano e transitavano sul mercato bolognese in tutta la loro ricca eterogeneità. Un primo approccio pioneristico a questi documenti lo si deve a Ludovico Frati all'inizio del secolo scorso, il quale trascrisse gli accordi commerciali che vennero stipulati tra il comune di Bologna e quello di Firenze nel 1317¹³, analizzando il tariffario e, soprattutto, i privilegi riservati ai fiorentini, ai quali erano riservati sostanziosi sconti sulla gabella. Dalla trascrizione di Frati hanno preso piede poi altri studi più recenti, che hanno analizzato gli aspetti legislativi dei *libri datiorum* e dei relativi *Pacta*, i quali si conservano a partire dal 1334 in forma compiuta e organica presso l'Archivio di Stato di Bologna. Si tratta di documenti compilati da quello che, lungo il XIV secolo, divenne il maggiore organo di controllo economico della città, vale a dire i Difensori dell'Avere e dei Diritti di Camera¹⁴, al quale era affidato il compito di registrare sia le normative che regolavano l'esazione della gabella, che i contratti dei vincitori degli appalti pubblici per la gestione dei dazi. Al loro interno, oltre ai capitoli normativi e i contratti di appalto, si trovano poi dei lunghi tariffari, ovvero gli elenchi dei prodotti interessati dal prelievo daziario di questa gabella, con annesso il loro relativo valore di importazione o di esportazione. Attraverso queste fonti è possibile dunque osservare da un punto di vista privilegiato la straordinaria vivacità del mercato di transito bolognese, con i prodotti che vi passavano e il relativo valore daziario, nonché l'ammontare dello sconto riservato ai fiorentini, per i quali – almeno all'interno dei patti del dazio della mercanzia – era sempre prevista una tariffa parallela e molto conveniente. Indubbiamente le voci all'interno dei tariffari suggeriscono l'esistenza di un traffico variopinto e, perché no, anche piuttosto consistente e remunerativo per le casse comunali. Rossella Rinaldi riporta ad esempio che, nel 1406, gli introiti derivati dal dazio della mercanzia raggiunsero cifre importanti, che ammontavano a un totale di 23304 lire, superiori sia al *datium salis* (22914 lire) che al *datium moliturarum et panis* (21812)¹⁵. Tuttavia, dietro ai tanti nomi “evocativi e allettanti”¹⁶ dei prodotti affastellati nei tariffari, non esiste – e non può essere ricavata in alcun modo – nessuna informazione utile a definire in maniera concreta i volumi che potevano raggiungere questi traffici. Dunque, limitarsi al

¹³ L. Frati, 1903, p. 360.

¹⁴ Cfr. G. Orlandelli, 1954, pp. VII-XLVIII. Per un confronto tra statuti e *Pacta*, si rimanda invece al lavoro più recente di R. Donarini, E. Della Bella, 2000, pp. 67-89.

¹⁵ R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p. 190. Rossella Rinaldi aggiunge poi il confronto con altri due dazi che invece avevano garantito un maggior numero di entrate: da una parte il dazio sul vino (37027 lire), dall'altra il cospicuo *datium molendinarum*, che aveva raggiunto l'elevatissima cifra di 75538 lire.

¹⁶ R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p. 185.

solo studio dei *Pacta* – che, come ricorda Greci, possono diventare “perfino fuorvianti se utilizzate in maniera indiscriminata o se da esse si richieda più di quanto possano darci”¹⁷ – non è sufficiente per delineare i contorni del reale flusso di merci che doveva passare da Bologna a cavallo tra la fine del XIV secolo e l’inizio del XV, né ad identificare per quali prodotti il comune emiliano venisse utilizzato come mercato transitorio. Bisogna necessariamente affiancare ad essi l’analisi di altre risorse archivistiche, ad oggi non ancora esplorate, che si sono conservate anch’esse presso l’Archivio di Stato Bologna in un numero estremamente soddisfacente. Si tratta delle vacchette *pro datio merchationum*¹⁸, documenti compilati dall’ufficio dei Soprastanti, una struttura amministrativa alle dirette dipendenze del comune sorta alla fine del Trecento, a seguito della restaurazione del governo popolare dopo la cacciata del legato pontificio nel 1376¹⁹, che aveva il compito di esigere direttamente la gabella sulle merci in entrata, in uscita e in transito da Bologna e dal suo contado²⁰. Si tratta di fonti che, come si vedrà presto, benché all’apparenza sembrino molto facili da interpretare, in realtà nascondono insidie non troppo distanti da quelle delle tariffe dei *Pacta*. L’insieme di questi documenti, che come suggerisce il nome afferivano al predetto dazio della mercanzia, è composto da quaranta vacchette che si sono conservate nel complesso in maniera ottimale e solo raramente presentano danni tali da inficiarne la lettura. Da un punto di vista cronologico, i registri dei dazi rinvenuti nell’Archivio di Stato bolognese coprono un arco di tempo piuttosto considerevole, dal 1388 fino al 1448. Certamente non mancano delle lacune, ma esse non sono così gravi da impedire un’analisi globale e unitaria dell’intero gruppo di documenti: la più lunga riguarda soprattutto l’ultimo decennio del XIV secolo, di cui possediamo solamente gli anni 1388-1389 e 1391-1392. Ad essi segue, dopo un triste salto temporale di diciotto anni, il registro del 1406, per cui ci è impossibile raccogliere in maniera completa i dati relativi al flusso di merci che partivano da Bologna in quel periodo. Fortunatamente, negli anni successivi, le lacune sono meno impattanti e mai superiori ai nove anni, quindi a partire dal 1406 è possibile avere una

¹⁷ R. Greci, 2007, p. 55.

¹⁸ In alcuni casi vengono intitolati così o nell’intestazione della copertina pergamenea, o nella prima carta. Un esempio è offerto dal registro di Giovanni Filippini, ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, Johannes Philippini.

¹⁹ G. Tamba, 2009.

²⁰ F. Pucci Donati, 2016, p. 38.

visione più completa delle seguenti annate²¹: 1408; 1409; 1410; 1419; 1420; 1425; 1426; 1427; 1428; 1431; 1433; 1434; 1436; 1437; 1438; 1440; 1442; 1443; 1444; 1448. Al loro interno sono elencate in maniera molto precisa e schematica tutte le operazioni inerenti all'esportazione di merci dalla città. A differenza dei tariffari dunque, nei quali sono previste indicazioni anche in merito ai prodotti in entrata, i registri dei dazi non forniscono alcuna informazione sulle importazioni, ma sono specializzati esclusivamente su quei beni in transito che venivano ricevuti dai mercanti e subito spediti fuori dalla città, in particolare lungo i suoi due assi viari più importanti: ad Est verso Ferrara e ad Ovest in direzione di Firenze. Il pregio di questi documenti – e la loro principale potenzialità – risiede d'altronde proprio in questo: grazie ad essi è possibile estendere il nostro sguardo sui flussi di traffici che attraversavano l'Italia dalla costa adriatica a quella tirrenica, superando i meri confini del contado bolognese e andando ben oltre le singole realtà locali, cittadine e anche regionali. Come si può immaginare, questi registri dei dazi sono documenti strettamente legati – se non addirittura imparentati – con i *Pacta dacia mercationum* citati precedentemente perché, di fatto, essi ne rappresentavano l'applicazione pratica. Mentre i primi infatti si soffermano esclusivamente sugli aspetti legislativi e sull'indicazione del valore daziario di ogni singolo prodotto, nei registri dei dazi sono contenute invece tutte le esportazioni annuali, correlate di ogni informazione utile al calcolo della gabella stessa. L'arco di tempo coperto da questi ultimi documenti (1388-1448) si sovrappone perfettamente con i *Pacta* di fine Trecento e di inizio Quattrocento conservati presso l'Archivio di Stato di Bologna e pertanto è possibile osservare i due tipi di documenti in maniera parallela, riuscendo così a colmare l'assenza di elementi normativi all'interno delle vacchette esaminate e ottenere quei dati quantitativi che come si è visto mancano totalmente nei *Pacta*. Pertanto, nei prossimi paragrafi, si farà riferimento in particolare ai patti del dazio della mercanzia del 1383 e del 1417, senza dimenticare di fare confronti anche con quelli precedenti, compilati nel 1351 e studiati da Roberto Greci²². Mentre i *Pacta* del

²¹ Fanno eccezione il 1389 e il 1427 che sono coperti solo parzialmente. Fortunatamente, per quanto riguarda il 1389, abbiamo la possibilità di consultare tre registri diversi: se dunque da una parte è impossibile analizzare quest'anno nella sua interezza, dall'altra si può contare sulla presenza di un vasto numero di dati per i mesi disponibili.

²² La trascrizione dei tariffari e lo studio dei *Pacta* del 1351 si deve a Roberto Greci. Cfr., R. Greci, *La tariffa daziaria bolognese del 1351*, in *Il Carrobbio*, IV (1978), pp. 263-289. D'ora in poi ci si riferirà tuttavia alla ristampa più recente: *Idem*, 2004, pp. 53-107.

1417²³ non sono ancora stati presi in esame dalla storiografia locale in maniera approfondita, per quelli del 1383 è stata svolta un'indagine piuttosto recente²⁴: Tuttavia quest'ultima in realtà non ha preso in esame ciò che potremmo definire il “*corpus principale*” dei *Pacta* del 1383, ma piuttosto un fascicolo che si trova all'interno del medesimo faldone contenente una riedizione posteriore dei patti del dazio della mercanzia: degli altri *Pacta*, in poche parole, ma contenuti in quelli del 1383. Il documento è diviso in due sezioni principali, una dedicata all'esazione del dazio delle merci in entrata, intitolata “*Pacta dacia mercationum, bonorum, rerum videlicet que conducuntur pro Bononia*”²⁵, e un'altra per quella delle merci in uscita, denominata “*Pacta dacia predicti mercationum videlicet que conducuntur pro foris*”²⁶. Già il titolo suggerisce una certa distanza temporale con i *Pacta* originali del 1383, nei quali la rubrica del dazio della mercanzia è definita semplicemente come “*Datium gabelle merchationum et eius pacta*”²⁷, senza una netta divisione tra le norme per le importazioni e le esportazioni, mentre invece lo avvicina a quelli del 1417, dove ritroviamo una divisione pressoché identica con i “*Pacta dacia mercationum que conducuntur pro Bononia*” da una parte e i “*Pacta dacia mercationum que conducuntur pro foris*”²⁸ dall'altra. Una serie di indizi suggerisce di collocare i *Pacta* di questo fascicolo tra la compilazione di quelli del 1383 e quelli del 1417. Infatti, una delle tante *additiones* scritte a seguito dei capitoli normativi – le quali venivano aggiunte, appunto, posteriormente per modificarne o chiarirne alcuni contenuti – riporta la data del 1405, consentendoci così di stabilire perlomeno un termine *ante quem* circa la loro realizzazione e che li retrodaterebbe di almeno dieci anni rispetto ai *Pacta* del 1417. Oltre a questo elemento, vi è poi all'interno di questo fascicolo un prezioso elenco dei personaggi che erano presenti al momento della compilazione delle tariffe daziarie, che può aiutare a restringere ulteriormente i confini cronologici della loro realizzazione. Fra “li nuomi di quilli che sono a fare la ditta tassa”²⁹ si trova infatti anche quello di Giovanni di Filippino

²³ ASBo, *Comune, Camera del Comune, Difensori dell'avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi*, n.85. *Liber campionus pactorum datiorum civitatis et comitatus (camplone novum)* 1417-1546.

²⁴ R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, 2014, pp. 185-231.

²⁵ ASBo, *Comune, Camera del comune, Difensori dell'avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi*, n.84: *Pacta datiorum civitatis et comitatus (camplone vetus)*, 1383-1442 (d'ora in poi Reg. 84), c. 97r, pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.192.

²⁶ Reg. 84, c. 120r, pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.211.

²⁷ Reg. 84, c. 27v. Nell'indice delle rubriche, anch'esso conservatosi integro, è definito invece genericamente con “*Gabelle merchationum*” *Cfr.*, G. Orlandelli, 1954, p.46.

²⁸ *Cfr.*, G. Orlandelli, 1954, p.48.

²⁹ Reg. 84, c. 119r, pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.208.

Guidotti, mercante bolognese che intratteneva stretti rapporti commerciali con la Toscana e, in particolare, con il sistema aziendale che faceva capo a Francesco di Marco Datini. Oltre a due vacchette dei dazi intestate a suo nome datate agli anni 1388-1389³⁰ e 1392³¹ – le uniche appartenenti a un mercante originario di Bologna – si trovano tracce della sua attività commerciale anche all'interno del carteggio datiniano custodito presso l'Archivio di Stato di Prato. Sono 132 le lettere giunte sino ad oggi scritte da Giovanni e coprono un arco di tempo compreso tra il 1379 e il 1397, ma è possibile trovare menzione del suo nome anche nelle missive scritte da altri collaboratori del pratese, che sfruttavano la sede bolognese in cui operava Giovanni come snodo per inviare le merci verso la Toscana³². La sua attività commerciale, stando sia alle informazioni reperibili a Bologna che a Prato, si potrebbe dunque collocare approssimativamente tra la fine degli anni '70 e degli anni '90 del XIV secolo, a cavallo tra la compilazione dei *Pacta* del 1383 e del 1417. Il fascicolo presente nel faldone dei *Pacta* del 1383, si presenterebbe così come un documento indipendente, un rifacimento precoce delle normative che regolavano il dazio della mercanzia, realizzato probabilmente nell'ultimo decennio del Trecento o, al massimo, nei primi anni del XV secolo. Un interessante segnale, come si vedrà in seguito, che suggerisce come il comune di Bologna avvertiva la necessità di dover aggiornare rapidamente l'apparato legislativo che regolava questo dazio – e il cui prelievo non a caso interessava una vasta gamma di merci – per far fronte alla stagione del grande commercio della fine del XIV secolo, preparandosi così a poter gestire al meglio un flusso di merci sempre più consistente e quantitativamente significativo, che transitava da una parte all'altra della Pianura Padana. Per i confronti che verranno sviluppati da qui in avanti ci si baserà in particolare sull'edizione dei *Pacta* contenuta nel fascicolo indipendente, databile come si è visto a metà strada tra quelli del 1383 e quelli del 1417, visto che sono quelli che si inseriscono meglio nel periodo coperto dai registri del dazio analizzati. Da un punto di vista normativo esso è d'altronde quasi del tutto identico all'edizione del 1417 e presenta poche, seppur significative, modifiche rispetto a quella del 1383. Qualora si incontrassero delle differenze, esse verranno

³⁰ ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduitori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, Johannes Philippini

³¹ ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduitori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1392, Johannes Philippini. Mentre quello del 1388 copre come di consueto un anno intero e alcuni mesi di quello successivo, quello del 1392 abbraccia solamente metà anno, da luglio a dicembre.

³² Si veda a tal riguardo G. Camesasca, 2019.

prontamente sottolineate, mentre in assenza di ulteriori specificazioni sarà da ritenerti sottinteso implicitamente che le norme erano uguali anche nei *Pacta* del 1383 e del 1417.

Molto sintetici e poco didascalici: l'utilizzo di fonti ausiliari per l'analisi delle informazioni contenute nei registri dei dazi.

Come si è anticipato precedentemente, ad uno sguardo superficiale e ad una lettura epidermica i registri dei dazi potrebbero sembrare dei documenti piuttosto semplici da analizzare. Infatti la struttura schematica con cui venivano compilati – realizzata attraverso un modello *standard* che accomuna i registri per tutto il sessantennio coperto – e l'incredibile ordine con cui sono affastellati i dati relativi alle operazioni di spedizione delle merci che si apprestavano ad uscire dalla città, rischiano di dare l'illusione che ci si trovi di fronte a “raccolte sistematiche di dati, precursori degli odierni *data base*”³³, pronte ad essere utilizzate seguendo modelli statistici molto rigidi. Questo ragionamento, da un certo punto di vista, non è completamente sbagliato e acritico, specialmente se si tiene conto di come i registri dei dazi siano strutturati da un punto di vista redazionale e in che modo siano disposti i dati presenti in essi. A un grande rigore metodologico nell'impaginazione e nell'ordine con cui venivano inserite nel testo le diverse informazioni relative alle spedizioni, segue un'estrema sinteticità, che potrebbe ricordare effettivamente quella di una sorta di banca dati *ante litteram*. Trovarsi però di fronte a dati espressi in maniera molto concisa, specialmente in fonti così lontane da noi, è uno scoglio che non bisogna sottovalutare, perché se è vero che da una parte esso rende possibile un'analisi sistematica piuttosto rapida ed efficiente – e probabilmente doveva avere proprio questa finalità in origine –, dall'altra rischia di fornire informazioni frammentarie, incomplete e difficilmente generalizzabili: in altre parole, si rischia avere una vera e propria moltitudine di dati fra le mani, senza sapere bene come utilizzarla. È necessario dunque introdurre brevemente quale metodologia è stata usata per sviluppare questo progetto di ricerca e quali strategie metodologiche bisogna mettere in campo per analizzare i documenti presi in esame. Per prima cosa occorre armarsi di ciò che la tecnologia informatica offre, ovvero fogli elettronici di calcolo (*Excel*) e sistemi di programmazione ed elaborazione dei dati, come Matlab, in maniera da poter raccogliere e analizzare i dati contenuti nei registri nella maniera più efficiente possibile, studiandoli da angolazioni diverse (quantità, stagionalità,

³³ L. Galoppini, 1991, p. 64

frequenza). Senza voler entrare nello specifico dell'annosa *querelle* sull'utilizzo degli strumenti informatici per la ricerca storica e sulle relative precauzioni da adottare – poiché ci condurrebbe lontani dall'obiettivo di questo paragrafo – va tuttavia sottolineato come, per ricerche di questa natura, il “nemico” da cui bisogna difendersi, non è l'utilizzo della tecnologia – imprescindibile per gli storici di oggi, con l'applicazione delle dovute metodologie³⁴ – né l'utilizzo di sistemi di calcolo e grafici³⁵, ma la loro applicazione indiscriminata, che nasce dalla tentazione di creare modelli statistici granitici, inamovibili ed estremamente rigidi, che mal si rapportano con fonti di natura storica. L'unico modo per evitare ciò è studiare in maniera estremamente meticolosa il contesto – economico, sociale, politico e così via – nel quale questi documenti si inserivano. Senza di esso, inevitabilmente, ogni analisi si ridurrebbe ad una mera raccolta di dati fine a sé stessa, che non valorizzerebbe affatto questo tipo di documentazione e non ne sfrutterebbe le grandi potenzialità, producendo al contrario risultati incompleti. Di conseguenza, per lo studio delle fonti bolognesi prese in esame è necessario coniugare il più possibile metodi quantitativi con elementi di altra natura, provenienti dalla lettura di “fonti ausiliarie” che permettano di inserire i dati statistici in un terreno fertile e saggiamente predisposto a farli fruttare. Combinare questi due diversi approcci non è tuttavia un'impresa facile quando si ha a che fare con dei registri daziari. È risaputo infatti che molto spesso fonti di questa natura, per via della sinteticità a cui si è accennato precedentemente, lasciano poco spazio di manovra e un limitato numero di appigli a cui aggrapparsi per estendere gli orizzonti investigativi. Inoltre – ma questo non è il caso dei documenti bolognesi – la lacunosità che frequentemente li caratterizza – ovvero salti temporali anche molto lunghi – impedisce di fatto di abbracciarne la potenziale vastità cronologica, vanificando qualsiasi tentativo di lettura globale e generalizzata.

³⁴ La bibliografia a riguardo è sterminata. Si rimanda pertanto ad alcuni lavori (e alla bibliografia contenuta in essi) che sono serviti per costruire ed elaborare la migliore strategia in vista dell'analisi dei registri dei dazi bolognesi. *Cfr.*, M. Roger, P. Wardley, 1990, pp. 667-96; S. Noiret, 2008, pp. 189-201; T. Detti, 1996, pp. 83-104.

³⁵ Sul metodo di creare, utilizzare e usufruire di grafici per la ricerca storica e, in particolare, proprio per l'analisi dei registri dei dazi si veda il recente volume di Massimo Sbarbaro sui dazi di Gemona del Friuli. *Cfr.*, M. Sbarbaro, 2010, pp. 55-79.

La struttura dei registri dei dazi in rapporto ai *Pacta datiorum* della città di Bologna

Detto ciò, partiamo dunque proprio dalla struttura formale con cui i registri venivano scritti e alle informazioni che, nonostante la sinteticità, si possono ricavare da essi. Poiché il modello redazionale non cambia nel corso dei sessant'anni coperti da questi documenti, la riproduzione grafica di due spedizioni (Tab 1) e la fotografia di una sola carta (Fig. 1) sono sufficienti per descrivere la loro composizione generale.

Die X Marzii ³⁶		
Item mittit Pixis IIII barilia Gerardi Bartolini		
L CCXLII L CCXLIII	Habuit bullectam 10 Marzii	Rexalgalli
L CCXXXII L CCLX	habuit bullectam 11 Marzii	
Die XXII Aprilis ³⁷		
Item mittit Pixis I ballam Francisci Marchi de Prato		
L CCXLV	habuit bullectam 22 Aprilis	Garofanorum

Tab.1

³⁶ ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduuttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, Matteo di ser Nello, c. 2r.

³⁷ ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduuttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, Matteo di ser Nello, c. 8r.

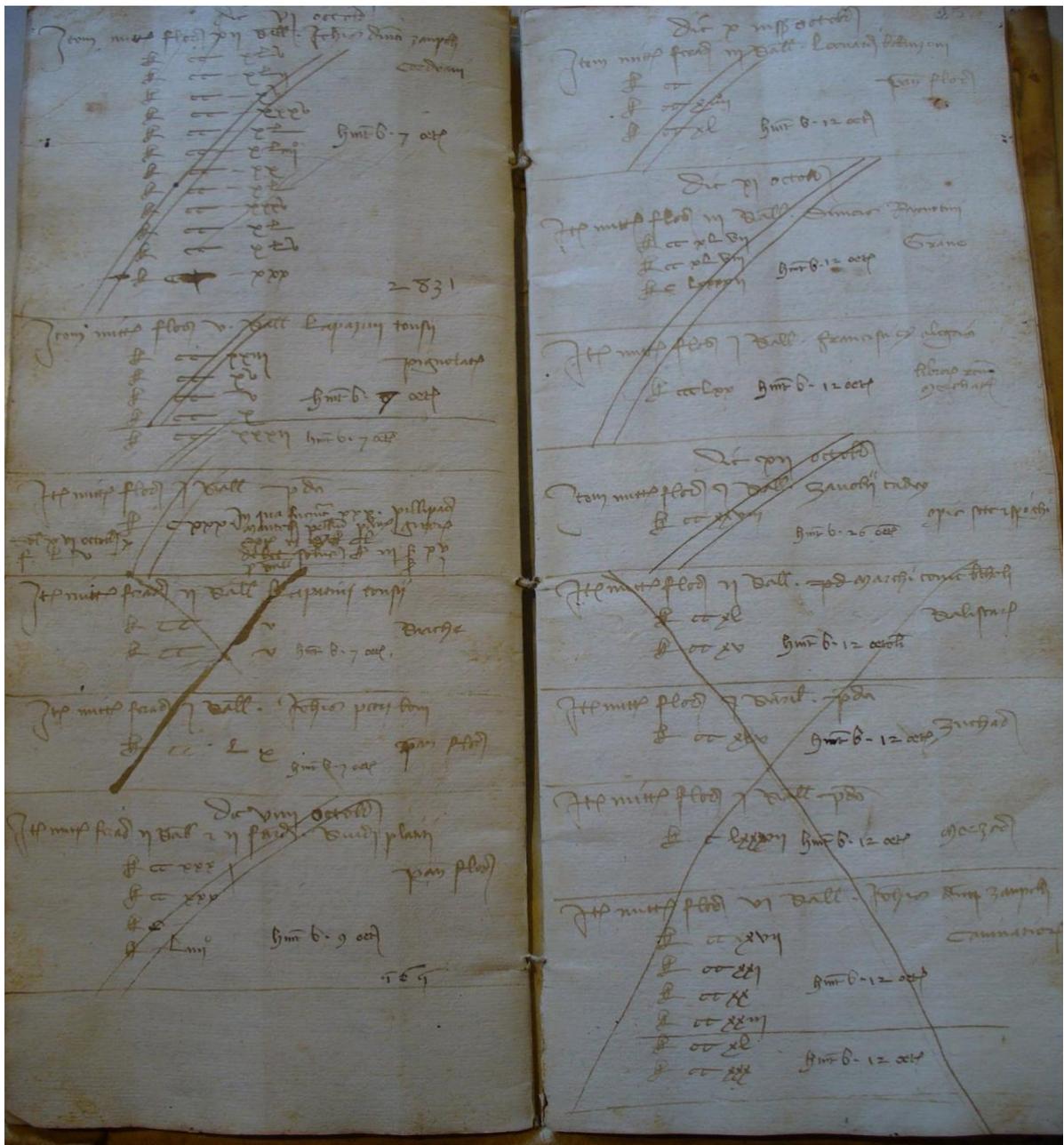


Fig. 1

Come si vede, sono diversi gli elementi che venivano inseriti nei registri quando un mercante si apprestava a spedire delle merci fuori dalle mura della città. In primo luogo, sotto all'indicazione del giorno e del mese, vi è una formula *standard* nella quale sono inserite in ordine le seguenti informazioni: chi compie la spedizione – si tratta di Matteo di ser Nello, ma qui il nome è sostituito dall'avverbio *item*, poiché tutto il registro si concentra sulle operazioni commerciali gestite da lui³⁸ –, la destinazione (in entrambi i casi era Pisa), i contenitori in cui era conservata la merce, nonché loro numero e, infine, il nome di un altro

³⁸ Si vedrà nel paragrafo 1.3 la differenza tra i registri Nominali (come questo, in cui è riportata l'attività di un singolo mercante) e gli *Universalìa*, dove invece è presente una pluralità di operatori commerciali.

mercante, nel primo caso Gherardo Bartolini e nel secondo Francesco di Marco (Datini) di Prato. Lasciando un attimo in sospenso gli aspetti relativi alla presenza di questi nomi, sul quale si avrà modo di tornare a breve, seguono poi le indicazioni relative sia alla merce da trasportare come il peso – espresso in libbre bolognesi – e, sul lato opposto, il prodotto che si accingeva ad essere esportato (realgar in alto e chiodi di garofano in basso). Segue infine un'altra data, uguale o differente a quella posta in alto, relativa all'ottenimento della bolletta, vale a dire la ricevuta del versamento daziario e il lasciapassare per poter inviare le merci fuori dalla città. Per quanto le informazioni siano piuttosto concise, gli aspetti su cui riflettere sono invece indubbiamente molti. Partiamo dalle date, le quali corrispondevano a fasi differenti dell'*iter* che i mercanti dovevano seguire per esportare le merci fuori dalla città di Bologna: quella che si trova nella parte più alta della tabella, sotto la quale possono essere incluse una o più esportazioni, corrispondeva con ogni probabilità al giorno in cui il mercante presentava le merci al conduttore dei dazi e ai suoi ufficiali, affinché potessero stimarle e pesarle. Stando ai *Pacta* coevi ai registri daziari presi in esame, il trasporto delle mercanzie “in loco ubi hodie presentantur mercationes predictae”³⁹, andava svolto, a spese del mercante, nei momenti immediatamente successivi alla ricezione della merce, “ante quam in alio loco exoneretur ponantur vel dimittantur”⁴⁰. Una volta denunciata la mercanzia, il conduttore dei dazi o i suoi ufficiali procedevano con la stima della stessa, ottenendo così l'ammontare della gabella d'importazione, calcolata in base al relativo tariffario e che doveva essere pagata in tempi piuttosto ristretti, ovvero tre giorni dopo l'avvenuta ricezione. È interessante notare come, sotto questo aspetto, i *Pacta* della fine del Trecento si differenzino in maniera sostanziale rispetto a quelli precedenti. I fiorentini, nel 1317, erano tenuti a pagare l'imposta per le merci in entrata solo nel caso in cui avessero voluto vendere le merci – altrimenti non c'era alcun dazio da pagare – e quest'ultima ammontava a 6 denari per ogni lira del valore che aveva la merce stessa⁴¹. Nel 1351 l'imposta rimase uguale e venne estesa a tutti gli operatori commerciali, a prescindere dalla loro cittadinanza, tuttavia essa divenne una vera e propria gabella sulle importazioni⁴², da saldare per l'entrata in città e non a seguito dello smercio dei prodotti sul mercato locale. A

³⁹ Reg. 84, c. 97v, pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.193.

⁴⁰ *Ibidem*

⁴¹ “Qualunque fiorentino vendesse alcuna roba nella detta città di Bologna paga den. VI per libra di ciò che fosse istimata sança pagare altro dazio”. L. Frati, 1903, p. 368

⁴² R. Greci, 2004, p. 62

partire dai *Pacta* del 1383, vennero invece istituiti dei tariffari anche per le importazioni⁴³ – “*quae vulgariter nominatur la tassa de le mercandadie per Bologna*”⁴⁴ – all’interno dei quali veniva specificato il valore daziario e l’unità di misura (ogni libbra di peso, ogni cento, o al pezzo) di ogni singolo prodotto tassato dal dazio della mercanzia. Si trattava di una vera e propria differenziazione delle tariffe in base a canoni prettamente qualitativi: merci dal valore commerciale più basso pagavano dazi minori, mentre quelle più rare raggiungevano quote più elevate. Una pratica che richiama inevitabilmente alla mente la nota “rivoluzione dei noli” che interessò il settore dei trasporti e di cui si parlerà ampiamente più avanti. Questa gabella di entrata, tuttavia, non andava necessariamente pagata. Infatti ne erano esonerati tutti coloro che avevano solo intenzione di far transitare le merci per Bologna, senza venderle o distribuirle nel mercato locale. In tal caso – che riguarda specificatamente i registri presi in esame – il mercante era tenuto, una volta denunciata la merce, a dichiarare e far mettere per iscritto “*quod ipsas mercationes vult et intendit exportare seu exportare facere extra civitatem et comitatum Bononie*”⁴⁵. Da quel momento, egli aveva fino a trenta giorni⁴⁶ per spedire la merce fuori dal territorio bolognese, pagando solo la “*ordinatam gabellam sigillini et bullettini*”⁴⁷ – vale a dire il dazio d’esportazione – secondo le regolamentazioni previste nell’apposita sezione dei *Pacta* e i costi elencati all’interno della tariffa specializzata nelle merci in uscita, “*quae vulgariter nominatur la tassa de la mercandadie per fuora*”⁴⁸. Come si è visto, nelle vacchette del dazio della mercanzia, oltre alla data di presentazione della merce, è rimasta anche traccia del giorno in cui il mercante

⁴³ Infatti, all’interno dei *Pacta* di fine Trecento manca qualsiasi riferimento ad un sistema di calcolo del dazio simile a quello previsto nel 1317 e nel 1351. Al suo posto si trova un puntuale rimando alla tariffa: “*In primis quod omnes et singulis cuiuscumque conditionis existant qui conducent aut conduci facient de alieno districtu ad civitatem vel comitatum Bononie causa vel per modum transitus aut extrahent vel extrahi facient aliquas mercationes vel res cuiuscumque conditionis existant [...] de civitate vel comitatu Bononie extra ipsam civitatem vel comitatum teneantur et debeant dare et solvere dicto officiali seu conductori vel eius officialibus gabellam ordinatam prout in infrascripta tassatione et declaratione continetur*”. *Cfr.*, Reg. 84, c. 120r., pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.211.

⁴⁴ Reg. 84, c. 100r, pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.198.

⁴⁵ Reg. 84, c. 98r, pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.194.

⁴⁶ Faceva eccezione qualsiasi tipo di panno di lana nuovo che, oltre a non poter rimanere in città, doveva essere “tassativamente esportato entro solo quindici giorni, in virtù di una “*provisionum artis lane civitatis Bononie*”, che serviva con ogni probabilità a tutelare l’importante e fiorente industria tessile locale dalle esportazioni di manifatture straniere, peraltro molto frequenti nei registri daziari presi in esame. *Cfr.*, Reg. 84, c. 98r., pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.195.

⁴⁷ *Ibidem*.

⁴⁸ Reg. 84, c. 121v, pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.214. È interessante notare come, nei *Pacta* successivi, scritti nel 1417, le normative inerenti alle merci in entrata e in uscita vennero divise in due rubriche a sé stanti: i “*Pacta datii mercationum que conducuntur pro Bononia*” e i “*Pacta datii mercationum que conducuntur pro foris*”. *Cfr.*, G. Orlandelli, 1954, p. 48.

in procinto di inviare la merce fuori da Bologna riceveva la “bulletam sive licentiam”⁴⁹ – vale a dire il permesso per poter far uscire le merci fuori dalla città e procedere con la spedizione⁵⁰. Poiché il mercante era tenuto a saldarla “ante exportationem et extrationem dictarum mercationum vel rerum fiendam de dicta civitate vel comitatu Bononie”⁵¹, possiamo considerare quest’ultima data come il giorno in cui il mercante effettuò effettivamente la spedizione, ottenendo così una precisa testimonianza sulla durata complessiva della permanenza della merce a Bologna, a partire dal giorno del suo arrivo fino a quello della partenza. La scelta del numero di giorni concessi ai mercanti per far sostare le merci a Bologna senza dover pagare la gabella⁵², doveva essere un tema piuttosto delicato e dibattuto nel comune di Bologna, considerando che tra il 1317 e la fine del Trecento venne modificato continuamente. Nei *Pacta* del 1317, era previsto un lasso di tempo decisamente ampio, ma che tuttavia riguardava solamente i mercanti fiorentini: “Ogni mercatantia che ssi mettesse nella detta città di Bolongna a termine a poterlane trarre due mesi sança pagare altro dazio che lla tratta”⁵³. Dal 1351 il periodo concesso si abbreviò drasticamente, passando da due mesi a solo quindici giorni e coinvolgendo tutti i mercanti, indipendentemente dalla loro provenienza⁵⁴. Simili regolamentazioni erano previste nei *Pacta* del 1383, ma già nel fascicolo contenuto al loro interno – e databile come si è visto a una fase transitoria tra questi ultimi e quelli del 1417 – le tempistiche erano cambiate, creando una sorta di compromesso tra le normative precedenti. Da una parte infatti il periodo tra la presentazione delle merci e la loro esportazione si estese del doppio, ovvero fino a trenta giorni, dall’altra questa agevolazione sui giorni di permanenza in città delle merci in transito riguardava indiscriminatamente tutti i mercanti, a prescindere dalla loro cittadinanza. I fiorentini comunque avrebbero continuato a beneficiare dei sostanziosi sconti sul dazio d’esportazione, il che rappresentava un grandissimo vantaggio, come si vedrà a

⁴⁹ *Cfr.*, Reg. 84, c. 120r., pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.211.

⁵⁰ “Et bullectam sive licentiam in scriptis accipere a dicto officiali seu conductore vel eius officialibus de dictis mercationibus seu rebus conducendis vel extrahendis ut supra” *Cfr.*, Reg. 84, c. 120r., pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.211.

⁵¹ *Cfr.*, Reg. 84, c. 120r., pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.211.

⁵² Se il mercante superava questo limite era tenuto a pagare la consueta gabella d’importazione, a prescindere che le merci venissero smerciate sul mercato locale o comunque inviate fuori dal territorio comunale. In caso poi di contraffazioni o ulteriori ritardi nel pagare quest’ultima era prevista una multa piuttosto cospicua: “Que gabella secundum infrascriptam tassationem et declarationem et in caso quo solvi debeat elapsis terminis extrahendi ut supra solvi debeat sub eadem pena centum librarum bononinorum” *Cfr.*, Reg. 84, c. 98r, pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa,

⁵³ L. Frati, 1903, p.368.

⁵⁴ “Que exportatio fieri valeat in quidicem dies a die presentacionis seu denunciacionis predicte solvendo solitam seu ordinatam gabellam sigilini”, *Cfr.* R. Greci, 2004, p. 63.

breve. Il motivo per cui il tempo della sosta consentita alle merci in transito fosse raddoppiato nei *Pacta* immediatamente successivi a quelli del 1383, trovando una sorta di “via di mezzo” tra le lunghe tempistiche previste nel 1317 e quelle estremamente brevi del 1351 e del 1383, è difficile da capire e la documentazione non fornisce risposte precise. Secondo Greci, per ciò che concerne i due mesi concessi nella tariffa del 1317, “è chiaro che la concessione di un termine così lungo doveva incentivare i mercanti toscani a vendere sul posto, onde evitare (pur nel vantaggio di pagare la sola tassa d’esportazione) l’accrescersi delle spese di trasporto e nuove gabelle in altre città”⁵⁵. Il ragionamento è di per sé logico, perché una più lunga permanenza in città poteva tradursi nella possibilità di cogliere convenienti opportunità di vendita, tuttavia pecca nel dare per scontato che nella strategia commerciale delle grandi compagnie fiorentine – le quali vantavano vari collaboratori stabili a Bologna – ci fosse l’effettivo interesse di smerciare i prodotti sul mercato locale e che l’esportazione fosse in un certo senso l’*extrema ratio* a cui ricorrere nel caso in cui non si fossero trovate buone occasioni di profitto. In verità, grazie all’analisi dei registri dei dazi, emerge una realtà molto diversa. Infatti, gli agenti commerciali che inviavano merci da Bologna molto raramente erano anche i proprietari materiali dei beni che spedivano. Al contrario, svolgevano perlopiù un ruolo da intermediari per conto di altri mercanti con cui collaboravano, smistando le merci che arrivavano a Bologna in direzione di altre città e mercati. Come si è anticipato precedentemente (Tab 1), le vacchette del dazio della mercanzia forniscono i nomi di questi personaggi che, seppur non attivi sulla piazza bolognese, erano coinvolti con tali spedizioni. Dalle analisi dei nominativi presenti nei registri del dazio si è scoperto che tutti i mercanti menzionati a fianco del nome di colui che effettuava materialmente la spedizione, collaboravano per la medesima compagnia commerciale e, in particolare, per una delle meglio documentate del XIV secolo: quella di Francesco di Marco Datini. Affiancando la lettura delle fonti bolognesi al ricco carteggio conservato nell’omonimo fondo dell’Archivio di Stato di Prato – almeno fino al 1410, data di morte del pratese – è emerso che questi mercanti “esterni” al contesto bolognese che comparivano nell’intestazione delle spedizioni, erano non solo i veri proprietari delle merci in partenza da Bologna, ma anche i committenti che ne avevano richiesto lo smistamento attraverso lo snodo bolognese. Sulle dinamiche di questo sistema di scambi su commissione,

⁵⁵ R. Greci, 2004, p. 62.

che nel Trecento divenne la prassi quotidiana con cui le grandi compagnie mercantili gestivano i propri affari, si tratterà in maniera approfondita nei prossimi paragrafi, tuttavia quello che si vuole sottolineare qui è che i fiorentini che operavano a Bologna, se da una parte erano gli esecutori materiali delle esportazioni, dall'altra non avevano il pieno controllo dei beni che inviavano, poiché le loro azioni dovevano seguire le richieste e rispettare gli ordini dei loro committenti, curando ogni dettaglio affinché il percorso delle merci potesse essere il più fluido e sicuro possibile, nonché economicamente vantaggioso. Seguendo questo ragionamento, appare evidente che la scelta del numero di giorni concessi dal comune di Bologna per la sosta delle merci in città difficilmente dipendeva da ragioni come quelle esposte da Greci: come si poteva incentivare un mercante, il quale era tenuto a rispettare le volontà dei committenti, a vendere una merce che di fatto non era sua? È più facile che la motivazione dipendesse da questioni prettamente logistiche, che avevano a che fare con i problemi quotidiani che i mercanti si trovavano ad affrontare durante lo svolgimento delle proprie mansioni, ancora di più in una città come Bologna che, al tramonto del Trecento, era diventata uno snodo da cui passava un costante flusso di merci non sempre facile da gestire, specialmente per i volumi che esse potevano raggiungere e la frequenza con cui le spedizioni andavano effettuate. C'era bisogno non solo di una discreta capacità organizzativa da parte degli agenti commerciali, ma anche di una costante presenza di mezzi di trasporto pronti ad essere caricati. Benché anche in seguito si faranno alcuni esempi a riguardo di queste difficoltà, vale tuttavia la pena ricordare anche qui come non fosse scontato trovare, ad esempio, dei vetturali disponibili e pronti a trasportare la merce, in particolare quando si trattava di quantitativi molto pesanti, o durante periodi dell'anno in cui il trasporto diveniva difficile se non addirittura pericoloso. Non sono poche le lettere del fondo Datini in cui i mercanti si lamentavano di una penuria di mezzi di trasporto, né mancano delle testimonianze di stratagemmi ideati per convincere i vetturali a partire, pagandoli di più, oppure ridistribuendo i pesi delle merci in contenitori più facili da caricare sui muli. Una di queste proviene proprio da Bologna e venne scritta il 6 gennaio del 1392 per mano di Nello di ser Bartolomeo, del quale si sono tra l'altro conservati diversi registri daziari presso l'Archivio di Stato di Bologna. Il mercante aveva ricevuto una balla di canovaccio da Zanobi di Taddeo Gaddi, collaboratore datiniano stabile a Venezia, e doveva mandarla a Prato, ma purtroppo "per l'asai some ci

sono a venire chostà e pochi muli non n'avavamo da mandalle a Prato. Ora, per non avere a pagare el dazio di qui, deliberamo farne due fardelli a un vetturale a chi venia qui in acchoncio e mandamola a Prato a Francesco a di 4 per Fedino vetturale libbre 235”⁵⁶. Presso l'Archivio di Stato di Prato, si è anche conservata la lettera di vettura relativa a questa spedizione, scritta proprio il 4 di gennaio, la quale ci conferma che la scelta di ridurre l'ingombrante balla in due fardelli più piccoli aveva avuto successo. In quest'ultima, Nello, oltre a riportare il peso totale dei fardelli (235 libbre) e il compenso da dare al vetturale una volta giunto a Prato, specifica in maniera più precisa la natura della merce inviata, qualificandola non come generici canovacci, ma come tralicci, un tipo di tessuto fatto di canapa molto resistente. Come si vede dalla lettera del sei gennaio, la scelta di Nello di suddividere la merce in due contenitori più piccoli così da trovare con maggior facilità un vetturale disposto a trasportarle, aveva lo scopo non solo di adempiere ai propri doveri commerciali in maniera efficiente, ma anche – e forse soprattutto – *di evitare il pagamento del dazio*. Considerando che quella d'esportazione l'avrebbe dovuta pagare in ogni caso, è probabile che la sua preoccupazione riguardasse il pericolo di dover saldare anche quella d'entrata, obbligatoria nel caso in cui non avesse rispettato i trenta giorni concessigli dai *Pacta* per esportare la merce. A favore di questa tesi, entra in gioco anche un'altra lettera, spedita esattamente un mese prima da Giunta del Migliore, altro collaboratore di Francesco Datini, ma operativo a Ferrara. Poiché quest'ultima città si trovava sulla stessa rotta che da Venezia portava a Bologna, la balla di tralicci citata da Nello doveva passare necessariamente da lì. Infatti, il 6 di dicembre del 1391, Giunta del Migliore scrive a Datini: “Solo vi facciamo questa per avisarvi da Vinegia abbiamo lettera di Zanobi di Taddeo, che ci manda 1 balla di tralicci [...] la quale atendiamo e avuta che l'avremo, la mandoremo di subito a Bologna a Nello, che la mandi a Prato a vostri, chome da Zanobi siamo avisati”⁵⁷. Ora, quando Giunta inviò questa lettera, non aveva ancora ricevuto i tralicci e purtroppo non è possibile recuperare la data precisa della spedizione a Bologna, tuttavia, il 15 dicembre dello stesso anno⁵⁸, Nello informa Datini di essere in attesa di quella balla aggiungendo che

⁵⁶ Archivio di Stato di Prato (d'ora in poi ASPo), *Datini*, n. 643, Bologna-Firenze, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a comp. Francesco di Marco Datini e Stoldo di Lorenzo di ser Berizo, 06.01.1392. La lettera, trascritta in parte, si trova anche in M. Giagnacovo, 2014, p.156.

⁵⁷ ASPo, *Datini*, n. 649, Ferrara-Firenze, Guidotti Giunta del Migliore a Francesco di Marco Datini e Stoldo di Lorenzo di ser Berizo e comp., 06.12.1391.

⁵⁸ ASPo, *Datini*, n. 643, Bologna-Firenze, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Stoldo di ser Berizio e comp., 15/12/1391.

si aspettava di riceverla entro quel giorno o al limite in quello successivo. Infatti nella lettera seguente, scritta il 24 di dicembre⁵⁹, il carico era arrivato, ma purtroppo non era stato possibile spedirlo per via della succitata penuria di vetturali. I conti tornano: dall'arrivo della merce nelle mani di Nello (il 15 o il 16 di dicembre) al giorno della spedizione (il 4 di gennaio) erano passati 20 giorni e, in un clima di difficoltà nel reperimento di un mezzo di trasporto, la scadenza dei trenta giorni concessa nei *Pacta* doveva sembrare imminente⁶⁰: era dunque il rischio di dover versare, oltre la tassa di transito, anche il dazio *Pro Bononie*, a spaventarlo maggiormente. Questa testimonianza, breve ma sicuramente preziosa, ci porta a fare alcune riflessioni. In primo luogo bisogna sottolineare come Nello non abbia nemmeno preso in considerazione l'idea di chiedere il permesso di poter vendere le merci sul mercato locale: l'esportazione e il rispetto della commissione era l'obiettivo principale da raggiungere a qualsiasi costo, anche cambiando i contenitori in cui le merci erano confezionate (addebitando le spese, chiaramente, al destinatario). In secondo luogo colpisce come la penuria di vetturali sul tragitto Bologna-Prato non fosse dovuta a cause di forza maggiore o da infrastrutture inadeguate a sostenere un traffico continuativo, ma, come dice lo stesso Nello, per via delle tante somme che erano arrivate a Bologna e che avevano già saturato il sistema di trasporti, occupando tutti i vetturali disponibili. Si tratta di un elemento molto importante per capire il ruolo che Bologna aveva ormai maturato alla fine del Trecento nelle logiche commerciali delle grandi compagnie mercantili fiorentine: un punto di passaggio fondamentale, estremamente vantaggioso e da sfruttare appieno, fino anche a saturarlo completamente⁶¹. La possibilità di dare vita a un traffico di merci continuo e il più possibile fluido, non portava chiaramente vantaggi ai soli mercanti che operavano a Bologna e alle aziende con cui collaboravano, ma anche alla città stessa, che poteva contare su un'entrata

⁵⁹ “Una balla di tralici avemo da Ferrara, che mandò Zanobi di Taddeo da Vinegia e anchora non s'è potuta mandare” ASPo, *Datini*, n. 643, Bologna-Firenze, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Stoldo di ser Berizio e comp., 24/12/1391.

⁶⁰ Si noti tra l'altro come questa testimonianza porti ulteriori prove a favore della tesi che il fascicolo non datato contenuto nel faldone dei *Pacta* del 1383 sia da collocare effettivamente nell'ultimo decennio del Trecento. Come si è visto infatti, è in quest'ultimo che venne ratificato l'ampliamento della sosta in città a 30 giorni. Se le normative vigenti fossero state quelle del 1383, il limite di 15 giorni sarebbe scaduto il 30 o il 31 di dicembre, obbligando Nello a pagare anche il dazio *Pro Bononie*, cosa che invece il mercante riuscì ad evitare.

⁶¹ Con questo chiaramente non si vuole dire che fra le mansioni degli agenti fiorentini residenti a Bologna non rientrassero anche operazioni compravendita di articoli sul mercato locale. Il carteggio datiniano offre diverse testimonianze, specialmente attraverso gli estratti-conto inviati da Bologna, dove si trovano acquisti di prodotti serici come i taffetà o di sostanze tintorie come il guado, oppure vendite di montoni, per il cui spaccio Bologna risultava essere un'ottima piazza (M. Giagnacovo, 2014, p.207.). Alla luce delle informazioni contenute nei registri daziari, tuttavia, gli investimenti sul mercato locale sembrerebbero decisamente inferiori rispetto alle attività logistiche legate allo smistamento dei prodotti in transito. Questo argomento sarà affrontato in maniera approfondita nel capitolo 2.

costante derivata dall'esazione del dazio. Che il comune fosse a conoscenza delle potenzialità derivate dalla sua posizione all'interno delle rotte fluviali e terrestri della pianura padana parrebbe ovvio e superfluo da ricordare, ma quello che è interessante sottolineare è come la politica daziaria bolognese della fine del Trecento fosse orientata maggiormente a tutelare e semplificare proprio le operazioni di transito, piuttosto che quelle finalizzate alla compravendita nel mercato interno, fornendo tempistiche adeguate per espletare le pratiche relative alle esportazioni e a reperire i mezzi di trasporto con cui inviarle. Non a caso, anche quando il comune necessitava di aumentare gli introiti derivati dai dazi, l'amministrazione locale preferiva intervenire sovra tassando il dazio d'importazione e d'esportazione, senza modificare invece le normative che regolavano il transito delle merci. Infatti, in un'*additio* del 1405⁶² presente nei *Pacta* di fine Trecento, i Difensori dell'Avere e dei Diritti di Camera stabilirono – “volentes quantum possibile sit pro suplendis expensis occurrentibus dicte camere introitus eiusdem camere augmentare”⁶³ – che venisse pagato il doppio della gabella rispetto a quanto era previsto nelle norme precedenti, lasciando tuttavia inalterate le regolamentazioni sulle merci in transito, precisando che chiunque avrebbe rispettato i termini previsti dai *Pacta* (i succitati 30 giorni), avrebbe goduto delle consuete esenzioni fiscali: “volentes predicta quantum est pro aliquibus mercationibus vel rebus per modum transitus conducendi ad civitatem seu comitatum Bononie et de ipsa civitate seu comitatu Bononie extrahendis *infra terminos ordinatos ex forma pactorum dicti datii intelligi non debere*, sed pacta consueta servari debere circa solutionem dicte gabelle”⁶⁴. Alla luce di queste riflessioni, si possono intravedere in maniera più nitida le motivazioni che probabilmente spinsero il comune di

⁶² Vale la pena riportare almeno la prima parte dell'aggiunta del 1405: “In Christi nomine, amen. Anno nativitatis eiusdem Domini millesimo quatringsesimo quinto, inditione tertiadecima, die quinto mensis augusti, pontificatus sanctissimi in Christo patris et domini domini Innocentii divina providentia pape septimi. Ex ordinatione et mandato reverendissimi in Christo patris et domini nostri domini Baldassar Cosse cardinalis Sancti Eustachii legati et vicarii generalis Bononie etcetera, prudentes et egregii viri ser Paulus Francisci de Vatallianis et Petrus Henrici de Fellixinis, ambo cives Bononie, honorabiles defensores averis et iurium camere Bononie et ex auctoritate eorum officii habito prius colloquio et deliberatione matura cum pluribus civibus civitatis predictae, volentes quantum possibile sit pro suplendis expensis occurrentibus dicte camere introitus eiusdem camere augmentare, providerunt, statuerunt et ordinarunt quod de cetero quicumque conducentes et seu conduci facientes de alieno districtu ad civitatem seu comitatum Bononie et etiam quicumque extrahentes et seu extrahi facientes de ipsa civitate et seu comitatu Bononie aliquas mercationes vel res de quibus solvi debeat gabellam datii mercationum, teneantur et debeant solvere gabellam duplicatam eius quod hodie solvitur et seu solvi debet per formam pactorum dicti datii. Volentes predicta quantum est pro aliquibus mercationibus vel rebus per modum transitus conducendi ad civitatem seu comitatum Bononie et de ipsa civitate seu comitatu Bononie extrahendis *infra terminos ordinatos ex forma pactorum dicti datii intelligi non debere*, sed pacta consueta servari debere circa solutionem dicte gabelle[...].” *Cfr.*, Reg. 84, c. 119v., pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.209.

⁶³ *Ibidem*

⁶⁴ *Ibidem*

Bologna a rivedere e ad aumentare del doppio, nel giro di un solo decennio circa, il numero di giorni concesso ai mercanti per riuscire a gestire le merci in arrivo a Bologna e organizzarne il successivo trasferimento fuori dalla città: il comune emiliano doveva avere ben chiaro di essere una tappa importante nelle rotte terrestri e fluviali della pianura padana, ma soprattutto sapeva di dover attuare delle politiche daziarie vantaggiose per gli agenti commerciali che abitavano in città e che fornissero loro i mezzi per dar vita ad un traffico di merci fluido e ininterrotto, che portasse costanti entrate alle casse comunali. Tali riguardi e attenzioni emergono in maniera preponderante soprattutto nella sezione dei *Pacta* relativa alle merci in uscita, dove si può toccare con mano come Bologna cercasse di favorire e agevolare proprio le operazioni di esportazione, specialmente quando erano gestite da mercanti fiorentini. Innanzitutto, sia nei *Pacta* del XIV secolo che in quelli del XV era previsto un duplice tariffario per le merci in uscita: il primo coinvolgeva tutti i mercanti a prescindere dalla loro provenienza, compresi i bolognesi, il secondo invece era esclusivamente dedicato a quelli di Firenze, e presentava notevoli riduzioni sul dazio, a volte pari a più della metà rispetto a quello previsto nella tariffa ordinaria. Oltre a questi sconti, il comune stabilì, sin dal 1351, normative speciali per regolare i traffici fluviali, sia in entrata che in uscita, tramite leggi studiate *ad hoc* e diverse a quelle relative ai trasporti terrestri. Mentre il dazio per questi ultimi veniva calcolato sulla base dei valori espressi nei tariffari *pro Bononie* o *pro foris* e dipendeva dalla tipologia e dalla qualità della merce stessa, per le merci che arrivavano “per aquam seu in navi”⁶⁵ si utilizzava un canone fisso di tipo quantitativo, ovvero per ogni salma (500 libbre), indipendentemente da quale fosse il prodotto contenuto. In merito alla tariffa del 1351, la prima che presenta questa specificità, Greci ha osservato che l’emanazione di regole diverse per il trasporto fluviale si potrebbero interpretare come una “tendenza ad agevolare i grossi esportatori”⁶⁶, in virtù dell’evidente capacità di carico delle imbarcazioni, di gran lunga superiore rispetto ai mezzi terrestri, perlopiù composti da muli. L’ipotesi è valida, specialmente a seguito delle riflessioni fatte in precedenza sui tentativi, da parte di Bologna, di creare leggi daziarie che attirassero i mercanti e li invogliassero a sfruttare la rotta che passava per Bologna, facilitando lo svolgimento delle loro operazioni commerciali e rendendole meno dispendiose. Se si parla di grandi esportatori, non ci si può esimere da fare riferimento nuovamente ai fiorentini:

⁶⁵ Reg. 84, c. 120r., pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.211.

⁶⁶ Greci, 2004, p.66.

grazie ai loro agenti sparsi nelle più importanti piazze dell'Italia nordorientale (Venezia e Ferrara soprattutto, ma non vanno dimenticate quelle lombarde) e alle consistenti risorse finanziarie, essi erano coloro che più di tutti potevano dar vita ad una massiccia e regolare circolazione di beni lungo le vie d'acqua della pianura padana in direzione di Bologna, per farle immettere poi lungo le arterie terrestri che conducevano verso la Toscana. Non c'è da stupirsi, dunque, se all'interno delle speciali norme che regolavano il trasporto fluviale, già di per sé vantaggiose, i fiorentini godessero di ulteriori agevolazioni, le quali erano capaci di abbattere le spese del transito in maniera davvero notevole. Cominciamo con le normative ordinarie, valide quindi per tutti i mercanti che inviavano e ricevevano merci via fiume, a prescindere dalla loro cittadinanza. Come si è anticipato poco fa, a differenza dei trasporti terrestri, il calcolo del dazio da pagare era basato sul numero di *salme* – dal peso di 500 libbre – che arrivavano o si apprestavano ad uscire da Bologna. Nel caso di esportazioni era richiesto il versamento di quattro soldi e sei denari per *salma*, mentre in caso di importazioni la gabella scendeva a tre soldi, da pagare entro o il giorno stesso dell'arrivo della merce o in quello successivo, pena il pagamento di una multa pari a due denari per ogni denaro che doveva essere ancora versato. L'assenza di riferimenti e di agevolazioni specifiche per il transito di merci attraverso Bologna, lascia pensare che la gabella di entrata per le vie d'acqua fosse, a differenza di quella di entrata, da pagare sia che si intendesse vendere le merci sul mercato locale che spedirle verso altre direzioni. Gli oneri doganali dei fiorentini erano invece molto diversi: il dazio per l'esportazione fluviale ammontava ad appena due soldi per *salma*, dunque meno della metà rispetto alla tassazione ordinaria⁶⁷, mentre per le importazioni non vi era un vero e proprio sconto sulla gabella – dunque erano tenuti a pagare tre soldi come tutti – quanto la possibilità di essere completamente esonerati dal doverla versare. Infatti, si stabilisce che qualsiasi fiorentino che riceveva prodotti via fiume destinati solo a transitare per Bologna sarebbe stato esentato dal pagamento della gabella di entrata qualora fosse stata sua intenzione dirigerli (per ovvi motivi via terra, visto

⁶⁷ “Item quod omnes et singuli ut supra qui conducent vel conduci facient ut supra aliquas mercationes vel res de civitate vel comitatu Bononie extra ipsam civitatem et comitatum Bononie per aquam seu in navi teneantur et debeant dare et solvere dicto officiali seu conductori vel eius officialibus pro qualibet salma dictarum mercationum vel rerum et ad rationem salme quatuor solidos et sex denarios bononinorum, videlicet pro bolletino dictarum mercationum et rerum, et intelligatur salma ponderis quingentarum librarum, salvo quod mercatores florentini qui conducent ut supra solvant et solvere debeant pro bolletino cuiuslibet salme et ad rationem salme dictarum mercationum vel rerum duos solidos bononinorum tantum” *Cfr.* Reg. 84, c. 120r., pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.211.

che non esistevano collegamenti fluviali verso la Toscana) a Firenze⁶⁸, entro il limite consueto di trenta giorni⁶⁹. La clausola che menziona esplicitamente Firenze come destinazione da dichiarare per essere dispensati dal pagare il dazio d'entrata è un elemento molto significativo e non solo perché è l'unico riferimento a un luogo esterno al territorio bolognese all'interno dei *Pacta*, ma soprattutto in ragione del fatto che, nelle vacchette del dazio della mercanzia, il 90% delle spedizioni ha proprio questa città come destinazione. Come per l'analisi sulle tempistiche concesse dal comune di Bologna per far sostare le merci prima delle spedizioni, anche in questo caso il confronto parallelo tra le informazioni contenute nei registri analizzati e l'apparato legislativo dei *Pacta*, porta a ottenere inediti risultati. La scelta di esentare solamente i mercanti che inviavano le merci verso Firenze e non genericamente in direzione della Toscana, è infatti segno che l'amministrazione bolognese aveva ben chiare le strategie commerciali dei fiorentini e fosse a conoscenza delle rotte che essi sfruttavano e per quale scopo. Non bisogna inoltre sorvolare sul fatto che questi benefici non comprendevano invece le spedizioni effettuate sull'altra principale rotta su cui si imperniavano i traffici che attraversavano Bologna, ovvero quelle dirette verso i territori ferraresi e destinate a raggiungere poi altre piazze dell'Italia Settentrionale e, soprattutto, quella di Venezia. Eppure, i registri dei dazi testimoniano un numero non indifferente di esportazioni verso Ferrara che, benché molto meno frequenti di quelle incanalate alla volta di Firenze, potevano arrivare a spostare quantitativi per nulla trascurabili di prodotti pregiati come i panni fiorentini e lo zafferano toscano. L'assenza di un trattamento di favore per i prodotti smistati sull'itinerario orientato a Est di Bologna non

⁶⁸Item quod omnes et singuli ut supra qui conducent vel conduci facient aliquas mercationes vel res ut supra de alieno districtu ad civitatem vel comitatum Bononie per aquam seu in navi, sive in dicta civitate vel comitatu remane<n>das sive de eis extrahendas, solvant et solvere teneantur et debeant ut supra pro bolletino cuiuslibet salme ponderis quingentarum librarum ut supra tres solidos bononinorum ea die vel sequenti qua conducte fuerint, sub pena duorum denariorum pro quolibet denario ut supra, salvo quod mercatores florentini qui conducent vel conduci facient aliquas mercationes vel res ut supra et ipsas mercationes vel res conducent vel conduci facient ad civitatem Florentie infra terminos supra in capitulis conducte limitatos nichil pro bolletino solvere teneantur. Et ubi infra dictos terminos dictas mercationes non fecerint extrahi de civitate Bononie et eius comitatu et Florentia conduci solvere teneantur. Et salvo etiam quod conducentes seu conduci facientes cuiuscumque sint conditionis aliquos banchones vel trabes de abeto vel arixe vel aliquas molas seu macinas solvant et solvere teneantur, videlicet pro bolletino tantum pro quolibet banchone solidos quatuor bononinorum et pro quolibet alio trabe solidum unum et denarios octo bononinorum, et qualibet mola seu macina acta ad molendum solidos sex bononinorum, et pro qualibet mola ad aguçandum ferramenta solidos quatuor bononinorum, et pro qualibet piola seu marmore vel lapide pro altari vel monimento solidos octo bononinorum. Cfr. Reg. 84, c. 120v., pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.212.

⁶⁹ Anche in questo caso il limite di trenta giorni trova la sua prima applicazione nella riedizione dei *Pacta* di fine Trecento. In quelli del 1383 le tempistiche erano ancora fissate a solo 15 giorni: "Salvo quod mercatores florentini qui conducent vel conduci facient aliquas mercationes vel res ut supra et ipsas mercationes vel res conducent vel conduci facient ad civitatem Florentie infra infra quidicem dies a die prime conducte nichil pro bolletino solvere teneantur" Cfr., ASBo, *Comune, Camera del comune, Difensori dell' avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi, n.84: Pacta datiorum civitatis et comitatus (camplone vetus), 1383-1442*, non numerato.

può essere interpretata come una dimenticanza, né come una svista o una noncuranza da parte del comune. Si è già detto precedentemente quanto le normative dei *Pacta* suggeriscano una forte coscienza da parte di Bologna circa le proprie potenzialità derivate dalla sua posizione geografica e la volontà di valorizzarle con una politica che facilitasse le operazioni commerciali dei fiorentini che vi risiedevano, finanche abbattendo tutte quelle spese “accessorie” dell’attività mercantile – i dazi e i trasporti, appunto – che rappresentavano fattori determinanti nella scelta del percorso da far seguire alle merci e quali centri abitati attraversare. Piuttosto andrebbe letta come una testimonianza che la rotta su cui si trovava Bologna, pur avendo un ruolo importante anche nel transito delle merci dirette verso l’Adriatico, fosse sfruttata prevalentemente per il movimento di beni verso Ovest, con il chiaro intento di rifornire i mercati occidentali delle merci che arrivavano dal grande emporio veneziano e da Oriente.

La geografia daziaria di Bologna tra comune e contado.

Prima di procedere ad analizzare la natura dei prodotti contenuti nei registri esaminati, conviene cercare di contestualizzarli all’interno della geografia daziaria bolognese. Nei *Pacta* infatti sono contenute leggi che regolavano non solo la riscossione della gabella delle merci che entravano e uscivano dalla città, ma anche di quelle che si limitavano ad attraversarne il comitato, dirette verso i centri extraurbani del territorio bolognese. A differenza dei prodotti che entravano per le porte cittadine – che come si è visto dovevano essere scaricate nel luogo preposto alla stima e alla pesatura e rimanervi fino al pagamento della gabella – quelle che circolavano nel contado erano esentate da questo obbligo ed era possibile far proseguire il loro viaggio senza soste, purché i mercanti le denunciassero al conduttore e agli ufficiali del dazio entro tre giorni dal loro arrivo⁷⁰. Per rendere efficiente l’esazione del dazio il comune di Bologna predispose una fitta rete di dogane, posizionate soprattutto nei punti di passaggio più strategici, in modo da controllare le principali vie di accesso al contado e alla città. I *Pacta* di fine Trecento ci lasciano infatti un prezioso e puntuale elenco di queste postazioni: per quanto riguardava la gestione delle merci in arrivo dentro le mura era prevista la presenza di “unum officialem ad quanlibet portarum

⁷⁰ "Si vero ipsas conduxerit vel conduci fecerit in comitatu Bononie receptari poni vel exonerari non possint vel debeant ut supra in fraudem dicti dacii, et infra terciam diem postquam in ipsum comitatum conducte fuerint ipse mercationes et res dicto officiali seu conductori vel eius officiali denunciare, notificare ac describi facere teneantur ut supra, et gabellam solvere ordinatam" *Cfr.* Reg. 84, cc. 97r, pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p.193.

civitatis”⁷¹, mentre per il territorio extraurbano “unum officialem in terra castris Sancti Iohannis in Persiceto. Item unum in terra Peule sive Malalberghi, unum in terra Castris Sancti Petri, unum in terra Butrii, unum in terra Castris Franchi, unum ad portam Mulinelle sive bastite de Duracio, unum ad portum Cavagli, unum in terra Planorii sive Plani Macine, unum in castro Centi, unum in castro Plebis Centi, unum ad passum turre de Virga, unum in terris Medicine et Gançanici ac Villarum Fontane”⁷². Come si vede dalla mappa sottostante (Fig.2), la costellazione di dogane era posizionata lungo le maggiori direttrici di traffico bolognesi, coprendo ogni possibile via di comunicazione, dalla via Emilia (tramite la dogana di Castel Franco e, più a est S. Giovanni in Persiceto) alla “via della montagna” – come la chiamavano i fiorentini residenti a Bologna – verso la Toscana (con l’avamposto di Pianoro e della vicina Pian di Macina), fino a quelle in direzione della Romagna (controllate a Medicina, Castel S. Pietro, Ganzanigo e Villa Fontana). È tuttavia soprattutto verso Ferrara che si registrava la maggior concentrazione di avamposti per la riscossione del dazio (il passo di Torre Verga, il porto di Torre Cavagli, Cento, Pieve di Cento, Malalbergo, Molinella, Budrio), posizionate strategicamente per sorvegliare in particolar modo gli accessi fluviali provenienti o diretti verso le aree nordorientali della penisola italiana. Lo schieramento di dogane nel comitato subì un notevole ampliamento nel corso del Trecento: nei *Pacta* del 1351 infatti, ne vengono elencate solamente quattro, posizionate rispettivamente a San Giovanni in Persiceto, Malalbergo, Budrio e Castel San Pietro, ma già trent’anni dopo, in quelli del 1383, se ne contavano il doppio, con l’aggiunta delle dogane di Pianoro, Castel Franco, dei porti di Molinella e di Cavagli⁷³.

⁷¹ Reg. 84, c. 99v., pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p. 197.

⁷² *Ibidem*.

⁷³ La torre di Cavagli o dei Cavalli, riedificata dal comune di Bologna nel 1297 e terminata nel 1300, era una struttura fortificata che faceva parte del sistema difensivo bolognese. Attorno ad esso venne a crearsi un villaggio che traeva grandi benefici dal passaggio delle merci che, dall’Idice o dal Po di Primaro vi transitavano obbligatoriamente, dopo aver superato specialmente l’importante snodo portuale di Molinella. *Cfr.*, F. Pucci Donati, 2016, p. 135. Sulla torre di Cavagli si veda invece S. Patitucci Uggeri, 2002, p.81. Circa il sistema di torri a difesa del territorio bolognese *cfr.*, A. Benati, 1989, pp. 29-49.

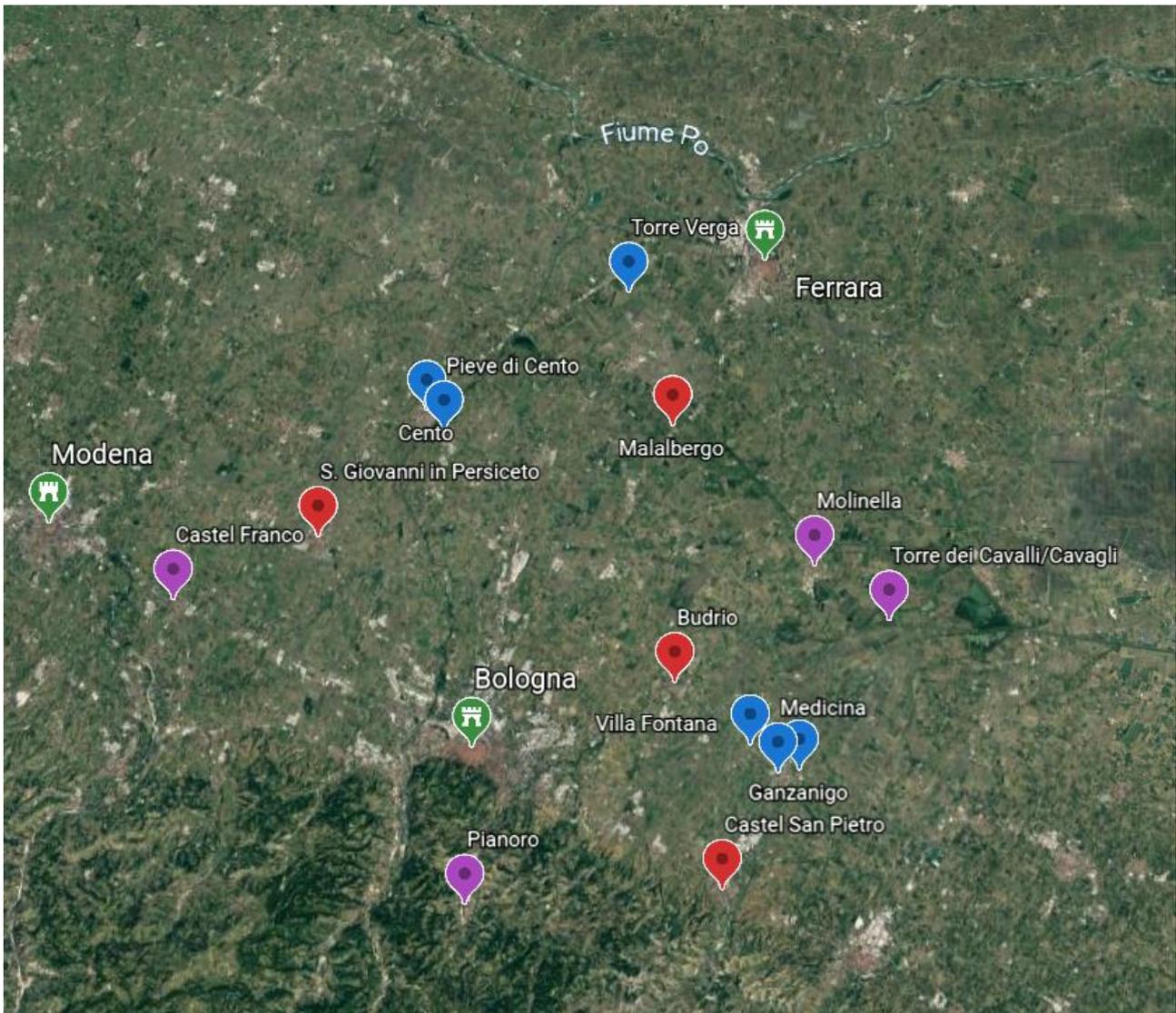


Fig. 2 Mappa delle dogane previste dai *Pacta dacii mercationum* del 1351 (in rosso), quelle aggiunte nei *Pacta* del 1383 (in viola) e quelle aggiunte nei *Pacta* di fine Trecento (in blu)

Alla fine del secolo, infine, aumentarono a tredici, includendo località come Cento, Pieve di Cento, Ganzanigo, Medicina, Villa Fontana, nonché avamposti in prossimità del confine ferrarese come quello di Torre Verga⁷⁴. Al tramonto del XIV secolo, si contavano dunque il triplo delle dogane rispetto a quelle previste nei *Pacta* del 1351, capaci di coprire un'area estremamente più vasta, che comprendeva anche le vie di accesso ai passi montani dell'appennino tosco-emiliano, curiosamente menzionate solo a partire dai *Pacta* del 1383.

⁷⁴ La Torre di Verga, edificata nel 1297, venne demolita nel 1883, come ricorda la lapide commemorativa eretta sul posto dal conte Giovanni Malvezzi. Maggiori informazioni a riguardo vengono fornite dal Cardinale Anglico Grimoard nelle sue *Descriptiones*, dove si legge che la torre era “in aquis et vallibus situata super quondam passu, per quem multi vadunt ad civitatem Ferrarie et alia loca, que sunt ultra Padum cum multis mercanciis, tam portando quam conducendo. Dicta turris non est fortis, nisi propter situm loci; est tamen fortis a parvo impetu”. Cfr., R. Dondarini, 1990, pp. 75-76 e S. Patitucci Uggeri, 2002, pp. 73-75. Molto importanti, nella descrizione di Anglico, i riferimenti alle tante mercanzie di passaggio dirette al territorio ferrarese o provenienti da esso.

Tuttavia, ciò che si registra soprattutto è un sistematico potenziamento delle zone in cui già era prevista la presenza di un ufficiale, ovvero nei territori limitrofi a Modena, la Romagna e Ferrara. Che questo rafforzamento dei sistemi doganali possa essere interpretato come la conseguenza di una sempre maggiore affermazione di Bologna nel panorama dei traffici della pianura padana è del tutto plausibile. Non è un caso, infatti, che l'area su cui sorsero il maggior numero di nuove dogane si situasse precisamente al confine con i territori ferraresi, luogo da cui arrivava la maggior parte delle merci segnalate nei registri dei dazi. Similmente, non stupisce che nel 1383 si prenda la decisione di istituire un nuovo presidio a Pianoro e nella vicina Val di Macina, ovvero i punti di partenza per raggiungere i valichi appenninici – primo fra tutti il passo della Futa – che conducevano a Pistoia e da lì, verso Firenze. La più recente ipotesi sul posizionamento di queste dogane, la si deve nuovamente a Roberto Greci, nel saggio inerente alla tariffa del 1351. Secondo lo studioso, l'assenza di dogane in direzione della Toscana – che come si è visto vennero istituite solo nel 1383 – lascia supporre che “la corrente commerciale di transito che si voleva tassata era essenzialmente unilaterale; il grosso delle merci proveniva essenzialmente dalla Toscana e proseguiva, qualora non fosse smerciato in città, per mercati più lontani uscendo dal territorio bolognese”⁷⁵. Come si è detto anche precedentemente – e come si vedrà nei capitoli inerenti all'analisi delle merci contenute nei documenti presi in esame – dai registri del dazio della mercanzia emerge tuttavia un quadro diametralmente opposto a quello immaginato da Greci, ovvero che la direttrice di traffico principale, sia per frequenza che per volumi, puntasse in realtà a Occidente, verso le città toscane e il mar Tirreno. Andrebbe dunque riletta la mappa delle dogane sotto un'ottica diversa e nuova, che non tenga conto solo del loro posizionamento topografico, ma anche dei dati quantitativi e oggettivi che è possibile estrapolare dai registri dei dazi, gli unici documenti capaci di poter realmente fornire la misura dei traffici e la loro direzione. Secondo questo punto di vista, si potrebbe ipotizzare che tramite una schiera di dogane poste vicino al confine ferrarese e lungo le principali vie d'acqua che conducevano al comune, Bologna non volesse controllare il traffico in uscita, bensì proprio quello che era in procinto di entrare e di attraversare il territorio verso la Toscana. Si spiegherebbe così anche l'obbligo, menzionato nei *Pacta* del

⁷⁵ R. Greci, 2004, p. 61.

dazio della mercanzia di fine Trecento, per “omnes et singuli naute seu barcharoli”⁷⁶ che trasportavano merce dai distretti forestieri a quelli comunali – dunque dall’esterno all’interno e non il contrario – di passare forzatamente “per passus, portus, seu loca ubi morantur vel morari consueverunt officiales dicti dacia ad confina dicti comitatus Bononie”⁷⁷, denunciando le merci e ricevendo una controlettera da presentare all’arrivo a Bologna, pena una multa di “quingenta librarum bononinorum”⁷⁸. Così, ancora una volta, i dati che emergono dai registri dei dazi trovano una conferma nell’apparato legislativo che li regolava: la direttrice principale per cui la posizione topografica di Bologna veniva sfruttata propendeva inequivocabilmente verso Occidente, a partire da Oriente, nel suo significato più ampio possibile, come testimoniano i tanti prodotti esotici spediti dalla città emiliana. A riprova di ciò, inoltre, si osservi quale altro grande potenziamento della rete daziaria caratterizza i *Pacta* di fine Trecento rispetto a quelli precedenti: tre nuove dogane a Medicina, Villa Fontana e Ganzanigo. Questi avamposti potevano infatti servire non solo per controllare i flussi commerciali in arrivo dalle città dell’entroterra e della costa romagnola, come Bagnacavallo e Ravenna⁷⁹, nonché quelli interni, provenienti dall’importante porto di Molinella, ma anche per monitorare i traffici verso la Romagna e il litorale tirrenico, considerando che anche da Imola – non troppo distante da Castel S. Pietro – era possibile raggiungere la Toscana in pochi giorni, valicando passi appenninici come quello del Giogo (882 m)⁸⁰. Se da una parte i registri esaminati possono fornire numerose informazioni utili a comprendere meglio il posizionamento delle dogane nel comitato bolognese, dall’altra bisogna considerare tuttavia che essi non consentono di analizzare il traffico che passava attraverso di esse. Infatti, all’interno del panorama doganale bolognese, questi documenti dovevano inserirsi esclusivamente nel contesto urbano bolognese, come ricorderebbe l’intestazione dell’Universale del 1409: “Hec est Vacheta universalis in qua describuntur et describi debunt omnes et singule merchantie quorumcumque merchatorum que per eos mittuntur **extra civitate** pro foris”⁸¹. Nessun riferimento al comitato, dunque, né alle merci che lo attraversavano: un’assenza che ci porta a pensare che questi registri fossero

⁷⁶ Reg. 84, c. 135v., pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, p. 231.

⁷⁷ *Ibidem*

⁷⁸ *Ibidem*

⁷⁹ F. Pucci Donati, 2016, pp. 139-144.

⁸⁰ J. Larner, 1990 p. 157 e nota 35.

⁸¹ AS BO, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/88, reg. anno 1409, Universale, c.1r.

quelli compilati dagli ufficiali del dazio che stazionavano all'interno della città e che le merci elencate al loro interno passassero materialmente fra le mura bolognesi, prima di proseguire verso nuovi itinerari. D'altronde il passaggio "dentro porta" era pressoché obbligatorio per questi prodotti, considerando che non dovevano essere distribuiti per il contado, ma solo transitare per Bologna, alla volta di mercati fuori dal suo territorio (Firenze e Ferrara). Inoltre, far pervenire questi beni direttamente nelle mani degli operatori commerciali che vivevano in città era indubbiamente più vantaggioso che far percorrere ad essi lunghi tragitti senza alcuna sosta. Si è visto come i mercanti che lavoravano su commissione avessero un ruolo tutt'altro che passivo nel gestire lo smistamento dei prodotti: apportare eventuali modifiche agli imballaggi, cercare i vetturali disposti ad effettuare il servizio di trasporto erano sicuramente operazioni di *routine*, ma che necessitavano indubbiamente di un'abile mano e anche di una certa dose di arguzia, volta a rendere il flusso di merci fluido ed economicamente poco dispendioso. Questo discorso valeva ancora di più per una città come Bologna, dove la stragrande maggioranza di mercanti presenti nei registri condivideva la medesima cittadinanza fiorentina, godendo, come si è visto, di notevoli vantaggi sull'esazione del dazio. Le compagnie per cui lavoravano sapevano dunque che essi erano in grado di gestire i traffici all'interno della città da una posizione privilegiata, che sicuramente rendeva la tappa urbana bolognese ancora più allettante.

Un ricco ventaglio di merci: i prodotti presenti nei registri dei dazi.

Come si è sottolineato all'inizio di questo capitolo, i registri presi in esame mostrano le esportazioni tassate dal dazio della mercanzia, una gabella che nonostante coinvolgesse una gamma di merci molto ampia, non includeva tutte quelle che passavano attraverso Bologna. Esistevano infatti dei dazi, come ad esempio il *datium Piscium et gambarorum* o il *datium Vini*, che erano specializzati nella riscossione della gabella di un singolo prodotto⁸², con *Pacta* e tariffari specifici, raccolti – come quello della mercanzia – nelle varie rubriche dei *Libri datiorum* del comune di Bologna⁸³. Non deve pertanto stupire il fatto di non ritrovare

⁸² Si segnalano qui gli studi relativi ad alcuni di questi dazi. Per il dazio del pesce *cfr.* F. Pucci Donati, 2016. Per il dazio delle carni *cfr.* S. Frescura Nepoti, 1981. Pp. 281-298. Per il dazio dei mulini *cfr.*, E. Erioli, 2009, pp. 47-66.

⁸³ A titolo di esempio, il repertorio delle rubriche nei *Pacta* del 1383 è il seguente:

Datium venditionum et dotium, Fructuum, Moliturarum Fornariorum et panis, Piscium et gambarorum, Follixellorum, Bulletarum et presentationum forensium, Feni et pallearum, Bannorum et accusationum, Stadirole, Gualcheriam,

questi beni all'interno dei tariffari del dazio della mercanzia: come ricordano fin dal primo capitolo i suoi *Pacta*, né il conduttore di questo dazio, né tantomeno i suoi ufficiali, potevano esigerne la gabella⁸⁴. L'assenza nelle tariffe si riverbera chiaramente anche nelle vacchette esaminate, dove è estremamente raro trovare prodotti afferenti ad altri dazi specifici, come appunto quelli del vino o del pesce. Anche nelle sporadiche menzioni di questi beni manca quasi sempre la data relativa al rilascio – e relativo pagamento – della bolletta, che quindi doveva essere registrata all'interno di altre vacchette specializzate⁸⁵. Più frequenti sono invece le segnalazioni di trasporto misto, ovvero quando i prodotti afferenti ad altri dazi viaggiavano appaiati e imballati insieme a quelli che rientravano sotto la giurisdizione del dazio della mercanzia. In questo caso, l'ufficiale preposto alla registrazione ne segnalava la presenza, specificando a volte – ma non sempre – anche il loro peso, in maniera da separarlo dalle merci di propria pertinenza. Un prodotto che ad esempio compare raramente all'interno di questi registri, ma che invece confluiva con una certa frequenza a Bologna, è sicuramente il succitato pesce. Il commercio di questa derrata alimentare nell'area bolognese è stato approfonditamente studiato da Francesca Pucci

Notariatus iudicis datiorum, Vini, Mollendinorum, Bestiarum et retagli, Gabelle mercationum, Datium baratarie, Circullarum, Salis, Sgarmiatum, Bordelli, Datium stadirole, Decretum hominum Centi et Plebis, Elemosina salis, Tassa molendinorum noviter facta, Tassa boatarie noviter facta.

Cfr., G. Orlandelli, 1954, p.46.

⁸⁴ “Et quod ipse officialis seu conductor, per se et suos officiales quibus comitteretur, habeat et habere intelligatur omnem iurisdictionem et potestatem condemnandi, petendi et exigendi predicta a quibus exactio fieri deberet, tam personaliter quam in bonis, ac etiam contra omnes et singulos delinquentes seu contravenientes aut defraudantes in aliquo casuum predictorum vel infrascriptorum dictum dacium, et in omnibus et singulis que ad ipsius officialis seu conductoris vel sui officialis iurisdictionem pertinerent ut supra et infra quam habent comune Bononie vel ipsius officiales vel aliqui alii conductores daciorum vel gabellarum comunis Bononie pro exactione suorum daciorum, quibus ipse officialis seu conductor per se vel alium officialem uti valeat omni loco et tempore etiam feriato, et etiam omnis iuris et statutorum et ordinamentorum, solemnitatibus omissis et non servatis. Salvo quod dicta gabella non intelligatur in vino, sale, blado vel bestiis vivis, nec etiam in pullis, ovis, caponibus, gallinis, faxianis, leporibus seu perdicibus, nec etiam in quibuscumque piscibus, avibus et bestiis silvestribus tam vivis quam mortuis, nec etiam in aliquibus piscibus qui de alieno districtu conducerentur ad civitatem Bononie vel comitatum, nec in feno, paleis vel lignis ad comburendum, nec in doghis seu fondis a vasis vel alio lignamine grosso ad laborandum nisi esset lignamen de arixe vel abbetto, nec in folisellis sive seta nostrana, nec in panis de dorso, quibus panis de dorso quis pro suo usu vel sue familie uteretur, nec in libris scolarium vel officialium ac civium civitatis Bononie ac comitatus eiusdem conductis ad usum studendi, nec in aliquibus lectis vel massariis, que vel quas dicti scolares vel etiam officiales seu cives civitatis Bononie nuper venientes seu revertentes ad habitandum in ipsa civitate conducerent seu conduci facerent ad civitatem vel comitatum Bononie pro ipsorum vel alterius eorum usu dumtaxat, nec in aliquibus panis, libris, utensilibus et aliis rebus, quas vel quos aliqui religiosi seu clerici, ambaxiatores, legati, nuncii seu familiares vel socii cuiuscumque domini nostri summi pontificis, dominorum cardinalium, domini imperatoris et generaliter familiares vel socii cuiuscumque regis, principis, baronis vel domini alicuius civitatis vel comitatus, nec ad gabellam solvendam teneantur potestates seu rectores aut stipendiarii cuiuscumque conditionis qui conducerent seu conduci facerent pro ipsorum et cuiuslibet seu alterius ipsorum usu et suorum familiarium sine fraude” Cfr. Reg. 84, cc. 97r-97v., pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, *Op cit.*, pp.192-193.

⁸⁵ I casi in cui compare anche la data di pagamento della bolletta sono più unici che rari, tanto da far pensare che si trattassero di errori da parte degli ufficiali del dazio o frutto di accordi fra questi ultimi e i mercanti che trasportavano prodotti estranei al dazio della mercanzia.

Donati, la quale ha sottolineato infatti come nei registri daziari non specializzati sull'esazione del "datium pissium et gambarorum", i prodotti ittici venivano il più delle volte mescolati con il trasporto di altre merci e perlopiù descritti in maniera sommaria, senza quelle precisazioni qualitative (se di acqua dolce o di mare, se fresco o salato) che si trovano invece all'interno di quelli dedicati esclusivamente all'esazione della gabella di questo prodotto⁸⁶. Nelle tabelle sottostanti (tab. 2-3) si riportano due esempi di queste spedizioni "miste", tratte dal registro "Universale" del 1388 ed effettuate a fine febbraio e inizio marzo del 1389, nelle quali vi sono due prodotti contemplati nei tariffari del dazio della mercanzia (le invoglie e le sete del Catai), imballati assieme a dei generici pesci e schienali, di competenza invece del dazio del pesce⁸⁷.

Romeus de Bargaçia mittit flor 1 ballam ⁸⁸	Invogliarum et L 60 pisces
L CCIII	Habit bullectam XXVII Februarii

Tab. 2

Venturini Lupori mittit Lucham 1 ballam ⁸⁹	Sete Chatai Schinalli et pisces
L CCIII	Habit bullectam III Marzii Solvit VIII Marzii soldi 1 denari 2

Tab. 3

Come si vede, la principale differenza tra le due spedizioni è che, mentre nella prima il quantitativo di pesci viene accuratamente esplicitato (60 libbre, pari a circa 22 Kg), nella seconda resta indefinito, nonostante vi sia la presenza di due prodotti ittici differenti. La scelta o meno di indicare il peso specifico dei prodotti confezionati nella medesima balla dipendeva probabilmente più da fattori umani che non da questioni di carattere normativo. In ogni registro è infatti possibile riconoscere la presenza delle mani di più ufficiali del dazio, i quali potevano essere più o meno scrupolosi nell'indicare i dati relativi alle

⁸⁶ F. Pucci Donati, 2016, p. 39.

⁸⁷ F. Pucci donati, 2016, p. 54.

⁸⁸ AS BO, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, Universale, c. 72r.

⁸⁹ AS BO, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, Universale, c. 73r.

esportazioni. L'aspetto più importante tuttavia, è capire se nell'indicazione del peso complessivo della merce, posto in basso a sinistra, fossero comprese solamente le invoglie e le sete del Catai o anche i pesci e gli schienali. La precisazione contenuta nella prima tabella sembrerebbe suggerire che fosse proprio così e che l'indicazione precisa del peso dei pesci servisse per ottenere il peso "netto" dei prodotti su cui si poteva esigere il dazio: la balla inviata da Romeo di Baragazza dunque doveva pesare nel complesso 204 libbre, di cui 60 composte da prodotti tassati dal dazio specifico del pesce. Nell'altra spedizione (Tab.2), fatta a nome di Venturino Lupori, pur non essendoci il quantitativo esatto di schienali e pesci, è presente un dato significativo: la somma pagata per la bolletta. Dati di natura economica – gli importi versati o l'ammontare della gabella – sono piuttosto rari all'interno di questi documenti, che si incentrano maggiormente sulla registrazione delle esportazioni e dei dati utili al calcolo del dazio, senza però specificarlo in forma scritta. Qualche volta però alcune indicazioni venivano riportate accanto alle spedizioni, specialmente nel caso in cui vi fossero ancora dei conti in sospeso con i mercanti circa il pagamento della bolletta. Infatti, benché Venturino avesse ricevuto la bolletta il 5 di marzo, la saldò solamente cinque giorni dopo. Nonostante il ritardo, l'indicazione dei registri non sembra essere una multa – il valore è decisamente troppo basso rispetto alle sanzioni previste dai *Pacta* – quanto piuttosto l'ammontare della tassa ordinaria per l'esportazione delle merci giunte in città tramite fiume⁹⁰. Che questi prodotti fossero arrivati a Bologna per via fluviale lo suggerisce il fatto che sicuramente la piazza da cui erano partiti era Venezia: all'interno della balla vi erano infatti le preziose sete del Catai, provenienti dall'Estremo Oriente, del pesce – con ogni probabilità salato – e infine gli schienali. Quest'ultimo prodotto, originario del Mar Nero, consisteva in "strisce di polpa, tolte dal dorso di storioni levantini, salate e seccate, e vendute a fascio, in Levante, ai mercanti italiani"⁹¹. Era dunque un prodotto estremamente

⁹⁰ Che Venturino avesse dovuto pagare una multa non ci è dato saperlo. Quello che è certo è che, la somma riportata in questo registro, non può corrispondere in alcun modo ad una sanzione: 1 soldo e 2 danari è infatti una cifra irrisoria, se si pensa che il mancato rispetto delle tempistiche per le esportazioni delle merci arrivate a Bologna via fiume corrispondeva a 2 denari per ogni denaro non ancora versato, quindi sostanzialmente il doppio rispetto alla cifra *standard*. Non va dimenticato poi, come sarà ricordato nei paragrafi seguenti, che i mercanti spesso e volentieri trattavano con i dazieri, cercando di strappare trattamenti di favore, piccoli condoni o sconti.

⁹¹ L. Messedaglia, 1941-1942, p.48. Nei libri di cucina del Medioevo e dell'età Moderna, si ritrova con una certa frequenza questo prodotto. Maestro Martino, nel suo *Libro de arte Coquinaria*, dedica una breve parte ai metodi per capire se lo *schinale* fosse di buona o di cattiva qualità: "Taglialo al traverso in fette grosse mezo dito o circa et nettale molto bene dattorno facendole cocere sopra la graticola, voltandole spesso et bagnandole continuo con olio et aceto mescolato insieme, prendendo tanto dell'uno quanto che dell'altro; et per aviso non vogliono cocersi né asciuccarsi molto, che como ti parirà il calore del foco habia penetrato bene da ogni parte seranno cotte; poi gli mettrai di sopra il preditto olio et aceto et mandarali in tavola. Et per cognoscere quando è schinale et bono, taglialo, et trovandolo ben

pregiato⁹², che raggiungeva i mercati occidentali grazie agli scambi commerciali gestiti dai mercanti veneziani sulle piazze di Tana, Moron, Coron e Costantinopoli, dove questi filetti di storione venivano caricati a bordo delle cocche di privati e, soprattutto, sulle galee di stato della muda di Romania, il cui ultimo scalo durante il viaggio di ritorno era appunto Venezia⁹³. Sappiamo che Venturino Lupori non aveva la cittadinanza fiorentina⁹⁴, ma bensì lucchese e, inoltre, questa sua spedizione era diretta verso la sua città natale, il che vuol dire che egli non godeva di esenzioni nel pagamento della bolletta che, come si è visto precedentemente, ammontava a 3 soldi ogni 500 libbre (*salma*) di merce trasportata. Per comodità di calcolo, riduciamo le cifre ai denari corrispondenti e, poiché 1 soldo equivaleva a 12 denari, ne ricaviamo che ogni *salma* costava 36 denari. Facendo una semplice proporzione numerica, si ottiene la seguente formula: $36:500 = x: 204$, dove 204 corrisponde al peso della balla riportata nei registri. Il risultato che si ottiene è pari a 14.6 denari, una cifra che, tradotta in soldi, combacia perfettamente (con un misero scarto di 0,6) con la somma pagata e riportata in calce alla spedizione: 1 soldo e 2 denari. A fronte di queste considerazioni, è plausibile pensare che il quantitativo espresso nella spedizione si riferisse in maniera esplicita alla sola merce su cui il dazio della mercanzia aveva piena giurisdizione, vale a dire la seta del Catai, e che un simile ragionamento debba essere esteso a tutte quelle spedizioni dove sono presenti mercanzie per cui esistevano dazi specializzati nei cui registri, come ha sottolineato anche Francesca Pucci Donati, venivano elencati tutti i movimenti di una particolare merce. Ne consegue quindi che, attraverso i registri del dazio della mercanzia, non sia possibile seguire e calcolare il flusso di merci in uscita da Bologna nella sua interezza, ma solo quello delle merci che sottostavano al suddetto dazio della

colorito et roscio serà bono signo. Ma habi avertentia che non sia troppo vecchio et non habia del rancio” Cfr. E. Faccioli, 1966, p.199. Anche nel *De honesta voluptate* di Bartolomeo Platina troviamo dei riferimenti agli storioni sottoposti a salagione, “qua vulgo schinale vocant”. Spiega pertanto il Platina: “Con lo storione si prepara un salume volgarmente detto schienale, come a dire ‘spinale’, poiché si fa con la parte della schiena e della spina dorsale. Conoscerai che è di buona qualità quando, affettato, risulterà compatto e di colore rosso” Cfr. B. Platina, 2015, p. 405.

⁹² In un registro specializzato sull’esazione del dazio del pesce del 1401 la gabella di esportazione degli schienali ammontava infatti a 6 denari a libbra, mentre un altro pesce come l’anguilla a meno di un denaro per libbra. Cfr., F. Pucci Donati, 2016, pp. 58-59.

⁹³ Alcune fonti commerciali ci informano che sul mercato veneziano venivano distribuite due qualità diverse di schienali: una, meno pregiata nota come *sorta* e un’altra, qualitativamente più elevata e conosciuta col nome di *sanser*. Il prezzo della prima si aggirava, all’inizio del Quattrocento, attorno ai 20-22 ducati per 100 schienali, mentre la seconda poteva arrivare fino a 40 ducati per 100 schienali. Per altre notizie sul commercio di questo prodotto Cfr. A. Tzavara, 2004. Si veda anche, per notizie sugli schienali ad Ancona, altro scalo per il commercio di questo pesce e di altri prodotti levantini, M.L. De Nicolò, 2019.

⁹⁴ Un Venturino Lupori (o di Luporo) compare a Firenze, dove svolge la propria attività e risulta immatricolato nell’Arte della seta di Porta Santa Maria insieme ad altri suoi consanguinei nel 1334, ma si hanno anche notizie di una sua attività fra Bruges e, infine, Venezia, negli anni a seguito della peste nera. Cfr. S. Tognetti, 2014 e anche L. Molà, 1994, p.250.

mercanzia, le quali sono elencate all'interno dei relativi tariffari. Questi ultimi non erano elenchi immobili ed immutabili, anzi, nel corso degli anni essi venivano aggiornati costantemente, modificando la gamma di prodotti tassabili o l'ammontare della gabella che questi dovevano pagare per l'entrata o l'uscita in città. Rispetto al tariffario del 1351 – che contava 333 articoli commerciali – in quello di fine Trecento si registra il cambiamento del costo della gabella da versare per 62 prodotti, ma soprattutto 28 nuove merci, tra cui l'interessante “polvere da bombarda”. Seguono poi altre piccole modifiche e, in special modo, il divieto di esportare alcune derrate alimentari che nel 1351 erano invece libere di circolare dentro e fuori le mura bolognesi. Si proibiva infatti di spedire colombi, piccioni, capponi, galline, caprioli e i *pullos parvos*, dunque prodotti di prima necessità che evidentemente il comune voleva cercare di tenere all'interno delle sue mura per tutelare i consumi della sua popolazione. Anche di questi prodotti, dunque, non si troverà traccia all'interno dei registri dei dazi esaminati. Tuttavia, anche togliendo queste derrate alimentari e le merci che confluivano in altri dazi specializzati, l'assortimento delle merci elencate nei tariffari di fine Trecento è estremamente vasto, comprendendo 353 prodotti e includendo classi merceologiche di ogni tipo, dai tessuti, al cuoio, ai medicinali, alle armi e ai metalli e infine i generi alimentari⁹⁵. Nei prossimi capitoli ci si soffermerà in particolar modo su questi ultimi e, soprattutto, sulle spezie, che nei registri dei dazi rappresentavano una delle categorie merceologiche maggiormente esportate, capaci di raggiungere quantitativi davvero sorprendenti, tanto da suggerire che la rotta dei traffici che si imperniavano su Bologna fosse inserita all'interno di rotte tutt'altro che locali o a corto raggio, ma bensì internazionali e a lunga distanza. Collezionare i dati relativi a queste merci e calcolare i loro volumi lungo l'arco di tempo coperto dalle vacchette del dazio della mercanzia è un'operazione piuttosto semplice, grazie all'accuratezza con cui gli ufficiali del dazio annotavano le informazioni relative ad ogni spedizione. Tuttavia, come si è anticipato anche nelle pagine precedenti, a questo ordine e precisione faceva da contraltare un'altrettanta spiccata sinteticità nel descrivere i prodotti di passaggio. Di conseguenza in molti casi le derrate alimentari venivano indicate in maniera generica, senza soffermarsi sulla loro qualità o sulla loro origine geografica. I tanti e frequenti carichi di zucchero, ad esempio, sono registrati con il generico termine *zucharo*, ma non veniva specificato se si trattava di zucchero michino,

⁹⁵ Tra di esse figurano curiosamente anche le seppie, le quali evidentemente non rientravano nella gabella dei *Piscium et gambarorum*, ma nel dazio della mercanzia.

caffettino, musciatto, damaschino o muccara, solo per ricordare le tipologie maggiormente commerciate tra il XIV e il XV secolo⁹⁶. Eppure, ognuna di esse si differenziava dalle altre in termini di metodi di produzione, di qualità organolettiche, di zona di origine e, infine, di prezzo sul mercato⁹⁷. Il motivo di questa generalizzazione va ricercato all'interno dei tariffari del dazio della mercanzia e dipendeva, come si può immaginare, da motivazioni di carattere squisitamente economico. In questi ultimi, sia nella sezione relativa alle merci in entrata che quella delle merci in uscita, era prevista una gabella unica per tutte le qualità di zucchero: *zucharo d'one raxone* si legge nella tariffa *pro Bononie* e, in quella *pro foris* un ancora più generico *çucharo*, senza alcuna indicazione qualitativa⁹⁸. È noto d'altronde che nelle fonti di natura economica, la specificazione della qualità e della provenienza delle derrate alimentari veniva fatta soprattutto quando quest'ultima serviva a giustificare un maggiore o minore costo sul mercato, altrimenti non era considerato un elemento strettamente necessario⁹⁹. Dunque, se nelle tariffe del dazio della mercanzia la gabella dello zucchero non variava in base alla sua qualità, gli ufficiali del dazio non avevano alcun motivo di segnalarla nelle relative vacchette al momento della spedizione o del pagamento della bolletta. Le cose cambiavano invece quando la qualità del prodotto influenzava direttamente il suo valore daziario, come nel caso delle *pulveris zuchari* e dello zucchero *Candi*. Lo zucchero in polvere era una tipologia di zucchero che viaggiava, come suggerisce il nome, in stato di polverizzazione. Venendo raffinato una volta sola, non poteva essere modellato a guisa di "pane", come normalmente veniva fatto, con lo scopo di proteggere questa spezia dall'umidità ed evitare che si danneggiasse da un punto di vista organolettico¹⁰⁰. Il secondo invece era una qualità di zucchero estremamente pregiata, che veniva impiegato solamente in campo medico e non in quello gastronomico, nel cui processo produttivo erano aggiunte all'impasto acqua di rose e altri profumi¹⁰¹. Per questi prodotti, come si vede dalla tabella sottostante (tab 4), i tariffari del dazio della mercanzia prevedevano una gabella diversa, minore nel caso dello zucchero in polvere e sensibilmente

⁹⁶ Cfr., F. Balducci Pegolotti, 1936, p. 363

⁹⁷ M. Ouerfelli, 2008, pp. 316-320.

⁹⁸ Lo stesso accadeva nella tariffa per le merci in uscita del 1351 e del 1383. Nella tariffa d'entrata del 1383 invece la gabella dello zucchero era diversa a seconda che fosse *musaico* (musciatto) *et cafitino* (8 lire a salma) o *de babilonia* (6 lire a salma).

⁹⁹ Cfr. A. Campanini, 2019, pp. 61-63. Si veda anche il lavoro condotto da Bruno Laurioux in merito ai registri delle spese minime di Papa Paolo II, nei quali sono rare le indicazioni della zona di origine, tranne per i prodotti di eccelsa qualità. Cfr. B. Laurioux, 2006, pp. 465-466.

¹⁰⁰ Cfr. M. Ouerfelli, 2008, p. 320.

¹⁰¹ *Ibidem*, p.77, nota 218.

maggiore per il *candi*, e infatti nei registri analizzati la loro qualità viene sempre specificata con grande precisione e non con la vaghezza riservata alle altre tipologie di zucchero. Per comodità di calcolo i valori daziari sono stati tutti ridotti al denaro, secondo il rapporto 1 lira:20 soldi e 1 soldi:12 denari (dunque 1 lira corrispondeva a 240 denari), mentre in nota sono riportati quelli originari, così come si trovano all'interno dei tariffari¹⁰².

Tipologia di zucchero	Zucchero (generico)			Polvere di zucchero			Candi
Tariffa <i>Pro Bononie</i>	300 denari per centinaio			144 denari per centinaio			600 denari per centinaio
Tariffa <i>Pro foris</i>	Soma	Centinai o	Decina	Soma	Centinai o	Decina	PRODOTTO ASSENTE
	480 denari	96 denari	9½ denari	480 denari	96 denari	9½ denari	
Tariffa riservata ai fiorentini (solo per le merci in uscita)	Soma	Centinai o	Decina	Soma	Centinai o	Decina	PRODOTTO ASSENTE
	108 denari	22 denari	9½ denari	108 denari	22 denari	2½ denari	

Tab. 4 Qualità dello zucchero nei tariffari del Dazio della mercanzia e quella riservata ai fiorentini (per le esportazioni)

È difficile comprendere come mai lo zucchero Candi non compaia nella tariffa *pro foris* di fine Trecento – ma anche in quella del 1351 e del 1383 – specialmente considerando che invece nei registri daziari esaminati si trova qualche rara esportazione di questo pregiato tipo di zucchero e ne viene sempre specificata la qualità. Infatti, mentre la puntualizzazione relativa al fatto che lo zucchero fosse o meno in polvere era giustificata da una minima variazione di prezzo rispetto alle altre tipologie – 9 ½ denari alla decina per lo zucchero

¹⁰² Si riportano qui invece le tariffe nella forma con cui sono presentate all'interno dei tariffari e il rimando alla relativa carta (quelle per i fiorentini e quelle *pro fuora*, chiaramente coincidono).

Dazio *Pro Bononie*: Zucchero (soldi 25 per centinaio); Polvere di zucchero (soldi 12 per centinaio); Candi (lire 2, soldi 10 per centinaio). *Cfr.*, Reg. 84, c. 104v; c. 103r; c. 101r)

Dazio *Pro foris*: Zucchero (soma lire 2; centinaio soldi 8; decina denari 9½); Polvere di zucchero (soma: soldi 40; centinaio soldi 8; decina 9½). Reg. 84, c. 133v; c. 129 v).

Tariffa per i fiorentini: Zucchero: (soma soldi 9; centinaio soldi 1 denari 10; decina denari 9½); Polvere di zucchero: (soma soldi 9; centinaio soldi 1 denari 10; decina denari 2½)

“done raxone” e 2½ per quello polverizzato nella tariffa riservata ai fiorentini – non si capisce perché gli ufficiali del dazio avrebbero dovuto menzionare specificatamente se si trattasse di zucchero Candi, dal momento che, non essendo presente nel tariffario relativo alle merci in uscita dalla città, non sussisteva una chiara e documentata variazione del dazio di transito. Confrontando queste fonti, si scopre poi che simili discordanze tra i due tariffari e i registri del dazio della mercanzia erano piuttosto frequenti, soprattutto in merito alle derrate alimentari. In generale, ciò che emerge in maniera piuttosto evidente è che nella tariffa di entrata ci fosse una tendenza maggiore a descrivere minuziosamente i prodotti che non in quella di uscita, corredandoli a volte con preziosi “gastroponimi”, per usare un felice neologismo coniato da Alberto Capatti – vale a dire l’indicazione del luogo a cui è legato un prodotto alimentare, naturale o trasformato, oppure una ricetta culinaria – che sono tanto utili quanto rari da trovare nelle fonti di natura economica, come si è visto. Tra il maggior descrittivismo dei tariffari per le merci in entrata e la genericità con cui sono elencate quelle in uscita, i registri dei dazi si collocano a metà strada, amalgamando al loro interno casi in cui il prodotto esportato veniva definito in maniera più precisa, ad altri in cui è riportato sommariamente, come si è visto nel caso dello zucchero. Vi sono altre le spezie che dividevano con lo zucchero queste incongruenze tra i tariffari di entrata, quelli di uscita e i registri del dazio della mercanzia. Lo zenzero ad esempio nella tariffa *pro Bononie* è diviso da una parte nelle qualità belledi e colombino, mentre dall’altra in michino e menudo, con una sostanziale differenza di prezzo: 1 lira e 10 soldi per centinaio le prime due (360 denari) e 15 soldi le seconde (180 denari). Oltre ad esse è poi ricordata un’altra varietà di zenzero, vale a dire lo “zenzauro verde”, la cui gabella sommava a 6 denari per libbra di peso. Nelle tariffe *pro foris* compare solo un generico *zenzauro*, senza alcuna menzione gastroponomastica o qualitativa, suggerendo quindi che la qualità non avesse peso nel calcolo del dazio di uscita. In realtà, la superficialità di quest’ultimo tariffario si rifletteva solo in parte nei registri dei dazi: se infatti tutte le spedizioni di zenzero vengono classificate con un vago *zenzabrum* o *zenzauro*¹⁰³, la qualità veniva invece specificata nelle rare esportazioni che avevano come protagonista la varietà di zenzero verde. È difficile capire il motivo di questa altalenante precisione nel definire l’origine e la qualità dei prodotti alimentari: perché mai gli ufficiali del dazio a volte la specificavano anche se non

¹⁰³ Per i termini utilizzati nel Medioevo per identificare lo zenzero (nei registri bolognesi si trova sia *zingabrum* che *zinzabrum* e *zenzauro*) cfr., L.Tomasin, 2016, pp. 59-72.

era necessario farlo, mentre in altri casi seguivano le indicazioni del dazio *pro foris*, indicando il prodotto solo in maniera generica? Su questo aspetto si tornerà più avanti (Cfr *La triade: zucchero, pepe e zenzero*, pp. 237-252), ma brevemente possiamo ricordare fin da subito che forse bisogna considerare che i doganieri, al momento della registrazione della merce, non sapevano con certezza se il mercante che dichiarava di voler esportare le merci lo avrebbe fatto o avrebbe rispettato le tempistiche dei 30 giorni concesse dai *Pacta* del dazio della mercanzia. Come si è visto, oltre al pagamento di una multa, l'inottemperanza di queste scadenze obbligava il mercante a versare, oltre alla gabella di esportazione, anche quella d'importazione, da cui sarebbe stato invece esonerato. Da questo punto di vista, la nota qualitativa poteva servire come aggancio documentario per eventuali effrazioni e per poter rivendicare il dazio d'ingresso in città, che – prevedendo una differenziazione qualitativa – poteva essere anche molto cospicuo: per quanto concerneva lo zucchero Candi, ad esempio, corrispondeva al doppio di quello pattuito per le altre tipologie di zucchero.

Contesti da ricostruire, confronti da sviluppare.

A conclusione di questi paragrafi emerge un dato su cui vale la pena soffermarsi brevemente: per sfruttare appieno i registri del dazio della mercanzia di Bologna non è possibile analizzarli in maniera solitaria. Limitarsi esclusivamente al loro studio porterebbe solo ad accumulare un numero vastissimo di dati, ma senza gli strumenti adatti a interpretarli. Per fare questo occorre ricostruire con cura certosina il contesto storico nel quale questi documenti si collocavano e che non è possibile ottenere soltanto leggendo le loro carte affastellate di nomi, date, luoghi e mercanzie. Si è partito osservando in particolare quello locale, facendo dialogare le vacchette del dazio della mercanzia con i rispettivi *Pacta*, che costituivano il substrato legislativo su cui essi si fondavano. Poiché questi registri si concentrano in maniera esclusiva sull'esportazione, ora è necessario uscire dai confini prettamente locali nei quali furono compilati e inserirli in un quadro di riferimento più ampio, interregionale e internazionale. Dopo aver riflettuto quindi sul contesto legislativo, si procederà osservando quello economico e in particolare quello dei grandi sistemi aziendali fiorentini del XIV e XV secolo, con cui, come si è visto, collaborava la stragrande maggioranza dei mercanti che esportava merce da Bologna. Il tessuto economico, tuttavia, non è solo composto da interessi finanziari, monete, trasporti e piazze mercantili, ma anche – e forse soprattutto – da uomini ai quali era affidata la gestione

dei traffici che passava per Bologna. Per questo motivo, l'ultimo paragrafo di questo capitolo verterà su quello che potremmo definire il "contesto umano", ovvero quello dei principali attori che consentivano all'ingente flusso di merci in transito a Bologna di continuare il proprio viaggio. Tutto sarà ovviamente fatto grazie a dei confronti serrati con altre fonti, in particolar modo quelle provenienti dai fitti carteggi che i mercanti stabili a Bologna tenevano con i propri collaboratori. La grande fortuna dei registri dei dazi di Bologna in fondo, sta proprio qui, ovvero nella possibilità di collegare questi documenti estremamente concisi ad un alto numero di risorse archivistiche molto più didascaliche e descrittive.

Il contesto economico

Rivoluzione commerciale, antefatti e protagonisti

Come osservò Roberto Lopez, è molto più difficile stabilire gli estremi cronologici di una rivoluzione economica rispetto a quelli di una di natura politica¹⁰⁴. Infatti, mentre la concatenazione di eventi generata da quest'ultima si dilaziona in un periodo piuttosto circoscritto e alcune delle sue conseguenze sulla società – sia positive che negative – sono tangibili quasi immediatamente, i tempi necessari perché una rivoluzione commerciale si compia e si affermi possono allungarsi considerevolmente, richiedendo anche decine di anni prima che essa abbia un impatto diretto e misurabile sulla sfera economica. D'altro canto, i grandi traguardi a cui arrivarono i mercanti, soprattutto italiani e in particolar modo fiorentini, negli anni in cui cominciarono ad essere redatti i registri dei dazi della città di Bologna presi in esame (1388-1488), non vennero raggiunti in una manciata di anni, né tantomeno attraverso la messa in opera di una sola grande manovra finalizzata alla destrutturazione e riorganizzazione di un obsoleto *modus operandi*, come accade invece a seguito di una rivoluzione politica. Al contrario, fu l'azione di plurime innovazioni, messe a punto antecedentemente –tra il X e il XIV secolo¹⁰⁵ – che aprirono la strada alla grande rinascita dei trasporti e degli scambi commerciali al tramonto del Medioevo, quando finalmente era possibile vedere "in circolazione per le vie di mare ogni sorta di beni, per

¹⁰⁴ R. S. Lopez., 1976, p.56.

¹⁰⁵ Più che rivoluzionario, questo fenomeno è stato considerato da alcuni storici come una conseguenza di alcuni fenomeni dei secoli precedenti, come la comparsa di nuovi regni barbarici, che stimolarono la domanda dei beni di lusso, o il miglioramento delle tecniche agricole, che garantì un *surplus* produttivo e diede un impulso alla crescita ed espansione dei mercati locali. Cfr., R.A. Goldthwaite, 2013, p.17.

qualsiasi quantitativo, su qualsiasi itinerario”¹⁰⁶. Tuttavia, una volta fatte le dovute puntualizzazioni sulle differenze che intercorrono tra i due tipi di rivoluzione, è bene sottolineare anche quello che potrebbe essere un interessante elemento di comunione: entrambe hanno normalmente dei chiari protagonisti, vale a dire dei fautori che hanno permesso, con le proprie azioni, che l’idea di un possibile cambiamento prendesse piede e potesse concretizzarsi nella realtà. Per quanto riguarda la cosiddetta “rivoluzione commerciale” medievale i candidati migliori ad assumere questo ruolo sono indubbiamente i mercanti. Con la propria intraprendenza e ingegnosità riuscirono a creare reti commerciali vastissime, da una parte all’altra del mondo conosciuto, adattando gli strumenti di cui erano in possesso – fiscali, ma non solo, come si vedrà a breve – per rendere la propria attività il più efficiente e remunerativa possibile, al fine di reinvestire il continuo afflusso di capitali in altrettante attività, in primo luogo quelle industriali, aumentando così i propri introiti. La storiografia del secolo scorso si è ampiamente soffermata sulla figura del mercante e sul suo ruolo all’interno della società medievale, specialmente negli anni in cui si sviluppò quella che era allora una nuova disciplina a tutti gli effetti, ovvero la storia economica. Grazie all’analisi dell’incredibile numero di fonti commerciali lasciateci in eredità dalle grandi compagnie toscane si poté delineare con maggior precisione i tratti caratteristici dell’uomo d’affari del basso Medioevo, fino a definirne in maniera chiara i contorni, che sembravano quelli di un vero e proprio “demiurgo capace di condizionare positivamente la società del suo tempo”¹⁰⁷. Inoltre, grazie a quelle stesse documentazioni archivistiche – i libri contabili, le lettere commerciali e private, le assicurazioni, le lettere di cambio e così via – si riuscì a penetrare con rara cognizione di causa e in maniera estremamente concreta all’interno della sua attività, del suo tessuto relazionale, della sua vita privata e, in certi casi, perfino della sua quotidianità, svelando aspetti del tutto inediti sul suo lavoro e sul peso che aveva all’interno della società. Da quegli studi pionieristici ed estremamente attenti al dato fattuale che emergeva da un indefesso lavoro di archivio – si pensi ad esempio all’oceano di documenti nel quale si immerse per anni Federigo Melis all’Archivio Datini di Prato, in condizioni di lavoro realmente deprecabili¹⁰⁸ – si può dire, in eco alle parole di Sergio

¹⁰⁶ F. Melis, 1985, p.163.

¹⁰⁷ S. Tognetti, 2015, p. 688.

¹⁰⁸ Sui locali “umidissimi e malsani” in cui Federigo Melis lavorò negli anni Cinquanta del secolo scorso, ha scritto ricchissime pagine Mario del Treppo. *Cfr.* M. Del Treppo, 1978

Tognetti, che “molta acqua è passata sotto i ponti”¹⁰⁹ e oggi, in certi casi, il panorama storiografico si è sorprendentemente ribaltato. La visione centripeta che caratterizzava i lavori di storici del calibro di Saporì o di Melis e che vedevano il mercante non solo come fulcro dei complessi flussi commerciali del suo tempo, ma anche come *artifex* di quelle correnti ascensionali che nel XIV secolo puntavano inevitabilmente al raggiungimento della modernità, si è come opacizzata. L'uomo d'affari è divenuto “una sorta di icona sfuocata”¹¹⁰, richiamata saltuariamente sulle scene e perlopiù in qualità di attore secondario, beneficiario più che artefice della ripresa economica che ebbe luogo fra Duecento e Trecento e sicuramente non nelle vesti di maestro d'orchestra della “geografia caleidoscopica del commercio”¹¹¹ tardomedievale. Le principali cause di questa sorta di svalutazione del suo ruolo nelle dinamiche economiche del tempo si nascondono in parte dietro ai diversi orientamenti intrapresi dalla storiografia nei decenni successivi al mirabile lavoro di Melis, che hanno puntato ad analizzare principalmente gli aspetti produttivi, piuttosto che quelli più marcatamente commerciali. L'attenzione degli studiosi si era spostata “dalla città alla campagna, dai fondaci mercantili ai poderi dei mezzadri, dalle carte aziendali ai contratti agrari”¹¹², andando letteralmente nella direzione opposta al sentiero che aveva tracciato negli anni precedenti Melis, il quale si era mostrato piuttosto disinteresse alla dimensione produttiva¹¹³. In altre parole, ha prevalso un taglio di ricerche squisitamente “agrario-industriale” a sfavore di uno di natura più “commerciale”: se da una parte questo ha consentito di porre l'attenzione su questioni molto importanti come la produttività dei settori agricoli e manifatturieri, la loro espansione, organizzazione e trasformazione nel tempo, dall'altra ha forse involontariamente declassato e sottovalutato quelle grandi innovazioni apportate dai mercanti italiani che, alla fine del Trecento, non solo diedero vita al primo vero commercio di massa della storia umana, ma contribuirono in maniera sostanziale allo sviluppo delle stesse attività produttive. Infatti, come alcuni studiosi hanno avuto la premura di precisare, non furono gli investimenti nel settore manifatturiero a rinvigorire il commercio tardomedievale, ma semmai il contrario: la

¹⁰⁹ S. Tognetti, 2015., p. 689

¹¹⁰ *Ibidem*

¹¹¹ R. A. Goldthwaite, 2013, p. 61.

¹¹² S. Tognetti, 2015, p. 689.

¹¹³ Questo spostamento di interesse alle questioni agrarie piuttosto che a quelle commerciali è piuttosto evidente, ad esempio, nelle ricerche sulla storia della viticoltura italiana, come ha fatto notare Gian Maria Varanini. *Cfr.*, G. M. Varanini, 2003, pp. 635-663.

maggior parte dei guadagni dei “grandi mercanti” dell’Italia Tardo medievale – per usare un’espressione molto cara a Federigo Melis, che fece dell’aggettivo “grande” una vera e propria bandiera¹¹⁴ – derivavano infatti principalmente non dall’industria, ma dal commercio. Era quest’ultimo lo scheletro della loro attività, la struttura fondante dei loro affari in continua espansione sulle varie piazze europee, che permetteva loro di ottenere enormi flussi di capitali che potevano poi essere destinati al finanziamento di nuove attività industriali per la produzione di beni lavorati di diverse tipologie. “La struttura delle manifatture delle città toscane [...] non si sarebbe potuta scrivere, senza i successi dei mercanti-banchieri”¹¹⁵ ha sottolineato Sergio Tognetti, riferendosi alla Toscana, ma il concetto potrebbe estendersi anche alle altre grandi regioni commerciali italiane e, più in generale, europee. Ovviamente, dietro alla volontà di sovvenzionare la creazione di industrie locali vi era la consapevolezza che solo attraverso lo sviluppo di esse i mercanti europei avrebbero potuto competere con la secolare economia bizantina e con quella molto più giovane, ma promettente, musulmana. L’obiettivo fu, in poche parole, quello di trasformare la necessità di importare varie tipologie di prodotti in opportunità per produrli e, di conseguenza, esportarli. Gli esiti positivi di questa mentalità imprenditoriale sono ben noti: l’affermazione dell’industria veneziana del sapone o di quella tessile dei Paesi Bassi, gli investimenti sostenuti in Sicilia per la produzione di zucchero o nelle Marche per la carta a Fabriano e gli sforzi sostenuti dai mercanti genovesi per detenere il monopolio delle miniere di allume di Focea – *status* che mantennero almeno fino alla conquista ottomana e alla scoperta di nuovi giacimenti a Tolfa nel 1460¹¹⁶ – sono validissimi esempi. Da una situazione di squilibrio, nel quale “la bilancia dei pagamenti fu sfavorevole agli europei”¹¹⁷, si era passati, tra il XIII e il XIV secolo ad un ribaltamento delle parti: i prodotti sopraelencati invertirono la propria rotta usuale – da Est a Ovest – e, da prodotti importati in Occidente, divennero ricchi materiali d’esportazione, sancendo così l’inizio di un’era di

¹¹⁴ Profonde parole sull’utilizzo del binomio “grande mercante” di Melis ci ha lasciato Mario del Treppo, quando scrive: “La predilezione che Melis mostra per l’aggettivo grande, con cui qualifica anche gli aspetti puramente quantitativi di quella economia - le dimensioni delle aziende, il raggio della loro azione, il grado di investimento della ricchezza, ecc., quegli elementi che solo a partire da certi livelli quantitativi rendevano possibili le innovazioni - è indicativa: esso comporta una indubbia qualificazione morale che, implicita nella “grandezza” del mercante, si riverbera sulle sue creature”. *Cfr.* M. del Treppo, 1978, p. 42

¹¹⁵ S. Tognetti, 2001, p. 425.

¹¹⁶ R. Goldthwaite, 2013, pp. 20-23.

¹¹⁷ *Ivi*, p. 20.

crescita per l'economia europea e uno di stagnazione per quella del Levante¹¹⁸. Le importazioni da Oriente – e in particolare dall'Estremo Oriente – ovviamente non cessarono, anzi, semmai aumentarono proprio in virtù della possibilità degli occidentali di rispondere con i pregiati prodotti delle nuove manifatture locali, che alla fine del XIV avevano già guadagnato una grande fama e un indiscusso prestigio, e si concentrarono in particolar modo su alcune materie prime di quelle aree geografiche, come le spezie mediorientali (prima fra tutte lo zucchero) e quelle provenienti dai territori dell'India – che era possibile trovare nei principali snodi commerciali del Mar Nero o della Siria – e che venivano scaricate in grandi quantità sulle banchine del porto di Venezia, da cui poi venivano irradiate lungo altri tragitti sia fluviali che terrestri. Ancora una volta, chi accese la miccia di questi fondamentali avvenimenti fu nientemeno che il mercante, anzi, il “grande mercante”, ovvero “colui che disponeva di aziende dalle dimensioni vastissime e che era, naturalmente, impegnato su larga scala nel commercio marittimo”¹¹⁹. La ripetizione del succitato binomio coniato da Melis e quasi inscindibile nella sua produzione storiografica, non è casuale: la “grandezza” dei mercanti non si esauriva solamente nei loro risultati economici, ma nella portata del loro pensiero e della loro logica. Da questo punto di vista, l'aggettivo “grande” più che riferirsi all'imprenditore e alla sua arguzia nell'ottenere profitto, abbraccia l'uomo-mercante nella sua completezza, includendo sia la sua dimensione lavorativa che quella più specificatamente umana. Questa considerazione è ben lungi da semplicistiche analisi psicologiche o da un'idealistica astrazione della figura del mercante, ma al contrario si fonda sul dato concreto che emerge dall'analisi delle tanti fonti archivistiche reperibili e inerenti al contesto economico tardo Medievale¹²⁰, che mostrano

¹¹⁸ *Ibidem*.

¹¹⁹ F.Melis, 1985., p. 43

¹²⁰ Vale la pena fare un ultimo appunto su alcune più o meno recenti tendenze storiografiche nel campo della storia dei processi economici e commerciali tardo Medievali. Si è assistito, negli ultimi decenni del secolo scorso, ad un aumento di ricerche di storia economica portate avanti non da storici, quanto da studiosi con un *background* di natura prettamente economica. Il loro legittimo interesse ai fenomeni storici che hanno modellato l'economia nei secoli, ha ovviamente anche toccato il periodo di cui ci occupiamo, vista la sua importanza nella storia globale degli scambi commerciali. Molti di questi studi, che facevano riferimento alla corrente di studi nota come *New Institutional Economics*, ha visto un'applicazione dei “modelli tratti dalla moderna elaborazione teorica” che “hanno come surclassato l'aspetto empirico della ricerca”. Numerose pubblicazioni che da questi presupposti hanno visto la luce si sono occupate di problemi concreti della sfera economica tardo Medievale, evitando – più o meno volontariamente – qualsiasi lavoro d'archivio, reso “non solo inutile, ma quasi dannoso”. Ora, eludere la ricerca archivistica per studiare la storia economica – ma forse si potrebbe dire per qualsiasi branca della storia – non è metodologicamente possibile, ancora di più se si indaga il periodo compreso tra il XIII secolo e il XVI del quale, solo per la città di Firenze, si conservano circa duemilacinquecento libri contabili privati e molto altro deve essere ancora preso in esame, senza contare il numeroso e preziosissimo carteggio delle compagnie mercantili, di cui si farà ampio uso nelle pagine seguenti. I registri dei dazi di Bologna e le ricche informazioni che ci offrono, sono un'ulteriore dimostrazione di come

come, nel XIII secolo e, ancor di più nel periodo in cui si collocano i registri daziari della città di Bologna, tra XIV e XV secolo, ciò che era cambiato radicalmente fu la mentalità con cui i mercanti si relazionavano con la sfera commerciale.

La prima mentalità a cambiare: il rapporto con la logistica dei traffici

A dieci anni dalla scomparsa di Federigo Melis, nel 1985, Ugo Tucci ricordava al convegno organizzato in sua memoria che l'uomo medievale possedeva la capacità di “trasportare tutto ciò di cui aveva bisogno”¹²¹, quasi come monito e chiosa finale contro quel pregiudizio che vuole dipingere il Medioevo come un'epoca immobile e ferma, ancora tristemente radicato nell'opinione pubblica e, forse, anche in certi ambiti accademici. In realtà le fonti ce lo mostrano come un periodo d'oro per gli scambi commerciali, specialmente al tramonto del XIV secolo, negli anni in cui vennero realizzati i primi registri del dazio della mercanzia della città di Bologna presi in esame. Alla fine del Trecento si assistette infatti a quella che Federigo Melis definì una delle più importanti “rivoluzioni” della storia economica, ovvero la “discriminazione dei noli”¹²², grazie alla quale il costo del trasporto delle merci cominciò ad essere calcolato non più su base quantitativa, ma a seconda del loro valore sul mercato, creando così un notevole divario tra i costi relativi alle spedizioni di merce povera (come materie prime, generi alimentari primari) e ricca (ovvero materiali lavorati, spezie, beni di lusso)¹²³. Inizialmente, la differenziazione delle tariffe di trasporto interessò in maniera esclusiva le tratte marittime, ma fra la fine del XIV secolo e l'inizio del XV secolo si estese anche a quelle terrestri e fluviali e la discriminazione dei noli poteva dirsi sostanzialmente “una conquista compiuta”¹²⁴ e un *modus operandi* oramai diffuso e perseguito nella quasi totalità delle operazioni commerciali¹²⁵. Fu veramente un fenomeno “dai vastissimi effetti”¹²⁶ e forse “di dimensioni troppo spesso sottovalutate”¹²⁷ dalla storiografia che si è

la ricerca archivistica sia fondamentale per elaborare e sostenere tesi nuove, arricchendo uno *status quaestions* in continua espansione. Cfr. S. Tognetti, *op cit.*, p. 690, R. Goldthwaite, *Op cit.*, p. 8.

¹²¹ U. Tucci, 1985, pp. 447-463.

¹²² Questa pratica, in realtà, è documentata anche nel XIII secolo, come ricorda Melis, ma sembrerebbe riguardare solo pochi beni. Manca cioè una stabilità e una completa diffusione della procedura, che si attuò solo fra la fine del XIV secolo e l'inizio del XV. Sempre Melis ricorda inoltre come l'attuazione pratica della discriminazione dei noli dipendesse anche da altri fattori, oltre quello derivante dalla qualità delle merci trasportate, come la tipologia di nave che avrebbe ospitato il carico: il trasporto per mezzo di navi genovesi, ad esempio, che di norma erano armate o ospitavano un contingente di soldati a protezione del carico, poteva avere un 25% di sovrapprezzo rispetto a quello del “legno disarmato”. Cfr Melis, 1985, p. 41.

¹²³ Cfr F. Melis, 1985, pp. 36-68

¹²⁴ *Ivi*, p. 49

¹²⁵ F.Melis, 1985, p. 168.

¹²⁶ *Ivi*, p.164.

interessata ai commerci tardo medievali. L'impatto che ebbe sull'attività mercantile fu sicuramente notevole, poiché grazie ad essa i servizi di trasporto divennero sempre più accessibili sia ai mercanti che alle loro merci¹²⁸ e, per la prima volta, si riuscì a dare vita alla commercializzazione di massa di molti beni che prima non potevano essere inviati in massicce quantità a causa dello sfavorevole rapporto che c'era tra i costi di spedizione e il loro valore sul mercato. Non solo: le conseguenze di questo “grandioso balzo di progresso”¹²⁹, non si limitarono esclusivamente ad aprire una nuova fertile stagione dei commerci a breve o a lunga distanza, né a limitare le spese del trasporto a cui i mercanti dovevano far fronte per inviare la merce, ma condizionarono in maniera diretta anche i settori più strettamente legati all'attività economica, ovvero quello della produzione e del consumo¹³⁰, favorendo lo sviluppo di entrambi sotto diversi aspetti. In primo luogo, dinanzi all'aumento delle esportazioni, venne incentivata la crescita delle zone agricole e industriali al fine di aumentare la produzione di materie prime che precedentemente potevano circolare solo a livello locale o in piccole quantità, così da poter rispondere adeguatamente alla loro domanda, ora molto più alta¹³¹. In secondo luogo, quei prodotti che precedentemente, a causa degli alti prezzi di trasporto, subivano un alto rincaro una volta giunti a destinazione, videro i propri prezzi abbassarsi drasticamente, con il risultato di poter abbracciare fasce più ampie della popolazione ed essere alla portata, se non di tutti, sicuramente di molti¹³², finendo per far lievitare, come si è appena detto, la loro domanda nelle piazze. Tuttavia, sarebbe quantomai superficiale ascrivere solamente a questo fenomeno la significativa ripresa dei commerci alla fine del Trecento. Difatti, come è stato sottolineato piuttosto recentemente, in molti casi la logica che stava alla base della discriminazione dei noli

¹²⁷ M. Tangheroni, 1984

¹²⁸ F. Melis, *op cit.*, p. 164.

¹²⁹ *Ivi*, p.163.

¹³⁰ U. Tucci, , 1985, p 463.

¹³¹ In Italia, per esempio, sin dalla fine del XIV secolo cominciarono ad estendersi i terreni vitati nelle zone maggiormente adatte alla viticoltura, mentre in quelle dove si producevano vini qualitativamente inferiori – o dove era difficile realizzarli per questioni climatiche – la vite venne sostituita con colture più redditizie, come “a sud dell'Appennino, l'oliveto e lo zafferano, e a nord le foraggerie, la canapa, il lino, il gelso, le piante tintorie”. *Cfr.*, A.I.Pini, 2003, p.595.

¹³² Il riso di Valenza, che fino alla metà del XIV secolo circolava raramente nei floridi mercati del Nord Europa, se non in mediocri quantità – e dunque riservato a una sfera di consumatori ristretta –, alla fine del Trecento cominciò ad essere “scaricato a tonnellate sulle banchine del porto di Bruges” dove, per via del basso costo di trasporto, era venduto ad un prezzo inferiore, raggiungendo così anche le tavole dei ceti inferiori, che cominciarono a farne uso in maniera ricorrente: il prodotto si espande, raggiunge più consumatori e la domanda che ne segue determina un aumento della produzione locale, modificando la percezione che si ha di esso – da cibo costoso a cibo accessibile – e il territorio da cui proviene, che viene rimodellato per aumentarne la produzione. *Cfr.* F. Melis, *op cit.*, p. 166; M. Giagnacovo, 2002.

rischiava spesso di esaurirsi solo all'interno di un piano prettamente teorico¹³³, ben lontano dalla sua reale messa in opera. Bisogna tenere conto infatti che, oltre ai mercanti, anche gli addetti al settore dei trasporti volevano trarre il maggior profitto dal servizio che offrivano. Di fronte alla possibilità di scegliere quali merci trasportare, gli armatori delle navi, pur adeguandosi al sistema della discriminazione dei noli, erano sicuramente più inclini a caricare sulle loro imbarcazioni le mercanzie preziose – chiamate nella pratica della mercatura *merci sottili* – piuttosto che quelle povere – le *merci grosse* – poiché avrebbero comportato noli più alti, in base all'aliquota del loro valore sul mercato¹³⁴. Vi era quindi il pericolo che i tempi di smistamento delle merci di minor pregio potessero subire notevoli ritardi, anche di un mese o più¹³⁵, con impatti chiaramente negativi sulla buona riuscita degli affari, che necessitavano prima di tutto di un sistema di trasporti agile e continuo, senza interruzioni. A fronte di queste problematiche, i mercanti risposero con una presa di posizione estremamente innovativa nei confronti del settore dei trasporti: cominciarono a ritenerlo non più un mero fattore terziario, accessorio e distante dalla principale attività mercantile – come era consueto almeno fino alla metà del XIV secolo¹³⁶ –, ma al contrario, come un elemento di primaria importanza per il successo commerciale ed economico. Così, una volta ottenuto un maggior controllo sul costo dei trasporti marittimi tramite la discriminazione dei noli¹³⁷, i mercanti cominciarono a rivolgere i propri occhi alla terra ferma, alle strade e ai fiumi, col proposito di creare una rete di trasporto mista e di modellare i vari itinerari percorribili in maniera da fonderli all'interno di un grande piano logistico su cui egli potesse avere un ampio margine di controllo grazie alla fitta rete di collaboratori di cui disponeva. Questi ultimi, sapientemente posizionati all'interno degli snodi commerciali più strategici, lo tenevano aggiornato costantemente sulle eterogenee situazioni economico-politiche dei luoghi in cui risiedevano e sull'andamento dei prezzi delle merci, in maniera da poter orientare la propria attività commerciale nel modo più

¹³³ A. Fiorentino, 2007, p. 4.

¹³⁴ È il caso ad esempio del cuoio e delle pelli, *merci grosse* e dal basso valore merceologico, rispetto ai prodotti finiti, quali “panni di lana fiamminghi o telerie”. Cfr., A. Fiorentino, 2015, pp. 38-39.

¹³⁵ A. Fiorentino, 2007, p. 113.

¹³⁶ F. Melis, *op cit.*, p. 43.

¹³⁷ Non si può dimenticare come, a fianco della discriminazione dei noli, ebbe un ruolo altrettanto fondamentale per la ripresa dei traffici tardo Medievali la nascita delle assicurazioni. Soffermarsi su di esse, tuttavia, allontanerebbe il discorso dal tema principale, maggiormente orientato, in questa sede, verso l'organizzazione logistica delle rotte commerciali. Sull'origine delle assicurazioni, sul loro ruolo nell'economia e sulla loro elaborazione giuridico teologica Cfr. F. Melis, 1975, G. Todeschini, 2004, pp. 21-31. G. Ceccarelli, 2012., *Idem*, 2004, pp.191-221.

efficiente e fruttuoso¹³⁸. Grazie a questa moderna ottica commerciale, le varie tipologie di trasporto – marittimo, fluviale o terrestre – iniziarono sempre più ad interagire le une fra le altre, con un rapporto complice e, senza voler esagerare, pienamente simbiotico. Venne così a crearsi un sistema agile, dal “carattere unico, composito, fatto di segmenti marittimi, di segmenti terrestri e di tratti in acque interne”¹³⁹: in altre parole, una rete di trasporti combinata, simile a una lunga catena di montaggio, dove ai lunghi trasporti via mare seguivano immediatamente trasporti fluviali e terrestri, senza perdite di tempo né attese dannose e infruttuose. Come un organismo vivente tutte le arterie viarie percorribili pulsavano con un flusso continuo di merci in viaggio sugli itinerari marittimi, fluviali e terrestri a seconda di quale mezzo fosse più efficace e di quale fosse la situazione politica e stagionale in cui doveva svolgersi l’atto del trasporto. È in quest’ottica che va letta la frequente scelta degli operatori commerciali posti nell’entroterra della penisola italiana di far deviare parte del carico su una rotta terrestre, piuttosto che lasciare che arrivasse esclusivamente attraverso la consueta via marittima. A proposito di questa prassi, Federigo Melis ricorda che nel 1401 gli operatori dell’entroterra fiorentini e lombardi fecero deviare il servizio di Stato veneziano di ritorno dalle Fiandre mentre attraversava il Mar Tirreno: le cinque galee si fermarono a Porto Pisano – attracco di norma mai praticato – e scaricarono ben 4/5 del proprio carico sulla terra ferma affinché proseguisse il viaggio attraverso l’importantissima rotta terrestre e fluviale che collegava Porto Pisano a Venezia passando per Bologna, mentre il resto avrebbe raggiunto la laguna veneta via mare¹⁴⁰. L’esempio non è da considerare un caso isolato, ma piuttosto una pratica comune ed estremamente vantaggiosa: reindirizzare le merci lungo un ventaglio di tragitti differenti, infatti, non rappresentava solamente una misura cautelativa per proteggere i propri investimenti – se parte del carico fosse andato perduto, o depredato durante un viaggio, si poteva pur sempre contare su quella parte che era stata dirottata lungo un itinerario diverso – ma anche un modo per evitare lunghe circumnavigazioni costiere, sfruttando quei segmenti terrestri e fluviali che potevano collegare due bacini marittimi in maniera più rapida¹⁴¹, con l’obiettivo di superare i propri concorrenti e poter arrivare prima di essi su un mercato di consumo o su

¹³⁸ F. Melis, *op cit*, p. 169

¹³⁹ *Ibidem*

¹⁴⁰ *Ibidem*.

¹⁴¹ *Ivi*, p.173

un mercato di materie prime¹⁴². La prima conseguenza che ebbe il poter fruire di una pluralità di rotte create *ad hoc* per poter convogliare flussi di merci in maniera rapida ed agile, fu che i mercanti cominciarono sempre più frequentemente a combinare i vari tipi di trasporto, sincronizzando quelli a lunga distanza – normalmente marittimi, anche se ve ne erano anche via terra – con quelli a medio e corto raggio, in maniera che questi ultimi potessero ripartire immediatamente, senza attese infruttuose¹⁴³ e raggiungere in maniera rapida la tappa successiva, rappresentata solitamente da una o più città che sorgevano lungo l’itinerario da percorrere o, come si è visto, da un porto che apriva la strada ad un altro viaggio marittimo a lungo raggio. In questo sistema di trasporto “misto”, nel quale erano previste numerose tappe prima di arrivare alla destinazione finale, i mercanti dovevano fare i conti non solamente con i costi relativi al pagamento dei vetturali o degli armatori, nonché dell’imballaggio delle merci, ma anche con le spese inerenti ai dazi che le città presenti sul cammino imponevano e che avrebbero potuto pesare non poco sulle già tante spese che comportava il trasporto. All’interno di questo versatile apparato logistico il ruolo giocato dagli operatori commerciali che lavoravano stabilmente all’interno delle città posizionate nell’entroterra – specialmente quelle che si trovavano lungo importanti arterie terrestri – crebbe in maniera esponenziale. Infatti, poiché le grandi compagnie mercantili non potevano, per motivi organizzativi, istituire una sede all’interno di ogni mercato in cui operavano, dovevano giocoforza affidarsi a questi ultimi per far sì che tutto potesse svolgersi in maniera fluida ed efficiente: servivano collaboratori capaci a cui affidare la messa in opera delle vendite, degli acquisti, della spedizione o della ricezione delle merci da una tappa all’altra e che provvedessero a pagare sia il dazio di entrata e di uscita dalla città, sia i vetturali che avevano trasportato la merce. Il commercio di commissione, che proprio nella seconda metà del XIV secolo acquisì una maggiore rilevanza¹⁴⁴, fu una soluzione ottimale per ovviare ai principali problemi che sorgevano durante il trasporto delle merci: in questo modo un mercante – il committente – inviava precisi ordini ad un suo collaboratore – il commissionario – che operava all’interno di un altro mercato, e gli chiedeva di

¹⁴² *Ivi*, p. 172.

¹⁴³ Le *mude* veneziane, per questo motivo, avevano una tabella di marcia estremamente rigorosa, poiché il loro arrivo doveva combaciare con una stagione particolare: le galee inviate in Romania da una parte dovevano giungere prima di quelle provenienti dalle Fiandre in maniera da poter acquistare il cotone, ma dall’altra dovevano fare in modo di sostare nel porto nel medesimo periodo in cui sarebbero arrivate le carovane da Oriente, mentre quelle indirizzate verso la Tana dovevano arrivare al porto nella stagione degli storioni, una merce molto ricercata in Occidente. *Cfr.*, S. Karpov, 2017.

¹⁴⁴ A. Fiorentino, 2007, p. 36.

acquistare o vendere delle merci, oppure di smistare alcune spedizioni ricevute, in maniera che queste ultime potessero agilmente proseguire il loro viaggio. Per svolgere queste operazioni, come si può ben immaginare, era necessario non solamente instaurare un saldo rapporto di fiducia con i propri collaboratori¹⁴⁵, ma anche che questi ultimi possedessero una spiccata accortezza e scaltrezza per permettere al flusso di merci di scorrere agilmente, assicurandosi che esse giungessero a destinazione in uno stato di conservazione ottimale e gestendo abilmente i costi del trasporto, che riguardavano in particolare il pagamento della gabella cittadina o dei vetturali e degli armatori. Per quanto riguarda la mansione relativa al pagamento dei dazi cittadini, i mercanti dovevano in primo luogo attenersi, come si è visto nei paragrafi precedenti, relativi ai *Pacta* del dazio della mercanzia di Bologna, con estrema precisione alle leggi daziarie locali, prestando particolare attenzione a rispettare tutto l'*iter* burocratico – presentazione della merce alla dogana, pesatura, pagamento e ritiro della bolletta – e saldare la relativa somma nei tempi prescritti dalle regole vigenti nella città in cui risiedevano, in maniera da non dover pagare onerose multe. In secondo luogo, era necessario maturare una profonda conoscenza del territorio su cui venivano incanalate le merci, in modo tale da poter utilizzare l'itinerario non solo più rapido, ma anche più vantaggioso economicamente. Percorrere una rotta su cui bisognava pagare numerose costose gabelle poteva aumentare considerevolmente l'incidenza del costo del trasporto sul profitto finale, perciò questa possibilità andava evitata in ogni modo. A tal proposito va dunque sottolineato nuovamente che l'ammontare dei dazi da pagare su una particolare rotta poteva incidere direttamente sulla scelta, da parte dei mercanti, di far convogliare o meno su di essa un massiccio quantitativo di merce: se infatti le gabelle fossero state troppo alti, i mercanti non avrebbero impiegato molto tempo per scegliere un'altra via secondaria, più economica¹⁴⁶. In questa strategia finalizzata al risparmio e al profitto, tuttavia, i mercanti non erano gli unici a giocare un ruolo importante: le città che si trovavano sulle principali arterie di traffico traevano consistenti benefici economici dall'essere utilizzate come punto di snodo per lo smistamento delle merci nell'entroterra, poiché potevano contare su una cospicua entrata nelle casse cittadine grazie alle tasse delle dogane. Non a caso, molte realtà urbane si fecero promotrici di una vera e propria politica di attrazione per i mercanti,

¹⁴⁵ Sull'importanza della fiducia all'interno del commercio di commissione e, più in generale, dell'attività mercantile Cfr., D. Ognibene, 2021, pp.89-110; G. Todeschini, 2011, p. 103-118; F. Melis, 1987; L. Palermo, 2013,.

¹⁴⁶ B. Dini, 1990, p.95

istituendo tariffe daziarie privilegiate a seconda della loro provenienza, in maniera da indurli a stabilire la propria attività in città e a gestire da lì tutti quei traffici che, in poco tempo, si sarebbero tradotti in un flusso costante di beni e – di conseguenza – di denaro. È quello che fece Bologna nei confronti dei fiorentini che operavano dalla città, i quali come si è visto precedentemente, godevano di tariffe doganali estremamente vantaggiose rispetto ai concorrenti provenienti da altre città: in questo modo essi vennero incentivati ad investire sull'asse terrestre che collegava Bologna a Firenze, incentrando proprio sulla città emiliana i principali traffici che servivano a collegare, nella maniera più rapida, la costa adriatica a quella tirrenica, sicuri di poter svolgere le spedizioni con un ampio margine di risparmio. Quando invece non esistevano particolari agevolazioni in merito al costo delle gabelle, era compito dei mercanti commissionari riuscire a ridurre gli oneri doganali o a trovare una via – sia lecita che illecita – per eluderli. Così, non è raro che essi utilizzassero il proprio potere contrattuale per “strappare ai dazieri condizioni e trattamenti di favore”¹⁴⁷, magari dietro la minaccia di far deviare le merci verso altre città, se non avessero provveduto ad abbassare i costi del pedaggio¹⁴⁸. L'abilità dei mercanti commissionari non si esauriva tuttavia nella capacità di creare vantaggiosi accordi con gli agenti del dazio, né tanto meno nel saper far valere la propria forza tramite ricatti economici, ma comprendeva anche il saper trovare soluzioni pragmatiche per poter aggirare il sistema di pagamento e fare uscire la merce dalla città al minor costo possibile. In alcuni casi, la via più facile da perseguire era quella della frode fiscale, come nel caso dell'ingegnoso stratagemma attuato dai mercanti Bongianni Pucci e Bruno di Francesco per spedire una balla di turbitti e scamonea¹⁴⁹ da Pisa a Genova: il contenuto dell'imballaggio ricevuto precedentemente da Bologna venne spacchettato e rimpacchettato in “in una chassa ben achoncio, che non suoni, chon pagla chome se fosse vetriuolo”, raccomandando che ovviamente fosse dichiarato ai dazieri come vetriolo, merce dal valore dazionario più basso¹⁵⁰. Di fronte ai frequenti imprevisti che i mercanti commissionari dovevano fronteggiare per rispondere in maniera efficiente alle richieste dei committenti, molte volte era più saggio e meno pericoloso¹⁵¹ affidarsi alla propria

¹⁴⁷ L. Frangioni, 1992, p. 124.

¹⁴⁸ *Ivi.*, pp. 124-125

¹⁴⁹ Il turbitto e la scamonea sono due piante che venivano impiegate in medicina per le loro proprietà lassative.

¹⁵⁰ M. Giagnacovo, 2014, pp. 151-152.

¹⁵¹ Frodare la dogana poteva essere infatti un'azione pericolosa, con gravi conseguenze nello sfortunato caso in cui l'atto illecito fosse stato scoperto. Non mancano infatti i casi in cui l'illegalità venisse sconsigliata dagli stessi mercanti:

esperienza, piuttosto che a pratiche fraudolenti come quella appena citata. Poteva capitare, ad esempio, che per un'improvvisa penuria di vetturali non fosse possibile inviare tutta la merce disponibile, rischiando così di dover pagare una sovrattassa per via dell'inaspettata permanenza dei prodotti sul mercato di transito, come si è visto nel primo paragrafo. Si è già detto come per questo motivo Nello di ser Bartolomeo, uno dei *partner* più importanti di Francesco Datini a Bologna, di fronte all'impossibilità di spedire una balla di canovacci, decise di suddividerla in due fardelli più piccoli, rendendo la mercanzia più leggera e facile da trasportare e riuscendo così a trovare un vetturale disposto a trasportarla immediatamente verso Prato¹⁵². Quest'ultima pratica, d'altronde, doveva essere piuttosto comune: non è raro infatti trovarne degli esempi all'interno dei registri daziari della città di Bologna: accanto alla registrazione del numero di contenitori che i mercanti spedivano fuori dalla città, compare a volte una nota che segnala l'avvenuta ricollocazione della merce in un numero maggiore di contenitori (con la formula *reducti in*, seguito dal numero dei nuovi imballaggi e dal loro tipo), che ne ridistribuiva inevitabilmente il peso. Così, il 3 marzo del 1389¹⁵³ Matteo di ser Nello, altro collaboratore di Francesco Datini residente a Bologna, divide due pesanti balle di corame – una di 310 libbre e una di 390 libbre, vale a dire 112 Kg e 141 Kg¹⁵⁴ – in quattro, rendendole più leggere. Altre volte era invece necessario che il mercante commissionario non si limitasse solo ad utilizzare un numero maggiore di recipienti per diminuire il loro peso specifico, ma dovesse anche cambiare il tipo di contenitore ed utilizzarne uno che si adattasse maggiormente alle necessità – sempre variabili – del trasporto. Come Nello di ser Bartolomeo spartì una balla di due fardelli, così il 21 marzo del 1388¹⁵⁵, Matteo di ser Nello decise di travasare i due caratelli di olio di semi che era in procinto di inviare a Firenze – del peso di 270 libbre (97 Kg) cadauno – all'interno di tre otri di pelle. Se da una parte i registri dei dazi bolognesi non ci consentono di capire con

“Alla parte che voi dite v'avisiamo se noi vogliamo frodiate la doghana vi diciamo che nno, anzi vogliamo la dispaciate che a niuno pericholo vogliamo vi metiate per noi”. *Cit.* in L. Frangioni, 2009, p.143.

¹⁵² M. Giagnacovo, *op cit.*, p. 156.

¹⁵³ AS BO, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduuttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, Matteo di Ser Nello, c. 44v

¹⁵⁴ La conversione dalla libbra bolognese ai kilogrammi si basa sugli studi di Angelo Martini in merito. Si è consci che questi dati siano quantomai da prendere *cum grano salis*, ma indubbiamente forniscono una più chiara concezione del reale quantitativo di merci a cui si fa riferimento. Da qui in avanti verrà utilizzata la libbra mercantile per quanto riguarda tutti i prodotti, meno che le spezie, per le quali si è preferito utilizzare, in via cautelativa, considerando i quantitativi alti, quella medicinale. In questo modo una libbra mercantile corrisponde a 0.361 Kg, mentre una libbra medicinale 0.325 Kg. Tutte le operazioni di conversione sono arrotondate per eccesso se il risultato supera lo 0,5 o per difetti, se inferiore. *Cfr.* A. Martini, 1883, p.92.

¹⁵⁵ AS BO, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduuttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, Matteo di ser Nello, c. 3v

assoluta certezza quali motivazioni spinsero il mercante a fare questa scelta¹⁵⁶, dall'altra è plausibile pensare che tale decisione dipendesse o da un danneggiamento irreparabile dei suddetti caratelli¹⁵⁷, oppure dalla necessità di trovare contenitori più affini al tipo di itinerario che avrebbero dovuto seguire i vetturali, magari già carichi di altre pesanti mercanzie e dunque più inclini ad accettare merci imballate in contenitori poco ingombranti. Confrontando questa operazione con quella di Nello, le motivazioni sembrerebbero legarsi maggiormente a quest'ultimo aspetto, specialmente se si considera quale itinerario questi otri avrebbero percorso per raggiungere la città di Firenze. Le sole vie che collegavano Bologna alla Toscana erano infatti quelle che passavano attraverso i vari valichi appenninici posti in Emilia lungo i passi della Futa o di Porretta¹⁵⁸: sentieri montani e sterrati dunque, la cui fruibilità dipendeva molto spesso dall'andamento delle stagioni e che non potevano essere percorse lungo tutto l'anno¹⁵⁹. A questi problemi di natura climatica, andrebbero poi sommati anche quelli relativi alle non rare operazioni di embargo o di guerriglia fra le diverse città della penisola italiana Centro-Settentrionale, che se da una parte potevano generare dannosi embarghi, dall'altra parte non consentivano – come invece accadeva in quelle realtà territoriali ove era presente un unico potere centrale forte – di investire nelle infrastrutture e nella loro manutenzione su larga scala¹⁶⁰. In questo contesto politicamente frammentato, i vetturali dovevano essere in grado, al sopraggiungere di imprevisti lungo il percorso – sia di natura politica, che climatica – di dirottare le merci lungo altre rotte secondarie, sfruttando anche delle destinazioni d'appoggio, utili soprattutto quando quella principale non era più accessibile. Lungo la rotta terrestre Venezia-Porto Pisano che passava attraverso Bologna, questo poteva accadere piuttosto frequentemente in seguito alla chiusura di Porto Pisano nei confronti dei mercanti Fiorentini, il cui accesso veniva interdetto dalla rivale Pisa, la quale era ben conscia dell'inestimabile valore rappresentato dal proprio porto, vera e propria “bocca di Toscana”¹⁶¹, capace di collegare il mare Tirreno

¹⁵⁶ All'interno del registro, che copre gli anni 1388-1389, sono presenti altre quattro spedizioni di olio di semi e il contenitore, identificato in maniera generica come barile, non viene mai cambiato.

¹⁵⁷ In questo caso verrebbe tuttavia da chiedersi perché Matteo di ser Nello non abbia optato per mantenere il medesimo tipo di contenitore, tenendo conto in particolare quanto fosse importante, specialmente per prodotti deperibili come quelli alimentari quali l'olio o il vino, la scelta del contenitore adatto a trasportarli e quali rischi ci fossero nel travasarli all'interno di altri. Per approfondire questo argomento si rimanda a H. ZUG TUCCI, 1978, pp.311-348 e D. Ognibene, 2018, pp. 51-67

¹⁵⁸ F. Melis, *op cit.*, p.144.

¹⁵⁹ T. Szabò, 2000, pp. 22-31.

¹⁶⁰ U. Tucci, 1985, pp. 447-463

¹⁶¹ G.Dati, 1735, pp. 81, 100.

alle principali reti di traffico marittimo verso Genova, la Francia, la costa catalana e il Mare del Nord. In questi casi i vetturali riuscivano a portare a termine i propri compiti dirottando le merci verso altri porti del Tirreno – come Talamone, nel territorio senese – che, seppur più piccoli di Porto pisano, potevano aiutare ad evitare che si realizzasse il peggior timore dei mercanti, ovvero che la fluidità e continuità dei propri traffici subisse una battuta d’arresto. Nonostante questa importante dose di versatilità, se da una parte era possibile cambiare anche all’ultimo momento le strade da percorrere, dall’altra queste restavano pur sempre delle semplici mulattiere, sentieri ripidi e scoscesi, non sempre facili da attraversare, specialmente con delle bestie da soma caricate anche con 400 libbre di imballaggi e merci¹⁶², che potevano facilmente cadere o, peggio, morire durante il percorso. Era dunque nel pieno interesse dei mercanti consegnare le merci ai vetturali in una forma e in un imballaggio che fosse agevole da trasportare e facile da caricare e scaricare dalla soma. Dunque, la scelta di Matteo di ser Nello di usare contenitori molli come gli otri rispondeva forse a delle esigenze di carico specifiche: essendo fabbricate in pelle, potevano sicuramente deformarsi maggiormente rispetto alle rigide e più ingombranti botticelle di legno¹⁶³ ed essere poste con più facilità fra le altre merci sul dorso dei muli. A sostegno di quest’ultima ipotesi, inoltre, vi è un’altra lettera, sempre di Matteo di ser Nello, scritta il 22 ottobre del 1388, nella quale informa Francesco Datini di avergli spedito le due balle di cordovani – cuoio di capra o di montone – che aveva richiesto, ma di averle ridotte in più contenitori, poiché erano troppo grandi: “di dette balle, perché erano troppe grosse, ne facciamo balle due e due fardelli, siché siatene avisato”¹⁶⁴. Che i mercanti fossero molto sensibili sulla sicurezza del viaggio è più che mai comprensibile, visto che ne andava della buona riuscita dei loro affari e non a caso, quando questi dovevano affidare i propri investimenti e le proprie mercanzie ad altri collaboratori, tendevano sempre a specificare di avere massima cura del carico e delle vie che quest’ultimo avrebbe seguito, pur cercando di farlo arrivare a

¹⁶² Mediamente il carico di un mulo si aggirava sulle 400 libbre, ma poteva variare a seconda del tipo di itinerario da seguire. Nel caso in cui il tragitto fosse stato difficile e impervio, poteva sensibilmente diminuire raggiungendo le 250-300 libbre. Nei registri bolognesi, infatti, difficilmente una singola balla supera le 350 libbre e le 400. Nei pochi casi in cui questo accade, come si è visto, la merce viene frazionata in contenitori meno pesanti. Sulle capacità di carico dei muli *cfr.* L. Frangioni, *op cit.*, pp. 97-99.

¹⁶³ È interessante sottolineare qui che il trasporto dell’olio per mezzo di otri di cuoio è testimoniato anche da un punto di vista iconografico – evento raro per le immagini relative del trasporto alimentare – nella nota miniatura del manoscritto 4182 della Biblioteca Casanatense di Roma, *Cfr. Theatrum sanitatis*, Roma, Biblioteca Casanatense, ms. Casanatense 4182, 176r. Sull’iconografia del trasporto alimentare *Cfr.* D. Ognibene, 2017, pp. 175-199

¹⁶⁴ ASPo, *Datini*, n. 1149, Bologna-Pisa, Guidotti Giovanni (Zoane) di Filippino e Comp. a Datini Francesco di Marco e Comp., 22.10.1388.

destinazione il prima possibile: “E avemoli schritto lo mandino a Vignone a vostri per lo più presto si può e guardino a mandarlo per lo più salvo modo si può e più sicuro”¹⁶⁵, scrive Giovanni Filippini a Datini, dopo aver spedito a Pisa delle preziose balle di veli di seta. D'altronde, dei rischi legati al trasporto terrestre lungo i sentieri e le strade che si dipanavano da Bologna – nonché dei loro epiloghi, molto spesso tragici – se ne sono conservati diversi esempi all'interno dei carteggi mercantili. Uno ci viene offerto da un gruppo di tre lettere spedite da Nello di ser Bartolomeo a Francesco Datini tra il 15 e il 16 febbraio del 1391, conservate presso l'Archivio Datini di Prato. Un carico di 2 balle di chiodi di garofano, effettuato il 15 febbraio, del peso complessivo di 473 libbre¹⁶⁶, non arrivò a destinazione a causa di un incidente lungo il percorso: il mulo era caduto rovinosamente lungo una china a dieci miglia dalla città di Bologna, portandosi dietro tutto il carico e distruggendo il basto, ovvero la sella su cui si ponevano gli imballaggi: “Poi, chome vi fu detto per altra, el mulo chadè e andossi rotolando giù per una china e frachasosi el basto del mulo. E rimase la soma questo dì a 10 miglia e non ha male veruno”¹⁶⁷. Fortunatamente la balla non aveva subito alcun danno, come precisa lo stesso Nello, e una volta recuperato il carico, riuscì a inviarlo nuovamente il giorno dopo, senza particolari danni né economici né materiali. Questa spiacevole vicenda, che riflette bene a quali rischi potevano andare incontro i vetturali, anche in tragitti molto frequentati come quello che collegava Bologna a Firenze, può servire a introdurre le altre responsabilità che avevano i mercanti addetti allo smistamento delle merci da una tappa all'altra. Al momento della ricezione della merce inviatagli da un altro collaboratore, essi erano tenuti ad anticipare il pagamento del trasporto a nome del committente della spedizione, versando una quota variabile a seconda degli accordi che erano stati presi con il vetturale e risarcendogli, nel caso di trasporto terrestre, tutti i pedaggi che aveva dovuto pagare lungo il cammino. Prima di fare questo, tuttavia, era suo compito accertarsi che la merce fosse stata conservata in maniera ottimale e che non avesse subito alcun danno durante la fase del trasporto¹⁶⁸. In

¹⁶⁵ ASPo, *Datini*, n. 1148, Bologna-Firenze, Matteo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Compagnia, 22.10.1388

¹⁶⁶ ASPo, *Datini*, n. 1149, Bologna-Pisa, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Compagnia, 15.02.1391

¹⁶⁷ ASPo, *Datini*, n. 1149, Bologna-Pisa, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Compagnia, 16.02.1391

¹⁶⁸ In un estratto-conto del 28/8/1392, Zanobi di Taddeo Gaddi elenca, fra le spese sostenute per la spedizione di quattro balloni di panni quelle “per adolcire in Brenta uno ballone si bagnò”. Melis, a cui si deve il merito di aver trascritto la lettera, ne ricorda un'altra dove viene nuovamente utilizzato il termine “adolcire”, che stava ad indicare un'operazione

certi casi, il compenso dovuto al vetturale dipendeva anche dalla velocità con cui il trasporto veniva portato a termine e, in caso di ritardo, poteva capitare che il mercante non fosse tenuto né a risarcirlo per le spese sostenute, né tantomeno di pagare il suo servizio¹⁶⁹. Lasciare al destinatario delle spedizioni l'onere di dover pagare il trasporto della merce era una pratica frequente, specialmente per quanto riguarda il trasporto terrestre, e facilmente documentabile grazie alla grande mole di lettere di vettura¹⁷⁰, o di ricevuta e mandato di mercanzia, che sono giunte sino a noi. Nell'itinerario che collegava Venezia a Porto Pisano, passando per Bologna, questa era infatti la normale prassi: il mercante che spediva la merce redigeva una lettera che sarebbe stata consegnata al destinatario direttamente dal vetturale una volta giunto a destinazione. Di questi documenti se ne sono conservati un numero incredibile all'interno degli archivi delle principali compagnie mercantili tardo medievali. Presso l'archivio Datini di Prato, per ciò che riguarda la tratta Bologna-Firenze, se ne possono consultare più di 400 ed è possibile ottenere numerose informazioni che non sempre compaiono nei carteggi comuni o privati. Chi inviava le merci redigeva queste brevi missive, indicando tutti i dati relativi alla spedizione stessa. Si trovano segnalati: il giorno della spedizione, il peso della mercanzia, il numero dei contenitori, il nome del vetturale e i relativi costi del trasporto, che sarebbero stati saldati al momento della ricezione delle merci¹⁷¹. Questi ultimi includevano sia il costo della vettura – dunque il compenso pattuito dal mercante commissionario con chi svolgeva l'azione del trasporto – più il risarcimento, come si è visto, di tutti i “passaggi usati”, vale a dire le dogane incontrate lungo il cammino. Per identificare e comunicare chi fosse il proprietario delle merci in movimento, il mercante che redigeva la lettera indicava inoltre – all'interno o a lato della lettera di vettura – quale marca mercantile era apposta sugli imballaggi¹⁷², tramite una sua

di risciacquo dei panni in acqua dolce, quando questi erano caduti in acque salate, come quelle marittime. *Cfr.*, F. Melis, 1972, p. 246.

¹⁶⁹ Come viene esplicitamente scritto in una lettera inviata a Datini il 25/6/1392: “E se ‘l detto non v'è venerdì mattina, per insino a ½ dì, no gli danari date”. *Cfr.*, *Ibidem*, p. 332

¹⁷⁰ Per una generale analisi dei contenuti delle lettere di vettura *cfr. Ibidem*, pp. 35-36. Impossibile non citare poi il breve, ma esaustivo saggio di Moreno Benelli sulle lettere di vettura provenienti da Signa, che valorizza molto bene questa tipologia di fonti e ne evidenzia le potenzialità. *Cfr.* M. Benelli, 2005.

¹⁷¹ Capitava anche che il costo della vettura venisse saldato al momento della partenza, come testimonia la lettera inviata a Francesco Datini da Biondo Meringhi e Alessandro di Francesco, nella quale lo rinformavano di avergli spedito due balle di Pignolati che gli erano state affidate dai compagni di Cremona: “Del vetturale no ne avete a dare niente di vettura, che qui l'abbiamo paghato”. Restano quindi da pagare solamente i “passaggi usati”. ASPo, *Datini*, n. 1152, Bologna-Prato, Meringhi Biondo e Alessandro di Francesco e Comp. a Datini Francesco di Marco, 22.04.1388

¹⁷² Caro Cari, mercante bolognese e *partner* datiniano, in una lettera di vettura inviata il 07/04/1383 a Matteo di Lorenzo di Matteo Boninsegna, spiega che il simbolo non l'aveva disegnato sopra i fardelli, ma glielo aveva cucito sopra: “Vi mando questa sera 1 fardello segnato di segno di Nicholò e Lodovico di Bono e chompagni di Firenze, lo

rappresentazione grafica¹⁷³. Il destinatario di queste lettere infatti, poteva non essere necessariamente il committente dell'intera operazione commerciale, né il possessore materiale dei beni ricevuti, ma bensì un altro mercante commissionario al quale il mittente passava il testimone della spedizione, affinché potesse far proseguire il viaggio alla merce o venderla, a seconda delle indicazioni fornite dal committente stesso. Comprendere a quale categoria apparteneva il mercante a cui era indirizzata la merce è molto importante per ricostruire la complessa rete di relazioni economiche che si sviluppavano da una città all'altra della penisola italiana, poiché aiuta a capire su quale circuito si muovevano le varie tipologie di beni commerciali, quali mercanti erano coinvolti e in che misura. Da questo punto di vista, il valore espresso dalla marca contrassegnata nelle lettere di vettura risulta fondamentale e discriminante, poiché stabilisce in maniera chiara ed efficace quale rapporto ci fosse tra il mittente e il destinatario delle diverse spedizioni. Nelle lettere seguenti – ma se ne potrebbero citare molte altre –, inviate da Matteo di ser Nello a Francesco Datini, questo elemento risulta ancora più chiaro:

Lettera Bologna-Pisa, 22 aprile 1388¹⁷⁴

“Al nome di Dio amen. A dì 22 aprile 1388.

Mandovi questo dì chol nome di Dio per Nannino da Monteregi vetturale, 1 balla di gharofani, segniata di vostro segno. Pesa libbre duecentoquarantacinque, quando salva l'avete date al vetturale per sua vettura soldi quarantacinque, cioè S. XLV per cento e passaggi usati. Altro per questa non vi s'è a dire. Cristo vi ghuardi. Matteo di ser Nello di Bologna salute”.

quale segno è in su uno pocho di chanovaccio chucito in su il fardello da poterlo levare via, siatene avisato”. ASPo, *Datini*, n. 1149, Bologna-Pisa, Cari Caro a Boninsegna Matteo di Lorenzo di Matteo, 07.04.1383.

¹⁷³ Normalmente gli elementi della marca erano, per i mercanti, molto difficili da descrivere verbalmente, poiché queste avevano al loro interno non gli elementi tipici dell'araldica, quanto elementi basati su tratti geometrici, scale, forme e posizioni variabili e difficili da classificare. *Cfr.* E. Cecchi Aste, 2010.

¹⁷⁴ ASPo, *Datini*, n. 1149, Bologna-Pisa, Matteo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp., 22.04.1388

Lettera Bologna Pisa, 10 marzo 1388¹⁷⁵

“Al nome di Dio. A dì 10 di marzo 1388¹⁷⁶.

Mandovi questo dì, col nome di Dio e di salvamento, per Nanni di Cione vetturale, per la via da Firenze, due barili di Risalgallo, segnata del segno di sopra. Pesano libbre quattrocentocinquanta, quando a salvamento l'avete date al vetturale di vettura soldi cinquanta per cento e i passaggi usati e fatene la volontà di Gherardo Bartolini di Firenze.

Iddio vi ghuardi. Matteo di ser Nello in Bologna.”

Nella prima lettera, la balla di chiodi di garofano apparteneva a Francesco Datini, in quanto, come specifica Matteo di ser Nello, era “segnata di vostro segno”: la marca in questo caso non viene riportata graficamente poiché è quella del destinatario stesso, nonché committente della spedizione. Nel secondo caso, invece, i due barili di realgar non sono di proprietà di Francesco Datini, ma sono stati acquistati e spediti a nome di un'altra persona, di cui Matteo riporta diligentemente il segno poco sopra all'intestazione della lettera. In questo caso, dunque, Datini è, al pari di Matteo di ser Nello, un commissionario, incaricato – come viene precisato successivamente – di fare la volontà di un altro mercante¹⁷⁷, ovvero Gherardo Bartolini di Firenze, che in questo caso vestiva i panni di committente della spedizione. Come si può vedere anche dagli esempi riportati, il contenuto delle lettere di vettura è solitamente molto conciso e si riferisce quasi esclusivamente alla fase finale dell'atto del trasporto, quando ormai erano già stati portati a termine tutti i compiti necessari per organizzare una spedizione. Questi ultimi, come si è anticipato in precedenza, comprendevano molteplici operazioni, anche molto delicate. In particolare, se il committente era a conoscenza che sulla piazza del commissionario vi fossero dei buoni prodotti e ad un prezzo conveniente, poteva richiedere a quest'ultimo di acquistarli a nome suo, anticipando di tasca propria il denaro. Similmente accadeva che, al contrario, gli affidasse la vendita della merce ricevuta, pregandolo di spacciarla in maniera da ottenerne il

¹⁷⁵ ASPo, *Datini*, n. 1149, Bologna-Pisa, Matteo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp., 10.03.1388

¹⁷⁶ Sul documento è scritto secondo lo stile fiorentino dell'incarnazione, dunque è datata 1387.

¹⁷⁷ Capita anche che il mittente specifichi anche nella lettera di vettura cosa debba fare il destinatario. Matteo di ser Nello, in un'altra lettera inviata a Francesco Datini cinque anni prima precisa, per una balla di spezierie: “quando salva l'avete lammandate loro a Genova”. ASPo, *Datini*, n. 1149, Bologna-Pisa, Matteo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp., 24.12.1383.

maggior guadagno, ritirando poi i proventi a nome suo. Alle mansioni di compravendita, facevano poi da contorno una serie di altre operazioni, le quali erano necessariamente a carico del mercante commissionario, come quelle connesse al carico e scarico delle merci, o quelle relative al trasporto urbano in direzione del proprio fondaco e infine quelle di stoccaggio all'interno del magazzino. Una volta che avevano raggiunto il deposito, seguiva poi l'importante operazione della *garbellatura* e la presa visione che tutti i prodotti fossero in uno stato di conservazione ottimale. Si procedeva poi molto spesso al nuovo confezionamento delle varie merci, con i relativi costi aggiuntivi. Su quest'ultimo aspetto vale indubbiamente la pena di soffermarsi brevemente: infatti, non andrebbe trascurata con tanta leggerezza l'abilità e la cura che si celavano dietro alle operazioni di imballaggio delle merci, né bisognerebbe ridurle a quello che, apparentemente, potrebbe sembrare un mero confezionamento di prodotti di varia natura, omologato e ripetitivo. In realtà, si trattava di un'attività che necessitava in primo luogo di una maturata esperienza nell'attività commerciale e, ancora di più, di un'approfondita conoscenza dei prodotti e delle loro caratteristiche. Trasportare un carico di fasci di acciaio, infatti, richiedeva attenzioni e cure molto diverse rispetto a quelle che necessitavano le classi merceologiche più delicate, prime fra tutte le derrate alimentari. Per quanto riguarda il trasporto dei cibi, del vino e, naturalmente, delle spezie, nulla poteva essere lasciato al caso: al contrario, bisognava adoperarsi affinché gli imballaggi garantissero il mantenimento della loro freschezza e li facessero arrivare integri a destinazione. Sulle problematiche connesse al loro trasporto e alla scelta dei loro contenitori c'era, da parte dei mercanti, non solo una profonda sensibilità, ma anche una consapevolezza empirica non indifferente su quelle che oggi si chiamerebbero le "caratteristiche organolettiche" dei diversi alimenti e sulle attenzioni che bisognava prestare per evitare che si guastassero durante il viaggio. Questo argomento sarà esaminato nel capitolo dedicato alle derrate alimentari presenti nei registri dei dazi della città di Bologna, dove il tema del trasporto alimentare – e la metodologia necessaria per studiarlo – sarà trattato a lungo. Per ora, ci si vuole limitare a sottolineare che, quella dei mercanti commissionari, era solo apparentemente una semplice attività di redistribuzione dei prodotti lungo una pluralità di itinerari: si trattava invece di un lavoro che prevedeva l'assunzione di molteplici responsabilità, fra cui quella di garantire che i prodotti spediti seguissero il proprio itinerario in maniera sicura e confezionati adeguatamente. Le

testimonianze documentarie a tal riguardo non mancano, specialmente all'interno dei carteggi mercantili e nei manuali di mercatura. Nei primi, in particolar modo, è possibile toccare con mano i consigli, le inquietudini, le raccomandazioni e, in caso di cattivo stivaggio, i rimproveri degli operatori commerciali che si trovavano a dover ricevere o spedire questi fragili prodotti. Maria Giagnacovo ne ha raccolti alcuni all'interno del suo saggio sulla metrologia genovese e sui contenitori maggiormente utilizzati a cavallo fra il XIV e il XV secolo, sfruttando molte delle lettere conservate presso l'Archivio Datini di Prato. Così, troviamo che per spedire una partita di formaggi viene richiesto al commissionario di prestare attenzione a dove posizionerà la merce, evitando luoghi troppo caldi, “per modo non si ischaldino in chamino e non sieno mangiati”¹⁷⁸. Di simili accortezze necessitava anche una spezia come lo zucchero, che come si è visto precedentemente veniva prodotto e trasportato a guisa di pani più o meno lunghi, sormontati da un rigido cappello. Essi andavano posti con estrema cura all'interno degli imballaggi – principalmente casse o barili¹⁷⁹ – allo scopo di non farli rompere durante il viaggio, eventualità che avrebbe diminuito le possibilità di smerciarlo e ne avrebbe inoltre abbassato il valore sul mercato. La noncuranza, da parte del mercante responsabile della *garbellatura* e del confezionamento di prodotti tanto delicati – e nel caso delle spezie, pure preziosi – poteva portare anche a gravi conseguenze, come quelle descritte da Giovanni Franceschini, collaboratore datiniano sull'importante piazza di Montpellier. Nel 1396 si trovò costretto a scrivere a Francesco Datini e informarlo che, benché la qualità dello zucchero che aveva ricevuto fosse “bonissima”, i pani all'interno degli imballaggi erano giunti a lui tutti rotti e sbriciolati, poiché chi li aveva imballati non aveva posto, in mezzo alle varie pagnotte, del cotone per attutirne eventuali contraccolpi durante il trasporto. La vendita era risultata estremamente difficile, tant'è che, come precisa Giovanni Franceschini nella sua lettera, “il detto zucchero sarebe già venduto se fosse entero”¹⁸⁰. L'insieme di tutte le operazioni svolte dai mercanti commissionari, sia quelle che avevano comportato una spesa, sia quelle che implicavano un guadagno, venivano trascritte nei loro registri privati e, una volta che tutto era stato portato a termine, erano elencate in forma scritta su una tipologia specifica di missiva, nota come

¹⁷⁸ ASPo, *Datini*, 1070, Genova-Maiorca, comp. Francesco di Marco Datini e Andrea di Bonanno di ser Berizio a comp. Francesco di Marco Datini e Cristofano di Bartolo Carrocci, 01 (02).06.1398, citato in M. Giagnacovo, 2014, p.293.

¹⁷⁹ M. Ouerfelli, 2008, p.375.

¹⁸⁰ ASPo, *Datini*, n. 894, Montpellier-Barcellona, Giovanni Franceschini a comp. Francesco di Marco Datini e Luca del Sera, 30.04.1396. citato in M. Giagnacovo, 2014, p.266.

estratto-conto. Quest'ultimo veniva inviato al committente della spedizione, in maniera da stabilire quanto credito o debito avessero maturato l'uno nei confronti dell'altro. La forma e la tipologia degli estratti conto, se da un punto di vista strutturale era pressoché identica, cambiava invece a seconda di quali servizi erano stati portati a compimento: si parla di estratti-conto di netto ricavo quando il mercante commissionario si prendeva carico della merce e la vendeva sul mercato in cui operava. In tal caso, i proventi venivano sottratti alle altre spese effettuate e, nel caso in cui il guadagno netto le avesse superate, il committente maturava un variabile margine di credito sul suo collaboratore. Se invece era richiesto l'acquisto di uno o più prodotti, allora veniva redatto un estratto-conto di costo e spese, nel quale il prezzo della merce comprata era aggiunto alle altre spese accessorie ricordate precedentemente. Infine, se il compito del commissionario era quello di smistare la merce lungo un itinerario, senza svolgere alcuna mansione di vendita o acquisto, avrebbe compilato un "estratto conto di sole spese", al cui interno veniva registrato solo il pagamento del dazio e, se veniva saldato in anticipo, quello del vetturale¹⁸¹. Questi documenti, così come quelli ad essi correlati, vale a dire i Memoriali o i Quaderni di ricevute e mandate di balle¹⁸², si sono rivelati molto utili per capire come venivano gestiti i rapporti di commissione e come erano strutturate le relazioni commerciali tra i vari mercanti. Da una parte, infatti, essi permettono di "seguire" la merce in viaggio, individuando quali tappe faceva durante il viaggio e chi fossero i principali mercanti che coordinavano le spedizioni, gli acquisti e le vendite lungo il tragitto. Dall'altra parte, invece, consentono di recuperare informazioni circa l'incidenza che avevano sull'attività commerciale i costi accessori del trasporto, come l'acquisto di materiali da imballaggio, le operazioni di trasporto urbano, i dazi e le provvigioni dei mercanti. Come si è visto, sia le lettere di vettura, che gli estratti conto, rappresentano delle fonti estremamente importanti per lo studio dei trasporti terrestri, ancora di più quando queste fonti provengono dallo stesso archivio e sono parte dello stesso carteggio commerciale, come nel caso di quelle prodotte dal già citato sistema aziendale di Francesco Datini. A fronte delle sue potenzialità, bisogna tuttavia sottolineare che la documentazione proveniente dalle fonti interne delle compagnie mercantili è spesso caratterizzata da una certa discontinuità, che rischia di

¹⁸¹ In caso di acquisti si trattava di estratti-conto di costo e spese, in caso di vendite di "estratti-conto di netto ricavo" e, se al commissionario era richiesto solo di pagare le spese relative al trasporto, di "estratti-conto di sole spese". *Cfr.* F.Melis, 1972, p. 29 e, per quanto riguarda il commercio su commissione A. Fiorentino, 2007. p. 36.

¹⁸² Per la natura di questi documenti si rimanda a F. Melis, 1962 e *Idem*, 1972.

compromettere una loro analisi unitaria e continuativa lungo un sufficiente lasso di tempo. Inoltre, poiché queste fonti venivano prodotte in seno a una specifica realtà aziendale, la loro completezza dipende direttamente da quanto del carteggio originale si è conservato. In alcuni casi, più unici che rari, come quelli della Compagnia Datini, la quantità di lettere e registri conservati consente di collegare una serie di informazioni lungo un ragguardevole arco di tempo, ma lo stesso non si può dire per quanto riguarda altre realtà mercantili, delle quali si è conservata una documentazione più scarna. Questo “limite nella sua unicità”¹⁸³ dell’Archivio Datini, non deve però turbare, né tantomeno frenare da volere sfruttare appieno tutte le risorse che può offrire, ma semmai aiutare a tenere conto delle regole che vanno osservate durante la sua analisi onde evitare frettolose conclusioni. La maggior parte delle lettere – comprese quelle che sono state citate finora – e che provenivano dal circuito commerciale in cui operavano i collaboratori del pratese, sono conservate all’interno dei principali fondaci del suo sistema aziendale, vale a dire quello di Pisa, Firenze, Avignone, Genova, Prato, Barcellona e Maiorca. In particolare, per ciò che concerne le merci che partivano da Bologna, i primi due rivestono un ruolo di massima importanza, poiché la quasi totalità delle merci che veniva spedita raggiungeva la Toscana, mentre quelle che andavano verso Est, cioè a Ferrara, erano molte meno. Questo vuol dire che quasi mai sarà possibile trovare delle lettere aventi come destinazione Bologna, tranne che durante il soggiorno di Datini dal 1400 al 1401, quando il fulcro di tutta l’attività commerciale del suo sistema aziendale si trasferì, momentaneamente, nella città emiliana. Infatti, su 1515 lettere indirizzate a Bologna e attualmente conservate presso l’Archivio Datini, 1468 vennero spedite in questi due anni, mentre solamente 47 lungo il restante arco di tempo (dal 1385 al 1408). Poiché la crescita esponenziale di quelle arrivate a Bologna all’inizio del ‘400 si deve ad un evento straordinario, non bisognerebbe dar loro un eccessivo peso nel conteggio finale, specialmente considerando la scarsità di lettere raccolte nei restanti 21 anni. Ancora più sbalorditivo è verificare quante delle missive conservate presso l’Archivio Datini abbiano come destinazione le altre due più importanti città che si trovavano sulla medesima rotta di Bologna, ovvero Ferrara e Venezia: per quanto riguarda la prima, non ve ne è nemmeno una, mentre nella seconda se ne contano, come a Bologna, solo 47, dal 1392 al 1404. Ora, i conti chiaramente non tornano: se infatti la strategia mercantile per collegare il

¹⁸³ A. Fiorentino, 2007., p. 19.

mare Adriatico con il Tirreno era quella di incanalare, a partire da Venezia, un massiccio flusso di merci prima in direzione di Ferrara e, poi, di Bologna per raggiungere le coste Tirreniche, in maniera tale da “utilizzare tutte le disponibilità di carico”¹⁸⁴ e di essere “tra i primi ad arrivare su un mercato di consumo o su un mercato di materie prime”¹⁸⁵, ci si aspetterebbe ragionevolmente di trovare un numero di lettere esponenzialmente più elevato. La motivazione di tale assenza si spiega chiaramente con il fatto che il *mare magnum* di documentazione consultabile presso l’Archivio Datini di Prato è, a tutti gli effetti, strettamente correlato con i grandi “capolinea commerciali”¹⁸⁶ e con le principali filiali su cui si imperniavano gli affari del sistema aziendale del pratese. Di conseguenza, nella sua vastità di quaderni e corrispondenza, non possiede quei registri che appartenevano ai tanti collaboratori commerciali ubicati nelle succursali periferiche, che venivano sicuramente tenuti al sicuro nei rispettivi fondaci, ubicati nelle città in cui svolgevano il proprio lavoro. Da questo punto di vista è evidente che il soffermarsi solamente sul carteggio interno delle grandi aziende fiorentine per svolgere delle analisi sull’ampia rete di traffici del Basso Medioevo rischi di mettere “fatalmente in ombra”¹⁸⁷ – o addirittura sottovalutare – tutte quelle filiali secondarie su cui in realtà le grandi compagnie mercantili fondavano gran parte della propria strategia logistica e commerciale. Beninteso, questa riflessione non vuole assolutamente criticare quelle ricerche che hanno fatto largo uso delle fonti contabili aziendali: quando la documentazione l’ha consentito, non sono certamente mancati contributi scientifici molto importanti, che hanno gettato luce sulla storia della commercializzazione di alcuni particolari prodotti o sul ruolo giocato da certi snodi commerciali e aree geografiche nel sistema di scambi gestito dalle grandi aziende fiorentine. Per esempio, la cospicua documentazione relativa al cuoioame conservata presso l’Archivio Datini di Prato (*Libri Grandi*, Memoriali, Estratti-conto, carteggio comune e specializzato etc.)¹⁸⁸, permetterebbe senza troppe difficoltà di calcolare l’intero volume degli affari su un arco di tempo ragguardevole, dal 1363 al 1411¹⁸⁹, come ha ricordato Antonella Fiorentino,

¹⁸⁴ F. Melis, *op cit*, p. 171.

¹⁸⁵ *Ivi*, p. 172.

¹⁸⁶ B. Figliuolo, 2013, p. 642

¹⁸⁷ *Ivi*, p.643.

¹⁸⁸ A. Fiorentino, 2007,pp. 81-83.

¹⁸⁹ Come spiega Fiorentino nel suo saggio sul commercio di commissione del cuoioame nel tardo Medioevo, lei avrebbe potuto “mediante semplici addizioni, determinare anno per anno, dal 1363 al 1411, i volumi e i rispettivi valori del commercio delle pelli e delle cuoia nel quale erano impegnate le aziende del sistema Datini”, ma i suoi obiettivi erano principalmente altri. *Cfr.* A. Fiorentino, 2007.,pp. 81-83.

riferendosi ai propri lavori e a quelli di Bruno Dini¹⁹⁰. Tuttavia, a fianco di studi come questi in cui si è potuto attingere a una vasta gamma di fonti – e la lista di altre ricerche simili sarebbe estremamente lunga – ve ne sono altri, invece, in cui la carenza di materiale consultabile non ha consentito di ottenere una visione d’insieme completa. Nel caso del commercio dello zucchero, a fronte di un’ampia varietà di fonti disponibili per lo studio delle reti di commercio e di trasporto marittime di questa preziosa spezia, quelle che invece riguardano il trasporto terrestre appaiono troppo frammentarie per poter trarre conclusioni di carattere generale o per ricostruire in maniera chiara come venissero impiegate per la sua esportazione o importazione¹⁹¹. Alla luce di queste riflessioni, così come è stato detto per i registri dei dazi di Bologna, ciò che emerge maggiormente è la necessità di svolgere ricerche incrociate con altre fonti, che offrano un punto di osservazione esterno a quello più marcatamente aziendale e possano completare la mole di informazioni contenute all’interno dei preziosi carteggi mercantili, in maniera da delineare quale fosse la reale azione commerciale operata dalle filiali periferiche e quanto i mercanti investissero sulle rotte che le attraversavano, soffermandosi non solamente su un singolo prodotto, ma abbracciando tutti quelli che esse gestivano, in modo da calcolarne le quantità e le differenti qualità di anno in anno e avere una stima precisa di quale fosse la reale portata di questi itinerari nel panorama commerciale Tardo Medievale. Una tipologia di fonti che si presta molto bene a questo tipo di indagini è proprio quella dei registri delle dogane e dei dazi, grazie ai quali è possibile esaminare con rara precisione il movimento complessivo di tutte le tipologie di merci in entrata e in uscita dalle città ed analizzarlo – quando è possibile – su un lungo arco di tempo. Le potenzialità di questi documenti, come si è detto nei primi paragrafi di questo capitolo, sono moltissime: in primo luogo esse consentono di raccogliere in maniera estremamente accurata i quantitativi che si muovevano attraverso le vie dell’entroterra, dando importanti informazioni per ricostruire le principali rotte e il loro valore nel panorama commerciale del tempo. In secondo luogo essi, fornendo i nomi dei mercanti che spedivano le merci e, a volte, anche quelli di chi aveva richiesto la spedizione, permettono di osservare quali operatori commerciali erano coinvolti su un itinerario, per quali merci, con che frequenza e in che misura rispetto agli altri. Nel prossimo capitolo, si proseguirà

¹⁹⁰ B. Dini, 1999, pp. 70-91

¹⁹¹ Mohamed Ouerfelli ricorda infatti che “nos informations sur le transport et les routes terrestres sont fragmentaires; on ne peut donc pas reconstituer de façon bien claire les réseaux terrestres qu’emprunte le sucre, faute d’une documentation adéquate”. *Cfr.*, Ouerfelli M., 2008, p. 398.

dunque introducendo alcuni dei personaggi che compaiono in questi documenti e ci si soffermerà in particolare su una campionatura di registri del primo anno disponibile, il 1388-1389, grazie al quale è possibile ottenere fornire un'immagine nitida e ottimale sulla varietà e sugli ingenti volumi dei prodotti che venivano spediti da Bologna. Mentre per questo periodo si sono raccolti dati inerenti a tutte le merci, indifferentemente dalla loro tipologia e qualità, nei capitoli successivi si prenderanno in analisi solo le derrate alimentari e le spezie.

Capitolo 2

Contesti geografici, contesti umani: la vivace piazza di Bologna e i mercanti che la popolavano

Nello scorso capitolo ci si è soffermati su due elementi che caratterizzano i registri del dazio della mercanzia di Bologna e che vale la pena ricapitolare anche qui. In primo luogo in questi documenti non è presente alcun dato relativo alle merci in entrata, ma solo a quelle in uscita dal territorio bolognese e che non provenivano dall'industria locale, ma da altre piazze mercantili. Si trattava dunque di merci in transito, destinate a ripartire in direzione di Ferrara o verso la Toscana, con Firenze come principale capolinea. In secondo luogo gli operatori commerciali presenti nei registri del dazio, nella maggior parte dei casi, non effettuavano spedizioni per proprio conto, ma a nome di altri mercanti con cui collaboravano e da cui ricevevano istruzioni sulle merci da smistare. In altre parole, questi documenti costituiscono una preziosa testimonianza dei meccanismi che regolavano quel commercio "su commissione" di cui si è parlato nel capitolo precedente. Non solo, essi contengono anche importanti dati per quantificare quanto effettivamente i grandi sistemi aziendali della fine del Trecento e della prima metà del Quattrocento sfruttassero lo snodo bolognese per il transito di merci lungo gli assi viari che l'attraversavano. Alcuni aspetti sono già stati introdotti prima, ma necessitano di maggiori approfondimenti. In questo capitolo si analizzerà dunque il ruolo di Bologna nei traffici gestiti dalle compagnie mercantili che avevano *partners* stabili in città e, successivamente, chi fossero i principali attori economici attivi sulla piazza Bolognese. Poiché in seguito verrà analizzato solamente il commercio di derrate alimentari attraverso Bologna, si è deciso di prendere in esame un'annata particolarmente completa ed indicativa tra tutte quelle offerte dai registri del dazio della mercanzia, raccogliendo, in questo caso, non solo i dati relativi alle spezie e agli

alimenti, ma a qualsiasi prodotto in maniera indiscriminata. L'obiettivo è di fornire una fotografia eloquente circa la vivacità del mercato bolognese alla fine del Trecento, dell'eterogeneità dei prodotti che vi passavano e quale fosse l'entità complessiva del flusso di merci che attraversava la città. L'annata scelta è quella che parte da marzo del 1388 e termina nel marzo seguente, in quanto essa è quella di cui disponiamo tre registri completamente integri e non mutili, ottenendo così un punto di osservazione privilegiato per osservare come fosse verosimilmente l'eterogenea e vivace circolazione di beni attraverso Bologna: uno appartenuto a Matteo di ser Nello¹⁹², uno a Filippino Guidotti¹⁹³ e un "Universale"¹⁹⁴. Tale analisi è stata svolta secondo la seguente metodologia: si è partiti prima di tutto selezionando un mese all'interno dell'anno campione. La scelta è ricaduta su quello di febbraio del 1389, che possedeva un buon numero di dati e riusciva a rappresentare anche l'andamento dei mesi precedenti. Si è poi proceduto a selezionare una settimana di questo mese e, all'interno di quest'ultima, un giorno, in modo da ottenere un quadro completo dell'annata in tutte le sue sfaccettature e da determinare sia i volumi medi giornalieri, che quelli settimanali, mensili ed annuali, nonché le principali destinazioni verso cui venivano inviati questi prodotti.

Al centro della pianura padana: la felice posizione di Bologna

Osservando una cartina geografica, si capisce bene come mai Bologna sia stata considerata da sempre un vero e proprio crocevia dell'Italia Settentrionale. Ancora oggi, d'altronde, conserva intatto questo ruolo a livello nazionale e infatti sia la maggior parte delle linee ferroviarie ed aeree che i trasporti su ruota sono spesso pressoché obbligate a farvi tappa o ad attraversare lo snodo cittadino, prima di proseguire il loro viaggio. Non è neppure un caso, d'altronde, che anche in anni molto recenti – nel 2019 – proprio questa città sia stata scelta per ospitare il più grande *hub* logistico per l'*e-commerce* italiano¹⁹⁵, con il compito di smistare migliaia di pacchi verso destinazioni sparse su tutto il territorio nazionale. Ora, pur senza voler cadere in facili approssimazioni e confronti tra il passato e il presente, la

¹⁹² ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, Matteo di ser Nello

¹⁹³ ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, Johannes Philippini

¹⁹⁴ ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, Universale. Per la definizione di Universale si veda l'ultimo paragrafo di questo capitolo.

¹⁹⁵ La notizia è pubblicata sul sito del comune di Bologna in data 17/07/2019 https://www.cittametropolitana.bo.it/portale/Comunicazione/Archivio_news/Aperto_a_Interporto_Bologna_il_piu_grande_Hub_logistico_per_l_e-commerce_mai_realizzato_in_Italia

continuità nel tempo con cui Bologna è stata sfruttata come centro di smistamento è sicuramente un elemento indicativo circa le potenzialità che si celano dietro alla sua felice posizione topografica e non va per nulla sottovalutato. Se poi spostiamo lo sguardo ai secoli di nostra competenza, i vantaggi che rappresentava lo snodo bolognese per l'organizzazione dei traffici peninsulari e non solo, sono ancora più evidenti. Il sistema infrastrutturale dell'Italia medievale si contraddistingueva infatti per una certa instabilità e per una forte dipendenza verso i calendari stagionali e gli altalenanti contesti politici locali, che spesso rischiavano fare da ostacolo ad un'efficiente circolazione dei beni. Mentre in altre regioni europee, come la Francia, la Germania e l'Inghilterra, la presenza di un potere statale centralizzato permetteva, nel limite del possibile, di perseguire l'obiettivo di garantire "pace e libera circolazione sulle vie regie"¹⁹⁶, in Italia tutto ciò non era fattibile per via della frammentazione politica, la quale impediva la creazione di un sistema infrastrutturale sovraregionale e un controllo diretto dei percorsi stradali a lungo raggio. Per tamponare lo stato di abbandono in cui versavano molti dei tracciati italiani e arginare i problemi che derivavano da questa situazione precaria, i comuni italiani non tardarono ad intervenire tramite opere di ripristino e di manutenzione, sviluppando un articolato sistema di uffici preposti alla cura degli assi viari che attraversavano sia i centri abitati più importanti che il contado. La cosiddetta "rivoluzione stradale del Dugento"¹⁹⁷ fu il risultato tangibile degli sforzi fatti dai comuni per migliorare la condizione delle proprie vie di comunicazione, incrementando il numero di strade percorribili e rendendole più sicuri ed efficienti. Tuttavia, anche se decisive, queste opere erano, il più delle volte, destinate ad esaurirsi in ambiti strettamente locali, all'interno dei soli confini politici di ogni realtà comunale. Fuori da questi, la situazione si complicava notevolmente: non solo per la struttura stessa degli itinerari, suscettibili alle avversità climatiche e alle stagioni più impervie, specialmente in zone di difficile passaggio come quelle montane, ma soprattutto per via dell'instabilità politica, dei conflitti e delle rappresaglie fra i vari poteri locali che il tracciato attraversava. L'unica soluzione per lenire i disagi provocati da questa fragile situazione era la creazione di accordi reciproci tra le città che condividevano il passaggio di alcune arterie stradali e che avevano interessi a mantenere attivi gli scambi con altri centri urbani situati sul medesimo tracciato, in modo tale da garantire la libera circolazione dei beni e di regolamentare l'entità

¹⁹⁶ T. Szabò, 2000, p.23.

¹⁹⁷ J.Plesner, 1979. Sul tema *Cfr.* T.Szabò, 1986 A e *Idem*, 1992.

delle imposte daziarie relative ai trasporti. Questi trattati nel complesso funzionarono piuttosto bene e riuscirono a dare vita a circuiti di scambio molto vivaci lungo tutta la penisola: fu migliorata l'efficienza delle vie di comunicazione grazie al mutuo impegno delle città che sottoscrivevano l'accordo a curare la manutenzione stradale e crebbe la sicurezza per i viaggiatori, ai quali le *communitates* che sorgevano vicino alla strada dovevano prestare soccorso in caso di aggressioni, sotto la pena di multe o del risarcimento in danaro della merce sottrattagli¹⁹⁸. Inoltre, sempre grazie alla sottoscrizione di questi accordi, molte città furono in grado di attuare investimenti congiunti finalizzati alla costruzione di nuove strade extra-territoriali, che uscivano dai confini dei rispettivi contadi e spalancavano le porte a reti di scambio più ampie, rinvigorendo e sollecitando la creazione di nuove rotte commerciali. Alla luce di queste considerazioni, il preambolo fatto all'inizio di questo paragrafo sulla condizione delle vie di comunicazione nell'Italia Medievale potrebbe forse apparire troppo severo: in fondo, come ha dimostrato una nutrita serie di studi¹⁹⁹, la formulazione di simili accordi era una prassi molto frequente e coinvolse, almeno a partire dal XII secolo, moltissime realtà urbane sparse lungo la penisola, che poterono così contare su una base di appoggio piuttosto stabile per investire sulle reti di scambio che passavano lungo i propri territori, potenziandole e favorendone la percorrenza. Eppure, anche questi *escamotages* diplomatici avevano dei limiti, specialmente se si osserva la viabilità italiana nel suo insieme e non esclusivamente quella a medio e corto raggio. Come è già stato ricordato nel primo capitolo, alla fine del Trecento la penisola non era attraversata da grandi singole infrastrutture viarie, bensì da un ginepraio di piccoli itinerari fluviali e terrestri che servivano principalmente per allacciare i grandi circuiti commerciali e, in particolare, gli sbocchi marittimi. Ogni instabilità che affliggeva un punto specifico di questa ragnatela di traffici, produceva vibrazioni che si estendevano anche sugli altri, come in un effetto domino che poteva sortire conseguenze estremamente dannose non solo sulle vie di comunicazione limitrofe all'origine dell'instabilità, ma anche in quelle più distanti e che vi erano indirettamente collegate. Da questo punto di vista, pur non volendo negare la loro grande importanza, i trattati viari sopramenzionati potevano limitarsi a tutelare solo quella manciata di itinerari che dividevano o su cui comunque potevano esercitare la

¹⁹⁸ T.Szabò. 1986 B

¹⁹⁹ Oltre al già citato T.Szabò, 1992, si veda anche R.Greci, 2000 e, in particolare, il saggio ivi contenuto di Antonio Ivan Pini; A. A. Settia, 1996, pp.15-40; P.Grillo, 2001, pp.259-288.

propria influenza. Fuori dallo spazio politico ed economico su cui si fondavano questi accordi, la situazione tornava inevitabilmente ad essere instabile ed incerta. Si pensi ad esempio ad una città come Bologna: tra il XII e il XIV secolo, che si impegnò più volte a salvaguardare la viabilità dei principali tracciati che attraversavano il suo contado siglando trattati con Venezia, Ferrara, Firenze, Pistoia e Prato, vale a dire con le tappe verso cui erano diretti i “segmenti viari” che entravano ed uscivano dal suo territorio²⁰⁰. L’obiettivo era quella di assicurare opere di manutenzione sui sentieri, sicurezza per i viaggiatori e, non per ultimo, una stabile fluidità negli scambi. Nonostante ciò, questi accordi avrebbero potuto fare ben poco per impedire che Pisa, storica rivale di Firenze, decidesse di chiudere il proprio porto e le vie di accesso al mare ai mercanti gigliati, cosa che tra l’altro accadeva non troppo raramente. In quel caso, le conseguenze di questi embarghi, benché localizzati lontano dalla piazza bolognese, non si sarebbero ripercosse solo sul litorale toscano, ma avrebbero riecheggiato fino all’entroterra, scavalcando gli Appennini e, sì, arrivando fino a Bologna, dove tanti operatori commerciali fiorentini lavoravano per consentire alle merci di raggiungere gli sbocchi marittimi del Tirreno e, in special modo, proprio quello pisano. I traffici, in altre parole, avrebbero rischiato di subire una tremenda battuta d’arresto, con danni enormi sia alle compagnie mercantili che contavano sui propri collaboratori a Bologna, che alla città stessa, la cui funzione di snodo commerciale ne sarebbe uscita, se non nullificata, almeno sensibilmente depotenziata. Tralasciando gli aspetti più materiali di questi tragitti²⁰¹ – anch’essi fonte di instabilità strutturale, specialmente nei periodi dell’anno e nelle condizioni climatiche più avverse – la conformazione cangiante e precaria del panorama politico italiano aveva tutte le carte in regola per riflettersi drammaticamente su quello viario e, di conseguenza, quello economico. Tuttavia, è proprio in questo contesto difficile e composto da circuiti commerciali effimeri e mutevoli che emerge in maniera concreta e decisiva il ruolo e le potenzialità che si celavano dietro al mercato di transito di Bologna.

Tra instabilità ed ingegno: le vie di comunicazione italiane al tramonto del Medioevo

I fragili equilibri di potere che dominavano lo scenario politico italiano, costrinsero le compagnie e i mercanti che lavoravano dalle città della penisola a sviluppare una grande

²⁰⁰ Si vedano i tanti patti siglati con Venezia in P. Bonacini, 2005

²⁰¹ Cfr. per esempio S.Patitucci, G.Uggieri, 2007, pp.323-340

versatilità e un considerevole spirito di adattamento ai volubili contesti in cui operavano. Riuscire a prevedere quando era necessario deviare o dirottare i carichi su itinerari secondari e meno battuti rappresentava spesso un elemento determinante per evitare una pericolosa situazione di stallo, la quale poteva evolvere in quello che era uno dei peggiori incubi di qualsiasi compagnia commerciale: il blocco totale della circolazione di merci. Per affrontare queste difficoltà, i mercanti potevano contare su almeno due risorse. In primo luogo la loro rete di contatti, sparsi su un vastissimo numero di piazze, che oltre ad esercitare la professione di agenti commerciali, svolgevano l'altrettanto indispensabile ruolo di informatori, ragguagliando i propri committenti e collaboratori su tutti gli elementi utili a pianificare un'efficiente strategia commerciale: i prezzi sui mercati urbani, lo stato delle vie di comunicazione, le vicissitudini politiche locali e così via. In secondo luogo vi era l'abilità, giunta a livelli davvero sorprendenti alla fine del XIV secolo, dei vetturali di deviare i carichi *in itinere*, ovvero durante il viaggio, percorrendo al bisogno strade alternative – più sicure, più agevoli, non soggette a chiusure – per raggiungere le proprie destinazioni. Un altro aspetto da tenere in considerazione era poi quello relativo alla scelta delle città su cui impennare la suddetta rete di traffici. Infatti, in un contesto come quello italiano, fatto di reti stradali effimere e molto spesso soggette a temporanee chiusure per motivi climatici o per conflitti o embarghi, la possibilità di poter contare su mercati di transito che, all'occorrenza, consentivano di deviare le merci lungo un ampio ventaglio di itinerari era un'occasione tutt'altro che trascurabile. La decisione in merito doveva essere ponderata con criterio e tenendo conto di alcuni elementi, tra cui spiccavano sia la posizione geografica della città che la versatilità delle sue vie di comunicazione. Bologna, nel complesso riusciva a soddisfare pienamente questi requisiti: da una parte perché sorgeva in una posizione estremamente centrale della pianura padana e metteva in collegamento centri urbani che si trovavano in punti opposti dell'Italia Settentrionale – come quelli lombardi, romagnoli, toscani e del Veneto – dall'altra poiché la conformazione geografica del territorio consentiva di ricorrere a un'ampia varietà di itinerari e mezzi di trasporto, dalle vie fluviali, alle strade di pianura, ai sentieri di montagna. L'utilizzo simultaneo di questi tracciati, dava vita ad un circuito commerciale interregionale estremamente vivace, con continui spostamenti di merci lungo tutto l'arco dell'anno e senza la presenza di particolari ostacoli, che comunque potevano essere facilmente aggirati. Seguendo una strategia

logistica che, alla fine del Trecento, era stata ormai messa a punto dai grandi complessi aziendali, gli operatori residenti a Bologna si sforzavano infatti di mantenere sempre attivi tutti i tracciati percorribili, fino ad occuparli e sfruttarli tutti, creando così una rete di traffici eterogenea, agile e dotata di una spiccata flessibilità, che consentiva loro di modificare gli itinerari stessi, di intraprendere percorsi secondari e di modellare le rotte a seconda delle proprie esigenze. Le qualità appena descritte rendevano dunque Bologna uno snodo a cui difficilmente si sarebbe potuto rinunciare per effettuare scambi fruttuosi nelle regioni settentrionali dell'Italia, tant'è che almeno a partire dal XIII secolo molte compagnie mercantili vantavano la presenza di almeno un operatore su questa piazza, con l'incarico di sovrintendere allo smistamento delle merci in transito e al controllo del mercato locale, che non va dimenticato, annoverava alcuni prodotti ricercati, come i famosi taffetà²⁰². In particolare, le aziende investirono maggiori risorse sul raccordo bolognese furono quelle toscane e, soprattutto, quelle fiorentine. Non solo perché tramite esso era possibile raggiungere una pluralità di piazze sparse nell'area centrosettentrionale della penisola, ma anche in quanto – e forse soprattutto – Bologna rappresentava l'allaccio più rapido ed efficiente per collegare due dei principali porti del mar Adriatico e del Tirreno, vale a dire Venezia e Porto Pisano, da cui partivano alcune delle più grandi rotte marittime dell'Occidente Europeo tardo medievale. La porzione di penisola che separa le due coste e i due porti – al cui centro sorge, appunto, Bologna – non è effettivamente troppo vasta e, soprattutto, era facile da tagliare perpendicolarmente, sfruttando il ginepraio di itinerari fluviali e terrestri che si ramificavano lungo la pianura padana. L'unica alternativa al passaggio nell'entroterra era d'altronde la lunga circumnavigazione della penisola stessa, che implicava tempi di attesa sicuramente molto più elevati, se si considera che il tragitto fluviale-terrestre Venezia a Porto Pisano passante per Bologna poteva durare mediamente 10 giorni, classificandolo di fatto nella soluzione più rapida²⁰³. Si trattava di un considerevole risparmio di tempo che influiva in maniera positiva sulla realizzazione degli affari, garantendo una rapidità invidiabile nella circolazione delle merci. A questo aspetto si sommavano poi gli altri aspetti positivi elencati nelle pagine precedenti, che amplificavano

²⁰² Si pensi alla già ricordata comunità di fiorentini studiata in A. Gaudenzi, 1888, pp. 1-19 o ad alcune delle compagnie commerciali che vedremo prossimamente, come quella dei Sernelli: attivi dal 1388 per conto di Francesco Datini, rimasero a Bologna anche dopo la morte del pratese, passando al servizio della compagnia Strozzi (si vedano i capitoli seguenti e, per la collaborazione con la compagnia Strozzi S. Tognetti, 2009, pp.7-88)

²⁰³ F. Melis, 1984, p.153.

ulteriormente le potenzialità insite all'interno della piazza bolognese. In primo luogo le tariffe che il comune riservava ai fiorentini, che dava loro la possibilità di risparmiare anche sul versante economico quando si trattava di spedire merci in transito su Bologna, pagando dazi estremamente vantaggiosi rispetto ai mercanti di altre città; in secondo luogo la versatilità della suddetta rete viaria, capace di rispondere alle molteplici necessità e imprevisti che facevano intrinsecamente parte del quadro economico nell'Italia della fine del Trecento. Simili considerazioni emergono frequentemente anche all'interno dei carteggi mercantili provenienti da Bologna, nei quali la sua posizione topografica riveste quasi sempre un ruolo di spicco. In due lettere scritte rispettivamente nel 1395 e nel 1399, Nello di ser Bartolomeo descriveva così la città ai propri colleghi di Barcellona.

“Pregi di più chose chostì abia visti e facieste bene. Ma perché questa no è tera merchatantile, ma trae più tosto al chastelano, non ci bixogna fondare in su pregi di chostì.

Non di meno l'eserrne avisati alchuna volta abià charo e chome il paese è in buona
disposizione”²⁰⁴

“[...] bene sarebe da fare utile, ma questa no è tera s'abi a fondare in su pregi di chostì: da Vinegia o da Pisa si forniscie quando è pacie e sechondo e pregi di là raxonate qui. Pure abià a grado eserne avisato, alla volta, de'pregi e sì di chondiziò del paese e quando nulla
v'à di nuovo”²⁰⁵

Le considerazioni riportate da Nello, meritano una particolare attenzione, visto che rappresentano l'opinione di un mercante fiorentino che operava direttamente da Bologna e che aveva perciò ben chiare le potenzialità e i limiti del mercato bolognese. Ad oggi solamente due articoli, con impostazioni e finalità differenti, hanno preso in esame questi stralci di lettera per acquisire maggiori informazioni sul ruolo di Bologna nei circuiti commerciali del tardo medioevo. Il primo e più datato è un articolo di Jacopo Volpi

²⁰⁴ ASPo, *Datini*, Bologna – Barcellona, Nello di Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco e Luca del Sera e Comp., 30.1.1395

²⁰⁵ ASPo, *Datini*, Bologna – Barcellona, Nello e Antonio di Bartolomeo a Datini Francesco di Marco e Comp., 23.1.1399

incentrato sui mercanti e i setaioli presenti a Bologna tra la fine del Trecento e l'inizio del Quattrocento, il secondo invece è un capitolo scritto da Roberto Greci all'interno della più recente opera monografica sulla figura di Francesco Datini, curata da Giampiero Nigro e realizzata in occasione del VI centenario della sua morte. Entrambi gli studiosi concordano nell'interpretare le parole di Nello negativamente, vedendo in esse la descrizione di “una città non troppo vivace dal punto di vista produttivo e mercantile”²⁰⁶ e con una “scarsa vocazione commerciale”²⁰⁷, ma che, tuttavia, “rappresentava ciononostante una piazza intermediaria che, con le dovute cautele, poteva essere di qualche utilità”²⁰⁸. La lettura, tuttavia, pare fin troppo severa, specialmente se riferita ad un centro polifunzionale come Bologna, all'interno del quale coesistevano in misura diversa, ma come facce della stessa medaglia, sia il mercato dei prodotti dell'industria locale che quello di smistamento per le merci provenienti da altre piazze. A pensarci bene Nello non allude all'assenza di prospettive commerciali, ma si limita a rilevare che il mercato bolognese non poteva contare su settori industriali sviluppati tanto quanto lo erano in altre realtà commerciali predominanti, come quelle di Venezia, Milano o Firenze per esempio e che quindi non possedeva tutti i requisiti per poter accedere pienamente ai canali del grande commercio. Certo, sappiamo che Bologna aveva sviluppato un'industria manifatturiera molto elevata da un punto di vista qualitativo e che alcuni suoi prodotti – si pensi ai taffetà – erano richiesti e ricercati anche in terre lontane, ma nel complesso non erano che una goccia in un mare di produzioni locali che potevano spingersi al massimo su circuiti regionali²⁰⁹. Nello questo lo sapeva benissimo, tant'è che non si dilungò eccessivamente sull'argomento, consigliando ai suoi colleghi barcellonesi di non fondare la propria strategia economica in base ai prezzi bolognesi, perché non avevano, appunto, un peso determinante nella scelta degli investimenti. Piuttosto, egli preferì rivolgere le sue attenzioni ad un altro elemento, vale a dire ai collegamenti che si potevano instaurare a partire da Bologna per raggiungere Pisa e Venezia, città da cui il comune emiliano “si forniscie quando è pacie”. La vicinanza di Bologna a questi due empori e la frequenza con cui avvenivano gli scambi, era tale da permettere a Nello di suggerire ai suoi compagni di ignorare “i pregi di chosti” e volgere

²⁰⁶ R. Greci, , 2010, p. 442.

²⁰⁷ I. Volpi, 1996, p.593.

²⁰⁸ R. Greci, 2010.

²⁰⁹ A tale conclusione è giunto anche Sergio Tognetti, che non manca di sottolineare tra l'altro che “sulla città emiliana sappiamo ancora troppo poco”, evidenziando un problema di cui si tratterà a breve anche qui. *Cfr.*, S. Tognetti, 2014, pp.41-91

direttamente gli occhi a quelli veneziani e pisani e utilizzarli come metro di giudizio anche per gli investimenti che avrebbero riguardato Bologna stessa (“e sechondo e pregi di là raxonate qui”). Queste parole non devono essere interpretate in maniera negativa o come una spontanea dichiarazione circa l’inadeguatezza mercantile bolognese, poiché in realtà esse rappresentano una grandissima testimonianza dell’importanza di Bologna come snodo nei traffici tra il versante adriatico e quello tirrenico²¹⁰. Alla luce di ciò, verrebbe da chiedersi dunque come mai la centralità di Bologna in questi circuiti mercantili di tutto rispetto e la sua funzione di centro di smistamento non rappresentino elementi sufficienti per classificare il comune come una città dalla forte vocazione commerciale e liberarla dall’immagine di “centro minore” con cui è stata – ed è tutt’ora troppo – frequentemente descritta. Tra l’altro, parametri simili sono stati spesso presi in considerazione per valutare altre importanti piazze di redistribuzione europee e hanno costituito, a differenza di Bologna, elementi decisivi nella valutazione delle loro potenzialità e predisposizione al commercio. Si pensi ad esempio a Barcellona, città che è sempre stata oggetto di studi per via della sua importanza nei traffici internazionali che passavano lungo la costa catalana. Nessuno probabilmente metterebbe in dubbio che essa possedesse una spiccata “vocazione commerciale”²¹¹, che derivava principalmente dall’essere al centro sia di grandi rotte internazionali che di più piccoli tracciati locali e interregionali. Si trattava di un mercato non specializzato, capace di “assorbire ogni tipo di prodotto”²¹², consentendo ai mercanti di “pianificare i propri investimenti sulla base dei ritmi delle produzioni, da studiare insieme a quelli di arrivo e partenze dei navigli sulle varie correnti di traffico”²¹³ e di creare un sistema agile e flessibile, da cui poteva scaturire una circolazione continua di merci destinate a riversarsi su un ampio ventaglio di strade, vie fluviali e rotte marittime. Inutile dire che vi siano numerose somiglianze con Bologna e con il ruolo che aveva assunto

²¹⁰ Tra l’altro, fatto curioso, lo stesso Volpi – nell’articolo precedentemente menzionato – riconosce questo fatto, puntualizzando che, per questi collegamenti “Bologna occupava una posizione di **primaria** (sic) importanza”. *Cfr.*, I. Volpi, 1996, p.592.

²¹¹ Bisognerebbe poi fermarsi e domandarsi cosa voglia dire, concretamente, il concetto di “vocazione commerciale”, considerando che dietro alle potenzialità mercantili e di attrazione dei commerci e degli scambi risiedevano precise **scelte** ad opera delle persone che popolavano questi mercati e non – come suggerisce il termine – una sorta di “predestinazione” al commercio. Se la storia umana insegna qualcosa, d’altronde, ed è il suo pregio più grande, è che sono state proprio le scelte delle comunità e degli individui a modellare, nel bene e nel male, i panorami sociali, economici, produttivi e politici e non (fortunatamente) una fatalità (l’*Ἀνάγκη* greca a cui si riferisce il tormentato arcidiacono Frollo ne *Notre Dame de Paris* di Victor Hugo, per fare un esempio letterario), inafferrabile e dominatrice. Si veda a tal riguardo la conclusione (“*E Bologna?*”) a questo capitolo.

²¹² A. Orlandi, 2010, p.361

²¹³ M. E. Soldani, 2007, p.83.

quest'ultima negli scambi commerciali dell'Italia Settentrionale. Come Barcellona costituiva un osservatorio privilegiato per i traffici che si ramificavano lungo la costa catalana, Bologna lo era per le piazze di Pisa e Venezia e, similmente, forniva importanti informazioni sulle materie presenti in quegli empori e sulle strategie di investimento da attuare sia ai mercanti che vi risiedevano che ai propri collaboratori. Eppure, allo stato dell'arte, Bologna continua ad essere avvolta da una cortina di oscurità che adombra molti aspetti relativi alla Bologna commerciale, condannandola ad essere relegata molte volte al rango di "centro minore" e, di conseguenza ritenuto ben lontano dai fasti di piazze note per la loro importanza come quella di Barcellona. Tuttavia, se il paragone tra il ruolo di Bologna e quello di Barcellona può suscitare da parte di alcuni storici qualche perplessità, è perché fino ad oggi sono mancate ricerche sistematiche sull'argomento e molto materiale archivistico – come i registri dei dazi – deve essere ancora consultato in maniera organica. Oltre a questo, bisogna segnalare che anche certe fonti già sottoposte all'analisi storiografica, sono state spesso studiate in maniera, diciamo, discutibile, pretendendo di giungere a conclusioni di carattere generale a seguito di analisi parziali sul breve periodo e su una ristrettissima selezione di documenti. Nelle pagine che seguono verranno fatti emergere pertanto alcuni "cortocircuiti storiografici" che hanno caratterizzato certi aspetti della lettura della storia economica bolognese: errori di valutazione entrati a far parte dei dati comunemente accettati, che hanno progressivamente finito per radicarsi, contribuendo a fornire un'immagine talvolta distorta, comunque inesatta, della realtà commerciale locale

Dall'Adriatico al Tirreno: tracciati svalutati alla ribalta

Si è già anticipato, anche attraverso la testimonianza di Nello di ser Bartolomeo, che nell'ottica dei fiorentini Bologna rappresentava un'ottima valvola per la distribuzione delle merci provenienti da Venezia e da Pisa, che, grazie al passaggio per la piazza bolognese, riuscivano a raggiungere i versanti adriatici e tirrenici senza dover necessariamente effettuare il lungo ed insidioso periplo della penisola, percorrendo invece le seguenti tappe: Venezia-Ferrara-Bologna-Firenze-Pisa-Porto Pisano. La presenza di una consistente circolazione di beni su questo tracciato la si ritrova menzionata già negli studi che Federigo Melis aveva effettuato sulle vie di comunicazioni di Venezia con l'entroterra peninsulare. Oltre a rimarcare l'importanza, lo studioso evidenziò anche come, già ai suoi tempi, la rotta non aveva riscosso grande successo tra gli storici, che l'avevano perlopiù trascurata o

ritenuta di modesta entità²¹⁴. Da allora le cose non sono cambiate molto, specialmente per quanto riguarda gli studi che si sono incentrati su Bologna. Questi ultimi infatti, tranne che in pochi casi, si sono orientati perlopiù ad osservare i singoli rapporti commerciali che il comune intratteneva con le città vicine senza unirli in un'ottica d'insieme, più ampia ed internazionale. Inoltre l'attenzione è stata posta soprattutto sugli scambi con il territorio ferrarese, lasciando molte volte in sospeso quelli che invece si propagavano verso sud-ovest in direzione della Toscana, sui quali sono state prodotte un numero minore di riflessioni o, al massimo, qualche accenno piuttosto rapido. Si è visto per esempio come l'assenza di dogane poste lungo il versante occidentale del territorio bolognese nei *Pacta* del 1351, venne interpretata da Greci come un segnale che il grosso delle merci provenisse dalla Toscana e fosse diretto, quasi esclusivamente, in direzione di Ferrara. In realtà, come si è detto nel primo capitolo, l'assenza di una dogana sul versante occidentale proteso verso la Toscana durò pochissimo: basta infatti consultare i *Pacta* compilati del 1383 per vederne comparire una a Pianoro, un paese posto proprio ai piedi degli Appennini Tosco-Emiliani. Alcuni dubbi riguardo all'unidirezionalità dei traffici verso il ferrarese sorsero anche a seguito di alcune ricerche incentrate sulla montagna bolognese, che suggerivano un ritmo di scambi piuttosto intenso verso la Toscana e la presenza di una corrente di traffico consistente. Un discreto interesse, ad esempio, hanno suscitato gli accordi commerciali che il comune di Bologna siglò, tra il XIII e il XIV secolo con i comuni toscani che sorgevano alle pendici dei principali valichi appenninici e che costituivano le prime tappe del viaggio verso Firenze. Il più antico, sottoscritto con Pistoia, è datato al 1289 e riguarda un tracciato che era noto a Bologna con il nome di “maestra di Saragozza” – mentre a Pistoia prendeva il nome di “Francesca della Sambuca” – che seguiva principalmente il tortuoso corso del fiume Reno. La strada era considerata da entrambe le città un vero e proprio “asse fondamentale soprattutto per le relazioni commerciali tra la pianura Padana e la Toscana”²¹⁵ tant'è che l'accordo mirava principalmente alla sua messa in sicurezza per rispondere alle necessità dei mercanti, affinché “cum mercationibus et rebus suis possint ire et redire liberi et securi”²¹⁶. La sua importanza è testimoniata anche dai diversi lavori di manutenzione messi in opera dalle due città: Bologna ne ordinò l'inghiaatura nel 1287, mentre Pistoia la

²¹⁴ F. Melis, 1985, p.144.

²¹⁵ R. Zagnoni, 2008, p. 122

²¹⁶ *Ibidem*

restaurò nel 1339, posizionando anche una guarnigione armata all'altezza del ponte Mezzano, nell'odierna San pellegrino. Un secondo trattato venne ratificato invece nel 1307, per la strada che attraversava il valico di Montepiano²¹⁷, in direzione di Prato. Oltre a Bologna e Prato, parteciparono all'accordo anche i Conti Alberti di Mangona – che all'inizio del Trecento detenevano ancora alcuni diritti di *pedagium* su questo valico – e la città di Firenze, direttamente interessata al funzionamento ottimale dell'itinerario, visto che conduceva, in seconda battuta, proprio nel suo territorio. Un elemento singolare che ci offre questo documento rispetto a quello del 1289 è la presenza al suo interno di un piccolo ma prezioso tariffario, che elenca una serie di merci per cui era previsto, al momento del passaggio sul valico, il pagamento di un dazio. Si tratta, se confrontato con le lunghe tariffe dei *Pacta*, di un piccolo spaccato di tutti i prodotti che dovevano sicuramente passare per questo sentiero, tuttavia non è meno prezioso, perché consente di osservare una parte delle merci in circolazione tra Bologna e la Toscana. Si trovano soprattutto vari tipi di tessuto, cuoio, bestiame e, di nostro interesse, due sole tipologie di spezie: il pepe e lo zafferano. La tassazione di una parte di questi prodotti era per diritto della famiglia Alberti che, come si legge nella tariffa, l'avrebbe suddivisa tra i suoi membri²¹⁸, mentre il dazio dei restanti sarebbe servito al mantenimento del manto stradale e a rendere sicuro il passaggio per i viaggiatori²¹⁹. Come si può vedere, in entrambi i documenti gli aspetti commerciali sono sicuramente preponderanti e hanno costituito un elemento fondante nelle ipotesi sulla presenza di traffici costanti e ragguardevoli non solo dalla Toscana in direzione di Bologna, ma anche nel verso opposto. Purtroppo, in queste fonti, mancava l'unico dato che avrebbe

²¹⁷ Zagnoni riporta con grande precisione la struttura dei due itinerari e delle valli che attraversavano: “Si tratta di due itinerari che vengono descritti da sud a nord: il primo seguiva la valle del Bisenzio attraverso il castello della Cerbaia e Vernio per salire al passo di Montepiano; il secondo proveniva dalla val di Sieve ed attraverso quella che ancor oggi è detta val di Marina passava per Barberino ed il castello di Mangona per giungere a quello che oggi è detto passo della Crocetta a poca distanza da Montepiano; tutte queste località appartennero alla stirpe degli Alberti, mentre prima del 1113 erano appartenute ai Cadolingi. Proprio nei pressi di Montepiano le due strade si univano per proseguire verso Castiglione dei Gatti, anch'esso antico possesso degli Alberti, ed entrare nel territorio bolognese nella zona di Trasserra.” *Cfr. Idem*, 2004, p.457.

²¹⁸ “Item quod dictis comitibus liceat recipere et percipere et per accipi etiam percipi facere in strata predicta eorum et cuiuslibet eorum et eorum et cuiuslibet eorum heredibus nomine anti[460]qua pedagia infrascripta. In uno loco tantum quod pedagia inter eos dividantur modo infrascripto videlicet quod filii et heredes et descendentes masculi ex linea masculina quondam domini comitis Allexandri de Mangone habeant tertiam partem in stirpe et in capite et filii et heredes et descendentes masculi ex linea masculina domini comitis Napoleonis habeant aliam tertiam partem in stirpe et in capite et filii et heredes et descendentes masculi ex linea masculina domini comitis Guillielmi habeant aliam tertiam partem prefatorum pedagogiorum in stirpe et in capite” *Cfr. Ibidem*, pp. 459-460.

²¹⁹ “Item quod comunes Florentie Bononie et Prati accipiant et accipi faciant in strata prefata et in loco ordinando suprascriptas quantitates pecunie de qualibet salma infrascriptarum rerum nomine custodie et paghe custodum dicte strate et pro satisfaciendo custodibus equestribus et pedestribus qui dictam statam custodient pro ipsis comunibus in futurum videlicet in primis” *Cfr. Ibidem*, p. 460.

appianato ogni dubbio e aiutato a capire quale fosse l’itinerario per cui Bologna veniva sfruttata maggiormente dalle compagnie mercantili, vale a dire il dato di tipo quantitativo. Il risultato fu che, alla resa dei conti, non si riuscì a dimostrare in maniera chiara l’importanza del versante toscano se non con caute ipotesi che, comunque, dovevano necessariamente tenere conto della teoria di Greci sull’unidirezionalità di traffici verso il ferrarese²²⁰. Tuttavia, con i registri del dazio della mercanzia, è finalmente possibile misurare concretamente il volume di questi traffici e, grazie alla menzione della loro destinazione, valutare quale fosse il tracciato più battuto su un lungo arco di tempo. Le ipotesi e suggestioni maturate dagli storici della montagna bolognese – come Paola Foschi o Renzo Zagnoni – trovano in realtà una chiara corrispondenza nei registri del dazio, che dimostrano come, a differenza di quanto sostenuto da Greci, le spedizioni in direzione della Toscana superavano di gran lunga quelle verso Ferrara. Se si prende ad esempio la campionatura di registri analizzati per questo capitolo, si scopre infatti che su 1810 spedizioni effettuate tra il 1388 e il 1399 – con una media di 150 spedizione al mese – ben 1129 dovevano raggiungere città toscane (955 volte Firenze), contro “solo” 635 dirette alla volta di Ferrara, seguite poi da altre direzioni minori (Grafico 2-3)²²¹.

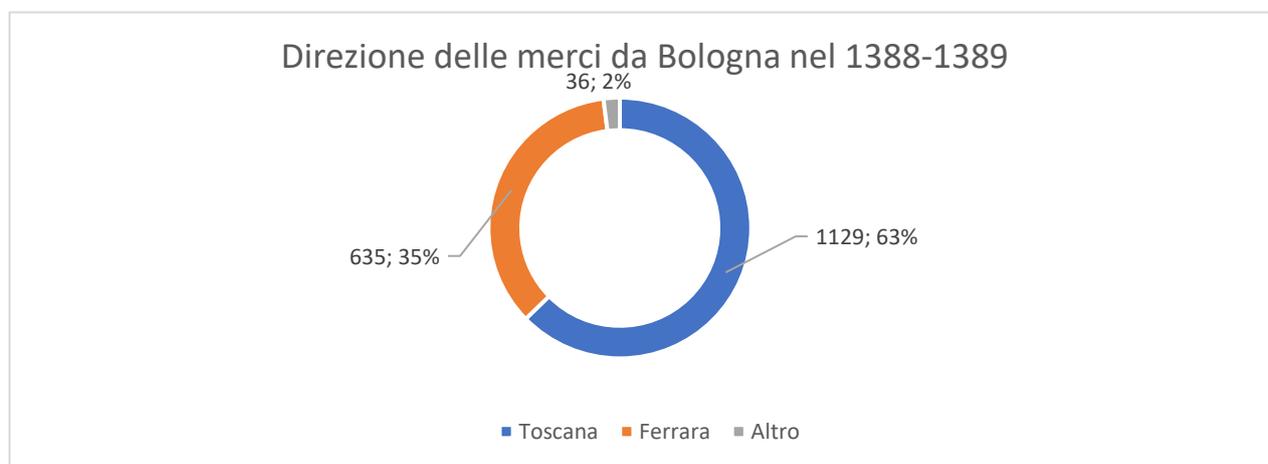


Grafico 1

²²⁰ Infatti, nonostante questi indizi, i *Pacta* non vennero rianalizzati e quindi la tesi di Greci rimase in piedi e presa come punto di riferimento, tant’è che Paola Foschi, nonostante avesse maturato legittimi dubbi, poté limitarsi solamente a dire che le valutazioni di Greci non escludevano che “un traffico più modesto vi fosse anche nella montagna, probabilmente non di volume tale da richiedere la presenza fissa di un ufficiale”. Ora, posto che come si è visto un ufficiale ci fu almeno a partire dal 1383, sicuramente ci si trovò in una situazione di stallo, nella quale da una parte vi erano numerosi elementi che indicavano l’importanza dei circuiti montani verso la Toscana, ma dall’altra una totale assenza di dati quantitativi che permettessero di dirimere una volta per tutte la questione. *Cfr.* P. Foschi, 2002, p.176.

²²¹ Nella sezione “Altro” della tab.3 sono state fatte confluire quelle minori che comprendono rispettivamente: Modena (10); Modigliana (4); Imola (14); Pistoia (11); Siena (8).

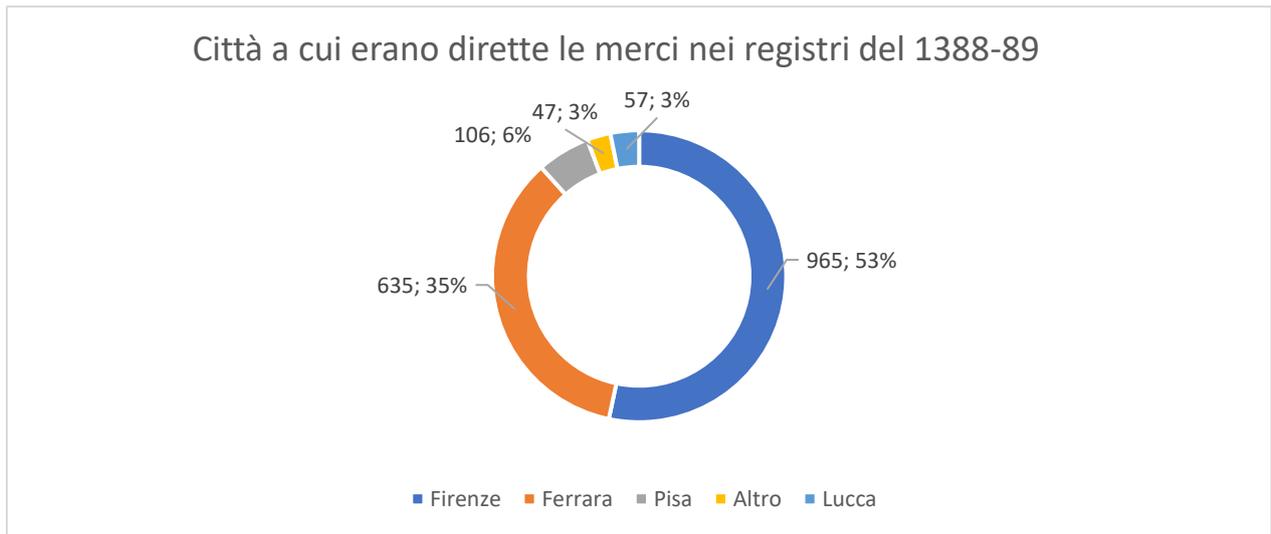


Grafico 2

Se spostassimo poi lo sguardo su altri registri che non rientrano all'interno di quelli scelti per la campionatura, il divario può pure ingrandirsi. In quello che contiene le spedizioni effettuate tra il 1391 e il 1392 da Nello di ser Bartolomeo – lo stesso mercante che, nelle lettere ai suoi colleghi di Barcellona, evidenziava la felice posizione di Bologna tra Venezia e Pisa – il 70% delle merci inviate aveva come destinazione Firenze, contro un 30% che doveva raggiungere Ferrara. Lo scarto poteva dunque raggiungere livelli anche più elevati e ci fornisce un'immagine di Bologna del tutto inedita, da cui è possibile ripartire per formulare considerazioni altrettanto nuove e, questa volta, supportate anche da preziosi valori statistici. Se infatti da una parte questi dati confermano la priorità che rivestiva l'asse viario compreso tra Ferrara e Firenze – considerando che l'88% delle spedizioni effettuate era diretto verso queste due città – dall'altra parte emerge in maniera altrettanto chiara che la principale intenzione delle compagnie mercantili toscane era quella di dirottare questi traffici verso Occidente, piuttosto che Oriente. Bisogna tenere poi presente che le destinazioni dei grafici non rappresentavano necessariamente il capolinea finale delle spedizioni, ma bensì, come Bologna, tappe di un viaggio più lungo che non era destinato a fermarsi solo in Toscana e nella penisola italiana. Perciò andrebbe rimodellato anche il profilo dello snodo bolognese, inserendolo non solo all'interno di circuiti regionali o interregionali ma, al contrario, internazionali, che prevedevano, oltre a trasporti fluviali e terrestri, anche rotte marittime a lungo raggio. Dalla Toscana infatti e da Porto Pisano soprattutto, si aprivano i percorsi navali gestiti dagli armatori genovesi e catalani, che erano destinati a raggiungere la Francia, la Catalogna e, infine, i mari del Nord Europa. I registri

dei dazi dunque, non servirebbero più solo ad acquisire maggiori informazioni limitate allo snodo bolognese, né solamente ai traffici della pianura padana da un capo all'altro della penisola, ma si dimostrerebbero invece documenti preziosi per studiare un piccolo tassello che componeva, insieme a tanti altri, il grande mosaico del commercio europeo medievale. Anche in questo caso la storiografia non è riuscita ad approfondire molto l'argomento e il dubbio che Bologna rappresentasse un centro minore o maggiore nel panorama commerciale internazionale resta ancora una questione molto dibattuta. Per questo motivo, una volta individuate le principali destinazioni delle merci inviate da Bologna, è ora necessario quantificarne i volumi, per vedere se questi corrispondevano più alle esigenze di un traffico a medio o corto raggio o se invece sono da inserire su circuiti di ben più ampio respiro.

Centro o periferia? Bologna nei traffici commerciali alla fine del Trecento.

In mancanza di dati quantitativi precisi, chi finora ha cercato di valutare l'importanza di Bologna nei circuiti commerciali peninsulari e internazionali, ha dovuto cercare nelle risorse archivistiche degli elementi che, pur non fornendo valori statistici o numerici, fossero in grado di suggerire la presenza di traffici più o meno cospicui attraverso la città. Si è visto come ad esempio la vasta gamma di prodotti elencati nei tariffari sia stata interpretata come indicatore di un mercato variopinto e vivace, o come le tariffe create *ad hoc* per i fiorentini, le esenzioni per le spedizioni verso Firenze e i trattati viari appenninici, facessero ipotizzare l'esistenza di frequenti scambi commerciali diretti verso la Toscana. Queste ed altre fonti, molto spesso provenienti dal contesto locale bolognese o dei centri urbani vicini, sono state poi affiancate da quelle prodotte in seno alle compagnie commerciali con cui collaboravano i mercanti residenti a Bologna. Esse, oltre a fornire anche elementi analizzabili attraverso parametri statistici, si rivelano molto utili poiché permettono di conoscere le sfaccettature del mercato bolognese non solo attraverso gli occhi dell'amministrazione comunale, ma anche tramite quelli degli operatori commerciali che, quotidianamente, vi avevano a che fare. Ottima risorsa di questo tipo si è mostrata fin da subito il carteggio del sistema aziendale che orbitava attorno a Francesco di Marco Datini, che vantava della presenza di diversi collaboratori sulla piazza bolognese, dei quali si conservano numerose lettere. Purtroppo, benché il loro numero si aggiri tra le 5000 e le 6000 unità, ad oggi ne sono state analizzate ben poche, limitandosi spesso più a un loro conteggio che ad una loro meticolosa

disamina. Soprattutto, bisogna evidenziare una totale indifferenza su una delle tipologie di lettere che più si prestano ad un'analisi di tipo quantitativa e che avrebbero aiutato moltissimo, a toccare con mano la portata dei traffici che passavano attraverso Bologna, ovvero le lettere di vettura²²². Ciò che più sorprende, tuttavia, è che alla mancanza di una lettura organica di questi documenti non sia seguito un prudente silenzio, ma al contrario ci è spesso basati sulle poche decine di lettere analizzate per determinare una presunta "minorità" di Bologna nei circuiti commerciali gestiti dai collaboratori del pratese²²³. A fronte di ciò, si è deciso pertanto di affiancare ai dati presenti nella campionatura di registri del dazio della mercanzia, anche quelli che emergono nelle lettere di vettura conservate a Prato²²⁴. Il parallelismo tra queste due diverse risorse archivistiche si svilupperà in tre fasi: nella prima parte si analizzerà il contenuto delle lettere di vettura, nella seconda quello dei registri campione e la terza sarà dedicata alle conclusioni. Prima di proseguire, va fatta un'ultima precisazione: per sviluppare questo confronto si è deciso di porre i registri del dazio della mercanzia in lieve svantaggio rispetto alle lettere di vettura. Queste ultime sono state analizzate infatti nella loro totalità, dalla prima che si è conservata (del 1379) all'ultima (del 1407), raccogliendo i dati su un arco di tempo di ventotto anni. Per i registri invece, ci si è limitati agli "anni campione", vale a dire al solo biennio del 1388-1389. La scelta è dovuta al fatto che, tramite questo raffronto, si vuole sottolineare quanto sia inedita e rivoluzionaria l'immagine di Bologna che emerge dai registri del dazio, nonché rimarcare il fatto che, le ricerche condotte sino ad oggi utilizzando anche un materiale preziosissimo come quello conservato a Prato, abbiano fornito purtroppo risultati parziali dai quali bisognerebbe ripartire per dare allo snodo bolognese il valore che effettivamente aveva alla fine del Trecento.

²²² Roberto Greci, ad esempio, nel computo delle missive inviate da Bologna e conservate a Prato, chiarisce di essersi limitato a conteggiare solo quelle del "carteggio comune", vale a dire quella "corrispondenza intercorsa fra aziende commerciali di ogni sorta, che non abbia specializzazione di contenuto e di forma", per utilizzare la definizione data da Melis. *Cfr.*, R. Greci, 2010, p.441; F. Melis, 1972, p.14.

²²³ Il numero piuttosto elevato – pari a 6500 schede sulle 125000 totali consultabili a Prato – ha permesso a Greci di constatare che Bologna si poneva "in un ruolo di rispetto", specialmente se lo si confronta con quello di altre città emiliane come Ferrara e Parma, per le quali risultano presenti rispettivamente 250 e 200 lettere. Tuttavia, nonostante questo, Greci propone nuovamente l'immagine di Bologna come "centro minore" nei traffici datiniani, non solo per "la ridotta importanza economica in senso assoluto di questi tre centri tra Tre e Quattrocento, quanto piuttosto per il fatto che le tre città emiliane non risultano essere sedi stabili o provvisorie degli interessi del mercante pratese, non vantando fondaci o fattori più o meno a lungo residenti in esse" *Cfr.*, R.Greci, 2010, pp.441-442.

²²⁴ La maggior parte di queste lettere sono tra l'altro scritte, come si è già detto nel primo capitolo, proprio dagli stessi mercanti che compaiono nei registri del dazio della mercanzia di Bologna.

Parte Prima: le lettere di Vettura

Presso l'Archivio di Stato di Prato si conservano 443 lettere di vettura provenienti da Bologna²²⁵ a partire dal 1379 fino ad arrivare al 1407. L'arco di tempo copre quasi completamente il periodo di attività del sistema aziendale di Francesco Datini, morto a tre anni dall'invio dell'ultima, nel 1407. La redazione di queste missive seguiva uno schema fisso, che prevedeva la notificazione dell'effettuata spedizione, il nome del vetturale a cui era stata affidata la merce, la marca apposta sui contenitori²²⁶, la tipologia e quantitativo di prodotti inviati, cosa farne una volta ricevuti e, infine, il costo del trasporto, da saldare col vetturale una volta consegnata la merce. Vi sono contenute dunque molte più informazioni di quelle presenti nei registri de dazi, a pensarci bene. Spesso esse indicano ad esempio che tragitto hanno effettuato i vetturali, oppure verso quali città queste merci andavano dirottate una volta ricevute. È interessante notare fin da subito la destinazione di queste lettere, riportata nel grafico seguente.

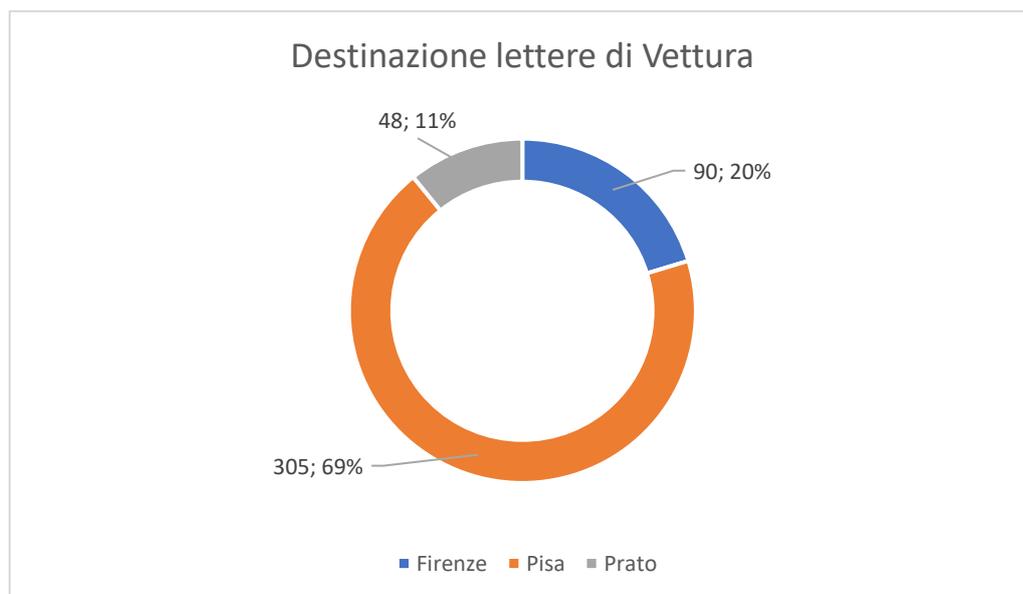


Grafico 3

Non deve stupire l'assenza di destinazioni poste sul versante orientale della penisola: Datini non aveva una sede né a Ferrara, né tantomeno a Venezia, dunque l'unica direttrice di traffico che questi documenti riescono a testimoniare è quella verso la costa tirrenica.

²²⁵ Ad esse vanno aggiunte 15 lettere di vettura che invece avevano come destinazione Bologna. Una sola ha come destinatario Nello di ser Bartolomeo, mentre tutte le altre Francesco Datini, durante il suo soggiorno in città all'inizio del Quattrocento. Per questo motivo, volendoci focalizzare sulle merci in partenza da Bologna, questa quindicina di lettere non è stata presa in esame.

²²⁶ Vedi nota 171.

Piuttosto è sorprendente come Pisa, da terza meta più frequente nei registri campione, assurga qui al primo posto, superando anche Firenze. Potrebbe essere, come avevamo ipotizzato nel paragrafo precedente, che le merci inviate a Firenze non fossero destinate a rimanervi, ma al contrario a proseguire il viaggio proprio verso Pisa e il suo sbocco marittimo di Porto Pisano. Oltre a questa motivazione di carattere logistico, se ne poteva nascondere, per i mercanti residenti a Bologna, un'altra di tipo squisitamente economico. Infatti, si è visto che l'esonero del pagamento del dazio di entrata era rivolto solamente a quei fiorentini che, nel momento di denunciare la merce agli ufficiali del dazio, dichiaravano di voler dirottare le merci verso Firenze. Va da sé che, qualora avessero specificato Pisa e non Firenze come destinazione, non sarebbero stati sollevati dal pagamento del predetto dazio, dunque conveniva sicuramente – soprattutto visto che si trattava di una tappa pressoché obbligatoria partendo da Bologna – dichiarare quest'ultima città e lasciare al vetturale l'indicazione di proseguire fino a Pisa. Passando invece alle merci presenti in queste lettere, si scopre che esse ricalcano abbastanza fedelmente quelle presenti nei tariffari dei *Pacta* e negli stessi registri dei dazi, confermando che da Bologna passasse un eterogeneo numero di prodotti proveniente soprattutto dall'area veneziana. Unica eccezione sono i diversi e non trascurabili carichi di pesce, di anguille salate e di vino che, mentre nelle lettere di vettura trovano una collocazione, non potevano avercela altrettanto nei registri del dazio della mercanzia, essendo un prodotto estraneo alla sua giurisdizione. Nelle seguenti tabelle sono inseriti tutti i prodotti che compaiono nelle 443 lettere, raggruppati per tipologia, con il peso totale accumulato nel corso dei ventotto anni coperti.

Merce	Numero di spedizioni	Totale (Libbre)
Acciaio	6	5298
Anguille Salate	16	10853
Argento sublimato	3	637
Arsenico	9	3238
Bambagio/Cotone	69	28614

Candi	2	915
Canfora	1	34
Cannella (spedizione mista con altre spezie ²²⁷)	4	2302
Capperi	1	230
Carta	7	3909
Legname lavorato	4	57
Cassia	7	7316
Cera	6	9181
Chiodi di Garofano	12	6391
Cordovani	21	12475
Cumino	3	1905
Cuoio	1	713
Formaggio	1	14
Funi	1	965
Galanga	1	230
Galla	1	1595
Grana	3	1539
Guado	14	15134
Incenso	3	1584
Indaco	2	476

²²⁷ Si trova una sola spedizione di sola cannella, mentre le altre vengono spedite in contenitori diversi, ma impacchettati nella medesima balla, diventando così, per il mercante, una sola unità. Le coppie sono formate da “cannella e chiodi di garofano”; “cannella e grana”; “cannella e zenzero”. Per comodità sono state raggruppate in un unico insieme, non essendo indicato il peso specifico di ognuna delle due spezie inviate.

Insaccati	1	880
Lana ²²⁸	21	19087
Libri	1	692
Malvasia	2	1100
Prodotti metallici	1	740
Noce moscata	5	2554
Panni ²²⁹	7	3063
Pece greca	1	468
Penne	1	252
Pepe o Pepe lungo	32	22050
Pesce salato	2	1089
Pignolati	5	1935
Polvere di Cipro ²³⁰	1	1404
Rame	7	8475
Realgar ²³¹	19	9984
Salsicciuoli	1	30
Sandalo e speziarie	1	774
Sangue di drago	1	20
Scamonea	1	20
Schinali	1	242

²²⁸ Anche in questo caso si sono raggruppati i seguenti tipi di lana: “Lana barbaresca lavata”; “Lana grossa”; “Lana lavata”

²²⁹ Sotto questa categoria sono stati inclusi: Panni (generici); Panni dorsi e Panni padovani

²³⁰ Probabilmente si trattava della “pulveri zuchari” trovata anche nei registri, che veniva in gran parte prodotta proprio a Cipro. *Cfr.* Ouerfelli, 2008, p.321.

²³¹ Due spedizioni sono imballate insieme all’arsenico, dunque non sappiamo il peso specifico del Realgar.

Seme da bachi	4	819
Seme santo da Vermini	2	2746
Semenza	1	505
Seta/opere da seta/veli	29	1897
Sirichella	4	644
Spezierie	6	1721
Spiga celtica/Spiga romana	37	25523
Spodio	1	30
Stagno	2	1398
Taffetà	8	1017
Tralicci	3	766
Trementina	11	8006
Vaio	2	1008
Verzino	2	462
Vetro da specchi	1	830
Zenzero ²³²	28	26940
Zucchero	10	7449
TOTALE ²³³	292281 Libbre	

Già a partire da questi dati è possibile fare qualche breve considerazione. In primo luogo ciò che emerge in maniera lampante è la schiacciante predominanza di una serie di prodotti non

²³² Non sono state calcolate le seguenti spedizioni miste: due di Zenzero e pepe; una di Zenzero e Spiga Celtica; una di Zenzero, Spiga Celtica e Noci Moscate del valore totale di 5970 libbre.

²³³ Il totale non rispecchia quello delle somme dei prodotti in tabella poiché si sono calcolate anche tutte quelle spedizioni miste (dove veniva riportato il peso totale e non di ogni singolo prodotto) che non sono state inserite nelle diverse categorie merceologiche.

autoctoni e provenienti sicuramente dall'emporio veneziano, come lo zenzero, il pepe o il cotone. Si conferma dunque la centralità di Bologna per il trasporto e smistamento dei beni che arrivavano dall'Adriatico nella laguna veneta e che dovevano raggiungere il litorale occidentale della penisola. I volumi raggiunti da queste merci levantine – 28614 libbre il cotone; 26940 libbre lo zenzero, ma si potrebbe estendere il discorso anche ad altre – diventano poi ancora più sorprendenti se paragonati a quelle autoctone, ovvero i taffetà e le sete²³⁴, che raggiungono picchi decisamente più mediocri, pari a 1017 e 1897 libbre. Il confronto appare ancora più eclatante – e per certi versi disarmante – se si considera che la storiografia bolognese che ha analizzato il ruolo della città nei circuiti commerciali di Francesco Datini abbia pressoché incentrato tutti i suoi sforzi e attenzioni non sui primi prodotti che troviamo in queste lettere, quanto su quelli meno impattanti, ovvero i taffetà e le seterie dell'industria locale. Senza voler fare una sterile polemica è chiaro che ci troviamo di fronte a un fatto perlomeno bizzarro, poiché è difficile spiegare razionalmente come mai, consultando carteggi custoditi nei medesimi fondi archivistici in cui sono conservate queste lettere di vettura, si sia arrivati ad affermare che alcuni dei più importanti collaboratori di Francesco Datini che risiedevano a Bologna – nella fattispecie Nello e Antonio di ser Bartolomeo, ampiamente citati anche nelle scorse pagine – “operarono assiduamente come intermediari del commercio dei taffetà; pochissime furono le transazioni riguardanti altri generi di merci”²³⁵. Se infatti prendiamo le lettere di vettura spedite solo dalla loro compagnia – escludendo tra l'altro lo zio, Matteo di ser Nello, che da solo ne inviò 213, quasi la metà di quelle conservate a Prato – vi troveremmo solamente otto spedizioni di taffetà (1017 libbre) contro diciotto di zenzero (16167 libbre); diciotto di pepe (8324 libbre); trentasei di cotone (19160 libbre) e 5 di chiodi di garofano, che seppur minori di quelle dei taffetà, le superavano in peso, per un totale di 1892 libbre. Di fronte a questi dati, inutile dirlo, si resta vagamente perplessi, perché si apre uno scenario completamente inedito e su cui non si è ancora riflettuto. In parte si può forse incolpare la tendenza degli studi su Bologna a dare pochissimo peso al suo mercato di transito, come se non rientrasse anch'esso nelle dinamiche commerciali o, peggio, che fosse meno importante – o prestigioso – del mercato di prodotti locali. Questo atteggiamento d'altronde lo si era già

²³⁴ Tra l'altro mentre i taffetà provenivano sicuramente dal mercato locale, le sete in questo caso non è detto che fossero autoctone, ma potevano provenire esse stesse da Venezia, aumentando ulteriormente il divario tra i prodotti in transito e quelli acquistati a Bologna e inviati verso la Toscana.

²³⁵ R.Greci, 2010, p.447.

incontrato nel paragrafo precedente, nelle due principali interpretazioni della descrizione di Bologna da parte di Nello di ser Bartolomeo che, piuttosto che accogliere con entusiasmo la sua vocazione ad essere centro di smistamento per Pisa e Venezia, avevano interpretato questa predisposizione come una chiara testimonianza della non vocazione commerciale di Bologna²³⁶. Tutto l'opposto, insomma. Tra l'altro, come si è già ricordato nel primo capitolo, gli introiti comunali provenienti dal dazio della mercanzia rappresentavano una percentuale sicuramente non trascurabile, che consentiva alla città di poter contare su una fonte di guadagno continua e per cui non era necessario fare esosi investimenti, considerando che derivava principalmente dalla sua felice posizione topografica nei circuiti commerciali padani. Sarebbe forse il caso di invertire questa inspiegabile tendenza di escludere aprioristicamente da qualsiasi ragionamento i prodotti che passavano sulla piazza bolognese pur senza provenire direttamente dalla sua industria e, al contrario, tenerne conto con particolare riguardo, essendo questi ultimi i veri termometri che permettono di capire quanto i fiorentini investivano su Bologna e quanto la città si rivelasse importante per il funzionamento delle reti di trasporto che alimentavano direttamente i grandi circuiti marittimi europei che partivano dall'Italia.

Parte seconda: i registri campione (1388-1389)

Il carotaggio effettuato sui registri conservati a Bologna copre, come si è detto nell'introduzione, dodici mesi, da marzo del 1388 quello seguente del 1389²³⁷. Nelle tabelle seguenti sono stati raccolti tutte le spedizioni di un giorno, di una settimana, di un mese e dell'intero anno campione, prelevando i dati dai tre registri conservatisi di Matteo di Ser Nello, Giovanni Filippini Guidotti e l'*Universalium*. A differenza della tabella relativa alle lettere di vettura sono qui presenti anche le merci inviate verso Ferrara le quali, tuttavia, si riducono a ben pochi prodotti, ovvero panni fiorentini, zafferano e qualche formaggio. **Tutto** il resto, al contrario – specialmente le spezie, i metalli e il cotone – avevano come unica destinazione la Toscana e, soprattutto, Firenze.

²³⁶ Ancora più incomprensibile è il fatto che entrambi gli storici non abbiano avuto difficoltà ad affermare che però il centro di smistamento bolognese, avesse un'importanza primaria per il collegamento del versante adriatico con quello tirrenico. Sembra proprio dunque che questo aspetto non rientri all'interno di una categoria valida per definire cosa abbia o non abbia una forte "vocazione commerciale", come si è ampiamente detto nel paragrafo precedente.

²³⁷ Tutti i registri del dazio della mercanzia seguono d'altronde questa impostazione, cominciando ad essere redatti in marzo e terminando in quello successivo. In certi casi il lasso di tempo può leggermente aumentare, abbracciando due o tre mesi in più – ma in media si contano solamente dodici mensilità per ogni registro.

Giorno campione: 06/02/1389

Merce	Matteo di ser Nello	Giovanni Filippini	Universale	Totale
Acciaio	0	0	149	149 (54Kg)
Armi	0	0	3220	3220 (1162 Kg)
Arnesi	0	0	411	411 (148 Kg)
Bambagio ²³⁸ filato	0	0	240	240 (87 Kg)
Merzarie	0	0	138	138 (50 Kg)
Canovacci	0	0	803	803 (290 Kg)
Velluti	0	0	80	80 (29 Kg)
Capperi,Zenzero Verde	708	0	0	708 (256 Kg)
Chiodi di garofano	0	414	0	414 (136 Kg)
Noci Moscate	0	130	0	130 (42 Kg)
Panni fiorentini	280	0	0	280 (101 Kg)
Panni di lino	810	0	0	810 (292 Kg)
Panni dorsi	0	0	43	43 (15 Kg)
Pece greca	240	0	0	240 (78 Kg)
Penne	847	0	0	847 (306 Kg)
Pignolati	1884	0	0	1884 (680 Kg)
Scatole e spezie	210	0	0	210 (76 Kg)

²³⁸ Cotone

Strazarie ²³⁹	0	0	465	465 (168 Kg)
Verzino	0	0	140	140 (51 Kg)
Zafferano	0	46	0	46 (15 Kg)
Zucchero	20	1124	2849	3993 (1298 Kg)
Totale	4999	1714	8538	15521 (5334 Kg)

Settimana Campione: 06/02/1389-12/02/1389

Merce	Matteo di ser Nello	Giovanni Filippini	Universale	Totale
Acciaio	0	0	1538	1538 (555 Kg)
Armi	0	0	3220	3220 (1162 Kg)
Armi, Tappeti	0	0	228	228 (82 kg)
Arnesi	0	0	411	411 (148 Kg)
Bambagio	0	2679	1186	3865 (1395 Kg)
Canovacci	0	0	1266	1266 (457 Kg)
Velluti	0	0	80	80 (29 Kg)
Capperi, Uva Passa	0	0	303	303 (109 Kg)
Capperi, Zenzero	708	0	0	708 (256 Kg)

²³⁹ Stracci, ritagli di panni.

Verde				
Cera	418	0	2684	3102 (1119 Kg)
Chiodi di Garofano	340	644	0	984 (320 Kg)
Ermellini	0	0	75	75 (27 Kg)
Ferri stagnati	230	0	0	230 (83 Kg)
Fichi in spezierie	0	0	92	92 (33 Kg)
Grana	0	0	100	100 (32 Kg)
Galle; Zenzero	0	0	238	238 (77 Kg)
Lane di S. Matteo	0	0	1828	1828 (660 Kg)
Merzarie	0	0	288	288 (104 Kg)
Noci Moscate	0	230	0	230 (75 Kg)
Opere di seta	100	0	0	130 (47 Kg)
Panni Fiorentini	280	0	2377	2675 (966 Kg)
Panni di lino	810	0	0	810 (292 Kg)
Panni dorsi	0	192	601	793 (286 Kg)
Panni veronesi	0	0	474	474 (171 Kg)
Panni, Arnesi	0	0	130	130 (47 Kg)
Pece greca	240	0	0	240 (78 Kg)
Penne	847	0	470	1317 (475 Kg)
Pignolati	2126	0	694	2820 (1018 Kg)

				Kg)
Scatole e spezie	210	0	0	210 (76 Kg)
Scatole e spugne	198	0	0	198 (71 Kg)
Sete del Catai	0	0	1370	1370 (495 Kg)
Spezierie	160		28	188 (61 Kg)
Strazarie	465	0	668	1133 (409 Kg)
Verderame	0	0	135	135 (44Kg)
Verzino	0	0	140	140 (45 Kg)
Vetri lavorati	0	0	428	428 (139 Kg)
Zafferano	208	46	1826	2080 (676 Kg)
Zenzero	1918	0	1880	3798 (1234 Kg)
Zucchero	4021	1124	3956	9101 (2958 Kg)
Totale	13279	4915	28714	46956 (16311 Kg)

Mese campione: 01/02/1389-28/02/1389

Merce	Matteo di ser Nello	Giovanni Filippini	Universale	Totale
Acciaio	585	0	4602	5187 (1872 Kg)
Argento lavorato	51	0	0	51 (18 Kg)
Armi	0	0	3220	3220 (1162 Kg)
Armi, Tappeti	0	0	228	228 (82 kg)
Arnesi	897	0	411	1308 (472 Kg)
Arnesi, Pellicce	220	0	0	220 (79 Kg)
Bambagio	0	4535	1871	6406 (2312 Kg)
Biacca	1890	0	0	1890 (614Kg)
Canfora	0	0	60	60 (19Kg)
Cannella, Chiodi di Garofano	0	240	0	240 (78 Kg)
Canovacci	0	0	1753	1753 (632 Kg)
Capperi	0	0	252	252 (91Kg)
Capperi; uva passa	0	0	303	303 (109 Kg)
Capperi, zenzero verde	708	0	0	708 (256 Kg)
Cera	418	0	4815	5233 (1889 Kg)
Chiodi di garofano	1590	644	0	2234 (726 Kg)
Composte (Compostarum)	0	0	30	30 (11 Kg)
Curame	471	0	0	471 (170 Kg)

Ermellini	0	0	75	75 (27Kg)
Ferri stagnati	230	0	0	230 (83 Kg)
Fichi in spezierie	0	0	92	92 (33 Kg)
Formaggio	0	0	2000	2000 (722 Kg)
Formaggio e spezie	0	0	52	52 (19 Kg)
Galla, Salnitro	250	0	0	250 (81 Kg)
Galla, Zenzero	0	0	238	238 (77 Kg)
Grana	0	0	100	100 (32 Kg)
Invoglie	0	0	204	204 (74 Kg)
Lane di san Matteo	0	0	2447	2447 (883 Kg)
Libri	0	0	30	30 (11 Kg)
Manganese	0	0	1385	1385 (500 Kg)
Merzarie	0	435	1309	1744 (630 Kg)
Noci Moscate	0	230	357	587 (191 Kg)
Olio di semi	485	0	0	485 (175 Kg)
Opere di seta	100	0	0	100 (36 Kg)
Panni fiorentini	580		4305	4885 (1763 Kg)
Panni di Lino	1712	0	0	1712 (618 Kg)
Panni dorsi	43	192	409	644 (232 Kg)
Panni Francesi	0	0	1188	1188 (429 Kg)
Panni veronesi	0	0	474	474 (171 Kg)
Pece greca	240	0	0	240 (78 Kg)

Pelli di Boldrone	0	0	832	832 (300 Kg)
Pelli francesi	0	0	6633	6633 (2394 Kg)
Penne	847	0	470	1317 (475 Kg)
Pepe	3388	0	0	3388 (1101 Kg)
Pesce	0	0	2060	2060 (744 Kg)
Pignolati	3784	0	1171	4955 (1789 Kg)
Scatole e spezie	210	0	0	210 (76 Kg)
Scatole e spugne	198	0	0	198 (71 Kg)
Seta	0	0	176	176 (65 Kg)
Seta del Catai	0	0	4651	4651 (1679 Kg)
Sete di Romania	318	0	0	318 (115 Kg)
Spezierie	1660	0	383	2043 (664 Kg)
Strazarie	0	390	2430	2820 (1018 Kg)
Trementina	490	0	0	490 (159 Kg)
Triaca	0	0	232	232 (75 Kg)
Verderame	0	0	135	135 (44Kg)
Verzino	0	0	140	140 (45 Kg)
Vetri lavorati	0	0	855	855 (309 Kg)
Zafferano	345	189	2952	3486 (1133 Kg)
Zenzero	10724	240	3809	14773 (4801 Kg)
Zucchero	8712	1124	6980	16816 (5465 Kg)
Zucchero Candi	215	0	0	215 (70 Kg)

TOTALE	41361	8219	66119	115699 (40049 Kg)
--------	-------	------	-------	----------------------

Periodo completo: Marzo/1388-Marzo/1389

Merce	Matteo di ser Nello	Giovanni Filippini	Universale	Totale	Totale in Kg
Acciaio	42721	3028	27910	73659	26591
Anelli lavorati	0	5	0	5	2
Argento	0	0	674	674	243
Argento sublimato	890	188	0	1078	350
Armi	0	0	3880	3880	1401
Arnesium	1731	0	1895	3626	1309
Arsenico	245	0	0	245	80
Bambagio	43514	43144	33949	120607	43539
Biacca	8690	2295	800	11785	3830
Camiciorum	0	200	0	200	72
Canfora	0	0	120	120	43
Cannella	490	240	476	1206	392
Cannella e chiodi di Garofano	0	240	0	240	78
Canovacci	1140	5037	4423	10600	3827
Capperi	1633	0	6959	8592	3102
Cassia	0	190	0	190	62

Cera	30376	23317	33825	87518	31594
Chiodi di Garofano	5082	1391	1259	7732	2513
Cinabro	264	365	0	629	204
Colla	0	2170	0	2170	705
Compostarum	0	138	200	338	122
Coralli	54	0	0	54	19
Corde	23521	0	9355	32876	11868
Cote	0	1070	0	1070	386
Cumino	3216	2047	0	5263	1710
Cuoio	691	75	4011	4777	1724
Datteri	0	0	430	430	155
Ermellini	0	0	91	91	33
Feltri	0	175	0	175	63
Ferri Alemanni	3464	1012	5476	9952	3593
Ferri da lancia/spada	0	0	480	480	173
Ferri stagnati	450	0	0	450	162
Ferri quadri	280	0	0	280	101
Fichi con spezie	0	0	92	92	33
Formaggio	567	70	25718	26355	9514
Galanga	235	0	660	895	291
Galette	0	1193	8243	9436	3067
Grana	622	1067	2971	4660	1515

Indaco	0	0	2102	2102	683
Invoglie	480	0	5081	5561	2008
Lane	0	0	2390	2390	863
Lane di S. Matteo	0	5424	16047	21471	7751
Lane Francesi	0	0	7074	7074	2554
Libri	0	0	101	101	36
Lino	15431	3762	7045	26238	9472
Manganese	0	0	5506	5506	1789
Maniche	285	465	0	750	271
Merzarie	6217	15142	18208	39567	14284
Montoni	7264	22	2708	9994	3608
Noci Moscate	481	100	688	1269	412
Oggetti in bronzo	340	0	0	340	123
Olio di semi	1919	0	3288	5207	1880
Panni	2946	0	314	3260	1177
Panni Bixelli	0	715	594	1309	473
Panni dorsi	984	73	2127	3184	1149
Panni Ferraresi	0	0	2228	2228	804
Panni Fiorentini	24070	4925	53384	82379	29739
Panni Francesi	2130	2479	29257	33866	12226
Panni Maiorchini	0	0	332	332	120
Panni Lombardi	16535	0	15472	32007	11555

Panni Padovani	785	0	0	785	283
Panni Veronesi	518	0	4802	5320	1921
Partixorum	0	506	0	506	183
Pece	1983	2189	0	4172	1356
Pelli	2887	1878	24193	28958	10454
Pellicce	25	0	0	25	9
Penne	872	0	4500	5372	1939
Pepe	27322	3047	9624	39993	12998
Pesci	0	0	2125	2125	767
Pignolati	35191	15611	10698	61500	22202
Piombo	470	1423	0	1893	683
Polvere contro i vermi (Seme Santo)	1350	0	0	0	1350
Rame	13132	1365	1914	16411	5924
Realgar	1311	0	0	1311	426
Salnitro	0	0	9418	9418	3061
Salsicce/carni salate	121	0	275	396	143
Salgemma	425	0	0	425	138
Sandracca	242	0	0	242	79
Sapone	0	235	238	473	171
Seppie	2218	0	779	2997	1082
Sete	1977	0	6990	8967	3237

Sete del Catai	0	0	13159	13159	4750
Speziarie	6535	3804	2599	12938	4205
Spighe (celtiche?)	2836	0	3480	6316	2280
Strazarie	0	390	2097	2487	898
Tappeti	0	748	240	988	357
Trementina	5837	2536	689	9062	2945
Triaca	36	50	355	441	143
Vai	10499	128	559	11186	4038
Velluti	0	0	150	150	54
Verderame	1475	1400	6045	8920	2899
Verzino	2984	732	6450	10166	3304
Vetri lavorati	3902	429	3862	8193	2958
Vetriolo	3217	1350	4445	9012	2929
Zafferano	2484	3411	18329	24224	7873
Zenzero	49282	3619	28091	80992	26322
Zucchero	31111	13578	22495	67184	24253
Zucchero Candi	1112	0	215	1327	479
TOTALE	459999	180193	536659	1178201	413289

Conclusioni

Dal confronto dei dati provenienti sia dai registri bolognesi che dalle lettere di vettura dell'Archivio di Prato emergono alcuni aspetti molto interessanti e che meritano una certa attenzione. In primo luogo va sottolineato l'ampio ventaglio di prodotti che transitava per Bologna e che, se era già indicativo nel carteggio datiniano, lo è ancora di più a seguito della lettura dei documenti bolognesi. Mentre infatti le prime offrono 67 tipi di beni

diversi²⁴⁰, i secondi ne contano 99: trentadue in più, elemento che conferma ciò che già Roberto Greci e Rossella Rinaldi avevano supposto a seguito della semplice lettura dei tariffari, ovvero che la piazza bolognese fosse attraversata da una eterogeneità di prodotti davvero sorprendente e inaspettata. Un simile discorso può essere fatto anche sui dati quantitativi, solo che, in questo caso, si entra in una dimensione ancora inesplorata e del tutto inedita, ma capace per la prima volta – e forse in maniera risolutiva – di rispondere alle domande poste all’inizio di questo capitolo, ovvero se Bologna fosse un centro mercantile minore o maggiore, quanto i fiorentini investivano sul suo snodo commerciale e che genere di flusso di merci erano in grado di creare a partire da essa. Andiamo per ordine, riprendendo in mano i numeri che emergevano a partire dalle lettere di vettura, le quali segnalano un totale di 292.281 libbre esportate da Bologna. Si tratta di un volume sicuramente non trascurabile, ma che tuttavia rientra all’interno di parametri del tutto plausibili o perlomeno non tali da destare particolare stupore, tenendo presente che tale cifra è distribuita lungo un periodo di ventotto anni, con una media di 10500 libbre all’anno e 869 al mese. Ora, considerando che questi trasporti erano diretti solo verso la Toscana e che avvenivano a someggio, questi numeri si traducono in uno sfruttamento complessivo di mezzi di trasporto estremamente basso. Sappiamo che alla fine del Trecento la capacità di carico di un mulo – l’animale da soma principalmente utilizzato per questi itinerari – si aggirava attorno alle 400 e alle 600 libbre, suddiviso in due contenitori che venivano legati lungo i fianchi della bestia, del peso di 200-300 libbre l’uno²⁴¹. Tuttavia, nel caso di tragitti montani come quelli per la Toscana, i mercanti preferivano prestare particolare attenzione a non eccedere nei pesi, onde evitare di sfiancare il mulo e magari procurargli un infortunio, o addirittura causarne il decesso, lungo il cammino, cercando di non superare le 200 libbre per balla e un peso complessivo di 400 libbre²⁴². Nei registri del dazio della mercanzia si trova d’altronde la conferma di questa prassi, ampiamente documentata anche nei carteggi mercantili: i contenitori spediti infatti raramente superano le 200-250 libbre e i rari casi di carichi più pesanti di 300 o 400 libbre venivano normalmente “reducti” in altrettanti imballaggi più piccoli e leggeri. Rapportato con il quantitativo mensile dei volumi contenuti

²⁴⁰ Nella tabella se ne contano solamente 63, poiché i panni e le lane sono state messe, come si è specificato in nota, all’interno di due unici insiemi. Dunque, avendo due tipi di panno e due di lana in più, il totale netto dei prodotti presenti nelle lettere di vettura somma a 63+4=67.

²⁴¹ L.Frangioni, 1983, p.98

²⁴² *Ibidem*

nelle lettere di vettura dell'Archivio di Stato di Prato, pari come si è visto a 869 libbre, vorrebbe dire che da Bologna venissero impiegati mediamente solo due o tre muli al mese, un numero non solo decisamente irrisorio, ma anche piuttosto irrealistico. Le cose cambiano sensibilmente guardando i dati presenti nei registri dei dazi, sicuramente più precisi e meno lacunosi di quelli del carteggio datiniano. Qui troviamo fin da subito quantitativi a dir poco sorprendenti, considerando che in un solo mese vengono raggiunte le 115.699 libbre, quasi la metà di quelle raggiunte in ventotto anni secondo il carteggio datiniano, fino ad arrivare all'ammontare totale annuo, pari alla cifra di 1.178.201 libbre, 413 tonnellate odierne. In un anno, in altre parole, era passato da Bologna un volume di beni **quattro** volte superiore a quello dei ventotto anni delle lettere di vettura e che, riprendendo il calcolo fatto sul numero di muli fatto precedentemente – ma togliendo chiaramente le merci destinate a Ferrara – impiegava lungo i sentieri appenninici verso la Toscana in media dalle 250 alle 280 bestie da soma al mese²⁴³. Anche con quantitativi così diversi è possibile trovare alcuni punti in comune: in primo luogo vanno nuovamente sottolineate le basse cifre raggiunte da quei prodotti che rappresentavano, soprattutto per la storiografia bolognese, i cavalli di battaglia su cui si incentrava l'attività economica degli operatori toscani a Bologna: taffetà e sete. Il fatto che i primi non siano del tutto menzionati non deve destare sospetti, poiché essi, non essendo presenti in maniera esplicita né nei tariffari del 1351, né in quelli di fine Trecento, rientravano di conseguenza all'interno nel macro insieme delle "sete", le quali tuttavia raggiungono solamente la cifra di 8978 libbre, cioè lo 0.8% di tutti i prodotti inviati²⁴⁴. Restano invece molto alti due prodotti già incontrati nel carteggio datiniano: il cotone (120607 libbre) e lo zenzero (80992), che si configurano come quelli più importanti all'interno dei 12 mesi campioni. Altro aspetto che deve essere sottolineato è la predominanza di beni di chiara provenienza orientale e, dunque provenienti da Venezia e diretti verso il Tirreno. Nella direzione opposta infatti si registra soltanto il movimento di tre beni su 99: zafferano (perlopiù toscano), panni fiorentini e qualche formaggio di dubbia origine, ma probabilmente anch'essi di provenienza toscana oppure sarda²⁴⁵. Le restanti 96

²⁴³ La media a partire dal totale è pari a 245, ma variava a seconda dei mesi, chiaramente. Nel mese preso per la campionatura ad esempio, se ne conterebbero, mantenendo il coefficiente di 400 libbre, 275.

²⁴⁴ Potrebbe essere – ma non vi sono prove a riguardo – che in tali registri venissero riportate solo le merci in transito e non quelle acquistate sul mercato locale e poi spedite, tuttavia, si può affermare con una certa dose di sicurezza che, anche qualora fosse così, difficilmente i prodotti bolognesi avrebbero raggiunto simili quantità, sia per via dei confronti con il carteggio datiniano, sia per i limiti dell'industria bolognese descritti precedentemente.

²⁴⁵ M.Giagnacovo, 2002, pp.59-61 e *Idem*, 2014, pp.293-294.

merci invece erano tutte dirette verso Firenze, Pisa o le altre città viste precedentemente e arrivavano a Bologna da due aree geografiche precise: in primo luogo il Veneto – che detiene il primato assoluto – e in secondo luogo la Lombardia, specializzata soprattutto nel commercio di fustagni²⁴⁶ o metalli lavorati e allo stato grezzo²⁴⁷. Anche attraverso lo spettro quantitativo e qualitativo dei prodotti dunque, emerge in maniera chiara come la direttrice principale del traffico propendesse da Est a Ovest e non viceversa, con lo scopo di collegare le sponde orientali della penisola con quelle occidentali e aprire a queste merci la via per i mercati dell'Europa Occidentale: infatti, è difficile poter pensare che volumi tanto ingenti servissero a rifornire i mercati locali o le città verso cui venivano inviati. Di particolare interesse ai fini di questa ricerca, è poi necessario rilevare che, tra le macro categorie di prodotti presenti nelle tabelle soprastanti, le derrate alimentari occupino un posto di grande rilievo, superato solamente – e non sempre con grandi margini – dai tessuti, i quali come è noto rappresentavano il “prodotto cardine” del commercio delle aziende toscane. I cibi si distinguono sia per la loro varietà, che per i loro quantitativi molto elevati, specialmente per quanto riguarda le spezie, prodotti di lusso, sempre di origine orientale ed estremamente ricercate nei mercati europei. Si è visto come lo zenzero poteva arrivare a quantitativi eccezionali, pari a 26 tonnellate in un anno, con una media di due tonnellate al mese, ma anche le altre spezie non erano da meno: si pensi ad esempio allo zucchero (24 tonnellate), ai chiodi di garofano (2,5 tonnellate), alla cannella (392 Kg), alla galanga (291 Kg), alle noci moscate (412 Kg), o al pepe (13 tonnellate). Da queste analisi numeriche Bologna ne esce con un volto sicuramente diverso e inaspettato: da piccolo centro mercantile privo di una forte vocazione commerciale, a grande punto di passaggio di una quantità molto alta di beni, sintomo del fatto che i fiorentini presenti, più che essere interessati ad azioni di compravendita sul mercato locale, ponessero le proprie energie e sforzi a mantenere oliata l'intera macchina economica gestita dai propri collaboratori, creando un vero e proprio canale di comunicazione fluido e agile lungo la pianura padana. Inoltre, emerge con altrettanta forza il ruolo di Bologna come centro di smistamento per una merce davvero inaspettata come le spezie, le quali compaiono con costante frequenza, suggerendo che fosse proprio attraverso il comune emiliano che i fiorentini gestissero gli affari che ruotavano

²⁴⁶ F.Melis 1962, pp. 188-189; C.Ciano 1962-1963, p. 283; L.Frangioni 2007; L.Frangioni 2010, pp. 436-438

²⁴⁷ Provenienti probabilmente dalle miniere della Val Trompia e della Val Camonica, *Cfr.* M.L. Bottazzi, 2012, G. Cameasca, 2019, p.9 e in particolare nota 1.

attorno a questi prodotti esotici. Queste riflessioni, che ci portano all'approfondimento sulle derrate alimentari nel prossimo capitolo e al loro valore nei consumi non locali, ma bensì europei, servono come punto di partenza per ricostruire su basi solide, innovative ed inedite l'immagine di Bologna da un punto di vista economico, ponendo l'attenzione sulla sua autentica dinamicità commerciale e la sua fondamentale funzione di raccordo per quei traffici che costituivano il nerbo del grande commercio internazionale del tardo Medioevo, da Oriente ad Occidente.

Tra guerra, pestilenze e congiure: un volo d'uccello su Bologna tra XIV e XV secolo a partire da una lettera inedita del 1390.

“Dentro nella città non pare ch'abia guerra niuna, ogniuno atende affare i facti suoi e bene vero che l'Arti o merchatanti ci fanno pocho per lo chattivo tenporale. Siché se altra novità non aparisse per guerra che ci sia al preçente, non lasserei di non venire qua, perocché qua è buono vivere e di tutte le chose meglio che in terra d'Italia e ci è buoni vini e buona derrata secondo il tenporale che ito buone charni, polli, pipioni, assai chonvenevole derata e così d'ogni altra cosa s'apartiene alla vita dell'uomo”²⁴⁸.

Quando nel giugno del 1390 Matteo di ser Alberto da Prato scriveva questa lettera a Francesco Datini, Bologna non stava vivendo uno dei suoi periodi migliori. Alla fine del secolo la città era sconvolta da una serie di epidemie che costrinsero in certi i casi i mercanti fiorentini a fuggire verso le proprie terre, quando non vi erano pestilenze anche là chiaramente, in cerca di riparo. Nel momento in cui Matteo scrive questa lettera, la “crisi sanitaria”, come diremmo oggi, sembrava leggermente migliorata, tanto da indurlo a consigliare a Datini di trasferirsi a Bologna, poiché “l'aria ci è sanissima né non ci a infermi e non ci muore persona d'acidente di pistolenza, e di quello siate cierti”²⁴⁹. Tuttavia, appena tre anni prima, nel 1387, egli stesso era stato contagiato dal morbo – che egli si limita a

²⁴⁸ ASPo, *Datini*, 1095, Bologna-Firenze, Matteo di ser Alberto da Prato a Datini Francesco di Marco, 24/06/1390

²⁴⁹ *Ibidem*. In un'altra lettera, sempre di Matteo e inviata nello stesso giorno ma diretta a Prato, egli specifica più dettagliatamente che aveva sentito come Datini fosse intenzionato a trasferirsi a Bologna, temendo che il “fuocho s'apigliasse pure chostà”. Aggiunge dunque che “qua è l'aria sanissima quanto ciela vedesse mai ed è parecchie mesi non sentì ci sia morto persona”. Cfr. ASPo, *Datini*, 1095, Bologna-Prato, Matteo di ser Alberto da Prato a Datini Francesco di Marco, 24/06/1390

chiamare “febre grande” – tanto da temere per la sua stessa vita e non riuscire ad alzarsi la letto per addirittura un mese, col risultato di non aver potuto svolgere appieno la sua attività mercantile.

"Fermai il merchato al dì 6 di settembre e l'altro dì mi prese la febre grande con assai accidenti, tanto che io sono istato preso a partirmi da questa vita. E m'è durata la malattia circha d'uno mese, che mai non mi sono potuto ispicchare dal piumaccio. Ora, per la grazia di Dio, io sono guarito ed escho fuori e atendo alle mie faciende"

La situazione, in realtà, sarebbe stata destinata nuovamente a precipitare e a più riprese, come spesso accadeva in tutta Italia: periodi dove non si registravano particolari pestilenze, affiancati a momenti in cui invece venivano falciate molte vite²⁵⁰. Infatti, nel 1399, Nello di ser Bartolomeo e suo fratello Antonio erano infatti fuggiti da Bologna per rifugiarsi in Toscana, nella propria casa a Firenze a causa di una nuova ondata.

“Ora, per chagione della moria che va grande io, Antonio, so’ venuto qui per alchuni dì, tanto quella furia passi, piacia a Dio farci grazia”²⁵¹

Oltre alla pestilenza, gravava poi su Bologna la minaccia rappresentata dal Conte di Virtù, vale a dire Giangaleazzo Visconti, che stava perseguendo come è noto una politica espansionistica molto aggressiva nell’Italia Settentrionale. Alla fine degli anni Ottanta del XIV secolo Giangaleazzo aveva già esteso i suoi domini ben oltre l’estensione del territorio ereditato con la forza dallo zio Bernabò nel 1385, sottomettendo Verona, Vicenza e Padova e realizzando un grande dominio settentrionale che poteva sfruttare come trampolino di lancio per conquistare anche le città del Centro Italia. La *longa mano* milanese si era d’altronde già protratta verso la Toscana quando il Conte di Virtù entrò a gamba tesa nei fragilissimi rapporti diplomatici tra Siena e Firenze, logorati dalla disputa per il controllo della città di Montepulciano e per le scorrerie perpetuate nei territori senesi dalle truppe di Giovanni Acuto, condottiero al soldo dei fiorentini. Nel 1389 Siena, per proteggere il proprio territorio, aveva pertanto richiesto l’intervento di Milano, facendo leva sulla

²⁵⁰ Oltre alle testimonianze nei carteggi riportati in queste pagine, si veda anche R. Dondarini, 2007 pp. 867-897 e T. Duranti, 2008.

²⁵¹ ASPo, Datini, 774, Firenze-Genova, Nello e Antonio di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Andrea di Bonanno di ser Berizio e Comp., 30/07/1399.

profonda inimicizia che quest'ultima aveva con Firenze²⁵². Giangaleazzo, di fronte alla ghiotta opportunità di poter contare su una presenza militare stabile in Toscana, rispose prontamente all'appello: inviò un reggimento di 200 lancieri e fece sottoscrivere, il 22 di settembre dello stesso anno, un'alleanza difensiva e offensiva con Siena, indirizzata precisamente contro Firenze²⁵³. La notizia scosse chiaramente quest'ultima, gettando benzina sul fuoco sui già precari equilibri della penisola e coinvolgendo chiaramente anche tutte le città che erano alleate con una o l'altra fazione. Firenze corse dunque ai ripari: concesse ai senesi Montepulciano e, in cambio, venne stipulato un trattato – pensato mesi addietro, in verità²⁵⁴ – che sarebbe servito per la creazione di una grande Lega, con lo scopo di contrastare le compagnie di ventura che, con cadenza regolare, scendevano in Italia per compiere razzie e saccheggi. In questa bizzarra confederazione, considerando il clima bellico palpabile, rientravano tutte le città e personaggi che, fino a pochi giorni prima, erano pronti a darsi battaglia: Giangaleazzo, Firenze, Bologna, Perugia, il Marchese d'Este, Siena, Francesco Gonzaga, i Malatesta, Lucca, il Conte di Montefeltro, gli Ordelaffi e Pisa²⁵⁵. Lo scopo ufficiale – di combattere i mercenari – era chiaramente uno specchio per allodole, nemmeno tanto nascosto, per legare le mani di Giangaleazzo e obbligarlo ad un patto di non aggressione vincolante e fermarne l'avanzata. Grazie all'inflessibile attività di mediazione fatta dal signore di Pisa Pietro Gambacorta²⁵⁶, si riuscì a siglare l'accordo piuttosto rapidamente e a scongiurare, momentaneamente, lo scoppio di un conflitto del tutto simile a quello condotto da Bernabò Visconti non più di una trentina di anni prima. Le basi dell'accordo erano tuttavia estremamente instabili: oltre a obbligare ogni confederato a fornire, in caso di necessità, un certo numero di soldati²⁵⁷, vi era la clausola, richiesta espressamente dal comune di Firenze, di vietare al Conte di Virtù ingerenze nelle questioni

²⁵² G. Brucker, 1981, p.134.

²⁵³ La lega era infatti diretta: “[...]singulariter et nominatim contra et adversus comune et civitatem Florentie, que presentem statum civitatis Senarum molestare nititur » e contro tutti gli alleati di Firenze. Aveva valenza cinque anni e si sarebbe attivata entro 15 giorni dalla sua sottoscrizione “tenentur ambe partes et quelibet ipsarum diffidasse comune et populum Florentie cum eius subditis colligatis adherentibus et sequacibus, post quam diffidationem factam teneantur partes predictae gentes taxatas in infrascripto capitulo presentis lige mittere ad invadendum territoria dicte comunitatis Florentie”. Cfr., Archivio di Stato di Siena (d'ora in poi ASS), *Caleffo Rosso*, ff. 27-28. Pubblicato in P. Silva, 1912, p.255, nota 2.

²⁵⁴ G. Brucker, 1981, p.133.

²⁵⁵ P. Silva, 1912, p.257.

²⁵⁶ P. Silva, 1912, pp. 251-261.

²⁵⁷ Il numero di soldati (lance) era commisurato chiaramente alle risorse militari di ogni città, dato che ci indica, anche se in maniera sommaria, le potenzialità belliche di ogni confederato. È curioso che tra le dodici città che sottoscrissero l'accordo, Bologna si classifichi al terzo posto, con 120 lance disponibili, preceduta solo da Milano (con 300 lance) e da Firenze (con 180 lance). Tra l'altro, la somma di quelle fiorentine e bolognesi era pari a quelle offerte dal solo Giangaleazzo Visconti. Cfr., L. Mulinacci, 2015, p.68.

politiche dei territori posti oltre al fiume Secchia. In questo modo, si sarebbe bloccata teoricamente qualsiasi sua azione militare nelle terre poste a meridione di Modena, liberando Bologna, la Romagna, la Toscana e il Centro Italia dalle ambizioni egemoniche di Giangaleazzo. C'era tuttavia una grossa falla che annullava quasi del tutto le restrizioni imposte dai fiorentini, ovvero che esse non avevano valore retroattivo. Anzi, nel trattato viene specificato che gli accordi presi precedentemente dal Conte di Virtù con i suoi amici toscani sarebbero rimasti intatti²⁵⁸. Così, continuava a sussistere l'alleanza tra Milano e Siena, che consentiva a Giangaleazzo – a dispetto dei fiorentini e della Lega – di intervenire in sua difesa o supporto, anche nel caso di azioni belliche perpetuate da Siena stessa. L'ascia di guerra era, in altre parole, tutt'altro che sepolta e sicuramente non si era riuscito a legare le mani di Giangaleazzo, il quale disponeva ancora di una grande libertà di azione sulla penisola. Il vantaggio dell'accordo fu invece che esso permise ai fiorentini di guadagnare tempo prezioso, preparandosi all'inevitabile scontro, rinsaldando le proprie alleanze e richiamando nel proprio territorio Giovanni Acuto e la sua temibile armata. D'altronde, bisogna dire che nemmeno Firenze nutriva particolari speranze nel successo della Lega, tant'è che sia nei mesi precedenti alla sua creazione, che nei giorni successivi, cominciarono a muovere le proprie pedine sulla scacchiera, organizzandosi. Si è detto che la Lega venne creata il 9 ottobre del 1389: tre mesi prima, il 15 luglio, Firenze aveva inviato una delegazione a Bologna con il compito di riferire e ricordare ai loro storici alleati che “alla nostra comunità pare che non sia bene, né sicuro per noi né per loro, di far lega con il Conte di Virtù, considerati i suoi tradimenti e i suoi inganni e malvagità de' quali egli è pieno e co' quali si governa, e considerato che popoli liberi co' tiranni non stanno insieme”²⁵⁹. In realtà, come si è visto, a patti con Visconti ci scesero, ma poiché la Lega serviva principalmente per temporeggiare, la mossa successiva messa a punto dai fiorentini fu quella di riunire “i popoli liberi” sotto un'unica bandiera, creando – il 10 ottobre del 1389, esattamente il giorno dopo alla firma dell'accordo con Milano – una lega parallela anti-viscontea²⁶⁰, cugina di quella che aveva tenuto a freno lo zio di Giangaleazzo, formata questa volta da Bologna, Pisa, Lucca, Perugia e, ovviamente, Firenze stessa²⁶¹. I timori dei

²⁵⁸ P. Silva, 1912, p.257.

²⁵⁹ *Ibidem*, p. 327.

²⁶⁰ Sulla Lega antviscontea di Bologna e Firenze si veda il contributo ancora fondamentale, benché datato, di Ludovico Frati. *Cfr.*, L. Frati, 1889.

²⁶¹ A. Gherardi, 1893, p.241.

fiorentini si dimostrarono pienamente giustificati nei mesi successivi. Cavalcando la crisi intestina che stava lacerando lo Stato Pontificio a seguito del Grande Scisma d'Occidente e la conseguente debolezza del neoeletto Papa Bonifacio IX²⁶², Giangaleazzo decise di muovere il suo imponente esercito – guidato da alcuni dei più abili capitani del tempo, come Jacopo dal Verme, Alberico da Barbiano e Facino Cane – verso Firenze. Tuttavia, esattamente come per gli itinerari commerciali, anche sul suo sentiero di guerra Bologna rappresentava una tappa ineludibile. Torniamo così alla lettera di Matteo di ser Alberto da Prato, il quale si ritrova ad essere testimone diretto di questi fatti. Pochi giorni prima di quando scrisse a Datini²⁶³, l'esercito di Giangaleazzo si era accampato non troppo distante da Bologna, pronto a dare battaglia. È lo stesso Matteo ad informarci degli eventi, riassumendo nella sua missiva un breve racconto di cronaca davvero prezioso e ad oggi del tutto inedito, che vale la pena riportare per intero.

“E gli è vero chella gente del conte nostro nemicho puosero campo in su quello di Bologna presso a quatro miglia alla città e alla gente del comune di Bologna. Presso alloro a due miglia ci è uno luogho, si chiama Ponte a Reno. E uscì fuori grande parte del popolo di Bologna per fare battaglia colloro e il guanto della battaglia mandò loro messer Giovanni dello Acuto nostro chapetano e ordinato le sschiere per combattere con loro. Ma i nemici non aspettarono, che furtivamente levarono campo e partirosi ad XXIII di questo mese e i nostri gli perseguitarono ghagliardamente e presero de riguardo dirieto molti buoni chaporali. Fra quali fu nominato Facino Chane, Antonio Balestracio e molti altri e presero assai chavalli de loro, diché del tutto si sono partiti dal distretto e contado di Bologna”²⁶⁴.

Quella descritta è una nota “scaramuccia”, come l’ha definita Leardo Mascanzoni²⁶⁵, in cui l’esercito bolognese, unito a quello fiorentino comandato da Giovanni Acuto e che era stato chiamato in soccorso da Pellegrino Zambecari²⁶⁶, riuscì a sconfiggere forze viscontee capitanate da Jacopo dal Verme. Quest’ultimo, di fronte alla possibilità di combattere una

²⁶² L. Mascanzoni, 2014, p.124

²⁶³ Nell’altra lettera, pressoché identica ma inviata a Prato, Matteo specifica che la “gente del chonte nostro nemicho s’achamparono a di 22 di giugno” e aggiungendo che si trovavano a cinque miglia da Bologna. L’esercito di Bologna, unito a quello dei fiorentini e capitanato da Giovanni Acuto, si radunò dunque a due miglia da quello milanese (nella località che, nella lettera riportata sopra si chiamava “Ponte a Reno”). La battaglia, o meglio, l’inseguimento dei bolognesi, ebbe luogo il giorno dopo, il 23 di giugno. Cfr. ASPo, *Datini*, 1095, Bologna-Prato, Matteo di ser Alberto da Prato a Datini Francesco di Marco, 24/06/1390

²⁶⁴ ASPo, *Datini*, 1095, Bologna-Firenze, Matteo di ser Alberto da Prato a Datini Francesco di Marco, 24/06/1390

²⁶⁵ L. Mascanzoni, 2014, p.125.

²⁶⁶ D. Balestracci, 2003, pp.194-195.

battaglia dall'esito incerto, preferì ritirarsi, ma venne incalzato dalle truppe dell'Acuto fino alle rive del fiume Samoggia e lì sconfitto: l'esercito della Lega antviscontea riuscì così a imprigionare diversi "caporali", tra cui Facino Cane²⁶⁷, e a impadronirsi di molti dei loro cavalli. È sicuramente una testimonianza preziosa, ricca di elementi interessanti, come l'aneddoto sul guanto insanguinato mandato dall'Acuto al suo rivale in segno di sfida, particolare fino ad oggi solo testimoniato all'interno delle cronache²⁶⁸. A parte questi aspetti, ciò che ci interessa maggiormente sottolineare è il successo della Lega antviscontea, che uscì vincitrice da questo prodromo del conflitto che negli anni successivi avrebbe nuovamente infiammato l'Italia Centro Settentrionale. Bologna era riuscita, dunque, a rivendicare la propria indipendenza e a sventare il pericolo rappresentato dall'esercito visconteo, accampato minacciosamente a poca distanza dalla città, a sole due miglia dal ponte sul Reno. Si trattò, come è noto, solo di un momentaneo lampo di luce in un orizzonte che si profilava tutt'altro che roseo e che si sarebbe spento dodici anni dopo, con la vittoria delle forze milanesi a Casalecchio nel 1402 e la conquista della città, come si vedrà a breve. Tuttavia, la notizia della cacciata dell'esercito visconteo nel 1390 era il genere di buone notizie di cui Bologna aveva, in quel momento, bisogno. A fianco delle ondate di pestilenza e delle minacciose mire di Giangaleazzo, pure all'interno delle sue mura il comune emiliano stava vivendo un periodo piuttosto travagliato ed era lacerato dai dissidi e i sotterfugi delle varie fazioni politiche, intenzionate ad assumere il controllo della città. Per affrontare l'ormai inevitabile guerra con Milano, il comune aveva creato il 30 gennaio del 1388 un nuovo ufficio, quello dei Dieci di Balìa, composto da dieci persone elette su venti candidati²⁶⁹ ai quali vennero sostanzialmente concessi i pieni poteri per gestire la difesa di Bologna e risolvere le crisi interne, con notevoli privilegi e totale libertà d'azione²⁷⁰. L'accentramento dei poteri nelle mani dei Dieci di Balìa semplificò sicuramente

²⁶⁷ Per la figura di Facino cane si veda N.Valeri, 1940 e, più recente, B. Del Bo; A.A. Settia, 2014.

²⁶⁸ D. Balestracci, 2003, pp.194-195.

²⁶⁹ Per la lista dei venti candidati Cfr. G. Tamba, 2015, pp.11-13. Gli eletti furono, nell'ordine: "Carlo Zambeccari, dottore di leggi; Giovanni di Ludovico da Monterenzio, notaio; Francesco Foscarari, cambiatore; Jacopo di Ugolino Bianchetti, cambiatore; Filippo Guidotti, cambiatore; Giovanni di Jacopo Oretti, mercante; Pietro di mastro Enoch, notaio; Nanne di Gabione Gozzadini, cambiatore; Tommaso di Pietro Galesii, notaio; Zordino di Lencio Cospi, mercante".Cfr., *Ibidem*. Notare che, tra i nomi degli eletti, compare anche quello di Filippo Guidotti, cambiatore. Si è visto, nel primo capitolo che, tra i registri dei dazi se ne conservano alcuni appartenuti a "Johannes Philippini Guidotti" e che il nome di quest'ultimo (collaboratore datiniano, come si è già detto) risulta anche tra i firmatari delle tariffe dei *Pacta* di fine Trecento. Forse poteva trattarsi del figlio, stando anche al suo patronimico, evidenziando che egli aveva nel panorama commerciale bolognese una posizione di tutto rispetto.

²⁷⁰ Li si autorizzava infatti: "a stringere le alleanze che avessero ritenuto opportune senza necessità di autorizzazioni di altri organi di governo, e nella gestione delle milizie assoldate, delle quali potevano decidere l'arruolamento e le

lo svolgimento delle mansioni di quest'ufficio, tuttavia, poiché i membri erano nel complesso tutti personaggi molto vicini al regime vigente, procurò un'ondata di malcontento nelle fazioni avverse, che si videro estromesse dalla scena politica del comune. La principale a sentirsi vittima di emarginazione fu sicuramente quella dei Maltraversi, la cui influenza era stata già diminuita a seguito dell'insuccesso della sedizione promossa dai Pepoli nel 1387. L'insofferenza per questa situazione senza apparenti vie d'uscite – considerando che i poteri dei Dieci vennero confermati per un anno con una votazione di 265 membri a favore e 165 contro²⁷¹ – li condusse a cercare il supporto di altri esponenti della scena politica bolognese altrettanto indeboliti dalla fazione dominante, come i membri della vecchia feudalità, che vedevano in Giangaleazzo un espediente per tornare ad avere un ruolo preponderante nel comune, come quello dei propri avi. L'accordo fra questi ultimi e i Maltraversi venne raggiunto: bisognava cospirare per la caduta del regime e cedere la città a Giangaleazzo. Il conte di Virtù poteva contare dunque, per la conquista di Bologna, non solo sulle sue personali forze militari e di quelle degli alleati, ma anche sui simpatizzanti all'interno del tessuto sociale bolognese, pronti a sacrificare l'indipendenza del comune in favore dell'astro nascente visconteo. Così, nel novembre del 1389 – solamente sette mesi prima alla battaglia di Ponte a Reno e del Samoggia – Bologna divenne teatro di una pericolosissima congiura²⁷² che poteva non solo rovesciare l'assetto politico bolognese, ma avere un impatto doloroso anche su tutti i membri della Lega – e in special modo Firenze – per raggiungere le quali Milano avrebbe avuto la strada spianata. Tuttavia, l'organizzazione del piano piuttosto disarticolata e le poche forze messe in campo sia dai Maltraversi che dai nobili portarono allo smascheramento dei congiurati e al fallimento del colpo di stato²⁷³. La reazione del governo bolognese fu spietata e, forse, più che direttamente proporzionale al pericolo realmente corso era maggiormente finalizzata a evocare la risolutezza bolognese nell'affrontare la minaccia Viscontea con un scelta “chiara e decisa”²⁷⁴. Si procedette alla

modalità dell'impiego. Li autorizzava a disporre spese a carico della tesoreria del comune per qualunque importo e con il solo obbligo di un mandato scritto senza peraltro necessità di indicarvi le motivazioni della spesa. Concedeva loro la facoltà di emettere provvedimenti obbligatori per tutti i cittadini e di punire coloro che vi contravvenissero. Esentava i componenti la balia dall'obbligo di sottostare a sindacato al termine del mandato, col solo limite delle accuse di furto e baratteria. Erano espressamente escluse dalla loro competenza la giurisdizione penale e civile, la possibilità di riammettere in città i banditi per motivi politici, la dismissione dei beni del comune, la organizzazione dei singoli uffici e, in generale, la struttura dell'ordinamento cittadino”. Cfr G. Tamba, 2015, p.12; A. De Benedictis, 2007, p. 906.

²⁷¹ *Ibidem*, p.26.

²⁷² A. Palmieri, 1915-16, pp. 169-2018.

²⁷³ Si veda *Ibidem* e S. Cantelmi, 2011, pp. 41-42.

²⁷⁴ G. Tamba, 2015, p.27.

confisca dei beni di tutti i congiurati, dopodiché, i principali attori del piano, come Giovanni Isolani, Melchion da Saliceto e Ugolino da Panico vennero giustiziati in piazza; Galluzzi si riparò dai Gonzaga, venne condannato a morte in contumacia e le sue proprietà furono distrutte, altri vennero invece esiliati²⁷⁵. Ecco la situazione bolognese, per tornare alla lettera trascritta all'inizio del paragrafo, che si profilava agli occhi di Matteo di ser Alberto da Prato mentre la scriveva. Faceva bene ad aggiungere al suo invito a venire a Bologna – forse fin troppo ottimista, specialmente per l'epidemia timidamente arretrata – “se altra novità non aparisse per guerra che ci sia al preçente”²⁷⁶, poiché il panorama non era dei più rassicuranti, in special modo per i mercanti di Firenze, come avrebbero presto toccato con mano. La guerra con Giangaleazzo proseguì per altri due anni, tra vittorie e sconfitte per entrambe le fazioni sul campo²⁷⁷, e si concluse con la tregua firmata a Genova nel 1392²⁷⁸, riportando la situazione apparentemente allo *status quo* dei mesi prima del conflitto. Le cose in realtà erano cambiate moltissimo: da una parte le città della lega antviscontea avevano provato sulla loro pelle fin dove poteva spingersi il Conte di Virtù per soddisfare le proprie ambizioni egemoniche, dall'altra parte Giangaleazzo aveva avuto un assaggio della determinazione delle città libere nel difendere la propria indipendenza, comprendendo forse che non avevano perso quella fierezza dimostrata con lo zio Bernabò nei decenni precedenti. I mutamenti si sentirono poi anche nelle singole realtà locali come a Bologna, dove fu chiaro – a seguito della congiura – che il comune era minacciato non solo da nemici forestieri, ma anche da forze interne, occulte, più difficili da stanare e pronte a stravolgere l'ordine costituito. Per questo motivo nel 1393, l'anno immediatamente successivo alla pace di Genova, il governo Bolognese creò un altro ufficio straordinario da affiancare ai Dieci di Balìa: i Sedici Riformatori dello Stato di Libertà. Si trattava di un organo predisposto ad appianare qualsiasi faida e stroncare ogni tipo di sedizione che poteva mettere a repentaglio il comune che agiva grazie all'aiuto di quattro “ufficiali dell'ufficio della pace” che avrebbero vigilato sia sulla città che sul contado per risolvere ogni disordine e divisione²⁷⁹. Come ha fatto notare Tamba, dalla creazione di questo nuovo collegio “se ne trae la netta

²⁷⁵ *Ibidem*; S. Cantelmi, pp.41-42.

²⁷⁶ ASPo, *Datini*, 1095, Bologna-Firenze, Matteo di ser Alberto da Prato a Datini Francesco di Marco, 24/06/1390

²⁷⁷ Per le fasi della guerra, che qui non verranno elencate, si confronti – soprattutto dall'ottica fiorentina – G. Brucker, 1981.

²⁷⁸ *Ivi*, p.136.

²⁷⁹ In una provvigione del 1394 vennero definiti “deputatj super conservacione, fortifficacione, augumentacione, et reffirmacione paciffici et tranquillj status popularis et civitatis Bononie et libertatis eiusdem”. *Cfr.* A. De Benedictis, 2007, p.907.

sensazione che, al di là delle formule rituali di delega dei poteri da parte degli anziani e poi del consiglio generale, l'oligarchia cittadina si apprestasse ad assumere interamente nelle proprie mani il governo della città"²⁸⁰. È in questo momento d'altronde che emergono con prepotenza le tre principali figure che caratterizzeranno il panorama politico bolognese di fine Trecento, mosse tutte dal desiderio di convergere maggiori poteri su sé stessi: Carlo Zambeccari, Nanne Gozzadini e Giovanni Bentivoglio. I primi due, da collaboratori in quanto membri dei Dieci di Balìa durante la guerra del 1390-92, diventarono nella seconda metà degli anni Novanta del XIV secolo accaniti rivali, aspirando entrambi al dominio della città. Fra i due riuscì a spuntarla Zambeccari il 6 maggio del 1398, occupando la piazza di Bologna e il Palazzo degli Anziani e esiliando alcuni influenti amici – e sostenitori — di Gozzadini, che rimase solo²⁸¹. Questo “tentativo di signoria personale”²⁸², come l'ha definito Angela de Benedictis, durò solo un anno, ma in questi dodici mesi si registrò un ulteriore colpo di stato, ad opera del futuro Gonfaloniere perpetuo Giovanni Bentivoglio, l'11 marzo del 1399. Anche questo tentativo fallì e Giovanni venne esiliato, lasciando la città in mano a Zambeccari che, onde prevenire ulteriori complotti, governò la città con particolare durezza e repressione nei confronti dei suoi avversari. Il regime ebbe vita breve come si è detto: alla fine del Trecento dilagò nuovamente a Bologna un terribile pestilenza, la stessa che costrinse alcuni mercanti toscani a lasciare la città, per tornare in patria. Nell'ottobre del 1399 essa non risparmiò nemmeno Zambeccari, che morì il 19 del mese, determinando così la fine del proprio regime. La sua morte ebbe un'eco non trascurabile, sia a livello politico che commerciale. Il giorno seguente, il mercante Antonio di ser Bartolomeo – che, come si è visto era fuggito da Bologna insieme al fratello Nello trovando rifugio nella città natale, Firenze, a causa della peste – scrisse immediatamente una lettera ad Agli Manno d'Albizio, all'epoca collaboratore di Datini sulla piazza pisana, per informarlo delle novità su Bologna. Alla fine della missiva si legge una frase lapidaria, ma dalla quale emerge un misto tra preoccupazione e speranza: “È morto a Bologna Messer Charllo. Non so se nulla è sichuro là per la sua morte. Iddio, là tengha e pacie e riposo”²⁸³. I timori che doveva coltivare Antonio nel momento di dare questa notizia a Manno avevano

²⁸⁰ G. Tamba, 2015, p.38.

²⁸¹ S. Cantelmi, pp.47-48.

²⁸² De Benedictis, 2007, p.908.

²⁸³ ASPo, *Datini*, 493, Firenze-Pisa, Gherardini Antonio di ser Bartolomeo di ser Nello a Agli Manno di Albizio, 20/10/1399

basi ben solide su cui fondarsi. La morte di Zambeccari, infatti, apriva la strada a molteplici scenari politici che non per forza sarebbero stati migliori o favorevoli ai fiorentini che, anche sotto il suo regime, avevano potuto commerciare in tutta tranquillità, mantenendo i consueti privilegi elencati nei *Pacta*. Vi era infatti un personaggio che guardava di buon'occhio la prematura uscita di scena di Zambeccari, valutandola un'ottima occasione per stringere un'amicizia con Bologna, sua storica rivale. Ci stiamo riferendo chiaramente ancora una volta a Giangaleazzo Visconti che, pochi anni dopo la firma della pace di Genova, aveva nuovamente intrapreso azioni belliche che portarono poi nuovamente allo scoppio di un conflitto²⁸⁴. La strategia del Conte di Virtù aveva tuttavia subito un cambiamento molto importante: il suo scopo, si focalizzava ora soprattutto sul dividere gli storici membri della precedente Lega antiviscontea e, in particolare le irriducibili Firenze e Bologna, che sei anni prima avevano rappresentato una fastidiosa spina nel fianco all'interno dei suoi piani di conquista. Egli aveva pertanto esteso ulteriormente i suoi domini in Toscana, per chiudere in una morsa Firenze. A Siena – di cui assumerà il titolo di signore proprio nel 1399²⁸⁵ – aggiunse anche Pisa, che acquistò da Gherardo d'Appiano per l'enorme somma di 200.000 fiorini, scatenando l'ira dei fiorentini, che si vedevano tagliati fuori dai circuiti per raggiungere Porto Pisano²⁸⁶. Si capisce bene perché la morte di Zambeccari costituì una grandissima opportunità per Giangaleazzo: i tanti fuoriusciti, esiliati dal regime precedente, desideravano tornare a Bologna e riprendere la propria scalata al potere, ma per farlo necessitavano di finanziamenti e uomini, che Milano poteva fornire senza problemi. Giovanni Bentivoglio scese così a patti col Conte di Virtù, il quale gli diede una mano per acquisire, dopo aver occupato il palazzo comunale, il titolo di Gonfaloniere perpetuo, attribuitogli dal Consiglio dei Seicento²⁸⁷. Chiaramente Giangaleazzo si prestò ad assistere Giovanni per tornaconto, auspicando a un'alleanza tra Bologna e Milano che rendesse Firenze una facile preda, completamente isolata. Inaspettatamente però, Giovanni scelse di rimanere fedele alla città toscana, obbligando di fatto il Visconti a prendere provvedimenti e a marciare su Bologna. La scelta di Bentivoglio, per quanto comprensibile, visti i rapporti di amicizia con Firenze, decretò la sua stessa fine. Nel 1402 a Casalecchio, a

²⁸⁴ L. Mulinacci, 2015, pp. 78-80.

²⁸⁵ *Ivi*, p.79.

²⁸⁶ Per approfondire lo sfondo economico-politico della Pisa Trecentesca in relazione ai traffici gestiti dai fiorentini e alla guerra con Giangaleazzo *Cfr.*, M. Berti, 2010, pp. 287-328.

²⁸⁷ De Benedictis, 2007, p.908 ; S. Cantelmi, pp.59-64.

pochissimi passi da Bologna, si svolse lo scontro finale tra le forze milanesi e quelle antviscontee, che vide le prime annientare l'esercito di Firenze e di Giovanni I Bentivoglio, il quale venne catturato e linciato dalla folla dei suoi concittadini bolognesi, ora sudditi di Giangaleazzo Visconti²⁸⁸. Pochi giorni dopo, il primo di luglio del 1402, Jacopo e Giovanni Cari, mercanti di origine lucchese e trapiantati a Bologna, scrivevano a Datini per informarlo dell'avvenuto cambio di governo.

“Avrete senttito dele novità di qui e chome lo popolo tolse la signoria a Giovanni di Bentivogli e da poi si è mortto. E da poi si è datta la Signoria al ducha di Milano e tutti li uscitti sono tornatti. Di che, per la Dio grazia, pensiamo che la terra e il chonttado starà in pace e tosto tornerà in buono assetto”²⁸⁹

In realtà, la pace non sarebbe durata a lungo, soprattutto per via della crisi che generò l'improvvisa morte di Giangaleazzo, alcuni mesi dopo alla battaglia di Casalecchio. Nel settembre del 1403 Bologna sarebbe tornata sotto la Chiesa, per somma gioia dei mercanti fiorentini – a differenza di quanto sostenuto da Jacopo Cari²⁹⁰ – che erano stati cacciati da Bologna durante la dominazione viscontea. Forse anche per questo motivo i registri del dazio della mercanzia hanno una grossa lacuna tra l'inizio degli anni Novanta del Trecento e i primi del Quattrocento. Gli scambi dovevano essere sicuramente difficili o impossibili in alcuni di questi anni, ma appena vi fu l'occasione ripresero subito e i fiorentini tornarono volentieri a Bologna, ricominciando a svolgere le proprie mansioni, come ci ricorda Nello di ser Bartolomeo in questa lettera, dai toni quasi gioiosi e speranzosi, del 1405.

“E ora chome a Dio è piaciuto, questa terra è fuori dalle mani di quelli di Milano. È di sotto la Signoria di Santa Chiesa da ora. Il perché noi ci siamo tornati in ordine buono”²⁹¹.

²⁸⁸ S. Cantelmi, pp.68-88.

²⁸⁹ ASPo, *Datini*, 647, Bologna-Firenze, Cari Iacopo e Giovanni a Datini Francesco di Marco, 01/07/1402

²⁹⁰ Più che peccare di ottimismo qui i Cari sembrano voler cogliere la palla al balzo per ricordare che loro, a differenza dei colleghi fiorentini, erano ancora lì e continuavano ad essere operativi. La lettera dunque, oltre a voler informare il Datini, potrebbe essere letta anche come un tentativo di avvantaggiarsi il più possibile dalla situazione nefasta (almeno, per i fiorentini) che li aveva privati di concorrenti. Poiché ogni operazione di smistamento, di acquisto o vendita prevedeva una parcella per l'operatore che la eseguiva, il ricavo della loro compagnia poteva, teoricamente, aumentare vertiginosamente rispetto al solito.

²⁹¹ ASPo, *Datini*, 851, Bologna-Barcellona, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Bellandi Simone di Andrea e Comp., 17/10/1403. Pure senza citarla, questa lettera è menzionata anche in Volpi, 1996, p.591.

Il contesto umano: gli attori del commercio di transito a Bologna

Registri *Universalis* – Registri *Nominali*: le differenze

Per gestire il transito di una mole così consistente di prodotti, la piazza bolognese contava sulla presenza costante di un ampio numero di operatori commerciali, i quali dedicavano molto tempo alla ricezione delle merci, al loro stoccaggio, alla redistribuzione in nuovi imballaggi e, infine alla spedizione e pagamento dei relativi dazi. Alcuni di questi mercanti sono stati citati nelle pagine precedenti, ma nei registri dei dazi ve ne compaiono molti altri e, nel complesso, forniscono l'immagine di una comunità mercantile vivace e molto operosa. Chiaramente, non tutti avevano il medesimo impatto nel panorama commerciale della città e mentre alcuni eseguivano poche e rare spedizioni, altri invece gestivano traffici più cospicui, smistando con continuità giornaliera carichi complessivamente molto pesanti. Per capire quali fossero gli operatori commerciali più di spicco, è possibile fare una prima cernita dividendo i registri del dazio della mercanzia in due categorie: da una parte quelli che venivano indicati dagli agenti del dazio come *Universalis*, mentre dall'altra i *Nominali*²⁹², come li si è voluti chiamare – in maniera da distinguerli dai primi – a seguito di questo lavoro di ricerca²⁹³. La principale ed unica differenza tra le due categorie risiede sostanzialmente nel numero di mercanti che compaiono al loro interno: mentre negli *Universalis* le spedizioni registrate fanno riferimento all'attività di più operatori commerciali, quelle dei *Nominali* si concentrano solamente sulle operazioni svolte da un singolo mercante. In calce alla copertina di questi ultimi documenti veniva indicato il suo nome e poi venivano elencate solo le spedizioni realizzate e pagate da lui. Benché si tratti all'apparenza di una precisazione squisitamente tassonomica, poiché non c'è una variazione della struttura relazionale con cui sia i *Nominali Universalis* venivano compilati, questa classificazione porta inevitabilmente a chiedersi per quale motivo solo ad alcuni mercanti fosse data la possibilità di avere un proprio registro, mentre gli altri venivano affastellati in un altro documento. Le fonti, a proposito di questo, sono piuttosto avare: né la legislazione

²⁹² A livello numerico, si conservano presso l'Archivio di Stato di Bologna Ventuno *Nominali* e diciannove *Universalis*. Grazie a questo equilibrio si è potuto procedere a effettuare confronti fra le due categorie lungo tutto l'arco di tempo coperto dai registri presi in esame, ottenendo una visione d'insieme piuttosto organica e imparziale. Inoltre, se grazie ai *Nominali* è stato possibile ottenere i nomi di alcuni dei mercanti più importanti attivi sulla piazza bolognese, l'altrettanto consistente numero di *Universalis* ha permesso di ottenere i nominativi di un'ampia gamma di mercanti che lavoravano a Bologna in quegli anni, consentendo di avere una visione piuttosto chiara degli attori che animavano la vivace vita economica della città.

²⁹³ L'idea di chiamarli in questo modo è frutto delle riflessioni fatte sia con la Prof.ssa Maria Giuseppina Muzzarelli che con la Dott.ssa Rossella Rinaldi, le quali per prime hanno seguito i passi iniziali di questa ricerca.

bolognese, né le lettere spedite dai mercanti che dimoravano a Bologna lasciano presagire l'esistenza di alcuna forma discriminatoria, né di alcun privilegio riservato a pochi. Se da un punto di vista sociale, dunque, non esistevano canoni che potessero determinare un trattamento privilegiato, la motivazione poteva sfociare in una questione di natura prettamente economica, ovvero nel "potere commerciale" che ognuno di questi mercanti esercitava all'interno di Bologna e che si manifestava pragmaticamente nella frequenza con cui effettuavano le spedizioni, nonché nei quantitativi che raggiungevano ogni anno. Effettivamente, ciò che emerge dal confronto tra queste due categorie di registri doganali, fa protendere maggiormente verso quest'ultima ipotesi: i volumi di merci registrati nei *Nominali* raggiungono vette molto elevate e, alle volte, non troppo distanti da quelle a cui normalmente arrivano gli *Universalis*, con la differenza, tuttavia, che mentre in questi ultimi la somma totale è data dal risultato delle operazioni commerciali sostenute da una pluralità di mercanti – un numero variabile, ma solitamente alto –, quella dei *Nominali* è frutto dell'attività di una singola persona. Ad esempio, fra il 1388 e il 1389, Matteo di ser Nello, al quale è dedicato interamente un registro, spedì da Bologna 461349 libbre, una cifra che, oltre ad essere considerevole anche senza effettuare alcuna comparazione, diventa ancora più sorprendente quando si scopre che nel coevo *Universale* ne sono segnalate 536659, "solamente" 75310 libbre in più. Si tratta di uno scarto davvero misero, se si considera che nel primo è solamente Matteo di ser Nello a gestire le spedizioni, nonché a sostenere tutte le spese che queste ultime comportavano, mentre nel secondo è raggruppata l'attività commerciale di più di cinquanta mercanti. Il quantitativo volumetrico raggiunto da Matteo di ser Nello in soli due anni è sicuramente molto particolare – per certi versi, eccezionale, come si vedrà in seguito²⁹⁴ – e non tutti i mercanti che avevano un registro personale conseguivano simili risultati. Tuttavia, anche se minore, la mole di prodotti che riuscivano a inviare non è per niente trascurabile, come nel caso del registro di Giovanni

²⁹⁴ Si approfondirà l'argomento nel prossimo paragrafo, dedicato alla famiglia di Matteo di ser Nello. I suoi membri infatti avevano tessuto importanti relazioni con alcune delle più importanti compagnie mercantili a cavallo fra il XIV e il XV secolo e si erano stabiliti in strategici snodi commerciali sia in Italia (a Bologna, Cesena, Firenze e, dall'inizio del Quattrocento, a Venezia) che in Francia (a Montpellier e ad Avignone). Per ragioni che saranno spiegate più avanti, quando la storiografia italiana si è occupata, più o meno recentemente, della vita economica bolognese, o dei traffici gestiti dai membri di questa famiglia di mercanti, li ha non solo spesso ignorati, ma anche del tutto declassati a operatori commerciali marginali. Se già i quantitativi annui gestiti da Matteo di ser Nello potrebbero rappresentare una spia di avvertimento, anche altre fonti, come si vedrà, faranno luce sul loro ruolo nei traffici internazionali.

Filippini²⁹⁵, redatto sempre tra il 1388 e il 1389, che somma un totale di 180193 libbre. Il distacco tra quest'ultimo e l'Universale dello stesso biennio è sicuramente più ampio rispetto a quello che intercorreva con quello di Matteo di ser Nello, ma si tratta comunque di un terzo di quello che avevano spedito, in dodici mesi, tutti gli altri mercanti attivi sulla piazza bolognese nello stesso periodo, il che è, a tutti gli effetti, un traguardo considerevole. Ciò che emerge in maniera preponderante da queste riflessioni è che la divisione *Universali/Nominali* era legata non tanto ad una questione di natura meramente tassonomica, come si è suggerito precedentemente, quanto ad una di stampo economico: i *Nominali* venivano realizzati per quei mercanti che avevano un ruolo preponderante nello smistamento dei beni che attraversavano Bologna e che ne inviavano con costanza ingenti quantità, mentre negli *Universalis* si lasciava il posto a coloro che effettuavano spedizioni meno assidue e che maturavano volumi di merci meno rilevanti. Questo fornisce ai registri dei dazi di Bologna un valore aggiunto tutt'altro che marginale: tramite essi, infatti, è possibile stilare una sorta di classifica tra i mercanti che popolavano la sua vivace piazza e prendere in esame soprattutto quelli che più di tutti erano impegnati nello smistamento delle merci che dovevano transitare per la città. La tabella seguente (tab.4) riporta in ordine cronologico tutti i *Nominali* conservati presso l'Archivio di Stato di Bologna, affiancando al nome del mercante a cui era dedicato il registro, gli estremi cronologici coperti dal documento. Osservando i nomi e i patronimici degli operatori commerciali elencati, emerge che tra alcuni di loro sussisteva un legame di tipo parentale e che vi fosse la presenza di almeno due nuclei familiari principali – ai cui membri vennero intestati 16 *Nominali* su 20 – e tre mercanti privi di consanguineità, a cui appartenevano invece le restanti quattro vacchette.

Titolare del registro Nominale	Periodo coperto dal registro
Matteo di ser Nello	02/03/1388-28/02/1389
Giovanni Filippini Guidotti (Johannes Philippini)	03/03/1388-28/02/1389
Nello di ser Bartolomeo di ser Nello	03/03/1391- 29/06/1392
Giovanni Filippini Guidotti (Johannes)	09/07/1392-24/12/1392

²⁹⁵ AS BO, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduitori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, Johannes Philippini

Philippini)	
Niccolò Bindotti (di Benedetto)	06/07/1392-31/12/1392
Nello di ser Bartolomeo di ser Nello	03/01/1407-31/12/1407
Stefano di Nello	01/03/1425-28/02/1426
Cristofano Ambrogi	08/05/1431-21/11/1431
Bartolomeo (di Antonio) di ser Nello	08/05/1431-26/11/1431
Bartolomeo (di Antonio) di ser Nello	06/01/1433-16/12/1433
Cristofano Ambrogi	31/01/1433-16/12/1433
Cristofano Ambrogi	03/01/1447-31/12/1347
Stefano di Nello	08/01/1438-31/12/1438
Abondio Cristofani (Abbondio di Cristoforo)	03/01/1442-28/12/1442
Abondio Cristofani (Abbondio di Cristoforo)	05/01/1443-30/12/1443
Abondio Cristofani (Abbondio di Cristoforo)	02/01/1444-29/12/1444
Antonio Bonafe	02/01/1444-01/07/1444
Abondio Cristofani	07/02/1448-29/12/1448
Bartolomeo di Antonio di ser Nello	16/12/?-26/6/? (probabilmente anni '30-40 del XV secolo)
Cristofano Ambrogi	02/11/?-28/12? (probabilmente anni '30-40 del XV secolo)
Cristofano Ambrogi	01/01/?-22/12/? (probabilmente anni '30-40 del XV secolo)

Tab.5

Questo elemento merita indubbiamente di essere approfondito: che una famiglia di mercanti risulti presente sul territorio in maniera costante è un dato eloquente e decisamente non da trascurare, poiché sta a significare che alcune compagnie scelsero di investire su Bologna non saltuariamente, come spesso si è ipotizzato, ma sul lungo periodo, radicando nel comune la propria attività in maniera stabile e duratura. La loro analisi dunque, può servire per comprendere quale fosse la loro rete di contatti lungo la penisola e le limitrofe regioni europee e vedere in quali contesti commerciali orbitavano i traffici che sfruttavano la felice posizione di Bologna. Tuttavia, per farlo, le informazioni contenute nei registri del dazio

della mercanzia non bastano, essendo totalmente votate alla quantificazione delle spedizioni, più che a una descrizione dei circuiti su cui esse si muovevano. Certo, il fatto che nei registri sia presente non solo il nome di chi inviava materialmente la merce, ma anche quello del mercante per cui veniva effettuata la spedizione costituisce un indizio fondamentale – lo si è già detto – per ricostruire le collaborazioni instaurate tra i mercanti residenti a Bologna e quelli di altre città, ma non aiuta a penetrare all'interno della struttura delle loro compagnie. Per fare ciò occorre quindi rivolgere lo sguardo altrove, cercando di intrecciare i dati provenienti da altre fonti con quelli sintetici che ci offrono i *Nominali* e di ottenere così una visione più organica. Si tratta di una condizione molto difficile da raggiungere e infatti lo si è potuto fare con completezza solo per una famiglia, quella di Matteo di ser Nello e dei suoi successori, a cui si dedicherà il prossimo paragrafo. Per i restanti mercanti che vantavano un *Nominale* si è potuto contare invece su una documentazione parziale, che non ha consentito di ricostruire il loro tessuto mercantile in maniera altrettanto precisa. Tuttavia, un elemento certo e che li accomuna tutti è che essi non lavoravano in maniera indipendente, ma al contrario, da Bologna prestavano i propri servizi per alcuni dei più importanti sistemi aziendali del Tardo Medioevo, come quello di Francesco Datini, della famiglia Strozzi e dei Medici. Vediamo dunque brevemente quali informazioni si sono potute collezionare su questi mercanti, a partire da coloro che non presentano alcun rapporto di consanguineità con gli altri – Nicolò Bindotti, Antonio Bonafè e Giovanni Filippini Guidotti – e infine Cristoforo Ambrogio e Abondio di Cristoforo.

I mercanti dei *Nominali* e la loro rete di traffici:

Nicolò Bindotti

Di Nicolaus Bindotti de Senis – come viene chiamato nella prima carta del suo *Nominale*²⁹⁶ – ci resta un solo registro personale, datato 1392 e comprensivo di sei mensilità, a partire da luglio fino a dicembre. Del mercante, tuttavia, si trova traccia anche all'interno degli *Universalium* e, in particolar modo, in quelli redatti a cavallo tra l'ultimo ventennio del XIV secolo e quelli del primo decennio del XV. Nell'*Universale* del 1388, Nicolò effettua il 16% di tutte le esportazioni contenute nel documento, per un totale di 87275 libbre su 536659²⁹⁷, assumendo una posizione di spicco rispetto agli altri mercanti, i cui quantitativi annuali

²⁹⁶ AS BO, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1392, Nicolaus Bindotti, c. 2r.

²⁹⁷ AS BO, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, *Universalium*

erano più ridotti. La rilevanza di Nicolò rispetto agli altri operatori commerciali, giustificerebbe come mai, quattro anni dopo, gli sia stato dedicato un registro privato, ovvero il suo *Nominale* del 1392, nel quale sono segnalate spedizioni del peso complessivo di 50381 libbre. Il quantitativo è discreto, considerando che è distribuito solo su sei mesi, ma non così eccezionale se paragonato a quello degli altri mercanti aventi un *Nominale*, che come si è visto raggiungevano cifre abbondantemente più elevate. Infatti, dopo il 1392 non esistono ulteriori registri intestati a Nicolò e, più che per ragioni conservative, quest'assenza sembra legata maggiormente al fatto che, molto probabilmente, egli non gestiva flussi di merci così ingenti da necessitare di un registro personale. Infatti, negli anni successivi, egli non sparisce, ma lo si ritrova inserito nuovamente tra i mercanti “minori” degli *Universalium*, impegnato a inviare tra l'altro volumi sempre più bassi, come nel 1410, quando spedì solo un totale di 22639 libbre in un anno, circa 65000 in meno che nel 1388²⁹⁸. Per quanto riguarda le sue collaborazioni esterne, le informazioni più certe lo ricollegano al sistema aziendale datiniano. Restano due importanti testimonianze: in primo luogo un breve carteggio realizzato tra il 1401 e il 1408 e conservato a Prato²⁹⁹ e in secondo luogo il fatto che lo stesso Datini, durante il suo soggiorno a Bologna, nel nominare procuratori alcuni suoi collaboratori, citi anche proprio “Nicolò di Bindotto”³⁰⁰. Le testimonianze su altre eventuali collaborazioni sono troppo inconsistenti per ricostruirle con altrettanta sicurezza: nelle sue lettere, Nicolò nomina diversi mercanti, tra cui, per due volte, tale “Ser Mattero Borromei”³⁰¹. L'eventualità di un rapporto con questa compagnia fiorentina – i cui membri ottennero la cittadinanza milanese – non è da scartare, se si considera che tra i loro soci di minoranza figurava un Giovanni Bindotti, che attorno al 1435 si trasferì da Milano a

²⁹⁸ AS BO, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduitori dei dazi, XXIII/89, reg. anno 1410, *Universalium*. In questo stesso registro uno dei mercanti più importanti risulta essere Cristoforo di Ambrogio, al quale non a caso, qualche anno dopo, sarebbero stati dedicati diversi registri *Nominali*. Questo dato sembrerebbe confermare la teoria per cui il possesso di un registro private fosse una prerogativa dei mercanti più attivi e rilevanti nel panorama commerciale Bolognese.

²⁹⁹ In realtà, secondo la catalogazione dell'Archivio Datini di Prato, queste lettere furono scritte da “Niccolò di Benedetto”. Ora, in queste missive, Nicolò si firma sempre come “Niccolò di Bindotto” ed è difficile capire se, effettivamente, si trattasse di un'abbreviazione per “Benedetto”. Secondo tutte le altre fonti utilizzate per definire meglio la figura di Nicolò – e inserite nelle note seguenti – sembrerebbe di no: sia Guasti nel ricordare la sua nomina a procuratore da parte di Datini (*Cfr.* C. Guasti, 1880, p.1, nota 2), che Pardi (*Cfr.*, G.Pardi, 1898, p.371) nel trattare della sua prigionia a Lucca, concordano nel chiamarlo “Nicolò di Bindotto” e non “di Benedetto”. Inoltre, come riportato nella lettera citata in nota (v. nota 289), i rapporti di collaborazione che Nicolò aveva con i Borromei di Milano coincidono con quelli di altrettanti Bindotti ben noti alla storiografia (come Giovanni Bindotti), i quali lavorarono attivamente nelle filiali italiane e straniere di quest'importante compagnia mercantile.

³⁰⁰ C. Guasti, 1880, p.1.

³⁰¹ *Cfr.* ASPo, *Datini*, 647, Bologna-Firenze, Niccolò di Benedetto a Datini Francesco di Marco e comp., 24/02/1405 e ASPo, *Datini*, 647, Bologna-Firenze, Niccolò di Benedetto a Datini Francesco di Marco e comp., 07/04/1406.

Londra, per cominciare a organizzare l'apertura di una filiale lì.³⁰² Un altro elemento interessante che emerge dal carteggio datiniano è che Nicolò, in quanto senese, riuscì a scampare alla repressione viscontea durante la breve occupazione di Bologna che costò ai suoi colleghi fiorentini l'esilio. La sua attività dunque procedette senza interruzioni, ma non per questo priva di ostacoli, tant'è che lui stesso si trovò costretto a scrivere a Datini, in una lettera del 1402, "non è ora tempo di fare merchantia"³⁰³. Dopo il 1410 invece la sua avventura bolognese pare esaurirsi quasi definitivamente e le poche informazioni che ci restano di lui ce le offre il Pardi, quando ricorda che, proprio Nicolò Bindotti, venne fatto prigioniero nel 1415 durante una rappresaglia del comune di Lucca e del suo signore Paolo Guinigi ai danni di Siena. Elemento interessante è che, i priori di quest'ultima città, nel momento di attivare una missione diplomatica per il suo rilascio – avvenuto sempre nel 1415 – decidano di chiederne la liberazione "essendo egli [Nicolò Bindotti] cittadino di Siena e per di più **anche di Bologna per la lunga dimora in questa città**"³⁰⁴. Nicolò dunque, pur senza raggiungere l'importanza di altri mercanti toscani presenti a Bologna, aveva sicuramente animato il panorama commerciale della città con una presenza prolungata nel tempo e incisiva, tanto da ottenerne la cittadinanza, che si esaurì solo quando altri impegni lo fecero tornare nella città natale, da cui ricevette anche incarichi di grande importanza: nel 1435 – quando ormai si sono perse da tempo le sue tracce nei registri del dazio – lo ritroviamo per un anno con la carica di podestà di Talamone e del suo porto, strategicamente molto utile, come si è visto, per i fiorentini in caso di impossibilità a servirsi di Porto Pisano³⁰⁵

Antonio Bonafè

Il *Nominale* di Antonio Bonafè fa parte dei registri più tardi tra quelli conservati in archivio di Stato a Bologna ed è datato al 1444, coprendo un arco temporale di undici mesi. Il paragrafo dedicato alla sua attività dovrà essere, rispetto a quello dedicato agli altri mercanti, molto più breve. Infatti, l'unico elemento certo di cui siamo in possesso è che lavorasse per conto dei Medici, con il compito di gestire i loro affari a Bologna³⁰⁶. Tuttavia, in assenza di un carteggio scritto di suo pugno, non si è potuto approfondire meglio i suoi

³⁰² F.G Bruscoli, J.L. Bolton, 2007, p.466.

³⁰³ ASPo, *Datini*, 647, Bologna-Firenze, Niccolò di Benedetto a Datini Francesco di Marco, 22/07/1402

³⁰⁴ G. Pardi, 1898, pp.370-372

³⁰⁵ B. Sordini, 2000, p.133

³⁰⁶ F. Arcelli, 2001, p.92;

rapporti commerciali con altre piazze, come si è fatto – in maniera più o meno completa – per gli altri operatori che vantavano un *Nominale*. Le informazioni sparse su Antonio ci informano però che egli era un mercante e cittadino bolognese “abitante nella parrocchia di S. Maria del Carrobbio”³⁰⁷ che, a quanto pare, riuscì non solo ad arricchirsi notevolmente grazie alla sua attività e alla rendita di alcune proprietà poste nel contado bolognese³⁰⁸, ma anche a ritagliarsi una posizione prestigiosa in città. Infatti, tra il 1456 e il 1459, egli si fece promotore e committente sia della Biblioteca del convento di San Domenico³⁰⁹ che, nell’attigua Basilica, della costruzione di una cappella – oggi purtroppo perduta – intitolata all’omonimo Sant’Antonio Abate, affidandone la realizzazione alle sapienti mani del fiorentino Pagno di Lapo Portigiani³¹⁰, che si fece così portatore e ambasciatore di quei canoni stilistico-architettonici rinascimentali che, in quegli anni, si stavano propagando lungo tutta la penisola italiana e non solo.

Giovanni di Filippino Guidotti

Tra i mercanti privi di legami di consanguineità, il bolognese Giovanni di Filippino Guidotti³¹¹ è l’unico di cui si sono conservati due *Nominali*, uno completo del 1388-1389 e uno parziale, comprendente solo cinque mensilità, del 1392. Il nome di Giovanni di Filippino lo si era peraltro già incontrato nelle pagine precedenti: in primo luogo tra i mercanti firmatari delle tariffe *Pro fuora dei Pacta* del dazio della mercanzia di fine Trecento-inizio Quattrocento, in secondo luogo come *partner* di Francesco Datini, di cui si conservano, peraltro, 113 lettere, scritte tra il 1386 e il 1397. Il cognome e il patronimico di Giovanni – Filippino – ci potrebbe consentire di legarlo strettamente ad una figura tutt’altro che marginale nel panorama politico bolognese, ovvero il *cambiatore* Filippo Guidotti³¹², che come si è visto venne eletto membro dei *Dieci di balia* nel 1388 per rispondere celermente ai pericoli interni ed esterni che stavano minacciando la stabilità e indipendenza del comune. Giovanni dunque molto probabilmente aveva, all’interno della città, una posizione di spicco tutt’altro che trascurabile, che gli consentì di figurare tra i firmatari delle

³⁰⁷ G. B. Salvioni, 1901, p.381.

³⁰⁸ C. Cavalca, I. Negretti, 2018, p.7.

³⁰⁹ A. Campana, 2015, p.20.

³¹⁰ Sulla cappella Bonafe *cf.* S. Frommel, 2018, pp. 256-257; A.A. Matteucci Armandi, 2008, pp.100-101.

³¹¹ Nei registri compare solamente come “Johannes Philippini”. Il cognome è stato ricavato sia dai *Pacta* che dal carteggio datiniano, dove egli si firma, per l’appunto, Guidotti, utilizzando la stessa marca apposta in calce alla copertina dei *Nominali*.

³¹² Filippo Guidotti compare, tra l’altro, in alcune spedizioni contenute nell’*Universale* del 1388, coevo al *Nominale* di Giovanni.

tariffe dei *Pacta* del dazio della mercanzia insieme ad altri insigni personalità dello scenario commerciale bolognese, quali Poeta de Poeti, ad esempio. Per fare luce sui rapporti che aveva con mercanti residenti in altre piazze, ancora una volta l'unione delle scarse informazioni fornite dai registri del dazio della mercanzia e il carteggio conservato a Prato si rivela la migliore strada per acquisire un numero di elementi più vasto ed organico. Fin dalle sue prime lettere, Giovanni spiega a Datini di voler collaborare con lui “per la bona fama abiamo di voi”³¹³ ed esterna il suo desiderio di commerciare con la sua sede di Avignone, pregandolo di essere informato circa i prezzi “d’overa di veli e lavoro di sette”³¹⁴. Dal carteggio dunque, sembrerebbe che la maggior parte dei suoi interessi ruotasse attorno al commercio di sete e veli³¹⁵. Effettivamente, anche sulle cinque lettere di vettura scritte di suo pugno e giunte sino ad oggi, quattro sono relative all’esportazione di prodotti serici, mentre uno riguarda una partita di spiga celtica. Tuttavia, confrontando questi dati ai suoi due *Nominali*, si vede che in realtà – così come altri mercanti attivi a Bologna – il commercio delle sete era solo un aspetto – forse perfino minore, per quanto importante – di un’attività molto più articolata, caratterizzata soprattutto dallo smistamento delle merci in transito. Così, in poco tempo, Giovanni inviò quantitativi piuttosto ingenti di prodotti provenienti dalle due aree geografiche già viste precedentemente: quella lombarda – da cui arrivavano le *merzarie* (15142 libbre) e i pignolati (15611 libbre) – e quella veneta – da cui giungeva il bambagio (43144 libbre), la cera (23317 libbre) e infine lo zucchero (13578 libbre) –, con lo scopo di fargli raggiungere la Toscana.

Cristofano di Ambrogio e Abondio di Cristofano

Di Cristofano d’Ambrogio possediamo davvero pochissime lettere: almeno fino al 1404 lo si trova a Ferrara insieme a Piero di Ambrogio – forse suo fratello – con il quale firma una lettera inviata nel 1401 a Datini durante il soggiorno di quest’ultimo a Bologna e nella quale spiega di dovergli inoltrare una missiva scritta da Bindo di Gherardo Piaciti, proveniente da Venezia³¹⁶. Negli anni immediatamente successivi al ritorno di Datini in Toscana, Cristoforo si trasferì a Bologna, come testimonia un’altra lettera scritta nel 1405, nella quale, benché piuttosto rovinata, si intravede chiaramente un riferimento a Piero, rimasto a

³¹³ ASPo, *Datini*, 438, Bologna-Pisa, Guidotti Giovanni (Zoane) di Filippino e Comp a Datini Francesco di Marco, 18/02/1387.

³¹⁴ *Ibidem*.

³¹⁵ Si veda a tal proposito le testimonianze raccolte in A. Orlandi, 2014; I. Volpi, 1996.

³¹⁶ ASPo, *Datini*, 717, Ferrara-Bologna, Piero e Cristofano di Ambrogio a Datini Francesco di Marco, 17/05/1401.

Ferrara³¹⁷ e del quale rimane, tra l'altro, un'ultima lettera, scritta nel medesimo anno³¹⁸. Con la morte di Datini nel 1410 si esauriscono le possibilità di attingere al relativo carteggio e dunque le già sparute informazioni diventano ancora più rade e difficili da leggere in maniera organica³¹⁹. Un Cristoforo Ambrogi compare, ad esempio, a Bergamo, nel 1433, dove acquista della lana bianca venduta dalla compagnia aragonese dei Torralba³²⁰. Similmente, nell'ultimo quarto del XV secolo, è noto che un Cristoforo Ambrogi fu attivo sulla piazza di Southampton e, dopo essere stato naturalizzato nel 1472, ebbe una brillante carriera nella politica cittadina, ricoprendo i ruoli di *bailiff* nel 1481-82, di *sheriff* nel 1483-84, di *aldermann* nel 1488 e, infine addirittura di *mayor* per ben due anni, nel 1486-87 e nel 1497-98³²¹. Che si tratti della stessa persona è difficile, in quanto bisognerebbe presupporre una discreta longevità di Cristoforo, senza contare che mancano troppi elementi che lo permettano di identificare con quello dei registri bolognesi: più facile che si tratti di un caso di omonimia, per quanto peculiare. Per Abbondio invece il discorso è ancora più complicato, non essendosi trovati elementi da affiancare a ciò che rivelano i registri dei dazi – il che è molto poco – dunque, benché il patronimico richiami a Cristofano e suggerisca che Abondio fosse il suo diretto successore, non vi sono prove sufficienti per sostenere l'esistenza di un legame parentale e pertanto si rimanda la questione a successive ricerche.

Una famiglia dimenticata: la compagnia Sernelli e la loro rete di traffici tra Bologna e la Francia.

Veniamo infine a quella che era, stando ai registri dei dazi, una delle compagnie più floride ed importanti tra quelle che animavano il mercato bolognese: i Sernelli (o semplicemente Nelli)³²². In questo caso, a differenza di quanto detto per Cristofano e Abbondio, sono moltissime le prove che determinano l'esistenza di un grado di parentela tra Matteo di ser Nello, Nello di ser Bartolomeo, Stefano di Nello e Bartolomeo di Antonio di ser Nello. Dunque si è potuto scavare a fondo nella loro rete di contatti e scoprire le filiali che altri membri di questa famiglia avevano in Italia e fuori dalla penisola. Paradossalmente però,

³¹⁷ ASPo, *Datini*, 647, Bologna-Firenze, Cristofano di Ambrogio e Comp. a Datini Francesco di Marco, 21/11/1405.

³¹⁸ ASPo, *Datini*, 649, Ferrara-Firenze, Piero di Ambrogio a Datini Francesco di Marco, 11/06/1405.

³¹⁹ Dubbio – e pertanto non approfondito qui – è d'altronde il grado di parentela che Cristoforo poteva avere con Deo Ambrogi, altro grande *partner* di Datini.

³²⁰ M.D. Lopez, E. Basso, G. Marì, E. Travé, 2020.

³²¹ A. A. Ruddock, 1946, p.4; C. Platt, 1973, p. 229; F. G. Bruscoli, 2012, p.35.

³²² In alcuni documenti, essi vengono chiamati anche semplicemente Nelli, mentre in altri, specialmente di area francese, il cognome si può trovare scritto anche in altre maniere: Cernel; Cervelli; Sarnelli; Sarvelli. *Cfr.*: R.Saffre, 2016, p.281.

rispetto ai mercanti precedentemente citati, la famiglia Sernelli è poco nota nel contesto commerciale con cui ebbe modo di dialogare di più e di strutturarsi meglio, ovvero quello di Francesco Datini. Certo, può sembrare strano che, nonostante tutti gli studi fatti sull'oceano di documenti conservati a Prato, una compagnia sia sfuggita all'occhio vigile degli storici e, ancor di più, al padre fondatore di queste ricerche, vale a dire Federigo Melis. Infatti, in realtà, i membri di questa compagnia non sono sconosciuti, ma al contrario ben noti sia negli studi di storia economica che in quelli di storia di Firenze, visto che essi rivestirono anche ruoli di un certo rilievo nella società fiorentina e si trovano pertanto citati con costanza in molti testi. Semplicemente, negli studi datiniani o relativi ai commerci tardo medievali, essi vengono comunemente identificati con un cognome errato: Gherardini. Ciò che è successo dunque, è stato un errore di valutazione dovuto ad un accidentale caso di omonimia, che però si è tramandato negli anni fino a "istituzionalizzarsi" definitivamente, compromettendo di fatto qualsiasi studio legato ai Sernelli, alla filiali gestite dai membri della loro famiglia e alla loro rete di relazioni commerciali.

Omonimi che si confondono: tra Gherardini e Sernelli (Nelli)

Alla fine del Trecento troviamo a Bologna, tra i mercanti che vivevano in città e collaboravano con Francesco Datini, due personaggi apparentemente legati tra loro: da una parte Nello di ser Bartolomeo e dall'altra Bartolomeo Gherardini. La deduzione logica fu, *in primis* da parte di Federigo Melis, quella di identificare nel primo un congiunto del secondo, con il risultato che Nello di ser Bartolomeo diventò in realtà "Nello di ser Bartolomeo Gherardini". Da questa valutazione – peraltro non priva di logica – ha preso avvio un vero e proprio "cortocircuito storiografico" che si è propagato inarrestabile sino ad oggi, coinvolgendo moltissime pubblicazioni e studi in cui, per l'appunto, Nello di ser Bartolomeo e i suoi parenti più stretti sono stati identificati senza indugi come "Gherardini". Questo equivoco, è bene sottolinearlo, non ha destabilizzato le ricerche – e soprattutto quelle sul sistema datiniano – da un punto di vista generale: infatti, per lo scopo che normalmente si prefiggevano, il fatto che questi mercanti fossero Sernelli o Gherardini poco importava. Piuttosto hanno frenato, o del tutto bloccato, quegli studi che, partendo da fonti esterne al sistema aziendale di Datini, pur possedendo anche consistenti informazioni sui Sernelli, non potevano collegarle in maniera organica al suo prezioso carteggio conservato a Prato, dal quale si sarebbe potuto ricucire la struttura della loro compagnia. Vi sono poi

alcuni elementi curiosi riguardo allo “scambio di identità” tra queste due famiglie – e che ha colpito in maniera indiscriminata ogni familiare collegato più o meno direttamente a Nello di ser Bartolomeo – che vale la pena ricordare. Prima di tutto, presso l’archivio di Stato di Prato, ognuno di questi mercanti è indicizzato come Gherardini nonostante **nessuno di loro** si firmi **mai** con questo cognome nelle tante lettere – più di un migliaio – che si sono conservate. In secondo luogo, nell’indice delle marche mercantili – e nelle pubblicazioni in merito – la marca dei Sernelli (chiaramente identificati come “Gherardini”) viene affibbiata anche ai veri Gherardini, nonostante essi però non ne facciano mai uso (*Cfr.* Fig.1; Fig.2).

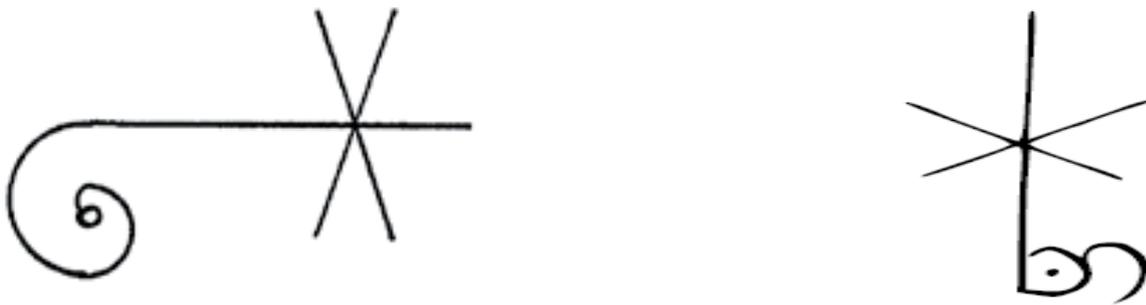


Fig.3-4 La marca di Matteo di ser Nello; Nello di ser Bartolomeo e Lorenzo di ser Bartolomeo (a sx) e la marca di Biagio di ser Nello e di Domenico di Biagio di ser Nello nel primo periodo di attività (a dx)

Come si diceva precedentemente, tuttavia, questa erronea associazione non è derivata da una superficialità o distrazione da parte di Federigo Melis – il quale optò per la scelta più ragionevole – o degli storici che, successivamente, hanno preso questo dato per certo, ma da un insieme di coincidenze piuttosto rare, che avvicinavano fatalmente la storia commerciale di Bartolomeo Gherardini ai Sernelli e viceversa. L’attività epistolare del primo inizia nel 1400, poco prima che Datini si trasferisse a Bologna e anzi, la prima missiva che egli manda al pratese riguarda proprio il suo imminente arrivo al comune emiliano: “Questo dì ebi vostra lettera nella quale m’avisate della venuta vostra e dite che volete che lla Margharita di si monti in chasa mia”³²³. Bartolomeo dunque si trovava a Bologna all’alba del Quattrocento, ovvero nel periodo di maggior attività di Nello di ser Bartolomeo, facilitando l’idea che vi fosse, visto il patronimico di Nello, una sorta di legame di tipo parentale tra i due. Le coincidenze, tuttavia, non finiscono qui: pochi anni dopo infatti, nel 1403, Bartolomeo si trasferì a Venezia, continuando il proprio scambio epistolare con Datini e

³²³ ASPo, *Datini*, 1092, Bologna-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 16/06/1400.

informandolo sia in merito alla sua attività commerciale che a quella dei propri famigliari, tra cui spiccavano in particolar modo il fratello Accerrito Gherardini e Antonio di Attaviano Gherardini. Casualità vuole che, proprio in quegli anni, si fosse trasferito a Venezia anche il fratello di Nello, il quale, neanche a dirlo, si chiamava proprio Antonio di ser Bartolomeo, aumentando ulteriormente i punti in comune tra i percorsi degli omonimi membri delle due famiglie e rendendo di fatto quasi impossibile non cadere nella trappola dell'associazione familiare. Per risolvere questo *busillis*, si è proceduto dunque a leggere l'intero carteggio inviato da Bartolomeo Gherardini – composto da 33 lettere – con lo scopo di fare luce sulla famiglia di Bartolomeo e dimostrare che Nello e i suoi congiunti non ne facevano parte.

Il carteggio “familiare” di Bartolomeo Gherardini e la distanza da quello dei Sernelli

Leggendo il carteggio di Bartolomeo Gherardini, un elemento in particolare predomina su tutto: la familiarità, l'affetto con cui egli si rivolge a Francesco Datini, e l'apprensione per la sua salute fisica e mentale, che in quegli anni era stata messa a dura prova da una concomitanza di eventi. Infatti, l'alba del XV secolo, rappresentò per Datini uno dei periodi più bui e drammatici della sua vita. In un mondo dominato dall'incertezza causata da una nuova e spietata epidemia, egli dovette assistere impotente alla morte di numerosi suoi stretti collaboratori, con i quali condivideva non solo una profonda amicizia, ma anche un rapporto di salda ed irreprensibile fiducia³²⁴. Perduti questi punti fermi del suo mondo commerciale e allontanato forzatamente dalle sue sedi Toscane, Datini entrò, negli anni del soggiorno bolognese, in uno stato di afflizione e depressione molto pesante, aggravato dalla paura per l'età ormai non più giovane e i malanni che la senilità stava comportando³²⁵. A pochi mesi dal suo rientro a Prato, avvenuto nel Settembre del 1401, Bartolomeo si trovò dunque costretto a sollecitare Datini ad abbandonare i cattivi pensieri e a darsi pace: “chome altre volte vo detto e chosì di nuovo, vi richordo e priegho che voi non vi diate tanta fatica.

³²⁴ Tra il 1400 e il 1401 scomparvero infatti il socio Bartolomeo di Francesco Cambioni, l'amico pratese Torello de'Torelli, il notaio ser Schiatta di ser Michele e, infine, sempre a causa della pestilenza, Niccolò di Piero e Manno d'Albizzo degli Agli. *Cfr.*, M.Cassandro, 2010, pp.28-31. Il ricordo di queste perdite riecheggiavano anche nelle lettere scritte negli anni successivi. Ancora nel 1402, Datini scriveva ai suoi compagni di Maiorca: “Ma tu non ti richordi di cinque de' nostri che sono morti ughuano: Falducc(i)o e Manno, Niccholò di Piero, Andrea di bonano, Barrtolomeo Cambioni e centomila altri” *Cfr.* ASPo, *Datini*, 1110, Firenze-Maiorca, Francesco Datini a Cristofano di Bartolo, 27/02/1402, c.2r. cit. in P. Nanni, 2012, p. 50.

³²⁵ Per un completo e approfondito sguardo d'insieme sulla figura di Datini e sul suo carattere si rimanda nuovamente a P. Nanni, 2012, testo a cui si deve moltissimo per la stesura del presente paragrafo sulla famiglia Nelli.

Atendete a vivere e datevi piacere, che chi più se ne dà, più ne ha in questo mondo”³²⁶, ricordandoglielo poi nuovamente una settimana dopo, ma aggiungendo questa volta una profonda riflessione sull’esistenza, che ben si accostava all’aria di insicurezza che si respirava in quegli anni: “vorrei che voi una volta vi deste riposo e che voi consideraste quello (che) noi siamo in questo mondo: che chi ci è oggi non ci è domani”³²⁷. Sono parole profonde, molto interessanti e che, tra l’altro, si distanziano notevolmente da quell’ideologia penitenziale della fazione dei Bianchi a cui Datini stesso aveva aderito nel 1399, incalzato dall’amico notaio ser Lapo Mazzei – il quale era animato da una profonda fede religiosa – e da altri ecclesiastici con cui intratteneva un rapporto epistolare³²⁸. Se è vero che molti amici di Datini erano soliti elargire consigli al pratese su come condurre una vita sana e felice – si pensi al precedentemente citato Lapo Mazzei – le preoccupazioni che emergono dal carteggio di Bartolomeo sembrano nascondere un legame maggiore, più stretto e non confinato solo a Datini, ma anche a sua moglie Margherita e alla sorella di quest’ultima, Francesca, ricordate quasi sempre nelle lettere di Bartolomeo. La sua premura non deve stupire, considerando che Margherita e Francesca erano figlie di Dianora Gherardini e dunque imparentate direttamente con lo stesso Bartolomeo. Così, tra Bartolomeo e Francesco Datini esisteva non solo un rapporto lavorativo, ma un forte vincolo parentale, da cui scaturiva un sentimento di affetto reciproco che travalicava le semplici questioni commerciali. Già a partire da questo elemento il carteggio di Bartolomeo Gherardini si differenzia sensibilmente da quello di Nello e dei suoi parenti, i quali sono più impegnati a ragguagliare Datini sull’andamento della propria attività commerciale e a tenerlo aggiornato su tutti i fatti correlati ad essa – come guerre, epidemie, situazione dei trasporti e valori delle merci sul mercato – che non a interessarsi approfonditamente al suo stato di salute e delle sue più intime vicissitudini familiari. Sicuramente non mancava una profonda stima e devozione – spesso dovuta al fatto che alcuni membri della famiglia Nelli collaborarono con Datini e altri suoi collaboratori fin dalla tenera età³²⁹ – e non è raro che Nello e i suoi parenti

³²⁶ ASPo, *Datini*, 1092, Bologna-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 16/11/1401

³²⁷ ASPo, *Datini*, 1092, Bologna-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 23/11/1401

³²⁸ Riguardo agli studi sul rapporto tra Francesco Datini, i religiosi e, in particolare la fazione dei Bianchi si veda S. Brambilla, 2010; J.P. Byrne, 1989; A. d’Auria, 1960; A. Frugoni, 1979. Per il carteggio con Ser Lapo Mazzei, fondamentale resta l’opera di Guasti, 1880, a cui si è aggiunto il recentissimo volume di G. Cameasca, 2021.

³²⁹ Si pensi ad esempio a Niccolò di Biagio di ser Nello che iniziò a lavorare fin da giovanissimo alla Compagnia del Banco di Firenze di Francesco Datini. Questi rapporti saranno spiegati in maniera approfondita nelle prossime pagine, includendo quanti più membri della famiglia Nelli è stato possibile intercettare nelle corrispondenze e nelle fonti consultate.

si rivolgessero a lui con affetto, simpatia e perfino benevolenza, ma senza quella confidenza che invece traspare solo dal carteggio di Bartolomeo Gherardini e che si estendeva non solo a Francesco, ma pure alla moglie, alla cognata e ad altri parenti stretti. Per dissipare ogni dubbio, tuttavia, conviene tornare nuovamente al carteggio di Bartolomeo Gherardini. Nei primi mesi del 1402 lo si trova a Bologna, poco tempo dopo il ritorno di Datini in Toscana e in un contesto che non era certamente dei più favorevoli per svolgere una serena e fruttuosa attività commerciale: la città conservava ancora la propria indipendenza, ma la minaccia Viscontea era non solo sempre più pressante, ma rendeva difficili, se non impossibili, i collegamenti con il Veneto, zona che come si è visto fungeva da serbatoio per la maggior parte delle merci che transitavano a Bologna. Il clima difficile che si respirava in quegli anni emerge tra le righe di una missiva inviata da Bartolomeo il 23 febbraio, nella quale denunciava una certa insofferenza nello stare a Bologna: “E sì vi aviso che qua non fo nulla e sì vorei essere a Vinegia”³³⁰, scrive, aggiungendo però che “non ci vegho modo di poter andare sichuro per adesso. Se altro non viene qui, non mi posso dare buontempo per chagione della guerra”³³¹. Il desiderio di trasferirsi a Venezia dovette per cause di forza maggiore essere posticipato, tant’è che lo ritroviamo nuovamente a Bologna a marzo, ma in procinto di allontanarsi dal comune emiliano e dirigersi verso la Toscana su probabile consiglio di Datini – nonché “per chontentare i parenti”³³² – intenzionato forse a far allontanare Bartolomeo dalla città su cui la biscia viscontea stava per avvolgere le sue spire. Segue, nei mesi successivi, la permanenza nel contado toscano che, benché più sicuro di Bologna, gli rendeva impossibile lo svolgimento dei suoi affari. Purché fosse conscio della “rapresaglia di Bologna” a danno dei fiorentini, egli pertanto cominciò fin da subito ad insistere con Datini affinché gli facesse avere notizie su quando sarebbe stato nuovamente possibile spostarsi, sia per tornare a Bologna che, successivamente, trasferirsi a Venezia, come aveva programmato già due anni prima:

“Anchora vorei sapere se da Vinegia avete avuto niuna mia lettera. Vorei che voi m’avisaste se gli si può andare a Bologna, per ch’io gli andrei molto volentieri per le faciende ch’io gli

³³⁰ ASPo, *Datini*, 1092, Bologna-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 23/02/1402

³³¹ *Ibidem*

³³² ASPo, *Datini*, 1092, Bologna-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 10/03/1402.

ho e se gli altri fiorentini che gh'erano gli possono istare. [...] Anchora vorei sapere se a Vinegia si va sichuro per ché al tutto sono diliberato di non restare in chontado”³³³.

A seguito della morte di Giangaleazzo Visconti e al rientro dei fiorentini, Bartolomeo riuscì finalmente a tornare a Bologna, dove, una volta risolte le questioni lasciate in sospeso l'anno prima, cominciò subito a organizzare i preparativi per Venezia, in attesa che arrivasse la sorella di Margherita, Francesca, e partire con lei, come consigliato dallo stesso Datini:

“Anchora dite che'lla Franciescha vole andare a Vinegia e ch'io l'aspetti, che andiamo insieme. Dichè questo mi piacie, ma io fo ragione d'andare fatto charnasciale, sicché s'ella volesse venire l'aspettarei”³³⁴.

Una lettera molto interessante e scritta da Chioggia – ultima tappa prima di arrivare a Venezia – ci informa che il viaggio si era rivelato più faticoso del previsto e, soprattutto, piuttosto dispendioso. Infatti, per via del cattivo tempo, Bartolomeo e Francesca non erano riusciti a prendere il più rapido ed economico mezzo marittimo per arrivare in laguna e, di conseguenza, avevano dovuto proseguire fino a Chioggia via terra, sostenendo una spesa economica più alta per via dei tanti pedaggi incontrati lungo il cammino: “ho ispeso più danari in passaggi che non (quelli che) ne vogliono i chavalli”³³⁵. Il 17 di febbraio del 1403 i due arrivarono finalmente a Venezia ed è da questa città che Bartolomeo inviò le due lettere che ci consentono di concludere questo puntiglioso – ma doveroso – *excursus* su Bartolomeo Gherardini, dimostrando che egli non aveva alcun tipo di legame con Nello e gli altri suoi parenti di Bologna. La prima venne redatta nel giorno stesso del suo arrivo a Venezia per informare Datini della conclusione del viaggio e cogliendo l'occasione per dirgli di aver trovato ad aspettarlo una ricordanza di Antonio Gherardini. Per la prima volta compare dunque il nome del personaggio con cui è stato confuso il fratello di Nello, Antonio appunto, che era d'istanza a Venezia proprio nei medesimi anni. Benché omonimo, tuttavia, non può trattarsi della stessa persona, come dimostra una lettera inviata sempre da Bartolomeo Gherardini, ma da Arezzo, prima di intraprendere il viaggio per Venezia.

³³³ ASPo, *Datini*, 1092, Vicchio di Mugello-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 23/08/1402.

³³⁴ ASPo, *Datini*, 1092, Bologna-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 13/01/1403

³³⁵ Elemento interessante, questo, considerando i discorsi fatti nel Cap.1, sui costi alti del trasporto terrestre rispetto a quello navale. Cfr. ASPo, *Datini*, 1092, Chioggia-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 14/02/1403

“Non giunsi in Arezzo ancora e siamo [usa il plurale perché c’era anche la sorella di Margherita Datini con lui] istati a vedere la terra e stamane andiamo a nostro viaggio. Io mi dimentichai 1 ricordanza mi diè **Antonio d’Attaviano Gherardini**, la quale rimase nella scharsella mia ch’io diedi a la Ginevra [figlia di Datini]. Prieghovi che mella mandate per lo primo. Altro non dicho. Idio vi ghuardi”³³⁶

Si rivela così l’identità dell’omonimo che, come si era precedentemente suggerito, non era altri che uno stretto congiunto di Bartolomeo³³⁷, Antonio d’Attaviano, Podestà di Prato da maggio a ottobre del 1399 e cugino di Margherita Datini. Questo primo elemento sicuramente distanzia Antonio di ser Bartolomeo – e di conseguenza anche Nello e gli altri – dai Gherardini, tuttavia esiste anche un’ultima missiva che chiarisce in maniera definitiva questa incomprensione. Nell’aprile del 1403 Bartolomeo scrive a Datini per aggiornarlo su una serie di fatti, realizzando una lettera piuttosto corposa e densa di rimandi a varie questioni familiari, cogliendo l’occasione per annunciargli il suo desiderio di voler continuare a rimanere a Venezia insieme a Francesca, nonostante alcuni fiorentini che vivevano lì si erano accordati per partire il lunedì seguente. Bartolomeo si sofferma a citarli tutti e, tra questi, vi compare pure il nostro “Antonio di ser Nello”, che si accingeva infatti a tornare a Bologna dal fratello. Molto strano che Bartolomeo, sempre così affettuoso nel salutare i propri cari e a ricordarli con spontanea benevolenza, inserisca in un anonimo elenco quello che – stando alla consuetudine storiografica – sarebbe un suo diretto parente, se non addirittura suo figlio, visto il patronimico. Così, alla luce di questa succinta, ma intensa indagine, si può dedurre con discreti margini di sicurezza che i mercanti che afferivano alla stessa famiglia di Matteo di ser Nello, Nello di ser Bartolomeo e Antonio di ser Bartolomeo non fossero Gherardini, bensì membri di un altro nucleo familiare, la cui conformazione e ruolo nei traffici che si sviluppavano attraverso Bologna deve essere ancora meticolosamente ricostruito. Fortunatamente, come si è anticipato prima, le fonti non mancano e offrono una vasta gamma di sostegni a cui aggrappare i filamenti della loro vasta rete di contatti.

³³⁶ ASPo, *Datini*, 1092, Arezzo-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 08/02/1403

³³⁷ Dal carteggio di Bartolomeo Gherardini, l’unico legame parentela che è possibile identificare con assoluta certezza è quello con Accerrito Gherardini, che Bartolomeo dichiara suo fratello. Non si è pertanto potuto risalire a quale grado di consanguineità legare Bartolomeo con Antonio. Ciò che importa tuttavia, almeno per questo lavoro di ricerca, è che l’Antonio Gherardini a Venezia non fosse il fratello di Nello e che così si possa dimostrare l’appartenenza di questi ultimi ad un differente nucleo familiare. Il richiamo a Accerrito si trova in ASPo, *Datini*, 1092, Venezia-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 23/06/1403.

I Sernelli (Nelli): circuiti familiari e collaborazioni tra il XIV e il XV secolo.

Per organizzare in maniera ordinata questa parte delle ricerche svolte sui membri della famiglia Sernelli – o Nelli che dir si voglia – commercialmente attivi alla fine del Trecento, conviene iniziare rivelando la fonte che ha per prima suscitato alcuni dubbi sulla loro canonica collocazione nei Gherardini e attraverso la quale si è potuto ricostruire il loro tessuto familiare. Si tratta delle “Delizie degli eruditi Toscani”, *opus magnum* del carmelitano scalzo Ildefonso di San Luigi – al secolo Benedetto Frediani – e dato alle stampe in venticinque volumi tra il 1770 e il 1789. L’obiettivo del religioso era quello di realizzare un’edizione revisionata e ampliata di alcune cronache del XIV-XV-XVI secolo, corredata inoltre con annotazioni e aggiunte ricavate da una minuziosa – e sorprendentemente ben curata – ricerca archivistica su fonti allora ancora inedite. I volumi di maggior interesse per le finalità di questo paragrafo sono in particolare l’ottavo – ampiamente dedicato alla famiglia Nelli – e il diciassettesimo, dove sono presenti aggiunte e correzioni esaustive con quanto detto nei tomi precedenti. Nel tomo VIII, dopo una dedica al “Signor Senatore Cavaliere Giovanni Battista Clemente Nelli” e un’introduzione encomiastica nei suoi confronti, Ildefonso entra nel vivo della loro storia familiare, aprendo il capitolo dedicato alla “Dimostrazione genealogica dell’esposto albero della nobile famiglia Nelli”, cominciando la sua analisi prosopografica sin da secoli molto remoti e scavando fino all’XI secolo quando – stando ai documenti citati da Ildefonso – risalivano le prime notizie degli antenati del senatore Nelli. In questa sede non si entrerà in maniera approfondita nel merito di queste recondite vicende familiari – preferendo piuttosto lasciarle ad eventuali future ricerche più approfondite – ma ci si limiterà a fare un balzo in avanti fino agli anni immediatamente precedenti a quelli di nostra competenza, quando visse il capostipite della florida generazione di mercanti che si stabilirono a Bologna. Questi era Ser Nello di Ghetto di Sinibaldo da Montecuccoli, “famoso Notaio della Signoria”³³⁸ che si trovò a ricoprire, verso la metà del Trecento, alcune importanti cariche istituzionali³³⁹. Oltre a informarci che fu a partire da quest’ultimo che i suoi discendenti cominciarono ad essere

³³⁸ Ildefonso di San Luigi, Vol.8, 1777, p.19. L’attività di notaio viene d’altronde suggerita – come per suo figlio Ser Bartolomeo – dal titolo di *ser* anteposto al nome. È curioso che tale titolo compaia con costanza nelle lettere di Nello e Antonio di *Ser* Bartolomeo, mentre sia perennemente assente nel carteggio dei veri Gherardini.

³³⁹ Ildefonso di San Luigi, Vol 17, 1783, p.120: “Ser Nello fu tratto Notaio della Signoria per lo dì primo di Gennaio 1348. Si vede nello squittinio dell’anno 1352 *pro Officio Proconsulatus Artis Iudicum et Notariorum*”

chiamati “Nelli”³⁴⁰, Ildefonso ricorda che la famiglia possedeva a Firenze una “casa gentilizia nel popolo di S.Lorenzo, Quartiere S.Giovanni, al Canto Nelli, luogo forse così detto dal nome suo [...] o Canto de’ Nelli, che ora corrottamente si dice Cantonelle”³⁴¹. Poiché la prima menzione delle proprietà fiorentine dei Nelli si trova nel catasto nel 1427³⁴², dunque molti anni dopo al periodo di maggior attività del notaio Ser Nello, non siamo certi di quale fosse lo stato delle proprietà dei Nelli negli anni precedenti, né se Ildefonso ne fosse al corrente. Certo è, tuttavia, che all’inizio del XV secolo essi potevano vantare un numero di proprietà considerevoli a Firenze³⁴³: la *casa grande*, costruita per volontà di Antonio di ser Bartolomeo di Ser Nello all’inizio del Quattrocento³⁴⁴ e alcune casette più piccole e indipendenti, che sorgevano nelle immediate vicinanze della Basilica di S. Lorenzo e che rimasero di proprietà della famiglia fino al 1519, quando furono vendute al Cardinale Giulio Medici e in seguito demolite per lasciare spazio alla realizzazione della Sagrestia Nuova di S. Lorenzo, progettata da Michelangelo³⁴⁵. Avvantaggiati da una posizione economica e sociale di tutto rispetto, nell’ultimo quarto del Trecento i Nelli iniziarono a porre le basi per la creazione di una solida rete commerciale, grazie al lungimirante spirito d’impresa di tre figli di Ser Nello: Bartolomeo, Matteo e Biagio. In realtà il primo, Ser Bartolomeo, non si dedicò – a differenza degli altri due – direttamente alla mercatura, ma seguì le orme paterne praticando l’attività notarile. Tuttavia, sappiamo che svolse la sua professione a stretto contatto con la corporazione dei medici e degli speziali – a cui erano immatricolati i fratelli – e, soprattutto, si mosse abilmente per stringere un forte legame di fiducia e amicizia con uno dei più importanti mercanti fiorentini attivi sulla piazza veneziana alla fine del Trecento, Zanobi di Taddeo Gaddi³⁴⁶, che sarebbe tornata molto utile ai suoi diretti discendenti che lavoravano a Bologna, come si vedrà in seguito. Se dunque non vi sono tracce di un’attività commerciale coordinata direttamente da

³⁴⁰ È plausibile che “Sernelli” sia posteriore a Nelli e che riguardi soprattutto i discendenti che si dedicarono alla mercatura. Infatti, poiché la loro firma terminava sempre in “Ser nello” – richiamando il loro avo descritto in questa pagina – con ogni probabilità divenne usanza la fusione delle due parole in un unico “Sernello” e, poi “Sernelli”.

³⁴¹ Ildefonso di San Luigi, Vol.8, 1777, p.20. D’altronde, anche tutt’oggi a Firenze esiste Via Canto dei Nelli, dove sorgevano le principali proprietà immobiliari della famiglia.

³⁴² Sull’argomento si veda F. Bettarini, 2011

³⁴³ A cui andrebbero poi sommate quelle nel contado, che Ildefonso non dimentica di ricordare. Ildefonso di San Luigi, Vol.8, 1777, pp. 20-21.

³⁴⁴ H. Saalman, 1985, p.201.

³⁴⁵ *Ibidem*, p.206 ; Si veda anche C. Elam, 1979, p. 161.

³⁴⁶ P. Clarke, 2002, p.398.

Ser Bartolomeo, bensì solo alcuni documenti rogati in qualità di notaio³⁴⁷, su Biagio e Matteo possediamo molte più informazioni, sia grazie al minuzioso lavoro di Ildefonso, che grazie al duraturo rapporto di collaborazione che essi per primi instaurarono con Francesco Datini e il suo sistema aziendale.

Biagio di Ser Nello e i suoi successori

A differenza di Matteo, che come vedremo si trasferì a Bologna, l'attività di Biagio si concentrò in maniera del tutto esclusiva a Firenze. Non sappiamo con precisione datare l'inizio del suo coinvolgimento nei traffici gestiti dai suoi familiari, tuttavia Ildefonso ne rileva l'immatricolazione, insieme al fratello Matteo, all'Arte dei Medici e degli Speciali alla fine degli anni Cinquanta del Trecento³⁴⁸. Adombrato forse dalla presenza di Matteo – che rimase a Firenze sicuramente fino al 1380 – le prime lettere firmate di suo pugno datano all'ultimo decennio del XIV secolo, quando sia lui che Matteo cominciarono a collaborare con Datini in maniera continuativa. Si tratta di un carteggio piuttosto breve e composto da ventidue lettere scritte tra il 1394 e il 1398, da cui si apprende che Biagio lavorò soprattutto in qualità di merciaio per conto di Francesco Datini e Manno D'Albizo degli Agli, ma che mantenne vivi rapporti commerciali anche con altri merciai legati al sistema aziendale del pratese: a Firenze con Miniato di Dino³⁴⁹ e a Pisa con Faldino di Gherardo³⁵⁰ e Michele di Giovanni³⁵¹. La corrispondenza si interruppe tuttavia molto presto, dopo appena quattro anni, poiché Biagio morì improvvisamente – per cause ignote – attorno al 1399³⁵², lasciando la sua compagnia senza una guida sicura e senza riuscire a risolvere alcuni conti in sospeso che aveva sia con Datini che con i due merciai pisani sopracitati, come si evince dalle sue ultime missive. La gestione del fondaco passò al suo secondogenito Domenico, nato il 3

³⁴⁷ Tra i documenti rogati da Ser Bartolomeo di Ser Nello si vedano ad esempio quelli conservati presso l'Archivio di Stato di Firenze e databili al 1369-1370: Archivio di Stato di Firenze (d'ora in poi ASF), *Diplomatico*, 1369, febbraio 19, Baldovinetti; ASF, *Diplomatico*, 1369, febbraio 19, Baldovinetti; ASF, *Diplomatico*, 1369, maggio 03, Baldovinetti; ASF, *Diplomatico*, 1369, novembre 20, Baldovinetti; ASF, *Diplomatico*, 1370 Dicembre 15, Baldovinetti

³⁴⁸ Ildefonso di San Luigi, Vol.17, p. 122.

³⁴⁹ ASPo, *Datini*, 491, Firenze-Pisa, Biagio di ser Nello e Biagio di Ser Nello e Miniato di Dino, Merciai a Datini di Francesco di Marco e Agli Manno d'Albizo e comp., 17/10/1398

³⁵⁰ ASPo, *Datini*, 491, Firenze-Pisa, Biagio di ser Nello e Comp., Merciai a Faldino di Gherardo, Merciaio, 17/10/1398

³⁵¹ ASPo, *Datini*, 491, Firenze-Pisa, Biagio di ser Nello e Comp., Merciai a Michele di Giovanni, Merciaio, 17/10/1398

³⁵² Ildefonso segnala infatti che la moglie di Biagio “si trova ne'Rogiti di Ser Francesco di Ser Tommaso Masi, prendere possesso, insieme co'figliuoli, dell'eredità del marito, a' di 6 di Maggio 1399, che fin dal 1389 avea fatto il suo Testamento”.

agosto del 1387³⁵³, che si trovò così a dover affrontare una situazione tutt'altro che rosea: in primo luogo doveva assicurarsi di mantenere attiva la rete di contatti su cui aveva investito il padre e, in secondo luogo, recuperare il denaro che Biagio non era riuscito a farsi restituire in vita dai debitori³⁵⁴. Per quanto Domenico dimostri sin dalle sue prime lettere un'intraprendenza e un'arguzia notevole, sicuramente si trattava di un'impresa non da poco per un ragazzo di appena dodici anni e benché non manchino testimonianze di mercanti che a quell'età cominciarono a muovere i primi passi nel mondo del commercio³⁵⁵, alcuni suoi parenti più stretti preferirono intervenire in suo aiuto. Nello di ser Bartolomeo ad esempio – che aveva la base operativa a Bologna insieme ai fratelli Antonio e Lorenzo – decise di fare un brevissimo viaggio a Firenze proprio nel 1399 nel quale si limitò a valutare lo stato delle cose e inviare il 29 di aprile una lettera a Manno d'Albizio, perché aiutasse Domenico a riscuotere i soldi che Faldino di Gherardo e Michele di Giovanni dovevano a Biagio:

“E viene costà Domenico di Biagio di Ser Nello, che sia portatore di questa, il quale viene per risquotere cierti loro denari (che) debono avere da merciai di chostà. Penso gli bisognerà d'aiuto e chonsiglio. Di quello gli puoi essere buono, ti priegho che'llo consigli e farne chome faresti d'Antonio³⁵⁶. [...] Non ti dichio altro se non che te lo racomando”³⁵⁷.

Nel mese successivo, molto probabilmente sotto consiglio dello stesso Nello, Domenico si trasferì a Bologna³⁵⁸, dove cominciò a collaborare con i cugini e a maturare la propria indipendenza commerciale, sia mantenendo attivi i circuiti su cui lavorava il padre, che aprendone di nuovi, come dimostrano le lettere inviate prima a Manno d'Albizio e poi, a seguito della sua morte – sopraggiunta il 21 di luglio del 1400³⁵⁹ – con Stoldo di ser Berizo, altro storico braccio destro di Francesco Datini. Stando a Bologna, Domenico ebbe l'opportunità di crescere in un *humus* mercantile davvero fertile: oltre a lavorare

³⁵³ Per la data di nascita *Cfr.* Ildefonso, Vol.17, p.123. Si è trovata la corrispondenza (dimostrando l'accuratezza delle indagini di Ildefonso) anche consultando I Libri dell'età conservati presso l'Archivio di Stato di Firenze, *Cfr.* ASF, *Libro dell'età*, 78, I, 1376-1454, c.39R “Domenicho di Biagio di S.Nello a di 3 d'agosto 1387”.

³⁵⁴ Si vedano le lettere citate nelle note 55 e 56.

³⁵⁵ Francesco Datini, ad esempio, orfano di entrambi i genitori, si trasferì pressoché quindicenne ad Avignone, fucina di un sistema aziendale che in pochi anni avrebbe portato risultati davvero sorprendenti. *Cfr.*, Michele Cassandro, 2010, pp.7-11.

³⁵⁶ Si riferisce a suo fratello Antonio di ser Bartolomeo. Forse anch'egli, in giovinezza, aveva maturato la propria esperienza sotto i consigli del navigato mercante Agli Manno d'Albizio.

³⁵⁷ ASPo, *Datini*, 496, Firenze-Pisa, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a Agli Manno di Albizio, 29/04/1399.

³⁵⁸ “Io mi penso partire di qui a VII di per essere a Bologna” ASPo, *Datini*, Firenze-Pisa, Domenico di Biagio di Ser Nello a Agli Manno d'Albizio, 03/05/1399.

³⁵⁹ F.Melis, 1962, pp.175-177. Per un volo d'uccello sua compagnia di Pisa si veda M.Berti, 2010, pp.287-328.

direttamente per la florida e attivissima compagnia dei cugini, in quello stesso periodo ebbe modo di vedere e ascoltare una figura del calibro di Francesco Datini, che in quegli anni si era spostato proprio nel comune emiliano. Ma nel soggiorno bolognese, Domenico maturò anche un senso di responsabilità nei confronti dei propri familiari e, in special modo, dell'educazione di uno dei suoi fratelli, Nicolò, che a seguito della morte del suo primo mentore Manno d'Albizo³⁶⁰, era tornato a Firenze per stare da Stoldo di ser Berizo. Domenico, venuto a conoscenza dei fatti, decise dunque di scrivere a quest'ultimo in merito, ricordandogli di “inmostrargli e insegnargli quello buono sapete e di lui voglio fare chome di vostro figliuolo”³⁶¹ e raccomandandogli di correggere eventuali errori:

“Sono avisato chome Niccholò mio è con voi, e come di lui farete come di vostra cosa, e quanto sopra ciò dite ho inteso. E senza altro a dire io ve ne ringrazio e sempre ve ne sarò tenuto e obrigato e tutta volta vi richordo gli abiate lo ochio adosso e quando in alchuna chosa manchasse di fare quello non dovesse, lo riprendete e mostrargli dove fallasse. E io v'ho detto e dico sopra ciò a lui quanto fare bisogna, ricordandogli senpre l'essere in buon luogho e'l bene fare. Che Dio piaccia dargli della sua grazia. E se di fare cosa vi piaccia è di nostro honore. E senza altro a dire, io per tutte le volte lo vi rachomando”³⁶².

Il sodalizio che Domenico creò con Stoldo non si limitò a questo semplice scambio epistolare, ma continuò e si intensificò negli anni successivi, connotandosi anche come una relazione amicale oltre che meramente mercantile³⁶³, tanto che egli divenne, insieme a Datini, l'unico destinatario del suo carteggio³⁶⁴. L'esperienza bolognese, che era stata tanto formativa per Domenico, era tuttavia destinata ad esaurirsi nel giro di pochi anni, a causa dell'inesorabile calata dei Visconti sul comune emiliano. Dopo un silenzio di più di un

³⁶⁰ In una lettera dell'agosto del 1399, Giovanni scrive, alla fine della missiva: “Nicolò, io ti rachomando questo mio fatto”, dunque Nicolò era probabilmente lì, a Pisa, insieme a Manno. *Cfr.*, ASPo, *Datini*, 494, Firenze-Pisa, Domenico di Biagio di Ser Nello a Agli Manno d'Albizo, 03/08/1399.

³⁶¹ ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Domenico di Biagio di Ser Nello a Stoldo di Lorenzo di ser Berizo, 12/09/1400

³⁶² ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Domenico di Biagio di Ser Nello a Stoldo di Lorenzo di ser Berizo, 29/09/1400.

³⁶³ Sicuramente giocò un ruolo importante il rapporto tra Nicolò e Stoldo, ma in generale leggendo il carteggio di Domenico si trovano esempi di grande affetto nei suoi confronti, come quando il 18 ottobre del 1400, egli gli scrive una lettera in cui provò a rincuorarlo per la recente perdita del figlio. Domenico scrive, a tal proposito: “Sentito ho della morte del vostro figliuolo, che Idio sa quanto mi dispiacie e pesa insino all'anima” ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Domenico di Biagio di Ser Nello a Stoldo di Lorenzo di ser Berizo, 18/10/1400.

³⁶⁴ Fanno eccezione due lettere inviate a Maiorca a Niccolò di Giovanni Manzuoli nel 1409, il quale però sembrerebbe non essere l'unico destinatario, visto che sul tergo di vi è l'aggiunta “Per Francescho di Marcho”. *Cfr.*, ASPo, *Datini*, 1059, Firenze-Maiorca, Domenico di Biagio di Ser Nello a Manzuoli Niccolò di Giovanni, 08/05/1409 e ASPo, *Datini*, 1069, Firenze-Maiorca, Domenico di Biagio di Ser Nello a Manzuoli Niccolò di Giovanni, 24/06/1409.

anno, l'attività epistolare di Domenico riprende nel giugno del 1402 a pochi giorni dalla fatidica battaglia di Casalecchio, che sancì la sconfitta dell'esercito bolognese e fiorentino contro quello milanese³⁶⁵, e ci informa che egli non aveva ripiegato su Firenze – come invece fecero i suoi cugini – ma si era trasferito in un luogo apparentemente periferico: Cesena. In realtà la scelta deriva da una saggia e arguta strategia commerciale. Gli orizzonti bellici tra Bologna e Milano – nonché l'espansione di Giangaleazzo nel Veneto – avevano reso il tanto ambito snodo emiliano una piazza instabile e su cui non si poteva fare affidamento come negli anni precedenti. A seguito della battaglia di Casalecchio del 26 giugno 1402 e la successiva occupazione Viscontea della città, la situazione peggiorò ulteriormente a causa dell'esilio dei fiorentini per via dell'occupazione milanese. Di conseguenza – con buona pace dei mercanti bolognesi e lucchesi che dall'interno descrivevano, o meglio millantavano, una situazione stabile e, anzi, in ripresa³⁶⁶ – i traffici si erano drasticamente bloccati. I Nelli che vivevano a Bologna chiaramente subirono il medesimo destino dei loro concittadini, tuttavia una serie di fattori e di eventi sia inaspettati che sapientemente calcolati permise loro in un certo senso di cavalcare l'onda del momento e di organizzarsi preventivamente in modo da non rimanere del tutto tagliati fuori dai circuiti commerciali su cui lavoravano. In primo luogo, all'inizio del 1400 morì il principale collaboratore datiniano sulla piazza veneziana, Zanobi di Taddeo Gaddi. L'amicizia e la fiducia coltivata con lui negli anni da Ser Bartolomeo e i suoi figli Nello, Lorenzo e soprattutto Antonio portò i primi frutti e l'ultimo dei tre venne scelto, insieme ad altri mercanti, come successore *pro tempore* della compagnia di Zanobi, il cui erede era ancora troppo piccolo per poterla gestire. Inoltre, sempre Antonio, tra il 1402 e il 1403 fece alcuni sopralluoghi strategici su alcuni dei più importanti snodi commerciali della Francia, come Avignone e Montpellier, città in cui, più avanti, avrebbero trovato posto – probabilmente non a caso – proprio i fondaci del fratello Lorenzo di Ser Bartolomeo e dei cugini Romolo, Niccolò e del nostro Domenico. Tornando per ora al 1402, si può ben comprendere che,

³⁶⁵ Datate al 1401 vi sono due lettere firmate da tale “Domenico di Biagio”, identificato presso l'Archivio di Stato di Prato come “Domenico di Biagio detto Tanfuro”. Con ogni probabilità si trattava di un'altra persona omonima figlia di un lanaiolo di Prato di cui restano alcune lettere. Non va confusa con il nostro Domenico: in primo luogo perché lui non si firmava mai solo con il patronimico, ma aggiungeva anche quello di suo padre (“di Ser Nello”) e in secondo luogo perché le loro grafie sono estremamente differenti. Per Domenico di Biagio “detto Tanfuro” si vedano le lettere: ASPo, *Datini*, 1112, Prato-Firenze, Domenico di Biagio detto Tanfuro a Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo, 06/11/1400;28/03/1401. Per le lettere del padre, Biagio di Bartolo detto Tanfuro, si veda invece a guise di esempio: ASPo, *Datini*, 346.02, Prato-Pistoia, Biagio di Bartolo detto Tanfuro a Datini Francesco di Marco, 20/09/1390.

³⁶⁶ ASPo, *Datini*, 647, Bologna-Firenze, Cari Iacopo e Giovanni a Datini Francesco di Marco, 01/07/1402

all'inizio del XV secolo, i Nelli si trovavano ad avere non più solo le filiali di Bologna e Firenze, ma anche l'incarico di gestire uno dei più rilevanti fondaci presenti sulla piazza veneziana, da cui partivano i flussi di merci destinati a raggiungere la Toscana. Questo schieramento davvero favorevole, nel quale i Nelli avevano guadagnato una posizione sicuramente vantaggiosa, era però ostacolato dall'espansione Viscontea, che aveva di fatto bloccato il passaggio delle merci nella pianura padana. Il preventivo trasferimento a Cesena di Domenico, avvenuto almeno venti giorni prima rispetto alla caduta di Bologna, va dunque letto in questo contesto, nel quale i Nelli – utilizzando la tipica mentalità dei mercanti di fine Trecento – si mossero in maniera tale da avere le spalle coperte a prescindere da quale sarebbe stato l'esito della guerra e sforzandosi di avere il controllo di ogni via di comunicazione possibile, da quelle primarie a quelle secondarie. In altre parole, piuttosto che scavalcare l'ostacolo rappresentato dai successi militari milanesi, essi decisero di aggirarlo con scaltrezza, cominciando a dirottare in anticipo le merci provenienti da Venezia verso la Romagna tramite un percorso marittimo³⁶⁷, per poi far proseguire il loro viaggio lungo i valichi degli appennini Tosco-romagnoli, più a sud di quelli emiliani e liberi dalla stretta di Giangaleazzo. La deviazione si traduceva molto probabilmente in costi daziari più elevati e altri disagi che in una città commercialmente ben organizzata come Bologna non c'erano, tuttavia, la tappa cesenate era l'unica soluzione per dare una continuità agli scambi ed evitare il pericolo più grande, vale a dire il blocco totale dei circuiti commerciali dell'entroterra dall'Adriatico al Tirreno. L'*escamotage* cesenate venne prolungato almeno anche nell'anno seguente e, come testimoniano le varie lettere di vettura inviate da Domenico nel 1403, continuò ad essere sfruttato principalmente in qualità di via secondaria, ma pur sempre parallela e di rinforzo, all'arteria di traffici che passava per Bologna e che collegava la sponda adriatica a quella tirrenica. Dopo un silenzio di sei anni, il carteggio di Domenico riprende, per poi interrompersi definitivamente, nel 1409. In quest'ultimo anno egli invia tre lettere a Datini, ragguagliandolo sia sui suoi fatti privati – come il matrimonio con Lionarda di Piero del Teglia³⁶⁸ – che sulle sue intenzioni

³⁶⁷ “Da Vinegia mi manda la Commissaria di Antonio [la compagnia commissariata di Zanobi] balle XV di pelli d'agnelline” ASPo, *Datini*, 648, Cesena-Firenze, Domenico di Biagio di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo e Comp, 05/06/1402.

³⁶⁸ “Io vi dissi chome era a miei maggiori da Firenze di darmi per donna la Lionarda, figliuola fu di Piero” ASPo, *Datini*, 1059, Bologna-Maiorca, Domenico di Biagio di ser Nello a Manzuoli Niccolò di Giovanni, 08/05/1409. (al destinatario segue anche il nome di Datini). L'evento è segnalato anche da Ildefonso, *Cfr. Ildefonso*, Vol.17, p.123.

commerciali, che prevedevano un ritorno a Bologna, dopo una breve sosta a Firenze³⁶⁹. Dopo questo anno non è più possibile tracciare i suoi spostamenti mediante la corrispondenza datiniana, tuttavia, nell'ultima lettera, ci fornisce l'aggancio per seguire il percorso del fratello Nicolò – che nel 1409 aveva fatto un sopralluogo a Maiorca³⁷⁰ – e degli altri due fratelli, Giovanni e Romolo³⁷¹, i quali spostarono la propria attività in nuove piazze d'oltralpe dove, più avanti, li avrebbe raggiunti anche lo stesso Domenico. Nicolò, come si è visto prima, aveva iniziato il suo percorso a Pisa, sotto la tutela del navigato mercante Manno d'Albizo e, a seguito della sua tragica morte, era tornato a Firenze, dove prestò servizio alle dirette dipendenze di Stoldo di Ser Berizo e di Francesco Datini, assumendo il ruolo di cassiere della compagnia del banco dal 10 settembre del 1400 al 25 marzo del 1401³⁷². Similmente al carteggio di Domenico, anche quello di Nicolò – la cui prima missiva è datata 9 ottobre 1400 – iniziò con l'ostinata ricerca di recuperare il credito accumulato dal padre Biagio con i due merciai pisani precedentemente incontrati e che ancora tardavano a saldare. Evidentemente l'intercessione di Manno d'Albizzo, a cui Domenico aveva chiesto consiglio, non aveva portato ai risultati sperati e, a distanza di più di un anno, i debiti permanevano. Con Domenico lontano da Firenze e ormai inserito all'interno della compagnia dei cugini Nello e Antonio, l'onere di risolvere questo problema passò dunque inevitabilmente a Niccolò, il quale fin da subito scelse di mettersi in contatto con due altri agenti datiniani d'istanza a Pisa – visto che Manno era tragicamente morto di peste l'anno precedente – pregandoli di intercedere con i due merciai e ritirare in suo nome la cifra che gli dovevano. Il primo su cui ricadde la scelta fu Tommaso di ser Giovanni da Vico d'Elsa³⁷³, abilissimo collaboratore di Datini attivo ad Avignone e a Milano, che era stato mandato dal pratese in missione a Pisa proprio per sopperire alla scomparsa di Manno. Niccolò non perse tempo e lo mise al corrente della propria situazione, spiegandogli che

³⁶⁹ ASPo, *Datini*, 874, Firenze-Barcellona, Domenico di Biagio di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp., 04/07/1409

³⁷⁰ *Ibidem*: “Rachomando ch'abia buon chonto inmandarla per buono modo a Maiorca a Nicholò”

³⁷¹ Vi era poi un terzo fratello, Jacopo, di cui però non si è riuscito a trovare sufficienti informazioni e purtroppo nemmeno Ildefonso non si prolunga molto in merito. *Cfr.*, Ildefonso, Vol 17, p.123. Dal catasto fiorentino del 1427 sembrerebbe situato a Firenze e iscritto all'Arte dei medici e degli speciali come molti altri della famiglia Nelli. *Cfr.* R.Saffré, 2016, p. 283.

³⁷² F. Melis, 1962, p.217.

³⁷³ Tommaso di ser Giovanni da Vico d'Elsa, abile mercante le cui “capacità lo pongono di certo tra i migliori compagni del pratese” lavorò soprattutto come agente sulla piazza di Milano, con il compito di gestire i traffici di mercerie metalliche, armi e fustagni con Avignone, ma venne spesso chiamato in altre sedi – tra cui Firenze e Pisa alla fine del Trecento e l'inizio del Quattrocento – per sostituire Datini o per risolvere delicate questioni interne. *Cfr.* L.Frangioni, 2010, pp,269-270.

“noi abiamo a ricevere da due merciai di chostì fiorini 70: da uno di nome Michele di Giovanni fiorini 16 e da Faldino di Gherardo fiorini 54”, aggiungendo che si trattava di un debito relativo a “una nostra chompagnia a tempo di nostro padre che diceva ‘Biagio di ser Nello e chompagni’”³⁷⁴. Nonostante l’abilità di Tommaso di ser Giovanni i debiti non vennero saldati come sperato da Niccolò, tant’è che più di un mese dopo incaricò il fratello minore Giovanni, che doveva fare tappa a Pisa prima di trasferirsi a Genova, di andare a parlare con i due debitori, pregando Domenico di Bono – altro agente datiniano a Pisa – di affiancarlo: “Lo portatore di questa sia Giovanni di Biagio nostro, il quale viene chostì per essere a Genova. Prieghovi siate chollui insino a Michele e simile a Faldino e’n quel tempo vi sta che penso sarà chorto. Vegiate di solecitargli e trarne ogni chosa potete. E se nulla ne ritraeste, fatene la volontà del detto Giovanni e avisatemi”³⁷⁵. La piccola e breve parentesi sulla missione di Giovanni di Biagio e Domenico di Bono a Pisa non serve per approfondire ulteriormente gli estenuanti sforzi dei figli di Biagio di riscattare il credito paterno dai due merciai pisani, bensì per segnalare il trasferimento di Giovanni a Genova, sulla cui piazza lo si ritrova impegnato, sin dall’anno successivo, a ricevere e smistare alcune spedizioni gestite da Niccolò³⁷⁶. Benché queste siano le uniche informazioni sull’attività di Giovanni e non vi sia modo di sapere in maniera precisa quanto effettivamente egli risiedette a Genova e quale attività vi svolgesse, è da sottolineare che, almeno all’inizio del XV secolo, i Nelli potevano contare non solo sulla presenza di familiari nelle piazze adriatiche di Venezia e Cesena, ma anche di un loro membro sul florido mercato ligure, il che costituisce sicuramente un dato da non sottovalutare, nella ricostruzione della loro rete commerciale. Torniamo invece adesso a Niccolò, che come si è detto era rimasto a Firenze a lavorare come cassiere presso la Compagnia del Banco di Datini, sotto la supervisione di Stoldo di Ser Berizo e affiancato da un altro suo fratello, Romolo di Biagio, tornato da poco da Ferrara e desideroso di raggiungere Datini a Bologna³⁷⁷. In questi primi anni Niccolò cominciò a cercare di ritagliarsi il proprio spazio all’interno della Compagnia di Datini, sia chiedendo maggiori responsabilità – ovvero di occuparsi di alcuni libri di conto affidati a

³⁷⁴ ASPo, *Datini*, 500, Firenze-Pisa, Niccolò di Biagio di ser Nello a Tommaso di ser Giovanni da Vico d’Elsa, 09/10/1400.

³⁷⁵ ASPo, *Datini*, Firenze-Pisa, 500, Niccolò di Biagio di ser Nello a Domenico di Bono detto Valdisieve, 23/11/1400.

³⁷⁶ Scrive il 16 ottobre del 1401 in merito alla spedizione di “parechi panni di lino” che vorrebbe “fossero mandati a Genova a Nanni di Biagio di Ser Nello” *Cfr.* ASPo, *Datini*, 503, Firenze-Pisa, Niccolò di Biagio di Ser Nello a Ginalducci Francesco di Giovanni di Francesco (Checco di Nanni) da Arezzo, Mercante, 16/10/1401.

³⁷⁷ “Per lo passato è stato a Ferrara e ora è qui e arebe charo in quanto vi piace esser chontento vinisse a stare chon voi” ASPo, *Datini*, 719, Firenze-Bologna, Niccolò di Biagio di ser Nello a Datini Francesco di Marco, 27/10/1400

Giovanni Cironi il quale, secondo Niccolò, non era “adatto a ciò a tenergli”³⁷⁸ – che di trovare un posto per Romolo, proponendo a Datini di riflettere sull’eventualità di invitarlo a Bologna e di “pigliare partito di questo mio fratello, acciò non perdesse tempo, che ben sapete *chi tempo perde, mai ne riacquista* e perciò piaciavi risponder tosto”³⁷⁹. I desideri dei due figli di Biagio non riscossero un grande successo e non ricevettero un pieno appoggio né da parte di Datini, né dal loro parente più stretto e anziano Nello (loro cugino), che suggerì al pratese di lasciare momentaneamente le cose come stavano: “Io ho parlato chon Nello di dare le scritture a Niccolò di Biagio, cioè tenere i libri. Dicie che non gli pare e che sarà bene a starsi chosì ora uno pocho, tanto che le chose nostre sieno in migliore ordine. Così digli e io farò il simile e farogli risposta alla sua lettera e tu digli quello ti pare”³⁸⁰. Anche se le sue richieste non vennero accolte come sperava, Niccolò – e di conseguenza Romolo – accettò la risoluzione di Datini e di suo cugino, tant’è che rispose: “Avete pigliato partito che perocché libri non sono testé in ordine né in modo, da ciò non vi pare per ora gli pigli. Diché vi dichò che ciò che pare a voi piace a me e al simile perocché Nello me ne chonsiglia e al simile Domenico [di Biagio *ndr*] e chosì voi, chome padre son tenuto a ubidirvi”. Rimasti a Firenze, proseguirono dunque la loro attività alla Compagnia del Banco, tuttavia, da questo momento, i rapporti con i loro parenti a Bologna– tra cui il fratello sopracitato Domenico – cominciarono a peggiorare e ad incrinarsi, forse a causa di alcuni dissidi sorti in questi anni tra Niccolò e suo cugino Nello. Questi attriti raggiunsero sicuramente il proprio apice il 23 novembre del 1401, quando Nello, partito da Bologna per incontrare il cugino a Firenze, anziché venire accolto da Niccolò alla bottega, trovò – come specifica in una lettera inviata a quest’ultimo – solamente una nota scritta con la quale Niccolò lo informava, a cose ormai fatte, che sarebbe partito per Pisa³⁸¹. Il fastidio di aver fatto un viaggio sostanzialmente a vuoto da Bologna (“Sai ch’io sono obrighato qui a causa

³⁷⁸ ASPo, *Datini*, 719, Firenze-Bologna, Niccolò di Biagio di ser Nello a Datini Francesco di Marco, 27/10/1400

³⁷⁹ *Ibidem*

³⁸⁰ ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Datini Francesco di Marco a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo e comp, 30/10/1400. In almeno altre due lettere Datini cita questa medesima questione a Stoldo: la prima volta scrive “Nicholò che sta chon noi m’ha scritto una lettera sopra I fatti del fratello di volerlo chon noi e di tenere le scripture”. *Cfr.*, ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Datini Francesco di Marco a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo e comp, 25/10/1400. Qualche giorno dopo aggiunge nuovamente il parere dello zio, Nello di ser Bartolomeo: “Di Nicholò di Biagio e del fratello non è altro a dire. A Nello non pare, chome si t’è decto. Io stiesi chosì un pocho e poi noi prenderemo partito o di darglielo o no” *Cfr.*, ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Datini Francesco di Marco a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo e comp, 30/10/1400, c7.

³⁸¹ “Io ho veduto tua lettera che tu scrivemi qui alla botegha e vegho s’è in Pisa, che me ne maraviglio che tu sia andato, di meno mi facesti a sapere” ASPo, *Datini*, 503, Firenze-Pisa, Nello di Ser Bartolomeo di Ser Nello a Niccolò di Biagio di Ser Nello, 23/11/1401

tua”³⁸²) e la mancanza di rispetto nei suoi confronti, portarono Nello – forse suscettibile per altri episodi simili avvenuti precedentemente – a gettare la spugna e abbandonare il cugino al proprio destino: “Vegho mi chonviene fare techo quello che tu meriti e farollo, poi andrai dove ti pare, che almeno non sarò obrighato. E non ti dichio più sopra ciò: vivi pure chome ti pare, che a buona fe’ se tu ti schosterai da noi e noi da te”³⁸³. Il tono della lettera non è sicuramente dei più concilianti e, anzi, rivela la volontà di Nello di interrompere qualsiasi tipo di rapporto con i nipoti, liberandosi così dagli oneri e dalle responsabilità dettate dal loro stretto vincolo parentale. Niccolò e Romolo si trovarono così da una parte tagliati momentaneamente fuori dagli interessi della Compagnia di Bologna – che in quel momento era la punta di diamante della famiglia Nelli –, dall’altra a dover contare quasi solo sulle proprie forze per estendere la propria rete di contatti e progredire nella loro attività, ora limitata alla cassa della Compagnia del Banco. Niccolò optò dunque per la soluzione più vantaggiosa e logica, vale a dire legarsi ancora più strettamente a due mercanti con cui aveva maturato un buon rapporto di fiducia. Il primo fu chiaramente il suo mentore, Francesco Datini, al quale Niccolò cominciò ad affidarsi non solo per necessità di natura commerciale, ma anche per alcune questioni di natura più privata e familiare che, in altre circostanze, sarebbero state prese a carico dai suoi parenti più anziani di Bologna. Oltre a Datini, Niccolò iniziò poi a rapportarsi anche con un mercante aretino che era attivo principalmente sulla piazza pisana per conto sempre di Datini: Francesco di Giovanni Ginalducci. Niccolò entrò in contatto con lui circa nell’ottobre del 1401³⁸⁴ e lo incontrò di persona a Pisa nel fatidico giorno in cui, invece, avrebbe dovuto aspettare a Firenze Nello³⁸⁵. Tra di loro vi fu una corrispondenza piuttosto fitta, che ci consente di ricostruire le mosse di Niccolò e Romolo a seguito dell’allontanamento dagli affari della Compagnia Nelli di Bologna nel novembre del 1401, situazione che si protrasse almeno per otto anni e che si risolse solo nel 1409 a seguito della morte del cugino Nello, come si vedrà a breve. Tra i due, il primo a spostarsi da Firenze fu il più giovane, Romolo, mandato da Niccolò a Pisa – appena un mese dopo dalla lettera di Nello – da Francesco di Giovanni Ginalducci,

³⁸² *Ibidem*

³⁸³ ASPo, *Datini*, 503, Firenze-Pisa, Nello di Ser Bartolomeo di Ser Nello a Niccolò di Biagio di Ser Nello, 23/11/1401

³⁸⁴ ASPo, *Datini*, 503, Firenze-Pisa, Niccolò di Biagio di Ser Nello a Ginalducci Francesco di Giovanni di Francesco (Checco di Nanni) da Arezzo, 02/10/1401.

³⁸⁵ Il giorno prima della lettera di rimprovero di Nello – dunque il 22 novembre del 1401 – Francesco di Giovanni Ginalducci inviò a Datini una lettera nella quale lo informava di aver parlato proprio con Niccolò. *Cfr.* ASPo, *Datini*, 691, Pisa-Firenze, Ginalducci Francesco di Giovanni di Francesco (Checco di Nanni) da Arezzo a Datini Francesco di Marco, 22/11/1401

dove avrebbe dovuto fare una breve sosta, prima di ripartire nuovamente. In una lettera inviata a quest'ultimo nel giorno di Natale del 1401, Niccolò gli scrive: “Dì a Romolo mio che non gli scrivo per non avere tempo, che in queste feste gli scriverò. Atenda a fare bene e ch'abia qualche sentimento e per mia parte digli sia ubidiente e riverente a ogni suo maggiore. E al simile a te, per lo tempo vi sta, te lo rachomando”. Le preoccupazioni di Niccolò nei confronti del fratello più piccolo non erano forse infondate, considerando che non molto tempo dopo il giovane Romolo finì per cacciarsi in un guaio piuttosto serio con la Zecca di Pisa. Stando a quanto scritto da Niccolò – che informò immediatamente Datini dell'accaduto³⁸⁶ – Romolo cercò di spacciare per vero un fiorino falso che teneva astutamente nascosto nella manica della sua cioppa³⁸⁷ al “saggio” del conio, ovvero l'operazione utile a verificare l'autenticità delle monete. Purtroppo venne scoperto dal Maestro del saggio (Giovanni Federighi), che decise di portare la questione direttamente ai Consoli dell'arte del Cambio. Era chiaro che Romolo si trovava in una situazione molto spiacevole e infatti Niccolò, una volta venuto a conoscenza del fatto, scelse di chiedere immediatamente aiuto a Datini, pregandolo di scrivere a Francesco Federighi – parente del Maestro del Saggio sopramenzionato – affinché intercedesse per Romolo e lo sollevasse dalle accuse mosse contro di lui perché, nonostante la gravità del gesto, “chi l'ha fatto è un fanciullo e pure ai fanciulli chonviene che facino delle fanciullezze”³⁸⁸. Molto probabilmente il pericolo di un provvedimento giudiziario ai danni di Romolo venne scongiurato proprio grazie alla mediazione di Datini, tant'è che, qualche settimana dopo, il suo soggiorno a Pisa ebbe termine e partì “sulla ghaleotta di Porto Fino”³⁸⁹, come scrive Niccolò a Francesco di Giovanni Ginalducci. Benché non venga specificata la sua

³⁸⁶ Vale la pena riportare per intero la lettera che descrive questo curioso avvenimento: “Perocché quello mio fratello minore il quale menai a Pisa m'ha messo in pensiero e in inpaccio tanto ch'io ne vivo e vivrò malchontento, ma vi chonviene oltre alla fatiche vostre darvi un pocho di faticha in servizio di questo mio fratello, posto che sarebe chagione d'avere ogni vergogna e ogni male ne potesse seghuire. Hora, la chagione si è che già fa di XV in 18 esendo egli al saggio e avendo egli nella manicha della cioppa 1 fiorino falso e sechondo ho sentito appare lo volesse mettere nella borsa del sugello co' gli altri fiorini buoni e, volendo fare questo, pare Giovanni Fedirighi, ch'è maestro del saggio, se n'avedesse e vole vedere questo fiorino e così ebe e allora pare abi voluto sapere donde questo fiorino è venuto e volersene chiarire. E abi detto di volerlo mettere in mano de' chonsoli de l'arte del chanbio. E pertanto anzi veniste a questo, vi pregho faciate due versi a Francescho Federighi che prieghi Giovanni Federighi che di questo fatto gli piaccia non volerlo cognoscere più che s'abia fatto e che non vengha a mano dei chonsoli, considerando che chi l'ha fatto è un fanciullo e pure ai fanciulli chonviene che facino delle fanciullezze e che piaccia loro non volere andare più dentro questa chosa.[...] Il mio fratello, se voleste nominarlo nella lettera facieste a Francescho ha nome Romolo”. *Cfr*, ASPo, *Datini*, 388, Firenze-Prato, Niccolò di Biagio di ser Nello a Datini Francesco di Marco, 29/12/1401

³⁸⁷ Si tratta di una sopravveste di varia foggia e rappresentava “il capo più elegante del guardaroba maschile” *Cfr* M. G. Muzzarelli, 1999, p.354.

³⁸⁸ ASPo, *Datini*, 388, Firenze-Prato, Niccolò di Biagio di ser Nello a Datini Francesco di Marco, 29/12/1401

³⁸⁹ ASPo, *Datini*, 503, Firenze-Pisa, Niccolò di Biagio di ser Nello a Ginalducci Francesco di Giovanni di Francesco (Checco di Nanni) da Arezzo, 08/01/1402.

destinazione, con ogni probabilità essa doveva essere la Francia e, in particolare la grande piazza di Avignone. È in questi anni infatti che la rete mercantile della famiglia Nelli conobbe un'importante espansione che estese le sue maglie Oltralpe e, in particolare, su due città francesi posizionate molto strategicamente da un punto di vista commerciale: Avignone e, nel giro di qualche decennio, Montpellier. In realtà Romolo non fu il primo della sua famiglia a visitare questi centri mercantili, perché – forse non a caso – proprio in quegli anni anche un suo altro cugino di cui si parlerà a breve, Antonio di ser Bartolomeo, si trovava in missione proprio nelle medesime città, tuttavia il primato nell'aver effettivamente stabilito il proprio centro operativo in Francia va sicuramente a lui: non solo viene citato tra i fiorentini presenti a Parigi e sopravvissuti al massacro perpetrato dai Borgognoni il 18 maggio del 1418 “solo perché tenevano la parte del re di Francia e di monsignore lo Dalfino suo figliuolo”³⁹⁰, ma anche come corrispondente del Banco Strozzi ad Avignone negli anni 1420-21³⁹¹, come membro della compagnia di Avignone di Raimondo Mannelli nel 1427³⁹² e infine come collaboratore a Montpellier della banca Tecchini-Mannelli negli anni '30 del XV secolo³⁹³. Di lì a pochi anni sarebbe stato poi raggiunto da altri suoi parenti, specialmente dopo il 1409 quando, a seguito della morte del cugino Nello di ser Bartolomeo, Niccolò e Romolo vennero reintegrati all'interno della famiglia, come testimonia la lettera che il fratello Domenico – che come si è visto era a Bologna – inviò a Datini, dicendogli: “Io Domenicho ho scritto a questi dì molto a pieno a Nicholò vostro perché **m'è nuovamente parente**. Attendo risposta e poi daremo modo **di fare qualche chosa insieme**”³⁹⁴. Non si trattava dunque solo di una semplice riappacificazione, ma probabilmente di un interesse ponderato e saggiamente volto a ricostituire una collaborazione stabile, nonché a riunificare la rete commerciale familiare, che si stava espandendo notevolmente. Tralasciando una breve parentesi avignonese del fratello Niccolò

³⁹⁰ La notizia è riportata all'interno del libro della famiglia Mannini (Firenze, Biblioteca Nazionale Centrale, *ms.* II, IV, 380, pp. 433-434) ed è citata in M. Arnoux, C. Bourlet, J. Hayez, 2005, pp. 221-222.

³⁹¹ S. Tognetti, 2009, p.49.

³⁹² M. Elisa Soldani, 2007, p.84. L'autrice in realtà riporta “Romano di Biagio Sernelli”, ma sicuramente doveva trattarsi del nostro Romolo.

³⁹³ R.Saffre, 2016, pp. 281-283.

³⁹⁴ ASPo, *Datini*, 1059, Bologna-Maiorca, Antonio e Lorenzo di Ser Bartolomeo e Comp. a Datini Francesco di Marco e Carocci Cristofano di Bartolo e Comp., 23/03/1409. Benché i mittenti fossero ufficialmente Antonio e Lorenzo – titolari della Compagnia di Bologna – la lettera venne scritta da Domenico, il quale infatti si rivela nell'ultima parte della missiva, scrivendo “Io Domenicho...”

– il quale ritroviamo pochi anni dopo a Maiorca per conto di Datini³⁹⁵ e poi solo nella città natale Firenze³⁹⁶ – le piazze in cui Romolo aveva spostato la sua attività divennero in particolare la meta di due importanti membri della compagnia di Bologna: Domenico di Biagio, che si trasferì ad Avignone³⁹⁷ e Lorenzo di ser Bartolomeo, il quale preferì raggiungere direttamente Romolo a Montpellier³⁹⁸. Tra i due trasferimenti, quello su cui conviene soffermarsi maggiormente è forse proprio quest’ultimo: infatti la scelta di una piazza come quella di Montpellier da parte di uno storico membro della compagnia di Bologna come Lorenzo non appare casuale, né dettata solo dal voler raggiungere il cugino laddove in quel momento stava effettivamente operando. Perché se è vero che in questo modo da una parte Lorenzo “n’entraint nullement en terrain inconnu”³⁹⁹, ma si inserì al contrario in un ambiente dove il nome della sua famiglia era ampiamente noto e nel quale era già attiva una vivace e fervida rete di contatti grazie al lavoro fatto dal cugino, dall’altra parte Montpellier rappresentava per lui il contesto migliore in cui mettere a frutto ciò che aveva imparato nella sua lunga esperienza bolognese. Infatti Montpellier svolgeva in Francia un ruolo del tutto paragonabile a quello di Bologna nell’area Centro Settentrionale della penisola italiana, essendo il principale centro di smistamento dei prodotti orientali – e in particolare delle spezie – dell’interno regno di Francia⁴⁰⁰. Alla luce di ciò è chiaro come mai Lorenzo, al suo arrivo a Montpellier, fu il solo tra i nuovi mercanti a farsi registrare non come un generico “marchand”, ma bensì come *speziale*: non solo perché, alla pari di quasi tutti gli altri suoi parenti, era immatricolato all’arte dei medici e degli speziali, ma poiché questo titolo costituiva forse la miglior carta per presentarsi ed inserirsi nell’ambiente di Montpellier. Un altro aspetto che fa da ponte con Bologna è che nonostante la sua specializzazione di speziale, Lorenzo si trovò in realtà a occuparsi di un numero piuttosto

³⁹⁵ La testimonianza della sua missione a Maiorca si trova in una delle ultime lettere inviate da Domenico a Francesco Datini nel 1409. *Cfr.* ASPO, *Datini*, 874, Firenze-Barcellona, Domenico di Biagio di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp., 04/07/1409. Anche in questa missiva si legge, a proposito di Niccolò, che “di me è parente nuovamente”.

³⁹⁶ R.Saffre, 2016, pp. 282. A Firenze Niccolò venne anche eletto Priore nel 1445.

³⁹⁷ *Ivi*, p. 360.

³⁹⁸ Lorenzo poi avrebbe preso le redini della compagnia non molto tempo dopo: “Il est probable qu’il travailla avec son cousin de Montpellier Romolo ou qu’il lui succéda directement, celui-ci n’apparaissant absolument pas dans les archives notariales consultées pour la période 1435-1450” *Cfr.* R.Saffre, 2016, pp. 282

³⁹⁹ *Ibidem*

⁴⁰⁰ “Car c’est essentiellement par cette ville que les produits d’orient, dont les épices, entraient dans le royaume de France” *Ivi*, p.284.

ampio di merci, come tessuti e altri materiali⁴⁰¹. Ancora una volta ritorna come un'eco quella tipica mansione di smistatore svolta per decenni dai suoi familiari nei territori emiliani di nostra competenza e che Lorenzo esportò senza alcuna remora in uno snodo francese che possedeva caratteristiche del tutto assimilabili a quelle bolognesi. Rimandando alla fine del capitolo le tante riflessioni che emergono dall'analisi di questa rete commerciale in piena espansione, l'ultima grande avventura di Lorenzo in terra francese ci porta a volgere nuovamente lo sguardo alla penisola italiana e alla compagnia su cui sicuramente i Nelli investirono maggiormente a cavallo tra il XIV e il XV secolo: la Compagnia di Bologna.

Bologna, l'inizio di tutto: Matteo di ser Nello e i figli di Ser Bartolomeo

Come si è detto nei paragrafi precedenti, il notaio Ser Bartolomeo non si dedicò in maniera attiva alla mercatura come i fratelli Matteo e Biagio, né tantomeno come i suoi figli Nello, Antonio e Lorenzo. Tuttavia, pur non partecipando in prima linea nella gestione delle reti di traffico su cui lavoravano i suoi parenti più stretti, egli ricopriva un ruolo tutt'altro che secondario e che sicuramente ebbe il suo peso nelle scelte commerciali familiari. Come suo padre prima di lui, Ser Bartolomeo era infatti il notaio dell'Arte dei Medici e degli Speciali – corporazione a cui erano immatricolati tutti i membri della famiglia o quasi – e mantenne questa posizione per diversi anni, raccogliendo per giunta un discreto successo per il lavoro svolto, considerando che una riforma dello statuto del 1380 prevedeva una sezione “In favore di ser Bartolomeo” che prolungava il suo mandato rispetto ai termini prestabili, nell'attesa di nuove elezioni⁴⁰². Difficile pensare che questa posizione istituzionale non abbia avuto delle positive ripercussioni sulle compagnie mercantili dei Nelli, se non altro per il pluriennale rapporto di fiducia maturato da Ser Bartolomeo – e suo padre, Ser Nello – con gli altri immatricolati all'Arte, fiducia che si sarebbe poi riflessa anche nei confronti dei suoi congiunti. È da queste prerogative dunque che prese avvio l'avventura Bolognese dei Nelli, la quale – ricordiamolo – fu forse uno degli investimenti più longevi e importanti

⁴⁰¹ *Ibidem*. Si rimanda sempre al testo di Romain Saffre per ulteriori informazioni sull'attività a Montpellier di Niccolò, nonché a future ricerche che bisognerà fare per fare ancora più luce sulla famiglia fiorentina dei Sernelli.

⁴⁰² “[...] ordinato è che ser Bartholomeo di ser Nello Ghetti, il quale molti tempi passati e al presente è notaio e scrivano della dett'arte, possa e vaglia fare e exercitare tucti e ciascuno facti e nègotii della dett'arte e fare scrivere e actitare tucte e ciascuna cause, scripture e acti, le quali e' quali fare scrivere e actitare bisognasse nelle corte de' consoli della dett'arte per insino a tanto di notaio della dett'arte si faccia nuova electione secondo la forma degli statuti della dett'arte, e come se veramente fosse notaio e scrivano della dett'arte, e lla sua electione ancora finita e spirata non fosse” Cfr., *Statuti dell'Arte dei Medici e degli Speciali. Editi a cura della Camera di Commercio e Industria di Firenze*, Vallecchi, Firenze, 1922, p.312.

sostenuto da questa famiglia tra il XIV e il XV secolo: dato che non va preso tanto alla leggera, specialmente se si considera l'impetoso giudizio storiografico che ha dipinto, forse troppo frettolosamente, la loro esperienza felsinea come saltuaria e piuttosto marginale. Il primo a partire in direzione del comune emiliano fu il fratello di Ser Bartolomeo, Matteo di Ser Nello, di cui conserviamo un solo registro del dazio della mercanzia datato al 1388. Le prime tracce della sua attività a Bologna risalgono all'inizio degli anni '80 del Trecento e il suo carteggio a partire dal 1382, con alcuni estratti conto inviati al collaboratore datiniano Silvestro Barducci e riguardanti, guarda caso, molti articoli da speziale, come sangue di drago, cassia e indaco⁴⁰³. La corrispondenza con Datini⁴⁰⁴ sarebbe invece cominciata un anno dopo, nel 1383, a seguito di un desiderio dello stesso pratese a voler collaborare con lui, come ricorda Matteo in una sua lettera: "e ci piace che con noi vogliate avere a fare"⁴⁰⁵. Certo, i tempi non erano sicuramente i migliori, considerando che Bologna era afflitta da un'ennesima epidemia che "forte ha fatto danno di uomini d'ogni ragione"⁴⁰⁶, tuttavia Matteo si dimostrò subito intenzionato a servirlo al meglio, dando così inizio ad una collaborazione che di fatto durò ben ventisei anni, concludendosi solo alla morte di Datini stesso. Fin dalle prime lettere le spezie assumono un ruolo importante e benché in quegli anni incerti resi duri dalla pestilenza "non ci è gharofani, né non ci è nocie moschada e manchamento d'ogni ispezie, massimamente di spezie minute"⁴⁰⁷, sicuramente il fatto che Matteo le citi nei primissimi scambi epistolari con Datini costituisce un elemento di grandissimo rilievo e che suggerisce ancora una volta come l'interesse dei fiorentini per Bologna ruotasse per buona parte attorno al commercio di questi prodotti esotici. Nei suoi primissimi anni a Bologna Matteo di Ser Nello lavorò da solo, appoggiandosi tuttavia ai

⁴⁰³ ASPo, *Datini*, 552, Bologna-Pisa, Matteo di Ser Nello a Barducci Silvestro e Andrea del Maestro Ambrogio e Comp., 15/08/1382; ASPo, *Datini*, 552, Bologna-Pisa, Matteo di Ser Nello a Barducci Silvestro e Andrea del Maestro Ambrogio e Comp., 30/08/1382.

⁴⁰⁴ Nel suo complesso, il carteggio di Matteo di Ser Nello è molto consistente, essendo composto da circa 650 missive distribuite lungo sette anni di attività. Alla pari di quello degli altri membri della Compagnia di Bologna, non sarà possibile analizzarlo nella sua interezza ma verrà piuttosto sfruttato nei suoi punti più salienti per seguire a volo d'uccello l'evoluzione del fondaco felsineo e le sue principali vicissitudini. Qui si vuole cogliere tuttavia l'occasione di sottolineare come sarebbe auspicabile poter studiare questi carteggi nel loro complesso, in maniera sistematica ed approfondita, considerando quante informazioni preziose essi contengono riguardo il commercio di spezie, le reti di traffico internazionale europee e il ruolo che giocava Bologna (aspetto ancora fin troppo oscuro e poco indagato) nei traffici gestiti dai fiorentini.

⁴⁰⁵ ASPo, *Datini*, 438, Bologna-Pisa, Matteo di Ser Nello a datini Francesco di Marco e Comp., 28/09/1383

⁴⁰⁶ ASPo, *Datini*, 438, Bologna-Pisa, Matteo di Ser Nello a datini Francesco di Marco e Comp., 20/08/1383

⁴⁰⁷ ASPo, *Datini*, 438, Bologna-Pisa, Matteo di Ser Nello a datini Francesco di Marco e Comp., 28/09/1383

suoi nipoti che erano rimasti a Firenze – non avendo egli figli⁴⁰⁸ – e, in particolar modo a Nello⁴⁰⁹, che da lì a pochi anni lo avrebbe sostituito. Infatti, dopo un soggiorno fiorentino avvenuto tra il 1389 e i primi mesi dell'anno successivo, Matteo tornò nel luglio del 1390 a Bologna, ma purtroppo si ammalò gravemente alla fine di agosto. Le voci sulla sua malattia raggiunsero non solo le orecchie dei propri familiari, ma anche degli altri mercanti che operavano da Bologna in quegli anni, tant'è che la prima lettera sulle gravi condizioni di Matteo non giunse a Datini da Nello – che quasi certamente lo aveva seguito a Bologna – ma da Giovanni Filippini, altro *partner* del pratese sulla piazza felsinea, che in una missiva datata al 29 agosto del 1390 scrisse: “Poiché vi porto amore mi pare esser tenuto a dovervi fare avixato come Mateo di ser Nelo è forte malato, di male per tale ch'è confesato e comenichato e quista note ha prexo lo olio santo. Dubito sì forte che ne canparà”⁴¹⁰. Effettivamente Giovanni doveva averci visto bene, considerando che, nella medesima lettera, sotto alla sua firma, venne aggiunto in un secondo momento: “Da poi è passato da questa vita Matteo di Ser Nello, siate avixati”⁴¹¹. La morte di Matteo doveva dunque essere sopraggiunta nello stesso giorno in cui Giovanni Filippini stava redigendo la lettera per Datini. Come è facile immaginare, non si fecero attendere notizie da parte di Nello, rimasto solo a Bologna e bisognoso di mantenere intatti i rapporti commerciali che lo zio aveva coltivato negli anni precedenti: ben tre lettere sono firmate di sua pugno, due indirizzate alle vicine compagnie Datini di Firenze e Pisa, e una invece inviata personalmente al pratese. Scrive Nello in quest'ultima:

“Nel Passato v'abbiamo scritto al bisogno e di nuovo noi v'abbiamo a dire fatto per farvi assapere chome è piaciuto a dio chiamare assé la benedetta anima di Matteo di ser Nello, che Idio per la sua grazia gl'abbia fatto veracie perdono. Qui rimane il fondacho come per lo usato e di ciò qui la farete in Nello di ser Bartolomeo. E se mai foste bene serviti per lo adietro sarete per lo inanzi, perocché Nello è pratico sopra la facienda e può aver chon secho

⁴⁰⁸ Infatti, come ricorda anche Ildefonso di San Luigi, egli non ebbe eredi: “Trovandosi per non so qual chagione in Bologna verso il 1390, fece suo Testamento [...] Non si sa che avesse successione”. *Cfr.* Ildefonso di San Luigi, Vol 17, p.122.

⁴⁰⁹ Il nome di Nello compare in diverse lettere dello zio Matteo, tra cui due scritte nel 1390 a seguito di un sopralluogo nella città natale Firenze, durante il quale affidò a Nello il compito di trattare con alcuni mercanti che gli dovevano del denaro. ASPo, *Datini*, 466, Firenze-Pisa, Matteo di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp. 06/05/1390; ASPo, *Datini*, 466, Firenze-Pisa, Matteo di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp. 13/07/1390

⁴¹⁰ ASPO, *Datini*, 439, Bologna-Pisa, Guidotti Giovanni (Zoane) di Filippino a Datini Francesco di Marco e Comp., 29/08/1390.

⁴¹¹ *Ibidem*

persone per aiuto che colla grazia d'Idio farà voi e ongni huomo asservire meglio se meglio si potrà. Idio vi ghuardi. Nello di Ser Bartolomeo in Bologna saluta”⁴¹².

L'obiettivo di Nello è piuttosto chiaro: dare un senso di continuità rispetto al lavoro svolto in maniera tanto efficiente dallo zio e tenersi stretti i contatti con il sistema aziendale datiniano, sottolineando sia le proprie capacità imprenditoriali – curiosamente evidenziate in terza persona, nonostante fosse Nello stesso a scrivere – che promettendo di fornire un servizio uguale o addirittura migliore (“asservire meglio *se* meglio si potrà”) a quello offerto negli anni precedenti. Nella lettera inviata a Pisa qualche giorno dopo, le intenzioni di Nello sono ancora più chiare ed esplicite e vale la pena riportarle per soffermarci un attimo:

“Io v'ho scritto ad pasati quanto è stato di bisogno e ditto v'ho come a Dio è piaciuto chiamare assé Matteo di Ser Nello, e della sua malattia vi avisai. Sopra acciò nonnè altro a dire, senonchè che Idio gl'abia fatto verace perdono. E di più come io Nello sono rimasto qui in suo luogho e **voglio ritenere questo in viamento** e sono atto a servire i merchatanti meglio che fossi mai, e così gli servirò di quello che per me fare si potrà. Priegho voi che di quello mi potessi essere buono avalermi, ch'io vi sia rechomandato e io sarò sempre presso a ogni vostro chomandamento”⁴¹³.

Dalle due lettere il primo elemento che emerge in maniera chiara è che il passaggio delle redini della giovanissima Compagnia Nelli di Bologna dalle esperte mani di Matteo a quelle del nipote, non fu vissuto da Nello in maniera passiva, ma con uno spirito imprenditoriale per nulla trascurabile e alla cui base vi era una profonda progettualità e *vision*, come si direbbe oggi in campo aziendale⁴¹⁴. Nello scelse infatti di raccogliere a piene mani l'eredità dello zio, con un'ambizione tuttavia che puntava a raggiungere vette di successo molto più elevate: infatti non si sarebbe limitato a tenere la giovane compagnia “in viamento”, ma bensì si rendeva disponibile a “servire i merchatanti meglio che fossi mai”, sottolineando di poter contare – come aveva ricordato nella lettera personale al Datini – non solo sulla propria esperienza e capacità imprenditoriale, ma pure sulla presenza fisica di un fondaco e

⁴¹² ASPo, *Datini*, 643, Bologna-Firenze, Nello di Ser Bartolomeo di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Ser Berizo e Comp., 02/09/1390

⁴¹³ ASPo, *Datini*, 439, Bologna-Pisa, Nello di Ser Bartolomeo di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp., 07/09/1390

⁴¹⁴ Come soleva dire Datini: “Quando la bottega o altro traficho è molto bene inviata, alotta è senno a sapella mantenere” P. Nanni, 2010, p. 315.

di alcuni collaboratori. La strada intrapresa si rivelò quella giusta: affiancato dal fratello Antonio, Nello divenne il principale agente datiniano sulla piazza di Bologna, come testimoniano sia i quantitativi di merci presenti nei registri intestati a suo nome, che la fitta corrispondenza tenuta con il pratese da Bologna, comprendente più di 2000 lettere⁴¹⁵. Lo stesso Datini, inoltre, iniziò a coltivare una vera e propria stima nei confronti della famiglia di Nello e diverse volte ebbe occasione di esternare la propria fiducia nei loro confronti, come quando nel maggio del 1397 raccomandò al neoeletto Podestà di Bologna e suo concittadino Guelfo Pugliesi da Prato il fratello di Nello, Antonio di Ser Bartolomeo: “E gli è chostà uno merchatante colla sua famiglia ch’ha nome Antonio di Ser Bartolomeo da Firenze il quale fa i fatti miei e di molti altri merchatanti, il quale vi rachomando”⁴¹⁶. Non può passare inosservato poi, l’inciso in cui Datini ricorda che Antonio e la sua famiglia servivano non solo lui, ma “molti altri merchatanti”, fornendoci un ulteriore punto di riflessione sia sulla vasta rete di relazioni maturata dai Nelli che delle grandi potenzialità insite nel lavorare nello snodo bolognese, capace di mettere questi mercanti contemporaneamente in contatto con una grande varietà di realtà commerciali. Da quest’ultima missiva di Datini sarebbe iniziato tuttavia un periodo piuttosto difficile, come si è ricordato anche precedentemente, durante il quale Bologna conobbe nuovamente il flagello dell’epidemia, che colpì la città alla fine del secolo con una virulenza tale da rendere non solo difficile lo svolgimento dell’attività commerciale, ma anche abitarvi e rimanere al sicuro. I fratelli Nello e Antonio di ser Bartolomeo, forse memori della non troppo lontana rapida dipartita dello zio, decisero pertanto di abbandonare Bologna nel luglio del 1399 e rifugiarsi a Firenze, in attesa che “quella furia passi”⁴¹⁷, per poi ritornarvi a dicembre del medesimo anno⁴¹⁸. Il soggiorno fiorentino non fu tuttavia inoperoso: da una parte mantennero attivi i contatti con Bologna per ricevere ragguagli sia sulle condizioni sanitarie che politiche – Antonio avvisò Datini, ad esempio, della morte di Carlo

⁴¹⁵ Si intende sia la corrispondenza firmata solo da Nello che quella con i suoi compagni – Antonio e Lorenzo di Ser Nello – che quelle successive alla sua morte, firmate dai due fratelli.

⁴¹⁶ ASPo, *Datini*, 1088, Prato-Bologna, Datini Francesco di Marco a Pugliesi Guelfo di Prato, Messer, **/05/1397. Aggiunge poi Datini che la raccomandazione non sarebbe stata necessaria con una persona dell’integrità di Guelfo “perché siete giusto al modo di quei buoni romani che teneano le bilancie diritte per tutti, così per lo povero come per ricco”.

⁴¹⁷ ASPo, *Datini*, 774, Firenze-Genova, Nello e Antonio di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Andrea di Bonanno di ser Berizo e Comp., 30/07/1399.

⁴¹⁸ “Io Antonio tornerò a Bologna questi 4 dì e di là viserò” ASPo, *Datini*, 774, Firenze-Genova, Nello e Antonio di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Andrea di Bonanno di ser Berizo e Comp., 26/11/1399.

Zambeccari⁴¹⁹ – dall'altra fu in questo periodo, come si è ricordato precedentemente, che Nello cominciò a relazionarsi con il cugino Domenico di Biagio, che avrebbe cominciato a lavorare per lui dall'anno seguente. Al ritorno dei Nelli a Bologna nel dicembre del 1399 seguì a distanza di qualche mese l'arrivo di Francesco Datini, trasferitosi nel comune emiliano il 29 giugno del 1400 per sfuggire alla peste che stava mietendo vittime in Toscana. Si trattò di un avvenimento molto particolare, durante il quale Bologna si trovò momentaneamente a rivestire il ruolo di centro gravitazionale della galassia commerciale che orbitava attorno al pratese: la città-snodo era diventata, in altre parole, la capitale in cui viveva il fondatore di uno dei più grandi sistemi aziendali della fine del Trecento. Non fu invece un periodo felice per Datini, il quale stava vivendo – come si è anticipato precedentemente – una profonda crisi interiore, motivata sia dalla forzata lontananza dalle sue sedi principali che dal clima drammatico che si stava vivendo in molte città italiane falciate dalla peste, la quale sottrasse a Datini molti suoi fidatissimi collaboratori. In questo oceano di angoscia che sommerse letteralmente il mercante pratese, le sue lettere diventarono, oltre che uno strumento di lavoro, un luogo in cui potersi sfogare, rivelando inedite e preziose sfaccettature del suo carattere e di quello dei suoi collaboratori, tra cui chiaramente anche i Nelli, con cui era in stretto contatto per ovvie ragioni. Si scopre così che la stima di Datini non era uguale per tutti i membri della compagnia Nelli di Bologna e che, in certi casi, si limitava spesso alla sfera lavorativa e non necessariamente a quella umana, su cui invece coltivava qualche riserva. Nel gennaio del 1401, ad esempio, Datini inviò una lettera nella quale chiedeva scusa a Stoldo per aver tardato a rispondergli, dando la colpa di ciò a Nello. Quest'ultimo, nonostante si fosse accordato con Datini di inviare insieme una duplice lettera a Stoldo, non riferì a Datini di avere un amico a casa che sarebbe partito il giorno dopo per Firenze, al quale si sarebbe potuto affidare la missiva. Pure il mattino dopo, quando Datini avrebbe avuto ancora tempo di scrivere la sua lettera a Stoldo, Nello tacque sull'argomento, benché il pratese l'avesse accompagnato alla dogana a ritirare delle lettere. L'unica cosa che gli disse Nello – particolare per noi molto importante – fu che aveva ricevuto notizia di essere stato eletto Console dell'Arte degli Speziali⁴²⁰. Qualche ora

⁴¹⁹ ASPo, *Datini*, 493, Firenze-Pisa, Gherardini Antonio di ser Bartolomeo di ser Nello a Agli Manno di Albizio, 20/10/1399

⁴²⁰ Ulteriore dato da non sottovalutare circa il peso politico che i Nelli avevano maturato e che detenevano nella città d'origine e all'interno della stessa corporazione degli Speziali.

dopo, poco prima che l'amico di Nello partisse per Firenze, ecco che quest'ultimo mandò a Datini la sua lettera per Stoldo, chiedendogli di aggiungere la sua: chiaramente era troppo tardi e la lettera del pratese non venne inviata. Francesco non prese bene questo gesto e, anzi, pensò che Nello l'avesse fatto intenzionalmente perché "di certo egli è di quegli uomini che non vole bene a persona se non ha suo vantaggio"⁴²¹: insomma, un giudizio duro, che dipinge Nello come un opportunista senza scrupoli, più che come un virtuoso collaboratore. Nel seguito della lettera, Datini rincara poi la dose, raccontando a Stoldo di aver esternato a Nello il proprio disappunto: "chosì, motteggiando ieri matina pure gli dissi l'animo mio in presenza d'uno suo amicho e di Nicolò di Nofri di Palla, che andandoci noi trastulando, e' motegiavano cho'lui dicendo che elgli era *mala charne*, di che io rispuosi e dissi «e fa più tenpo ch'io l'udi a Firenze e Antonio era tutto il chontradio» e chosì motteggiando gli dissi pure il vero chon dirgli «Che chattività è ne la tua avere uno in chasa che va a Firenze e noi siamo rimasti d'achordo tu ed io di fare una risposta a Stoldo, chome non è mi mandaste adire per lo fanciullo tuo 'Va, di' a Franciescho che iscriva e chosì facio io e manderogli, la mia lettera chome d'achordo eravamo rimasti'. Dicemi che Guido⁴²² il sapeva, e per certo se noi fossimo nella presenza l'uno dell'altro io ti direi chome ho chostumato, e non mene guarderei perché tu abi un pocho di parentado cho'llui⁴²³. Tu sai i modi miei e sai che, quello ch'io ho in sul cuore, ho in sulla lingua, diché mi fa male e non sono per rimanermene techo, ma veramente egli ha al dì d'oggi pocha fede e pocho amore e pocha lealtà tra l'uno prosimo e l'altro, diché mi grava insino all'anima"⁴²⁴. Gli aspetti su cui soffermarsi sono senza dubbio diversi e ci dicono tanto almeno sulla prima impressione che Datini ebbe di Nello, per di più in confronto a ciò che pensava invece di suo fratello, Antonio. Infatti, dopo che il pratese rimproverò Nello di non aver rispettato l'accordo e i due amici con cui stavano passeggiando per le vie di Bologna – non sappiamo con quale dose di umorismo – lo appellarono "malacarne", dunque qualcuno di non

⁴²¹ La lettera è citata in R.Greci, 2004, pp. 245-246 (nota 297), tuttavia l'autore si limita a citarla solo parzialmente, eliminando alcuni punti a nostro avviso molto importanti. La segnatura della lettera è invece ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Datini Francesco di Marco a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo e Comp., 18/01/1401, c1.

⁴²² Probabilmente si trattava di Guido di Sandro, fattore di Datini, che lo aveva seguito a Bologna. *Cfr.*, R. Greci, 2004, pp. 177-178 (nota 25).

⁴²³ Allo stato attuale delle ricerche non è chiaro che genere di legami parentali avesse Stoldo con Nello e la sua famiglia. Come si è detto nei paragrafi precedenti, egli lavorava a stretto contatto con Niccolò e Romolo, ma non è noto se avesse un altro tipo di relazione, magari dovuta ad un matrimonio con una figlia o sorella dei nostri mercanti.

⁴²⁴ ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Datini Francesco di Marco a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo e Comp., 18/01/1401, c1.

particolarmente raccomandabile, Datini aggiunse con malcelata provocazione sia che a Firenze aveva da tempo sentito voci simili in merito a Nello (“e fa più tempo ch’io l’udì a Firenze”), sia che suo fratello Antonio “era tutto il chontradio”, ovvero molto più virtuoso. Il giudizio finale di Datini non poteva quindi che essere negativo, anzi, dispregiativo: a Nello mancavano infatti nell’ordine fede, amore e lealtà: qualità importanti non solo per l’etica mercantile medievale⁴²⁵, ma soprattutto per lo stesso Datini, il quale li considerava i pilastri portanti per creare saldi rapporti commerciali e di amicizia con i propri collaboratori⁴²⁶. Se è vero che la prima impressione non fu dunque propriamente positiva, Datini sembra concedere a Nello il beneficio del dubbio, specificando a Stoldo che tali qualità non erano presenti nel suo animo “al dì d’oggi” e dunque non escludendo futuri margini di miglioramento. È difficile, con le informazioni in nostro possesso, dimostrare in maniera certa che Nello riuscì a ribaltare questo giudizio negativo. Perché se è vero che da una parte le “voci” udite da Datini a Firenze comproverebbero la cattiva condotta di Nello – possibilità rafforzata come si è visto dall’epiteto “malacarne”, utilizzato dai suoi stessi amici – dall’altra, nei mesi successivi, il mercante pratese dovette rimanere piacevolmente colpito dall’organizzazione della compagnia Nelli, tanto da ergere Nello stesso ad esempio da imitare per lavorare in maniera efficiente e fruttuosa. Scrive a Stoldo: “Piacese a Dio che tu somigliassi Nello, della sollecitudine tu ti dai a intendere che qua e non abino a fare nulla. E d’egli ha fatto più chose in un anno che tu in tre, inperò che sono pegio che speziali a minuto alle chose che’egli ano a fare, inperò che non valicha niuno per la via che non dia loro inpaccio. E non ha 100 fattori: egli è chon due e uno fanciullo e fanno sì ch’io credo che fatti loro sieno più ordinati ch’e’ nostri e chon tre danari hanno fatto più che noi chon le migliaia. Non ha a fare nulla le loro faciende cholle nostre! E gli è senpre uno di loro fuori a rischiotere e Nello e Domenico a fare l’atre chose, e s’io ti dicesi tutto nollo crederesti e io no’cci voglio perdere più tempo”⁴²⁷.

Che questa lettera stia ad indicare una ritrattazione di Datini in merito alle precedenti impressioni avute su Nello è quasi impossibile da affermare con assoluta certezza. Tuttavia, anche qualora la sua ammirazione fosse confinata solo ad un ristretto ambito lavorativo e

⁴²⁵ Si veda a tal proposito gli studi di Todeschini sulla *fama* e il suo opposto, l’*infamia* economica Tardo Medievale: G.Todeschini, 2004 et G.Todeschini, 2009.

⁴²⁶ P. Nanni, 2010, in part., pp.162-173.

⁴²⁷ ASPo, *Datini*, 647, Bologna-Firenze, Datini Francesco di Marco a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo e Comp., 17/05/1401. Il passo è parzialmente citato anche in R.Greci, 2004, p.234.

fosse amplificata dal desiderio di rimproverare Stoldo, è plausibile che il suo entusiasmo trovasse anche riscontro nella realtà e che l'attività di Nello e dei suoi parenti a Bologna stesse procedendo veramente a gonfie vele e con un ritorno economico invidiabile (“Con tre denari hanno fatto più che noi con le migliaia”), soprattutto considerando che si trattava di una piccola impresa familiare, costituita da Nello, Domenico e altre due persone, una delle quali molto probabilmente doveva essere il fratello del primo, Lorenzo. L'abilità di Nello – tralasciando la sua etica professionale – non era però la sola qualità che permise alla compagnia bolognese di spiccare il volo e di diventare la principale interlocutrice dei traffici orbitanti attorno al sistema aziendale datiniano. Proprio pochi mesi prima dell'arrivo di Datini a Bologna, era infatti venuto a mancare Zanobi di Taddeo Gaddi, uno dei più importanti agenti di Datini a Venezia, piazza che come si è visto era strettamente collegata con quella bolognese. Figura di spicco non solo in ambito lagunare, la sua scomparsa destò non poche preoccupazioni in Datini, specialmente per via del fatto che i suoi figli non avevano ancora raggiunto un'età sufficiente per ereditare la gestione della Compagnia, la quale rischiava quindi di sciogliersi definitivamente, arrecando grave danno ai tanti traffici che si originavano da Venezia. Alla notizia dell'aggravarsi delle condizioni di salute di Zanobi, Datini corse subito ai ripari, progettando di inviare a Venezia Stoldo di Lorenzo e Bartolomeo Cambioni, in modo da trasferire a quest'ultimo le redini della compagnia. Tuttavia, Cambioni morì nello stesso anno e il viaggio venne annullato⁴²⁸. Nonostante ciò, le notizie che arrivarono da Venezia furono incoraggianti: Zanobi aveva deciso di fare testamento e di lasciare a dirigere la propria compagnia fino al raggiungimento della maturità dei suoi figli il fratello di Nello, Antonio di Ser Bartolomeo⁴²⁹. Datini poté così trarre un sospiro di sollievo e dare subito la sua benedizione a questa scelta (“che sse fosse chosì fia, n'arò piacere”⁴³⁰), nutrendo una grande stima nei confronti di quest'ultimo. Antonio prese questo nuovo compito con grande impegno ancor prima della morte di Zanobi e non solo per l'amicizia che legava i due mercanti, ma anche per un profondo senso del dovere e dell'onore che sembrerebbe confermare quelle virtù per cui divenne tanto caro a Datini e alle altre persone che lavorarono con lui. Scrisse infatti a Stoldo il 17 luglio del 1400: “E vuole io sia chompagno de'suoi figliuoli qui e chosì ha lasciato per testamento [...]

⁴²⁸ R.Greci, 2004, p.189.

⁴²⁹ Si veda in merito al testamento di Zanobi – ancora inedito – P. Clarke, 2002, pp.384-408.

⁴³⁰ *Ivi.*, p.189.

e anzi facesse il testamento volle io glielo promettessi e chosì fe' per dargli chonsolazione. E per il bene dei fanciulli e per la fidanza egli ha posto in me, ho diliberato sighuire la volontà sua, piaccia a Dio sia in nova buona e chon la salute del'anima mia e bene e hutile e honore dei fanciulli e di me. E chol nome di Dio, quando Iddio chiamasse a sé Zanobi, che chome dicho è in istremo, recherò a me ogni chosa e sighuirò per i fanciulli e per me ogni chosa achadrà, piaccia a Dio darmi della sua grazia"⁴³¹. Pochi giorni dopo accadde l'inevitabile: Zanobi spirò il 21 di luglio e Antonio scrisse il giorno dopo a Datini per informarlo del triste evento con singolare commozione⁴³²: "Da Bindo siate stato avisato chome a dì XXI piacque a Dio chiamare a sé la benedetta anima di Zanobi di Taddeo, che molto è di lutto a n'alcuno lo chonosceva e per cierto chon grande e buona fama n'è ito, piaccia a Dio riposare l'anima e piaccia nel Santo Paradiso. Lasciò per testamento e'l traficho di qui si ritenesse per suoi 3 figliuoli e per me loro chompagno. E chosì si seghuirà a nome di Dio e di buona ventura e dirà qui la scritta al modo s'usa a Venezia, in nome della chommissaria di Zanobi e di me, Antonio di Ser Bartolomeo"⁴³³. Nata così la nuova commissaria, venne scongiurato il pericolo di perdere il traffico che orbitava attorno al fondaco di Zanobi. Inoltre, di riflesso, la famiglia Nelli vide emergere un proprio membro al ruolo di figura cardine sulla strategica piazza Veneziana, presenza che avrebbe assicurato indubbi vantaggi per la gestione di quei traffici orientali su cui era specializzata la compagnia di Bologna. Sulla figura di Antonio ci sarebbe molto da dire, in particolare in merito ai rapporti di reciproca stima che riuscì a instaurare con gli altri mercanti e, in particolare, con la stessa famiglia di Zanobi, come emerge dal brevissimo ma altrettanto prezioso carteggio della moglie di quest'ultimo, Caterina, che testimonia quanto effettivamente Antonio possedesse non solo spiccate doti mercantili, ma anche quelle

⁴³¹ Per le lettere di Antonio si seguirà la dicitura dell'Archivio di Stato di Prato, la quale tuttavia è errata, visto che colloca Antonio all'interno della famiglia Gherardini. Inoltre saranno presentate qui poche lettere di Antonio e della neonata commissaria di Zanobi di Taddeo (come d'altronde si sono presentate poche lettere della compagnia Nelli di Bologna). È chiaro infatti che l'Archivio Datini di Prato rappresenti un oceano sconfinato di fonti a cui attingere e questa ricerca vuole soprattutto servire da apripista per auspicabili e necessarie ricerche future, che possano fare luce sia su questi grandi personaggi ancora troppo oscuri che sulle città in cui lavorarono, il cui ruolo – come nel caso di Bologna – è ancora tutto in gran parte da scoprire. ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Gherardini Antonio di Ser Bartolomeo di Ser Nello a Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo, 17/07/1400.

⁴³² A questa va aggiunta un'altra toccante lettera scritta invece a Manno di Albizo, la quale inizia così: "Magior fratello, avisoti è piaciuto a Dio chiamare a sé la benedetta anima di Zanobi di Taddeo ieri, cholla 22 hora e questa mattina si ripuose il chorpo. Piaccia a Dio avere ricevuto l'anima nel suo Regno. E n'è gran danno, che buono e valente merchatante era e che grande e buona fama se n'è ito". ASPo, *Datini*, 550, Venezia-Pisa, Gherardini Antonio di Ser Bartolomeo di Ser Nello a Agli Manno d'Albizo, 22/07/1400.

⁴³³ ASPo, *Datini*, 721, Venezia-Bologna, Gherardini Antonio di Ser Bartolomeo di Ser Nello a Datini Francesco di Marco, 24/07/1400.

qualità umane necessarie per creare rapporti commerciali fondati su una sincera stima e fiducia e che travalicavano le mere questioni economiche⁴³⁴. Qui ci si limiterà solo ad accennare ai suoi spostamenti, che non furono pochi e, soprattutto, si volsero ad un certo punto su piazze verso le quali, negli stessi anni, anche altri Nelli posero il proprio sguardo ed interesse. A parte una breve parentesi negli ultimi mesi del 1400 in cui Antonio intraprese un pellegrinaggio a Gerusalemme per visitare il Santo Sepolcro – scelta che non trovava l'appoggio di Datini, il quale temeva di poter perdere, vista la difficoltà del viaggio, un suo fidatissimo collaboratore e la giuntura più efficiente per mantenere i contatti con la piazza veneziana⁴³⁵ – da cui tornò il 9 gennaio del 1401⁴³⁶, con notizie tutt'altro che rassicuranti: Tamerlano aveva invaso la Siria. Appena giunto a Venezia, raccontò agli altri mercanti a Venezia di aver sentito, poco prima di partire da Beirut (“anzi partisono da Baruti”) che “tutti i merchatanti viniziani e genovesi e chatalani seno fugiti da Damascho e dalle terre di Siria e venuti a Baruti [...] per chagione che Tamberlano aveva preso Aleppo e molte altre terre di Siria e tirava verso Damascho”⁴³⁷. In un mondo dove ogni filo della vasta ragnatela di traffici commerciali creata dai mercanti rivestiva un importante valore per la fluidità degli scambi, eventi del genere producevano chiaramente un “effetto domino” non solo sulle strategie logistiche, ma anche sui prezzi dei prodotti le cui rotte erano messe a repentaglio. Non a caso la lettera continua avvisando con massima urgenza che “per detta chagione tutte chose di quelli paesi debono valerne di meglio, massimamente chotoni sodi e filati”, proseguendo poi a ipotizzare quanto il loro valore sarebbe potuto salire: “Simile potendo avere pepe e gharofani, al pregio saronο valutati a questi dì – o altre spezie minute

⁴³⁴ Durante il pellegrinaggio di Antonio a Gerusalemme, Caterina di Zanobi di Taddeo Gaddi esternò in due lettere il suo affetto per lui e quanto il suo aiuto fosse stato decisivo per la sua famiglia. Scrisse a Stoldo: “Quando Antonio ci sia provvederà a tutto, che Iddio per la sua pietà cie rimandi sano, che di gran bisogno è ala mia famiglia, che quanto io per me il tengo più che fratello” *Cfr.*, ASPo, Datini, 1112, Venezia-Firenze, Caterina, donna del fu Zanobi di Taddeo Gaddi a Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo, 13/11/1400; mentre a Datini scrisse, al suo ritorno da Gerusalemme: “E il detto Antonio di Ser Bartolomeo tornò dal Sipolchro sano e salvo come avete saputo, gratia n’abia Iddio che n’abbiamo avuto grandissima consolatione, **considerato di quanto bisogno egli’è a’ suoi parenti e simile alla famiglia mia**. Priegho Iddio per la sua misericordia che il preservi in ogni bene consolamento dell’anima, **che veramente egli è bene di quegli che merita ogni bene**”

⁴³⁵ “E se Antonio di Ser Bartolomeo non andasse al Sipolchro io ne remarrei più sichuro” *Cfr.*, ASPo, 646, Bologna-Firenze, Datini Francesco di Marco a Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo, 18/07/1400. In un'altra lettera, rincara la dose: “La lettera d’Antonio di Ser Bartolomeo lesi e poi vi scrisi di mia mano parechi versi e mandagliele per la mani di Nello. Atendone risposta, e prima negli aveva scritto una di mia mano chonfortandolo di lasciare l’andata del Sipolchro ora per uno pezo”, confessando però di desiderare pure lui di fare un viaggio verso Gerusalemme: “Piacia a Dio se di meglio debe esere che noi l’andremo a vedere tosto, che pure ho voglia di vedere quela terra, piacia a Dio choncederne il meglio dale nostre anime”. *Cfr.*, ASPo, 646, Bologna-Firenze, Datini Francesco di Marco a Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo, 02/08/1400.

⁴³⁶ *Cfr.*, ASPo, 713, Venezia-Firenze, Gaddi Zanobi di Taddeo e Gherardini Antonio di Ser Bartolomeo, Commissaria di a Datini Francesco di Marco, Stoldi di Lorenzo e Boni Ambrogio di Meo, 09/01/1401.

⁴³⁷ *Ibidem*

– e per 5 e 6 per cento più” così come i cotonei, che invece addirittura “farano mutazione 40 per cento e più”⁴³⁸. Antonio, tuttavia, preferì usare molta cautela e consigliò a Datini di limitarsi a togliere dal mercato i prodotti provenienti dalla Siria e tenerli da parte in attesa di notizie più sicure: “Dicemovi per voi e per noi togliessi chosì quelli chotoni sodi e filati potessi avere e sì pepe e altre spezie minute. Atendiamo sentire quello avete fatto, e **quelli avessi tolto fate salvo chosì fino vi si dirà altro**”⁴³⁹. Leggendo le lettere seguenti, il consiglio di Antonio si rivelò estremamente saggio, perché le previsioni fatte precedentemente – come succede spesso in ambito finanziario e commerciale – si rivelarono solo parzialmente esatte: mentre il prezzo dei cotonei crebbe (“valevano Lire 5 in soldi 5 o meno, ora sono montati in Lire 8 in soldi 12 o più”⁴⁴⁰) quello del pepe, dopo un improvviso rialzo, calò di ben 11 lire: “pepe di Lire 181 che si fe’ di principio è venuto in Lire 170”⁴⁴¹, mentre il valore di altre spezie non citate precedentemente si alzò: “channella da 25 a 40; zucharo domaschino ducati 18 rifatti ducati 23”⁴⁴². Nonostante questa crisi – che dev’essere ancora in gran parte studiata⁴⁴³ – il ritorno di Antonio a Venezia fu piuttosto breve e, pochi mesi dopo, partì in missione verso una discreta pluralità di piazze, dove soggiornò per tempi più o meno lunghi: da Avignone e Montpellier in Francia, a Valenza e Barcellona in

⁴³⁸ *Ibidem*

⁴³⁹ ASPo, 713, Venezia-Firenze, Gaddi Zanobi di Taddeo e Gherardini Antonio di Ser Bartolomeo, Commissaria di a Datini Francesco di Marco, 12/01/1401

⁴⁴⁰ ASPo, 550, Venezia-Firenze, Gaddi Zanobi di Taddeo e Gherardini Antonio di Ser Bartolomeo, Commissaria di a Datini Francesco di Marco, 15/01/1401.

⁴⁴¹ *Ibidem*. Non deve stupire un così alto valore del pepe. Stando ad una valuta di mercanzie compilata nel 1393 da Zanobi di Taddeo Gaddi il pepe valeva 178 lire ogni 400 libbre, quindi 44, 5 lire ogni 100. *Cfr.* F.Melis, 1972, p.298. Vista la somiglianza di prezzo, nonostante l’aumento, è probabile che anche Antonio ragionasse con la simile unità di misura, ovvero ogni 400 libbre.

⁴⁴² *Ibidem*

⁴⁴³ Come è stato fatto notare anche recentemente, “les lettres conservées par la compagnie Datini de Prato traitant la circulation des nouvelles de l’occupation de Damas par Tamerlan furent mentionnées et exposées par Federigo Melis mais sans une analyse et une exploitation suffi santes de leur contenu. Il se limita tout simplement à énumérer des lettres, mais une étude de l’impact des nouvelles de Tamerlan en Syrie sur le commerce méditerranéen manque” *Cfr.* P. Moukarzel, 2017, p. 214 (nota 13). La mancanza di studi simili non ci consente quindi di calcolare in maniera precisa gli effetti che ebbe l’invasione della Siria da parte di Tamerlano sul commercio delle spezie, prodotto che, come si è più volte detto, aveva un ruolo principale nei traffici dei Nelli e, più in generale, in quelli che passavano per Bologna. Il tema è accattivante, ma ci porterebbe fuori dal tracciato per cui è stato pensato questo approfondimento. Vale tuttavia ricordare che, negli anni immediatamente successivi al 1401, cominciò a circolare la voce tra gli operatori di Datini a Venezia che il rincaro sui prodotti provenienti dalla Siria non fosse altro che una manovra messa in atto dai mercanti veneziani per poter sfruttare la guerra siriana a proprio vantaggio, paventando un’assenza di spezie e cotone che, in realtà, non era vera. Introduce questo discorso Moukarzel in *Ibidem*, p. 215, ma è possibile ritrovare tale sospetto in diverse lettere conservate a Prato che ho raccolto io stesso, ma che non esaminerò in questa sede, rimandando i doverosi – e a mio avviso estremamente innovativi e interessanti – approfondimenti in merito a future ricerche, che possano analizzare in maniera sistematica questi carteggi ancora inesplorati.

Spagna⁴⁴⁴. Osservando il carteggio inviato durante la permanenza in queste città, sicuramente non può sfuggire la frequenza con cui egli visse ad Avignone e Montpellier, piazze che – forse non casualmente – sarebbero diventate la sede di alcuni importanti fondaci della famiglia Nelli, come si è detto precedentemente. Durante gli anni di peregrinazioni di Antonio, la compagnia di Bologna proseguiva invece il proprio lavoro di smistamento dei traffici dal mare Adriatico al Tirreno in un periodo molto difficile ed estremamente delicato a causa dell'imminente guerra con Giangaleazzo Visconti, che avrebbe occupato Bologna l'anno seguente, nel 1402. La notizia, che percorse come una scarica elettrica la rete di contatti di Datini e dei Nelli, raggiunse anche Antonio mentre era a Venezia, il quale scrisse in una lettera inviata a Barcellona un'annotazione telegrafica, ma carica di grande preoccupazione: "E'l signore di Bologna [Giovanni I Bentivoglio] è fatto morto. La brighata venuta da Firenze è fatta rotta e Bernardino chapitano preso. Bologna chorse pel ducha, è chativa nuova per la nostra terra. Iddio ci aiuti"⁴⁴⁵. Come si è visto i traffici dei Nelli non subirono un arresto, grazie alla scelta lungimirante di inviare Domenico a Cesena a gestire i circuiti commerciali provenienti da Venezia e deviarli verso Firenze grazie ai valici appenninici toscano-romagnoli. Nel 1403, tuttavia, non appena fu possibile tornare a Bologna, Nello di Ser Bartolomeo e suo fratello Lorenzo colsero la palla al balzo lasciarono nuovamente Firenze – felici che la città fosse "fuori dalle mani di queglii di Milano" e tornata "di sotto la Signoria si Santa Chiesa di Roma"⁴⁴⁶ – con lo scopo di stabilirsi a Bologna in maniera pressoché definitiva: "Siete avisato chome qui siamo tornati per stare e seghuire il nostro anticho traficho"⁴⁴⁷. Così, negli anni successivi, ritroviamo nuovamente i Nelli impegnati a smistare le merci sulla piazza felsinea, mantenendo attiva quella compagnia che lo zio Matteo di ser Nello fondò venti anni prima e su cui non smisero mai di investire – per buona pace di chi ha interpretato la loro esperienza come qualcosa di saltuario e scostante – avendo colto le potenzialità che la città aveva come snodo dell'Italia centro-settentrionale e, ancora di più, come centro di smistamento per i prodotti orientali e

⁴⁴⁴ Sono diverse le lettere inviate da Antonio da queste piazze. Anche in questo caso si rimanda a future ricerche un loro studio sistematico, che potrà fornire maggiori informazioni sui motivi dei suoi spostamenti e sull'inserimento della famiglia Nelli in queste piazze.

⁴⁴⁵ ASPo, *Datini*, 928, Venezia-Barcellona, Gherardini Antonio di Ser Bartolomeo di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Bellandi Simone di Andrea e Comp., 17/07/1402.

⁴⁴⁶ ASPo, *Datini*, 851, Bologna-Barcellona, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Bellandi Simone di Andrea e Comp., 17/10/1403.

⁴⁴⁷ ASPo, *Datini*, 851, Bologna-Barcellona, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Bellandi Simone di Andrea e Comp., 22/11/1403.

per le spezie, di cui erano come si è visto specialisti, essendo iscritti alla relativa Arte a Firenze. Infatti la morte del longevo *partner* datiniano Nello di ser Bartolomeo, avvenuta nel gennaio del 1408⁴⁴⁸, non segnò la fine della loro esperienza bolognese, ma bensì solo un passaggio del testimone al fratello Lorenzo, che lo aveva già affiancato nei primi anni del XV secolo. Anche in seguito è possibile trovare sempre un membro della famiglia Nelli a Bologna: tra i registri del dazio della mercanzia compilato dopo la morte di Datini nel 1410, alcuni Nominali degli anni '20 e '30 del XV secolo appartennero rispettivamente a Bartolomeo di Antonio di Ser Nello⁴⁴⁹ e a Stefano di Nello di Ser Bartolomeo, che fu corrispondente del Banco Strozzi a Bologna⁴⁵⁰. In un futuro sarà indubbiamente necessario scavare ulteriormente a fondo delle vicende di una famiglia come questa, che investì tante risorse e tempo su Bologna, in modo da seguire anche questi ultimi eredi e le loro rispettive scelte di vita e commerciali, per vedere come l'esperienza felsinea influenzò una dinastia di mercanti che, a partire proprio da Bologna, espanse i propri traffici ben oltre i confini della penisola italiana.

.... E Bologna?

Questo lungo *excursus* che ha visto protagonisti i mercanti di cui possediamo un registro *Nominale* e soprattutto i membri della famiglia Nelli, ci mostra in maniera chiara come Bologna abbia rappresentato per molti di essi non una parentesi momentanea o una saltuaria sede di lavoro, ma piuttosto un vero e proprio trampolino di lancio su cui imperniare la propria attività, nonché un centro operativo di primaria importanza per innestare una fiorente rete di traffici e relazioni commerciali. L'analisi ha coinvolto in maniera esclusiva quei mercanti di cui è sopravvissuto un registro personale, escludendo invece coloro presenti negli *Universalis*. Se infatti i tanti mercanti "minori" affastellati in questi ultimi registri costituiscono una tangibile testimonianza della vivace e affollata piazza felsinea, sono quelli che possedevano un *Nominale* a darci una misura precisa delle reali potenzialità dello snodo bolognese, ricordandoci inoltre come, per molti di loro, la scelta di stabilirsi a Bologna rispondeva ad una precisa strategia imprenditoriale, all'interno della quale la città rivestiva un ruolo tutt'altro che periferico. A riprova di ciò, è impossibile non notare con

⁴⁴⁸ "È piaciuto a Dio chiamare assé la benedetta anima di Nello nostro". ASPo, *Datini*, 1059, Bologna-Maiorca, Antonio e Lorenzo di Ser Bartolomeo a Datini Francesco di Marco e Comp., 30/01/1408.

⁴⁴⁹ Sarebbero ad esempio da seguire ed analizzare i problemi finanziari del ramo di Antonio, costretti a trasferirsi a Bologna e a vendere alcune proprietà fiorentine. *Cfr.* C.Elam, 1979, in part. Pp.181-182 e H. Saalman, p. 201.

⁴⁵⁰ S.Tognetti, 2009, p.64.

quale tenacia e perseveranza alcuni dei mercanti sopracitati si adoperarono per tenere in vita il proprio fondaco bolognese e darvi continuità. Come spiegare infatti la testardaggine dei Nelli – fuggiti da Bologna per la peste nel 1390 e scacciati poco più di dieci anni dopo dal regime visconteo – a voler ritornare costantemente sui propri passi e mantenere avviato quello che Nello di Ser Bartolomeo definì “il nostro anticho traficho”, se non con una concreta e radicata volontà a investire sullo snodo di Bologna? Ancora una volta l’immagine di Bologna ne esce dunque colorata da tinte inedite, ben più luminose di quelle della pesante cappa di “centro minore” con cui è stata spesso etichettata, permettendoci di sviluppare almeno due riflessioni. In primo luogo, varrebbe la pena di tornare a quel giudizio dato da Nello nel 1395 sulla piazza bolognese – “questa no’ è tera merchantantile” – e completare le riflessioni fatte nel capitolo precedente alla luce delle storie e delle vicissitudini della sua famiglia appena raccontate. Se si fosse trattato infatti di una svalutazione della Bologna commerciale – come è stato interpretato dalla storiografia – sarebbe un fatto quantomeno curioso, considerando gli sforzi che, come si è visto, intraprese proprio Nello per mantenere attivo il fondaco avviato dallo zio Matteo quindici anni prima, nonostante le grandi avversità che si abatterono sulla sua compagnia a cavallo tra il XIV e il XV secolo. Similmente, verrebbe da domandarsi perché questa compagnia, nonostante tutto, rimase comunque attiva a Bologna – stando ai registri di cui siamo in possesso – anche dopo la sua morte nel 1408 e almeno fino alla metà del XV secolo se non oltre, dopo addirittura sessant’anni dalla sua fondazione⁴⁵¹. È chiaro che qualcosa non torna e, a meno che non si voglia ipotizzare che la famiglia di Nello fosse composta da un insieme di miopi mercanti – cosa che, come si è visto non era assolutamente vero – la continuità e longevità della compagnia Nelli a Bologna costituisce una preziosissima testimonianza di quanto la città avesse in realtà da offrire ai mercanti. Le opportunità che Bologna rappresentava per questi operatori commerciali – i quali si guardarono bene da non coglierle al volo – ci porta poi ad esaminare un altro aspetto che non deve passare inosservato. I mercanti che risiedevano a Bologna non erano infatti gli unici che si sforzarono a mantenere un legame stabile con la piazza della città, tornandovi non appena essa diveniva nuovamente accessibile, ma vi era anche un’altra grande forza centripeta che proveniva direttamente dallo stesso comune, dalla sua amministrazione e governo, che aveva puntato – almeno

⁴⁵¹ Il registro più tardo legato alla famiglia Sernelli è di Stefano di Nello, datato al 1438. Alla fine degli anni ‘30 del XV secolo essi compaiono come corrispondenti del banco Strozzi-Lanfredini, *Cfr* S. Tognetti, 2009, pp. 64; 69.

dall'inizio del XIV secolo – a divenire un polo di attrazione per le operazioni logistiche della penisola italiana Settentrionale. Non va dimenticato infatti che all'interno dei *Pacta* del dazio della mercanzia, le operazioni che vengono maggiormente tutelate, favorite e in un certo senso incoraggiate, sono proprio quelle di transito, grazie agli sgravi fiscali a cui si poteva accedere qualora lo smistamento si fosse realizzato in un breve lasso di tempo. A questi benefici si sommavano poi quelli riservati ai fiorentini, i principali destinatari di questa politica di attrazione commerciale, essendo loro che, più di tutti, necessitavano dello snodo bolognese per la gestione dei loro principali traffici. Come si può ben intendere, non si sta più parlando dunque solo della felice posizione geografica in cui si trovava Bologna, né della sua eventuale predisposizione al commercio, ma piuttosto del frutto di **scelte** mirate da parte del comune di Bologna, che si adoperò per creare un terreno fertile per l'insediamento di mercanti specializzati soprattutto nello smistamento delle merci e, in particolare, su quei circuiti che collegavano la costa adriatica a quella tirrenica. In quest'ottica, la discussione sulla più o meno presunta “vocazione commerciale” di Bologna diventa quasi superflua e forse il termine “vocazione” andrebbe usato con maggior cautela, in quanto evoca come ragione del successo di Bologna più una sorta di predestinazione, che non una ponderata strategia politico-commerciale cittadina. Verrebbe da chiedersi infatti, facendo un esercizio di uchronia, come si sarebbe svolta l'esperienza bolognese dei Nelli e degli altri mercanti dei *Nominali* senza una politica daziaria che favorisse il transito delle merci in città. I fiorentini, come si è visto per il soggiorno cesenate di Domenico di Ser Nello, avevano ovviamente pronta una soluzione alternativa al passaggio bolognese e, così come sfruttarono la deviazione romagnola quando la presenza dei Visconti impediva una tappa a Bologna, non è da escludere che l'avrebbero utilizzata anche se le condizioni commerciali non fossero state così vantaggiose come quelle indicate nei *Pacta*. Si entra in un terreno pericoloso, che andrebbe attraversato con estrema cautela e queste riflessioni sono probabilmente aspetti su cui bisognerebbe tornare in un futuro per svelare quel profilo commerciale di Bologna che è ancora tanto evanescente e sconosciuto. Tuttavia, come chiosa finale, ritengo giusto fare un'ultima breve considerazione sul tema della vocazione commerciale di Bologna. Molto spesso si sentono descrivere i territori nei quali viviamo come “vocati” a qualcosa: sia essa la produzione di un particolare prodotto –i territori vocati alla viticoltura, ad esempio – o ad una generica attività, come i luoghi vocati alla pastorizia.

Ciò che viene trasmessa principalmente è l'idea, in parte giusta, che le condizioni ambientali, climatiche, geografiche (in una parola: il *terroir*) di un dato territorio lo rendano predestinato soprattutto ad uno o più usi. Per quanto poetico, a guardar bene in realtà dietro ad ogni "predestinazione" non c'è stata altro che **la scelta** umana, ovvero la decisione di investire tempo, risorse e idee laddove vi erano le condizioni ottimali per sviluppare una qualche particolare attività. Per fare un esempio: cosa sarebbe oggi il famosissimo e pregiatissimo territorio di Bolgheri se a metà del secolo scorso il Marchese Incisa della Rocchetta non avesse colto alcune somiglianze climatiche con la più ben blasonata regione di Bordeaux e non avesse deciso di coltivarvi i medesimi vitigni per arrivare a produrre infine, nel 1968, il primo Sassicaia?⁴⁵² Sono le scelte, dunque che riescono, sfruttando gli elementi positivi già connaturati nel profilo di un territorio, a valorizzarlo e modellarlo affinché queste qualità intrinseche possano esprimersi al meglio. Spostare l'attenzione dalla "vocazione" alla "scelta" ci consente così di porre nuovamente sotto i riflettori della storia gli uomini e le donne che, per intraprendenza e lungimiranza, divennero fautori stessi della crescita del territorio in cui vivevano. Bologna, da quest'ottica, si trasforma così da un centro che beneficiò semplicemente della sua felice posizione sulla cartina geografica, a un ulteriore esperimento riuscito di quella consapevolezza e scaltrezza che caratterizzarono la politica comunale bolognese tardo medievale e che fecero diventare la città un polo di attrazione polifunzionale di grande interesse e respiro.

⁴⁵² Ringrazio Alessandro Carassale di avermi fornito alcune indicazioni in merito a questo interessante episodio, contenute nel pregevole intervento di Giorgio Masellis all'edizione del 2018 de "Les Rencontres du Clos-Vougeot", organizzato dall'Université de Bourgogne, con il tema: "Vignobles et vins singuliers, de l'unique au pluriel". Da quel che si è potuto capire l'intervento non è stato ancora pubblicato su nessuna rivista. *Cfr.*, G. Masellis, 2019, pp. 175-187

Capitolo 3

Le derrate alimentari nei registri del dazio della mercanzia: dal mercato alla tavola

Come si è anticipato nei precedenti capitoli, le derrate alimentari costituiscono, all'interno dei registri del dazio della mercanzia di Bologna, una delle tipologie di merci che più frequentemente attraversavano la città e, soprattutto, la seconda da un punto di vista quantitativo, superata solo dai tessuti. La predominanza di questi ultimi – peraltro con margini non così ampi come ci si aspetterebbe – non desta sicuramente stupore, considerando che il comparto manifatturiero rappresentava il nerbo su cui ruotavano le principali transazioni effettuate dalle compagnie mercantili toscane e, in particolar modo, fiorentine. Una medaglia d'argento, dunque, quella ottenuta dalle derrate alimentari, dietro la quale tuttavia si celano elementi di assoluta novità da un punto di vista storico. Non tanto per ciò che riguarda il ruolo di Bologna nel loro smistamento tra il XIV e il XV secolo – aspetto sul quale ci si è ampiamente concentrati fino ad ora – quanto per il fatto che alcuni di questi cibi riuscivano a raggiungere, nel giro di poche settimane o mesi, quantitativi davvero sorprendenti. In particolare, ci si riferisce alle spezie, che saranno le principali protagoniste di questo capitolo, e che potevano arrivare a toccare volumi che fino ad oggi si sarebbero ritenuti inimmaginabili, se non del tutto impossibili e che ci obbligano, come si vedrà, a rivedere alcuni aspetti del loro commercio e della loro distribuzione in una maniera inedita e su cui solo in tempi recentissimi – anche grazie proprio a questa ricerca – si è ricominciato a discutere nuovamente nel mondo accademico. Prima di procedere all'analisi quantitativa di questi prodotti, è necessario tuttavia introdurre il grande tema del trasporto delle derrate alimentari, osservandone in particolare gli aspetti più marcatamente relazionati con l'alimentazione, molte volte messi in ombra da quelli più squisitamente relativi all'economia e al commercio.

Il trasporto di derrate alimentari: tra economia e alimentazione

Si fa presto a dire “trasporto di derrate alimentari”. Effettivamente, ad un primo sguardo questo non rappresenterebbe un argomento particolarmente difficile, né tantomeno poco studiato: i saggi, gli articoli e la letteratura sul trasporto di beni nel tardo medioevo è a dir poco vastissima, come si è già ricordato nel primo capitolo, ma soprattutto è una tematica che ha potuto riunire attorno a sé riflessioni provenienti da un ventaglio di campi di studio invidiabile – dalla storia dei mezzi di trasporto, a quella delle vie di comunicazione, dalla storia economica a quella delle città e dei territori, per non dimenticare le molteplici e preziosissime testimonianze materiali analizzate dall’archeologia in merito sia alle strade, ai contenitori in cui veniva trasportata la merce o alle imbarcazioni rinvenute sui fondali dei fiumi o al largo delle coste. In questo coro di voci diverse, ma ben orchestrate e armoniche, quella che forse non ha ancora avuto modo di esprimersi in maniera incisiva è stata quella degli storici dell’alimentazione, che avrebbero potuto invece sollecitare ancora più domande e filoni di ricerca da esplorare⁴⁵³. Infatti, lo studio del trasporto di derrate alimentari è stato affrontato perlopiù in chiave economica, portando ad un’inevitabile monetizzazione dei cibi che venivano commerciati. L’associazione alla sfera economica non deve certamente stupire, considerando che il trasporto era (ed è tutt’oggi) di fatto un elemento fondamentale per qualsiasi sistema di scambi, anche quelli più ravvicinati o, come si direbbe oggi, “a Km 0” e che ogni prodotto necessita di uno spostamento dal luogo di produzione a quello di lavorazione e, infine, di consumo. Tuttavia, osservando la fase del trasporto in questa chiave di lettura, ovvero come vero e proprio mezzo subordinato alla realizzazione e allo svolgimento di tutte le attività commerciali, è evidente che anche l’attenzione alle merci trasportate sarà di tipo economica, valutando il costo del loro nolo, del trasporto e del dazio, oppure il loro valore sul mercato, la logistica della loro distribuzione e, infine, quale impatto aveva la loro commercializzazione sull’attività degli stessi mercanti. In altre parole, la monetizzazione dei beni trasportati e l’osservazione degli stessi come pure e semplici “merci in viaggio”, porta inevitabilmente ad una loro riduzione ad un minimo comun denominatore (economico, appunto), per lo studio del quale non c’è bisogno di osservare le qualità specifiche di ogni singolo prodotto. Se per esempio guardassimo ad un carico di

⁴⁵³ Su questa direzione ha gettato alcune basi L. Galoppini, 2010, pp. 203-223.

ferro, ad uno di tessuti o, in generale, di qualsiasi materiale inerte e lo rapportassimo poi ad un carico di vino con un occhio esclusivamente storico-economico, le differenze tra i due prodotti sarebbero ben poche: a parte il diverso valore sul mercato e i differenti costi accessori (ovvero quelli del trasporto, degli imballaggi e così via), concettualmente resterebbero entrambi beni quasi del tutto sovrapponibili, finalizzati alla vendita e al consumo. Se però eseguiamo il medesimo paragone indossando una lente diversa, che ponga al centro della nostra attenzione non gli aspetti commerciali, ma bensì il prodotto in sé, privo della sua componente economica, è chiaro che si tratterebbe di beni lontanissimi l'uno dall'altro e impossibili da porre sul medesimo piano. Questa distanza epistemologica ci consente di enucleare una prima logica conclusione: il trasporto di cibi necessita di attenzioni specifiche, che superino – senza dimenticarla – la consueta analisi storico-economica, a fronte di considerazioni di tipo più marcatamente alimentare. Il percorso per studiarli dunque deve prevedere un'inversione di tendenza: anziché osservare le derrate alimentari nell'accezione più comune di “merci in movimento” – mischiate come si è visto alle altre e private della loro caratteristiche peculiari – bisognerebbe ristrutturarle arricchendole nuovamente delle loro qualità emblematiche e trattandole come veri e propri “prodotti enogastronomici in viaggio”, facendo assurgere loro a protagonisti della fase di trasporto e non l'attività economica che ne gestiva la circolazione.

Una merce “viva”

Riprendiamo dunque il confronto proposto precedentemente tra un carico di ferro e uno di vino, evitando volutamente di osservarli da un punto di vista strettamente economico. Un problema che si poneva fin da subito per il trasporto del secondo aveva a che fare soprattutto con la sua conservazione durante il viaggio. Mentre il ferro, salvo disastrosi naufragi, poteva giungere a destinazione in uno stato pressoché identico a quello con cui era partito, lo stesso non si può dire con altrettanta certezza del vino, che il trasporto poteva alterare o compromettere irrimediabilmente. Si badi bene che con questo non si vuole dire che non esistesse, per i prodotti non alimentari, il pericolo di guastarsi durante il viaggio, né che non fosse necessario mettere in atto puntuali precauzioni per limitare possibili danni che ne avrebbero potuto inficiare la qualità: le testimonianze in questa direzione non mancano. Se non bastasse ricordare le indicazioni fornite nei manuali di mercatura su come stoccare e saggiare la qualità delle merci – si pensi a quello di Francesco Balducci Pegolotti o di

Zibaldone da Canal⁴⁵⁴ – andrebbero citate anche le preziose e non così tanto rare testimonianze relative ad incidenti di percorso contenute nei carteggi mercantili (alcune delle quali sono già state citate nel primo capitolo, ma riguardavano solo dei cibi). Così ad esempio, tra il giugno e l’agosto del 1392, il fiorentino Zanobi di Taddeo Gaddi, d’istanza a Venezia, si trovava obbligato a scrivere a Datini per ben due volte che due balloni di panni inglesi arrivati a Venezia – e destinati a raggiungere Firenze attraverso lo snodo bolognese – erano caduti in mare “per difetto de’ bastagi”, entrando a contatto con l’acqua salmastra. Per questo motivo, si dovette procedere ad “addolcirli” con l’acqua dolce di fiume, per poi tirarli, piegarli e soppressarli nuovamente, con una spesa netta di 18 soldi. Tutti, tra l’altro, addebitati a Datini, che di certo c’entrava poco o niente con le cause dell’incidente: oltre al danno anche la beffa. L’esistenza di cautele per il trasporto di prodotti anche non alimentari non deve però suggerire che le incognite sul loro arrivo in uno stato di conservazione ottimale fossero le stesse, perché per il cibo i problemi erano di gran lunga maggiori, complice la loro naturale e evidente fragilità e suscettibilità ai principali effetti di un viaggio, quali il movimento, i cambi di clima (freddo/più caldo) o di umidità. Non bisogna poi dimenticare che, per la struttura stessa dei trasporti medievali – che come si è visto erano organizzati con tante tappe e l’uso di diversi mezzi di trasporto – molti prodotti potevano subire più di un travaso o cambiamento di imballaggio, operazione tutto sommato innocua per un materiale inerte come il ferro o la lana, ma che per quelli alimentari poteva sancire al contrario un vero e proprio tracollo da un punto di vista organolettico, perdendo conseguentemente valore o diventando completamente non commestibile. Quest’ultimo è il caso proprio del vino: se nelle navi esso poteva essere stoccato all’interno di botti di media capienza, come la “botte di mena” di Napoli (425-450 litri), la botte d’anfora di Venezia (600 litri) o di grande portata come i *tonneaux* bordolesi (840 litri circa)⁴⁵⁵, una volta raggiunta la costa per essere smistato nell’entroterra era necessario cambiare il contenitore, sfruttando più maneggevoli caratelli⁴⁵⁶: da una parte perché, per motivi di natura pratica, non era possibile muovere volumi tanto consistenti con i mezzi disponibili, in secondo luogo perché spesso la botte andava resa al venditore, che poteva così riutilizzarla per nuove

⁴⁵⁴ Francesco Balducci Pegolotti, 1970. Per Zibaldone *Cfr.* Alfredo Stussi, 1967

⁴⁵⁵ H. Zug Tucci, 1978, pp. 311-348

⁴⁵⁶ G.M. Varanini, 2003, p.661.

produzioni e stoccaggi⁴⁵⁷. Per comprendere meglio i problemi che potevano sorgere nel sottoporre le derrate alimentari a lunghi viaggi o ad operazioni di travaso alla fine del XIV secolo, basterebbe ricordare che le preoccupazioni relative alla fase del trasporto dei cibi sono spesso un tema sensibile anche oggi e che si dibatte ancora – nonostante i grandi passi della tecnologia – su quali effetti abbia il trasporto su prodotti alimentari particolarmente fragili. Esiste infatti una nutrita letteratura accademica in merito che, a seguito di analisi in laboratorio, ha ormai ampiamente dimostrato che le caratteristiche organolettiche di certe derrate possano venire più o meno sensibilmente influenzate dalle condizioni di trasporto, dal movimento dei mezzi e dalla temperatura con cui sono conservati⁴⁵⁸. Se dunque le problematiche relative al trasporto di derrate alimentari sono riscontrabili anche nel XXI secolo nonostante il progresso abbia permesso di sviluppare sistemi di conservazioni avanguardistici, sorge chiaramente spontaneo domandarsi quali implicazioni potessero avere al tramonto del Medioevo, specialmente considerando che nonostante l'assenza di tecniche sofisticate come quelle odierne i cibi viaggiavano comunque anche sulla lunga distanza, attraversando aree climatiche diverse e subendo, di conseguenza, repentini cambi di temperatura e umidità. Per fare ciò, occorre dunque riflettere su un altro aspetto, oltre alla suddetta deperibilità, che caratterizza il cibo rispetto ad altre merci: il cibo è un prodotto sostanzialmente “vivo”, ovvero avente al suo interno dei veri e propri processi organici e biologici che, nel tempo, vanno a determinarne da una parte le caratteristiche organolettiche, dall'altra gli stadi del suo ciclo evolutivo o vitale, appunto. Con le prime si intendono tutti quegli elementi valutabili con i sensi, come il sapore, l'odore e il colore, mentre il secondo rappresenta lo stadio di maturazione del cibo stesso, che può essere infatti giovane/acerbo, maturo, vecchio e, infine troppo deteriorato per essere consumato⁴⁵⁹. Poiché i fattori atmosferici e climatici influiscono direttamente sulle tempistiche e le modalità con cui avvengono le reazioni biochimiche negli alimenti – si pensi all'importanza della temperatura nella fermentazione o nella lievitazione – è chiaro che durante il trasporto potevano verificarsi degli squilibri che avrebbero rischiato di danneggiare il prodotto stesso

⁴⁵⁷ H. Zug Tucci, 1978, p.327.

⁴⁵⁸ Ci si limiterà qui ad un esempio R. Jung, B. Leyh, C. Patz, A. Rothermel and C. Schuessler, 2014, pp.1-6.

⁴⁵⁹ A tal proposito, si pensi alle reazioni chimiche che avvengono nel mosto ad opera dei lieviti i quali, assimilando gli zuccheri e producendo anidride carbonica e zucchero, permettono la sua completa evoluzione in vino. Similmente, nei mesi successivi alla fine della fermentazione, con l'alzarsi delle temperature e il giusto scambio di ossigeno, il vino cambia nuovamente volto per via della cosiddetta “fermentazione malolattica” che trasforma, come si evince dal nome, l'acido malico in acido lattico, andando a modificare sensibilmente il suo profilo aromatico e cromatico.

(nei casi più gravi) o di accelerarne l'evoluzione, modificando alcune caratteristiche (non necessariamente in negativo) ritenute molto importanti nel regime dietetico medievale, quali appunto il colore o il sapore. Di conseguenza, per far fronte a queste eventualità, era necessario adottare delle misure che contrastassero, o perlomeno tenessero sotto controllo, le ineludibili situazioni di non perfetta conservabilità nelle quali si sarebbero trovati i cibi durante il viaggio. Per i secoli di nostra competenza, se ne possono individuare in particolare tre: le tecniche per imballare i prodotti e proteggerli durante il trasporto, l'utilizzo di metodi di conservazione per ritardare il naturale processo di decadimento degli alimenti e, infine, la scelta di inviare prodotti specificatamente creati per essere resistenti al viaggio, come nel caso di certi vini, detti appunto "navigati".

Esperienza e conoscenza: ad ogni prodotto il suo imballaggio e luogo di conservazione

"È di nicisidade a mercatanti sapere conoscere le mercatantie che comperano e vendono acciò che non ne posano ricevere inganno"⁴⁶⁰. Così comincia Pegolotti la sua lunga rassegna sulle qualità dei prodotti, sulle tecniche di imballaggio – che aveva in parte già introdotto nella sezione sulle tare delle merci nella sua *Pratica della mercatura*⁴⁶¹ – e anche su come capire quando il prodotto che ci si apprestava ad acquistare fosse stato conservato male durante il viaggio, guastandosi. Le prime precauzioni che indagheremo dunque, saranno quelle relative al confezionamento stesso dei prodotti, argomento su cui i mercanti avevano ovviamente una particolare premura. In primo luogo va detto che, quando ci si affaccia su questo tema, non bisogna farsi trarre in inganno: pur mancando quella consapevolezza scientifica che sarebbe maturata solo nella piena e tarda modernità⁴⁶², non vanno sottovalutate o guardate con scetticismo le conoscenze empiriche che gli operatori commerciali maturavano durante la loro attività e che poi tramandavano ai propri collaboratori, creando le basi per un sapere condiviso e comune. Già nel XIV secolo, i mercanti avevano capito difatti con grande acume che tra i peggiori nemici delle derrate alimentari vi fossero gli sbalzi di temperatura e gli eccessi di umidità o di clima secco, che andavano scongiurati in prima battuta proprio scegliendo il giusto imballaggio per ogni singolo prodotto, che aveva esigenze diverse rispetto agli altri. Come si è anticipato, il

⁴⁶⁰ Pegolotti, p. 360.

⁴⁶¹ Pegolotti, pp. 307-319

⁴⁶² Mi riferisco ad esempio alla consapevolezza maturata in tarda età Moderna a seguito delle scoperte circa i processi di fermentazione da parte di Pasteur

Pegolotti offre numerose testimonianze in merito, aggiungendo alle preziose descrizioni del confezionamento altrettante dettagliate guide alla valutazione delle merci, offrendoci così un ventaglio di informazioni davvero prezioso. La minuzia nei dettagli è straordinaria e il mercante fiorentino non lascia adito a fraintendimenti, soffermandosi con estremo rigore anche sui dettagli più piccoli, a partire dalla scelta di che materiale dovesse essere il contenitore in cui riporre i cibi, a seconda delle loro specifiche necessità. Il canovaccio, per esempio, non figurava tra i migliori imballaggi per trasportare una preziosa spezia come lo zafferano, che invece “vuolsi guardare in sacco di cuoio e non di canovaccio, però che si salva meglio in sua bontade in sacco di cuoio che in sacco di canovaccio”⁴⁶³. Questa pratica sembra trovare riscontro anche nei carteggi mercantili, dove spesso lo zafferano – in particolare quello nuovo⁴⁶⁴ – veniva confezionato in allude, sacchetti di pelle conciata con l’allume. Le ragioni della preferenza di fardelli di cuoio piuttosto che di canovaccio sono facilmente intuibili, specialmente dopo che Pegolotti ricorda che lo zafferano doveva presentarsi alla vista secco e asciutto, “che quando lo strigni colla mano e poi aprendo la mano che non ti rimanga appalozzolato ma rigonfi come cosa asciutta”: il canovaccio, essendo un tessuto – dunque un oggetto composto da fibre – oltre a lasciare passare aria, tendeva inevitabilmente a raccogliere l’umidità durante il viaggio (o l’acqua che potrebbe caderci sopra), rischiando di infradiciare anche ciò che vi era contenuto. L’eventualità che ciò accadesse non era tanto remota, stando alle lamentele che si incontrano leggendo i fitti carteggi mercantili. Andrea di Bonanno, che aveva ricevuto a Genova una partita di mandorle poste all’interno di un contenitore in canovaccio, al momento di spacchettare le balle ebbe l’amara sorpresa di scoprire che il contenuto si era bagnato durante il trasporto, perché “i sachi in che sono esere di più pezi e chanavacci vechi e in parte fracidi”⁴⁶⁵. Evidentemente il collaboratore incaricato di gestire la spedizione, aveva preso con fin troppa superficialità i consueti accorgimenti che si richiedevano per spedire le mandorle, vale a dire riporle in pondi o balle “invogliate di paglia e bene leghate”⁴⁶⁶. Stessa sorte (e sempre per un carico di mandorle) capitò anche all’operatore attivo sulla piazza bolognese Giovanni

⁴⁶³ Pegolotti, p. 376.

⁴⁶⁴ In una lettera dell’Archivio Datini di Prato, trascritta da Maria Giagnacovo, una partita di zafferano nuovo e vecchio viene così ripartita: “e ‘l vecchio è in sacco di chanovacio, il nuovo in sachi di chuoio”. *Cfr.*, ASPo, Datini, n. 513, Genova-Pisa, comp. Salvestro di Bongianni Pucci e Bruno di Francesco a Francesco di Marco Datini, 20(21).10.1390, cit. in M. Giagnacovo, 2014, p. 274.

⁴⁶⁵ ASPo, Datini, n. 992, Genova-Valenza, comp. Francesco di Marco Datini e Andrea di Bonanno di ser Berizo a comp. Francesco di Marco Datini e Luca del Sera, 25.01.1400, *cit.* in M. Giagnacovo, 2014, p. 284

⁴⁶⁶ M. Giagnacovo, 2014, p. 284.

di Filippo Guidotti, già incontrato nel capitolo precedente, il quale, al momento di ordinare ai compagni di Pisa una partita di questo prodotto, preferì ricordare con una punta di velata amarezza a loro di verificarne l'integrità prima di procedere alla spedizione, affinché "no ci travengha chome ci è intervenuto di 2 bale avemo da Peroxia; erano belle di sopra e fracide di sotto"⁴⁶⁷. Nei casi appena descritti, come si è visto, il principale problema con cui i mercanti dovevano fare i conti era la scelta del contenitore e del suo materiale, che doveva adattarsi alle esigenze dei singoli prodotti trasportati. Alle volte però, la sola scelta dell'imballaggio non bastava per garantire un'ottimale conservazione degli alimenti. Come si è detto precedentemente, infatti, il pericolo che i cibi arrivassero a destinazione non edibili o completamente guasti non era l'unico a cui bisognava prestare attenzione, perché vi era il rischio che, anche se salubri e commestibili, le loro caratteristiche organolettiche sfumassero, si perdessero o si modificassero durante il viaggio, rendendoli diversi rispetto a prima della partenza. I sapori, gli aromi, le consistenze, i colori: tutti questi elementi avevano un peso importante nella vendita, ma anche nelle norme dietetiche – e di conseguenza nei consumi – e non andavano per nulla sottovalutate. Si trova notizia così di prodotti per i quali non era tanto il tipo di contenitore a contare, né il materiale con cui esso era fatto, quanto la maniera con cui veniva preparato per accogliere al meglio i cibi. Per la cannella, ad esempio Pegolotti lascia molta libertà, spiegando che essa poteva essere inserita sia in casse di legno che in sacchi di cuoio, ma a patto che questi imballaggi fossero ben fasciati affinché la spezia non perdesse il suo caratteristico profumo: "e vuolsi guardare in casse"⁴⁶⁸ o in isporte di cuoia ben fasciate che non perda l'odore suo"⁴⁶⁹. L'analisi gustativa e olfattiva erano in questo caso due operazioni fondamentali per capire se la spezia avesse mantenuto le proprie qualità: mentre per quella gustativa Pegolotti si limita a dire che "quando la saggi col dente sia pungente di sapore alla lingua e dolce", per quella olfattiva suggerisce due tecniche, a seconda di dove fosse stata confezionata. Nel caso di una cassa, non si poneva alcun problema, sarebbe bastato togliere il coperchio e osservarla, venendo avvolti dal suo profumo. Per il sacco invece, che si supponeva ben sigillato, bisognava usare un altro metodo: poiché infatti "non si può vedere come si converrebbe [...] vi si ficca uno

⁴⁶⁷ M. Giagnacovo, 2014, p. 285

⁴⁶⁸ Precisa il Pegolotti che all'interno delle casse veniva posto del cotone, appositamente "per conservare la cannella". Cfr., Pegolotti, p. 311.

⁴⁶⁹ *Ibidem*

coltello per la sporta del cuoio quanto vi puote entrare infino alla manica in questo modo⁴⁷⁰: e poi se ne trae fuori e fiatasi il ferro del coltello, e secondo che à buono odore di cannella àe tanto è migliore, e altro modo non se ne puote conoscere di quella della sporta⁴⁷¹. Informazioni sulla manipolazione degli imballaggi e degli alimenti stessi per favorirne una corretta conservazione e preservazione delle principali caratteristiche organolettiche si trovano chiaramente anche in altri tipi di fonti, a partire dai carteggi commerciali, ma anche da quelli privati tra i mercanti e i loro familiari, nei quali, benché fosse assente spesso l'aspetto meramente economico, sono molti i riferimenti ai cibi, sia a quelli presenti nelle loro case che a quelli che si spedivano reciprocamente, con tanto di raccomandazioni sulla loro cura. Alessandra Macinghi Strozzi, che aveva i figli lontani da Firenze per via dell'esilio che aveva colpito il marito (morto nel 1435), inviò loro 73 lettere tra il 1447 e il 1470, accompagnandole ad alcune derrate alimentari. A Filippo – che lavorava a Napoli presso il banco dei cugini paterni – spedì dodici formaggi marzolini, aggiungendo nella missiva che “a volergli conservare, si vogliono tenere in un saccaccio unto di olio, o vero in un vaso dove ne sia stato dell'olio buono. Così dicono che gli tengono questi qua⁴⁷². Il metodo di conservazione descritto da Alessandra Strozzi è quello classico che veniva riservato ai marzolini, formaggi su cui si tornerà nei prossimi paragrafi perché presenti tra le spedizioni dei registri dei dazi bolognesi, e che si distinguevano per essere longevi, come ricorda Pantaleone da Confienza nella sua *Summa*, nonostante il loro formato non troppo grande (“rispetto alla loro grandezza, si conservano a lungo⁴⁷³), consentendogli di essere “esportati in terre molto lontane⁴⁷⁴, tant'è che lo stesso Pantaleone ebbe l'opportunità di degustarli in Francia. Una loro grande qualità era infatti che difficilmente marcivano, eliminando di fatto una delle più grandi preoccupazioni per il trasporto di derrate alimentari come si è visto, ma piuttosto tendevano solamente ad indurirsi fino a diventare “scipiti e granitici⁴⁷⁵, ma ancora perfettamente edibili. Scampato il problema del deterioramento, l'unica cosa che restava da assicurarsi era che mantenessero la propria morbidezza, attraverso il contatto o l'immersione in una sostanza grassa, come l'olio o la sugna: “Molti tuttavia s'ingegnano di mantenerli inalterati a lungo, e così li conservano in buon olio

⁴⁷⁰ Pegolotti ne traccia uno schizzo esplicativo.

⁴⁷¹ Pegolotti, p. 361.

⁴⁷² M. G. Muzzarelli, 2015, p. 49.

⁴⁷³ Pantaleone da Confienza, 2001, p. 77.

⁴⁷⁴ *Ibidem*

⁴⁷⁵ *Ibidem*

d'oliva, alcuni in grasso di maiale. In questo modo si riesce infallibilmente a impedire un'eccessiva disidratazione anche per diversi anni".⁴⁷⁶ Alle misure relative ai contenitori, alla loro tipologia e a come prepararli in maniera che accolgano efficacemente le derrate alimentari, non mancano poi anche le canoniche e onnipresenti misure cautelative "ambientali", ossia l'attenzione ai valori esterni di umidità o di secchezza, che come si è anticipato potevano avere un notevole impatto sulla qualità dei cibi. Pegolotti ripete con cadenza quasi maniacale il binomio "vuolsi tenere e guardare in luogo né troppo umido né troppo asciutto" o perfino "né in luogo umido né all'aria", dimostrando come già allora si era maturata una consapevolezza sottile – e per certi versi sorprendente – non solo sugli effetti negativi determinati dagli sbalzi climatici, ma anche quelli dovuti ad una sovraesposizione alle correnti d'aria. La coscienza che questi fattori fossero determinanti per una buona conservazione dei prodotti è tra l'altro riscontrabile anche in altri tipi di fonti e non necessariamente in quelle meramente commerciali. Nel noto *Liber ruralium commodorum*, l'agronomo bolognese Pier de' Crescenzi, forte di una profonda conoscenza dei testi classici tramandati nei secoli precedenti⁴⁷⁷, consiglia difatti di conservare il vino non solo in una cella fredda, buia e lontana da ambienti maleodoranti – nonché dall'acqua, ovviamente – ma in certi casi anche al riparo dai venti: "Nel libro della vendemmia, da Burgundio composto, si dice, che 'l più forte vino all'aere da porre è, e che ragguardi il Ponente, e 'l Meriggio, con alcune pareti opposte: e tutti altri vini sotto coperto da por sono. Le finestre altissime si convengon fare, ad Aquilone, e ad Oriente volte". Aggiunge poi di prestare attenzione ai venti specialmente durante le operazioni di travaso, spiegando concetti che, in fondo, si sarebbero potuti sentir dire non troppo tempo fa anche nelle nostre campagne⁴⁷⁸: "conviensi il vino travasare a' venti Settentrionali e non Meridionali, e i più deboli della Primavera, e i più forti di State, e quegli che sono negli aridi luoghi, dopo il Solstizio brumale, cioè da mezzo Dicembre innanzi: e quando si tramuta il vino in Luna piena, diventa aceto". Pure i mercanti, dal canto loro, badavano bene a dare precise istruzioni ai propri collaboratori non solo sui contenitori in cui stivare gli alimenti, ma

⁴⁷⁶ *Ibidem*

⁴⁷⁷ J.-L. Gaulin, 1984, pp. 95-127.

⁴⁷⁸ Sarebbe sufficiente dialogare con alcuni acquirenti di vino sfuso (pratica ancora molto comune) o con i vignaioli, per osservare che molte delle raccomandazioni date da Pier de' Crescenzi nel XIV secolo sopravvivono tenacemente nella tradizione popolare (oggi con maggior consapevolezza circa le motivazioni). Mio nonno e mio padre stessi, che acquistavano il vino in damigiana e lo imbottigliavano in cantina, mi hanno ricordato sempre con grande solerzia – alla pari del de' Crescenzi – che bisognava eseguire queste operazioni quando non c'era vento, con luna nascente e nei giorni in cui non pioveva.

anche in che modo: se per i marzolini destinati a Filippo la soluzione poteva essere la presenza di uno strato di olio nel contenitore o la loro completa immersione in un grasso vegetale o animale, per altri formaggi – magari di taglia più grande come i piacentini o il parmigiano – quest’ultima operazione era impraticabile e pertanto non restava che chiedere di posizionarli in un luogo sicuro, magari fresco, “per modo non si ischaldino in chamino e non sieno mangiati”⁴⁷⁹. La posizione degli alimenti negli imballaggi diventava poi di primaria importanza quando la loro integrità materiale era uno dei principali segnali per misurarne la qualità, nonché indice di un buono stato di conservazione. È il caso dello zucchero, il quale in fase di produzione veniva modellato sotto forma di pani di varie fattezze – diverse a seconda della zona di origine e della qualità – e che dovevano giungere a destinazione il più intatti e asciutti possibili, pena una considerevole perdita del loro valore di mercato⁴⁸⁰: “dovete sapere che tutte maniere di zuccheri in pani si conviene che sieno in pani interi e sani, e che non sieno rotti né ismarrinati né rilenti”⁴⁸¹. In poche parole, continua Pegolotti, era necessario che non presentassero all’arrivo la punta spezzata per più di ¼ del pane stesso e non fossero “smarrinati”, ovvero bagnati dall’acqua o dalla troppa umidità (“lo smarrinato si è quando i pani del zucchero si bagnano o istanno in luogo troppo umido, per lo bagnarsi o per la troppa umiditate che riceve”⁴⁸²) per colpa della quale “la sua pasta dura e ischietta si diviene umida e isfarinacciola; e per lo medesimo modo per umidità diventa rilento, e toccandolo col dito troverai che sente dello isfarinacciolo”⁴⁸³. Onde evitare questo, soprattutto sulle imbarcazioni più grandi, in cui si potevano stivare botti molto capienti⁴⁸⁴, si appaiavano due a due i pani in un cappello di palma e si inserivano nel

⁴⁷⁹ Aspo, Datini, 1070, Genova-Maiorca, comp. Francesco di Marco Datini e Andrea di Bonanno di ser Berizio a comp. Francesco di Marco Datini e Cristofano di Bartolo Carrocci, 01 (02).06.1398, citato in M. Giagnacovo, 2014, p.293.

⁴⁸⁰ Pegolotti riferisce che I pani rotti potevano valere il 15% in meno di quelli integri (“e come sono rotti vale peggio che ’l sano di 15 per centinaio” *Cfr.*, Pegolotti, p. 362. Inoltre si veda la lettera inviata da Giovanni Franceschi a Francesco Datini nel 1396 e citata nel primo capitolo di questo lavoro, quando a seguito di un carico di zucchero imballato male – e giunto a destinazione completamente rotto – non si nascose dal confessare che “il detto zucchero sarebe già venduto se fosse intero”. *Cfr.* nota 178 per il rimando alla lettera.

⁴⁸¹ Lo zucchero caffettino si presentava in due forme: la migliore, più piccola e rotonda, veniva indicata da Pegolotti come la più adatta alla navigazione, mentre l’altra – in cui i pani erano più grandi e di forma più allungata – la peggiore, tant’è che consiglia – in caso di possibilità di scelta – di non meditare nemmeno quale delle due prendere: “e però quando puoi avere della migliore ragione non ti impacciare nella peggiore, e ispezialmente per navigare, però che la migliore ragione si salvano li pani interi e non si rompono, e della peggiore ragione trassinandoli e navicandoli molti pani se ne rompono e se ne smarrirano” *Cfr.* Pegolotti, p.362.

⁴⁸² Pegolotti, p. 363

⁴⁸³ Pegolotti, p. 363

⁴⁸⁴ È stato infatti fatto notare, basandosi anche sulle osservazioni del Pegolotti, che i metodi di imballaggio dello zucchero dipendevano anche dal tipo di imbarcazione sulla quale venivano caricati. Mentre nelle galee poteva essere sistemato “disarmato a rinfuso senza metterlo in cassa o in botte”, sulle navi si stoccarono con una cura molto più meticolosa, che Pegolotti enumera in maniera molto precisa, indice di una lunga esperienza commerciale. Chiaramente,

barile, separandoli l'uno dall'altro con “foglie di cannameli secche che si mette nella botte intra' pani per meglio conservare e istivare il zucchero nella botte”⁴⁸⁵. In questa maniera era possibile stivare in ogni contenitore dai 22 ai 24 pani di zucchero caffettino, damaschino e di Bambillonia, qualità che venivano realizzate con formati medio-piccoli⁴⁸⁶. La varietà di zucchero “musciatto” invece, che era di forma più grande e trapezoidale⁴⁸⁷, veniva confezionato singolarmente, cucendo la palma e avvolgendo il tutto con del canovaccio, come ulteriore protezione⁴⁸⁸. A riprova della consapevolezza che avevano i mercanti sulle caratteristiche dei prodotti che commerciavano e sulle necessità di imballaggio che ognuna di esse aveva rispetto alle altre, anche se simili, è utile ricordare come veniva consigliato di confezionare la polvere di zucchero. La sua produzione differiva sensibilmente dalle altre varietà di questa spezia, rendendolo da un punto di vista commerciale un prodotto diverso, che necessitava di attenzioni specifiche: in primo luogo non subiva una lunga cottura e il pane che si otteneva era molto più fragile e portato a polverizzarsi, tant'è che veniva, appunto, venduto in polvere. In secondo luogo, le pagnotte non avevano la classica forma a cappello, ma al contrario venivano sapientemente tagliate e modellate a quadrato, rendendole più facili da stoccare. Nondimeno però, bisognava proteggerli durante il viaggio, perché non si rompessero o sbriciolassero anzitempo: “E abbia a mente che ogni polvere di zucchero quanto più è bianco e più asciutta e più panosa, cioè co'pani interi e co'pezzi di pani di zucchero, e con più grosso brano di polvere di zucchero, è tanto migliore”⁴⁸⁹. Così, Pegolotti consigliava di porli all'interno di casse di legno in due file, 8 in quella superiore e 8 in quella inferiore, badando bene di riempire eventuali spazi con la polvere che rimaneva incollata alle “bruggie” – ovvero gli stampi con cui venivano realizzati i pani – con i pezzi avanzati dopo essere stati tagliati e, infine, con gli “zanburri”, vale a dire i cappelli che erano stati tolti per farli diventare quadrati. Tramite questo metodo, era possibile proteggere da eventuali urti la polvere di zucchero e i suoi fragili “panetti”, più economici e meno

l'assenza di imballaggi per lo zucchero, pur potendo significare una minor sicurezza della merce, si traduceva in un minor peso della tara e dunque in un risparmio nel costo del trasporto: la tara per trasportare un *tonneau* di pani di zucchero poteva far aumentare il nolo del 33-40%, a seconda sempre della qualità. A tal proposito *Cfr.*, M. Ouerfelli, 2008, pp.375-376. e Pegolotti, pp.309-310.

⁴⁸⁵ Pegolotti, pp. 309-310

⁴⁸⁶ *Ibidem*

⁴⁸⁷ “Ed è in grandi forme ed è bene 3 cotanti a peso che la forma della bambillonia, e ove la forma della bambillonia à punta di sopra e il musciatto è piana di sopra” *Cfr.*, Pegolotti, p.361. Pegolotti traccia poi la forma del Musciatto, come anche per le altre tipologie di zucchero. Per visualizzare graficamente i formati si veda Pegolotti, pp. 362-363.

⁴⁸⁸ *Ibidem*

⁴⁸⁹ Pegolotti, p.365

gravosi di nolo, ma meno resistenti al tempo (“abbi a mente che polvere di zucchero d’ogni ragione quanto più si guarda più peggiora di vista, che diviene bruna e manca continuamente di peso”⁴⁹⁰) e altrettanto suscettibili alle infiltrazioni di umidità. L’eccesso di umidità andava repentinamente smascherato al momento dell’acquisto, onde evitare di pagare per un prodotto compromesso da un punto di vista qualitativo⁴⁹¹. Si procedeva, stando alle indicazioni del Pegolotti, afferrando un pugno di polvere di zucchero, per poi stringerlo e rilasciarlo: “se la polvere del zucchero rimane appalozzolata e impastata insieme è segnale ch’ella è umido e non è asciutta, e s’ella rigonfia e non si tiene impastata insieme è segnale ch’ella è asciutta e non umida”⁴⁹². I consigli del Pegolotti erano sicuramente indicazioni di carattere generale ed è chiaro che nei vari contesti geografici potevano venire applicati altri imballaggi, in base alle risorse disponibili *in loco* al momento del confezionamento. Ad Alessandria lo zucchero viaggiava in casse o in sporte (panieri di corde di palma avvolti esteriormente dal cuoio), mentre nel Regno di Granada era frequente l’utilizzo di fogli di canapa per avvolgere i pani e, ancora più di frequente, la terracotta⁴⁹³. Come ha rilevato Mohamed Ouerfelli nel suo approfondito saggio sullo zucchero, un aspetto che non andrebbe trascurato è che tutti questi contenitori e modi di confezionare lo zucchero non rispondevano a finalità di tipo fiscale – nel senso che non servivano ai mercanti come unità di misura o di peso come invece accadeva per altri prodotti⁴⁹⁴ – ma avevano solamente lo scopo pratico di mantenere in un ottimale stato di conservazione i pani di zucchero⁴⁹⁵. Chiaramente, preservare durante il viaggio voleva dire anche, se non soprattutto, tutelare i propri interessi economici, ma nel nostro percorso di filtrazione e liberazione delle sovrastrutture economiche che hanno spesso messo in secondo piano i prodotti enogastronomici in viaggio quest’ultimo è sicuramente uno spunto di riflessione interessante.

⁴⁹⁰ *Ibidem*

⁴⁹¹ Senza contare inoltre che un eccesso di umidità ne avrebbe aumentato il peso e, di conseguenza, il prezzo.

⁴⁹² *Ibidem*

⁴⁹³ Ouerfelli, 2008, p. 376.

⁴⁹⁴ Le botti di vino venivano spesso usate come unità di misura della capacità delle navi, ad esempio. *Cfr.*, H. Zug Tucci, 1978, p.327 e seg.

⁴⁹⁵ “Il convient de souligner “, scrive Ouerfelli “que ces modes d’emballage, que l’on vient de décrire, ne servaient pas d’unités de mesure ou de poids, mais étaient destinés à la manutention et à la protection des marchandises” *Cfr.*, Ouerfelli, 2008, p.377.

Conservare senza smettere di preservare

Una volta visti alcuni dei sistemi utilizzati per allestire gli imballaggi in maniera confacente alle necessità di ciascun alimento che avrebbero ospitato, garantendone così la sicurezza durante gli spostamenti, veniamo ora ad illustrare le operazioni che invece potevano essere effettuate direttamente sui cibi per renderli più resistenti ai viaggi e agli effetti negativi che il trasporto poteva avere. Si allude ovviamente ai metodi di conservazione, i quali avevano raggiunto nel Medioevo un invidiabile perfezionamento tecnico – si pensi all’organizzazione quasi da “catena di montaggio” per mettere sotto sale le aringhe appena pescate nei mari del Nord Europa⁴⁹⁶ – consentendo a molti cibi di entrare a far parte del vivacissimo scenario commerciale tardomedievale, di penetrare nei circuiti commerciali più estesi e di partecipare attivamente a quella “rivoluzione commerciale” che infiammò i mercati Europei nella seconda metà del XIV secolo. Attribuire una così grande importanza al ruolo giocato da queste tecniche nella commercializzazione delle derrate alimentari non è solo motivato dalla logica deduzione che senza l’utilizzo di sistemi per rallentare i processi degenerativi degli alimenti questi non avrebbero potuto nemmeno avvicinarsi al commercio a lungo raggio, ma perché effettivamente nel ventaglio di cibi che percorrevano le rotte internazionali tra la fine del Trecento e gran parte del Quattrocento, sono pochi o forse nessuno quelli che potevano vantare di essere spediti *au naturel*⁴⁹⁷, per usare un termine oggi molto caro al mondo dell’enogastronomia, mentre se ne comincia a trovare traccia nei secoli successivi⁴⁹⁸. Alcune di queste derrate sono molto note e parlare di cibi conservati richiama subito alla memoria prodotti che, nel corso del tempo, sono finiti per diventare dei veri e propri marchi di origine di determinate zone (su questo tema si tornerà a breve), come alcuni tipi di carne e pesci sotto sale, affumicati, essiccati o marinati, oppure frutti disidratati o canditi. A fianco ad essi si dovrebbero posizionare poi pure i formaggi, che sono di fatto il risultato della conservazione di un alimento estremamente deperibile come il

⁴⁹⁶ M. Montanari, 1993, p.102.

⁴⁹⁷ Quando nei documenti si parla di frutta, ad esempio, “il traffico lungo la rotta atlantica riguardava essenzialmente frutta secca, o comunque conservata attraverso procedimenti, quali la canditura o la confettazione” E. Basso, 2016, p.77. Un discorso diverso si dovrebbe fare invece per le rotte a corto o medio raggio, in cui invece la frutta fresca poteva essere trasportata senza particolari problemi, pur mettendo in opera le dovute cautele. Dalla Spagna partivano verso Genova carichi non solo di frutta secca o essiccata (come fichi e uva passa), ma anche arance e limoni. Tuttavia, la vicinanza da queste aree produttive ai mercati a cui tali prodotti erano destinati non ci consente chiaramente di etichettarle come “trasporto a lungo raggio” o internazionale. Utilissimi in questo caso i contributi di Angelo Nicolini. Cfr. A. Nicolini, 2005, pp. 29-155; *Idem*, 2007, pp. 215-327; *Idem.*, 2009, pp. 7-85; *Idem*, 2018, pp. 29-86.

⁴⁹⁸ È il caso degli agrumi, come ci testimoniano le fonti del Cinquecento, che li dividono in base a quelli inviati in fase di maturazione e quelli confezionati “alla tedesca”, ovvero ancora verdi e acerbi, di modo che maturassero durante il viaggio. Cfr., A.Carassale, 2012, p.50.

latte che, senza la caseificazione, avrebbe vita molto breve. Tra l'altro, questi ultimi, purché già in qualche modo frutto di una tecnica di conservazione, dovevano spesso essere sottoposti ad ulteriori manipolazioni, come nel caso dei già citati marzolini inviati da Alessandra Macinghi Strozzi (messi sott'olio) o certi caci della Sardegna, che venivano realizzati con un'abbondante salagione, la quale se da una parte ne aumentava notevolmente la resistenza al trasporto⁴⁹⁹, dall'altra poteva danneggiarne la qualità, come ricorda anche il succitato Pantaleone da Confienza, che li paragona senza mezzi termini a quelli orientali affermando “che non valgono nulla e sono proprio pessimi”⁵⁰⁰. Non bisogna poi dimenticare di aggiungere a questo gruppo anche le spezie, che ci si dimentica spesso essere di fatto prodotti conservati tanto quanto un pesce essiccato o la frutta disidratata e candita, e che senza l'apporto di adeguate tecniche di preservazione non sarebbero probabilmente mai giunte alle coste europee, né avrebbero potuto beneficiare di quella straordinaria longevità che, seppur con una certa dose di ottimismo, gli attribuivano Pegolotti o i manuali di medicina come il *Livre des simples médecines*⁵⁰¹. Il pepe (*Pepe nigrum Linnaeus*) ad esempio è il risultato di un processo di essiccazione, attraverso il quale il frutto di questa pianta rampicante – che è in origine verde o rosso, per buona pace delle varie illustrazioni medievali che lo ritraggono già scuro al momento della raccolta⁵⁰² – assume il classico colore nero e si indurisce, riuscendo così a mantenersi per un lungo periodo. L'immagine – con precisione a dir poco straordinaria – ci viene tramandata anche da Odorico da Pordenone, che nel 1318 aveva inaugurato il suo lungo viaggio verso l'Estremo Oriente, di cui lasciò un prezioso resoconto: “Egli è da sapere che in uno imperio, al quale io arrivai, c'ha nome Mibar, nasce quel pepe, et non nasce in alchuna parte del mondo, se non ivi [...]. In questa contrada fae il pepe in questo modo. Che in prima e' nascie in foglie d'ellera: le quali foglie a pié de grandi alberi si piantano, così come si pongono di qua la vite. Queste foglie producono frutto, così come le vite producono i grappi dell'uva, et producono in tanta quantità che quasi pare che si rompa. Quando egli è maturo, egli è verde di colore. E così si

⁴⁹⁹ L. Galoppini, 2010, p. 216.

⁵⁰⁰ Pantaleone da Confienza, 2001, p. 116.

⁵⁰¹ Mentre la durata approssimativa di alcune spezie è del tutto plausibile (un anno i chiodi di garofano, sette anni la noce moscata) altre volte sia il Pegolotti che il *Livres* – traduzione francese del trattato latino *Circa Istans* di Matteo Plateario, composto circa nel 1160 – peccano forse di ottimismo, come quando attribuiscono al pepe una longevità di 40 anni. Mentre possiamo ritenere con una discreta dose di certezza che effettivamente le spezie (se conservate bene) potevano resistere per lungo tempo, un periodo così elevato sembra davvero fin troppo eccessivo. Cfr. Pegolotti, p. 360. Per il *Livre* si rimanda invece a W.T. Stearn (a cura di), 1984 et G. Malamdin (*et al.*), 1990. Per le riflessioni in merito alle spezie nel *Livre* si rimanda invece a P. Freedman, 2009

⁵⁰² S. H. Smith, 2001, pp. 119-136

vendemmia come l'uva, ponendo quello al sole, acciò che si secchi: quando è seccho, si lo ripongano ne' vasi"⁵⁰³. Lo stesso Pegolotti si sofferma sull'importanza della dura scorza del pepe, unico indice per valutare la qualità di questa spezia che, a differenza delle altre, non si prestava ad essere facilmente esaminata. Il mercante fiorentino la chiama infatti con un curioso appellativo: "Pepe tondo, perché non porta veduta come altre merchantie sì si chiama il *bastone degli orbi*"⁵⁰⁴, riferendosi probabilmente al fatto che, rispetto ad altre spezie, era più difficile determinare tramite l'osservazione quanto effettivamente il trasporto ne avesse intaccato la qualità, magari per via della sua piccolezza, che poteva rendere più complesso tagliarla o osservarne il colore interno, come invece veniva fatto per spezie di più grande formato, come lo zenzero, ad esempio. Per questo motivo, aggiunge Pegolotti, era fondamentale assicurarsi che il pepe nero non fosse bagnato perché a causa del contatto con l'acqua tendeva a perdere la sua scorza, senza la quale "non è così bello a vedere né cosie vendereccio"⁵⁰⁵. In caso contrario si doveva procedere ad una nuova essiccazione e solo non appena tornava ad essere secco ed asciutto poteva finalmente definirsi "guarito"⁵⁰⁶. Simile al pepe era la cannella (*Cinnamomum verum*), che veniva estratta dalla corteccia dell'omonima pianta e che, per raggiungere la forma di cannula da cui deriva il suo nome, doveva essere, una volta raccolta, stesa al sole per farla asciugare e seccare: anche di cannella "fresca", in altre parole, nessuna traccia. Gli esempi sulle spezie potrebbero continuare, visto che tutte rientrano all'interno della famiglia dei prodotti conservati. Nel prossimo paragrafo si farà un esempio a tal proposito, prendendo in esame lo zenzero, una spezia che tra la fine del XIV secolo e tutto il XV secolo conobbe una stagione di grande successo in Europa, sulla quale vi è ancora tanto da dire e scoprire. Per adesso, torniamo ancora al tema della conservazione degli alimenti, unica vera arma utile a fronteggiare e rallentare il naturale decorso di questi prodotti. Si badi bene che è stato utilizzato il verbo "rallentare" e non "fermare" o "bloccare", perché anche l'utilizzo di tecniche di conservazione non arrestano definitivamente i processi biologici che avvengono all'interno degli alimenti, ma semmai riescono a frenarne (anche considerevolmente, non c'è dubbio) la degradazione: la realizzazione di un insaccato per esempio consente ad un cibo deperibile come la carne di durare più a lungo, ma anch'esso, pur se conservato con tutti i crismi, è destinato a subire gli

⁵⁰³ Odorico di Friuli, Ms. It., VI, 102-5726, Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana, c.11. *cit.* in M. Scopel, 2008, p.9.

⁵⁰⁴ Pegolotti, p.360.

⁵⁰⁵ *Ibidem*

⁵⁰⁶ *Ibidem*

effetti del passare del tempo e, anche senza necessariamente guastarsi, sicuramente muterebbe nelle sue componenti organolettiche. I metodi di preservazione, di conseguenza, non possono essere considerati un punto di arrivo o un traguardo, quanto piuttosto una solida base per consentire alle fragili derrate alimentari di circolare con maggior sicurezza e durare più a lungo, ma bisognava comunque prestarvi attenzione. “Conservare, ma preservare” – il titolo con cui si è aperto questo paragrafo – rende bene l’idea e potrebbe indubbiamente costituire un ottimo aforisma per spiegare sinteticamente ciò che erano chiamati a fare i mercanti con i cibi conservati. Dal canto loro, gli operatori commerciali erano perfettamente a conoscenza di ciò, tant’è che la loro premura nello stoccare e maneggiare le merci non viene meno neppure quando queste erano state oggetto di metodi di conservazione. Anzi, semmai diventano ancora più dettagliate, rivelando una piena coscienza e conoscenza dei prodotti che avevano tra le mani. Nel carteggio privato che Francesco Datini teneva con la moglie durante le sue frequenti trasferte che lo obbligavano a stare lontano da Prato, si trovano numerose indicazioni sulla conservazione dei cibi. In queste lettere, il mercante pratese ricorda a Margherita dove mettere le derrate alimentari, o quali operazioni erano necessarie per seguirne – e guidarne – il ciclo evolutivo, sciorinando non poche raccomandazioni con estrema precisione. Ora, a leggere le risposte di Margherita – che sicuramente non era una sprovveduta, anzi, tutto il contrario⁵⁰⁷ – tali esortazioni potrebbero apparire, se non del tutto superflue, quanto meno un poco gratuitamente insistenti, tant’è che lei non mancava di rispondere in maniera anche piccata, specialmente quando, a seguito di imprevisti, alcuni cibi si guastavano e Datini, velatamente tra le righe delle sue missive, attribuiva la colpa di ciò alla moglie⁵⁰⁸. Questa sorta di “ansia da conservazione” per le derrate alimentari poteva senza dubbio essere amplificata dal carattere di Datini, che come è noto era un “maniaco della perfezione”⁵⁰⁹, desideroso di controllare personalmente ogni cosa con grande apprensione⁵¹⁰, dal suo giro di affari internazionale fino

⁵⁰⁷ Sulla figura di Margherita si potrebbe citare una vastissima bibliografia. In questa sede si rimanda al recentissimo M.G.Muzzarelli, 2021

⁵⁰⁸ L. Galoppini, 2010, p.221.

⁵⁰⁹ P. Nanni, 2010, p.76.

⁵¹⁰ Emblematica è la sua preoccupazione per le condizioni di salute della sua mula, rimasta a Prato durante un suo soggiorno a Pistoia. In quattro lettere inviate a Simone d’Andrea tra il 4 e il 12 maggio del 1391 egli torna sempre sull’argomento, in maniera quasi ossessiva, spiegando fin nei minimi dettagli come prendersi cura dell’animale. *Cfr.* P. Nanni, 2010, pp. 78-80.

alle faccende della vita domestica⁵¹¹. Tuttavia, almeno per ciò che concerne la sua preoccupazione relativa ai cibi e al loro mantenimento, influiva probabilmente anche la sua profonda esperienza di *merchatante*, di uomo analitico, dedito a seguire principalmente la ragione (“Ché, quando la volontà trapassa la rag(i)one, la cosa non può andar bene”⁵¹²) e che dunque sapeva bene che con prodotti fragili come le derrate alimentari c’era poco da scherzare: ogni manipolazione poteva comprometterle irrimediabilmente. Non a caso, molte delle raccomandazioni di Datini combaciano perfettamente con quelle del Pegolotti. Per conservare la sorra (ventresca di tonno), Datini scrive alla moglie: “Ricordati di fare salamoiare la sorra. Ò paura non sia guasta, chome che Cristofano mi dice lo scrivi a Piero: dimi se nulla n’avete fatto e subito la fai salamoiare. Fanne domandare uno pizicagnolo, ed ogni 12 dì si vuole salamoiare: ora te ne richordi”⁵¹³. Nel manuale del Pegolotti, nella sezione relativa alla tonnina (tonno salato) leggiamo invece: “Tonnina vuol essere fresca della insalatura dell’anno che si fa, e vuol essere di buono odore secondo tonnina, et non vuol essere né putente né fracida; e quanto è più fresca e di migliore odore, tanto è migliore; e perché ene mercantia dangerousa a guardare e che molto s’asciuga ne’ barili, si vuole spesso rinfrescare di salamoia, e non vuole sentire di rancido”⁵¹⁴. Anche il formaggio, specialmente quando era ancora in fase di stagionatura, meritava specifiche attenzioni, affinché non marcisse o non si creasse terreno fertile per le muffe. Sempre Francesco Datini, che in questo caso aveva spedito alla moglie proprio delle forme di formaggio, le raccomandava di far eseguire nient’altro che il rivoltamento, una tecnica utilizzata tutt’oggi e fondamentale nel processo di caseificazione e conservazione dei formaggi, poiché permette una stagionatura uniforme: «Io ti mando cinque forme di formaggio: voglionsi tenere in sun una tavola al fresco, e falle volgere spesso»⁵¹⁵. A conclusione di questo paragrafo, resta da riflettere solo su un ultimo importante aspetto. Finora ci si è riferito ai cibi conservati come al risultato di specifiche tecniche – la salagione, l’affumicatura, l’essiccazione e così via – che rendevano un prodotto altrimenti deperibile in uno capace di resistere per molto tempo. Tuttavia, vanno fatte alcune precisazioni. Infatti, se è logico che

⁵¹¹ Una volta volle pure sovrintendere alla preparazione del pane, osservando che tutto venisse eseguito perfettamente e che lievitasse bene, perché “volgl(i)o vedere e sentire ongni chosa dalla pichola chosa alla grande”. ASPo, *Datini*, 1110.42, Firenze-Maiorca, Francesco Datini a Cristofano di Bartolo, 08/12/1398, cit. in P. Nanni, 2010, p. 76.

⁵¹² P. Nanni, 2010, pp. 89-90.

⁵¹³ E. Cecchi, 1990, p.45

⁵¹⁴ Pegolotti, p.380.

⁵¹⁵ L. Galoppini, 2010, p. 221.

un'aringa salata sia di fatto un'aringa posta sotto sale, è altrettanto vero che la prima, a seguito della salagione, non sia minimamente paragonabile con una fresca, appena pescata. Cambia sotto ogni aspetto, sia visivamente che – ancor di più, forse – nel sapore e nell'aroma, fino a rendere impossibile un qualsiasi tipo di confronto tra l'una e l'altra. Se riprendiamo la descrizione sulla tonnina fatta da Pegolotti e citata poco sopra, possiamo d'altronde notare che nel difficile tentativo di definire il suo aroma, il mercante non poteva neppure rievocare quello del prodotto da cui essa derivava, il tonno, tanto era diverso. L'unica soluzione possibile era quindi quella di ricorrere ad una tautologia, presupponendo che il lettore ne conoscesse il profumo. “Vuol essere di buono odore secondo tonnina”⁵¹⁶ sta a significare infatti che la qualità della tonnina stessa si sarebbe valutata positivamente nel caso in cui il suo aroma fosse stato quello di una buona tonnina, senza alcun difetto olfattivo. La difficoltà del Pegolotti ci apre la strada ad una considerazione sulla preservazione degli alimenti che potrebbe forse apparire ovvia, ma che in realtà non è così scontata. Le tecniche di conservazione potrebbero apparentemente essere viste come dei processi **statici**, vale a dire volti semplicemente a mantenere lo *status quo* di un cibo facilmente deperibile e renderlo durevole nel tempo: il pesce fresco, che diventa avariato in tempi relativamente brevi, guadagna settimane, se non mesi grazie alla salagione, all'essiccazione o ad una marinatura. Tuttavia, in realtà, queste operazioni avevano (e hanno anche oggi) un effetto più **dinamico** di quanto non sembri e, oltre a mantenere inalterato un cibo dagli effetti dello scorrere del tempo, lo cambiano irreversibilmente, dando vita ad un prodotto diverso e anche lontanissimo dall'originale. Parallelamente a questa trasformazione, mutavano di conseguenza anche le modalità con cui alcuni alimenti conservati venivano *percepiti* dai consumatori, nonché i paradigmi con cui erano giudicati da un punto di vista medico o sociale. Prendiamo come esempio i prodotti posti sotto salagione. La scienza dietetica non aveva una particolare avversione nel sale come naturale amplificatore dei sapori, poiché “alletta la gola e dà gusto al mangiare”⁵¹⁷. Purché fosse usato con criterio, nulla impediva a Platina di asserire che “nessuna vivanda si cucina senza sale”⁵¹⁸. Se però veniva utilizzato come agente conservante, il discorso cambiava e non poco: sin dal VI secolo, il medico greco Antimo sconsigliava di consumare carni salate se

⁵¹⁶ Pegolotti, p.380.

⁵¹⁷ J.F., Bergier, 1984 p. 124. *Cfr.* anche M. Montanari, 1988, pp. 183 e sgg.

⁵¹⁸ A.Capatti, M. Montanari, , 2005, p. 119.

non quando lo richiedeva la necessità, perché a causa del sale il grasso esce dalle loro carni, che diventano secche e non si digerisce bene”⁵¹⁹. Sempre Platina, d'altronde, non si fa remore nel dire che “i pesci salati, consumati in qualsiasi maniera, non sono salutari”⁵²⁰, poiché l'alta percentuale di sale non solo li rendeva meno nutrienti, ma procurava a chi li consumava molta sete⁵²¹. Da qui le sue “invettive” contro alcuni *salumi* ottenuti dai prodotti ittici, come nel caso della già incontrata tonnina che, “come tutti i salumi, danno un nutrimento di natura pessima”⁵²² o degli schienali, frutto della lavorazione del pregiato storione: nonostante la fama del pesce da cui derivava, Platina non si trattiene da dire che “cibi di questo genere sono veri e propri speroni per bevitori”⁵²³. Non tutto il male viene per nuocere, chiaramente, dunque anche questi prodotti trovavano un loro valore e uso nella grande e complessa bilancia della medicina galenica: “Possono stimolare il ventre[...] riscaldare moderatamente lo stomaco [...] e incidere le flemme grosse”⁵²⁴, scriveva nel 1636 il medico Paolo Zacchia nel suo “Vitto Quaresimale”, aggiungendo però di consumarli “in poca quantità, con molto pane, e su'l principio del mangiare”⁵²⁵. Certamente, vi era la soluzione di dissalarli, “come spetialmente nelle cucine de'grandi il più delle volte è in uso, e alcune volte nelle cucine dell'altre persone”⁵²⁶, tuttavia, anche per questa operazione, bisognava prestare particolari attenzioni, perché nonostante in questa maniera si poteva attenuare “il levar lor parte del sale gli può rendere men nocivi”⁵²⁷, si rischiava di renderli insipidi, col risultato che “nutriscono peggio [...] perché lasciato il sale né possono eccitare l'appetito, né assotigliare gli humori grossi, né incidergli, né risolvergli, né muovere il ventre, né far altro di buono”⁵²⁸. In poche parole, rischiavano di perdere completamente il sapore e le loro (già precarie) virtù, diventando “una certa sustantia sciocca, e quasi senza spirito e anima”⁵²⁹. Con questo chiaramente non si vuole dire che i prodotti conservati fossero considerati insalubri, anzi, molti alimenti appartenenti a questa categoria erano ritenuti di grande pregio, a prescindere dal fatto che fossero salati, essiccati o marinati. Se

⁵¹⁹ *Ibidem*

⁵²⁰ E. C. Schianca (a cura di), 2015, p.381.

⁵²¹ *Ibidem*

⁵²² *Ivi.*, p. 405.

⁵²³ *Cfr.*, P. Zacchia, 1636, pp. 74-75.

⁵²⁴ Ovviamente dovevano essere evitati “dalle nature coleriche e dalle malinconiche”, da chi soffre di fegato e altre patologie come ad esempio la “stitichezza del ventre”. *Ibidem*

⁵²⁵ *Ibidem*

⁵²⁶ *Ivi.*, p.76.

⁵²⁷ *Ibidem*.

⁵²⁸ *Ibidem*.

⁵²⁹ *Ibidem*.

non basta ricordare le già citate spezie – tutte essiccate, come si è visto – si pensi al caviale, che sicuramente non poteva considerarsi un alimento fresco, essendo di fatto uova di storio salate, su cui né il Platina, né più tardi Bartolomeo Scappi⁵³⁰ avevano alcun tipo di preoccupazione. Ciò che invece si vuole sottolineare è come tutti questi prodotti costituivano di fatto una categoria “a parte” e che, l’applicazione di certe tecniche preservatrici determinava un netto taglio del cordone ombelicale con l’alimento fresco da cui derivavano. Le tecniche di preservazione dei cibi, viste sotto questa luce, diventano così da soluzioni, per l’appunto, conservatrici, a operazioni *creatrici*, nonché importanti veicoli di novità gastronomica e, soprattutto, a elementi generatori di nuovi prodotti alimentari. Questi ultimi, forti della propria resistenza e longevità, erano di conseguenza pronti ad entrare e affermarsi con forza nello scenario gastronomico interregionale e internazionale grazie alla vocazione ad essere trasportati, diventando anche – come è stato giustamente fatto notare – veicoli per la creazione delle identità gastronomiche⁵³¹, ma su questo torneremo più avanti. In conclusione a questa riflessione sulla trasformazione dei prodotti una volta conservati, va detto che come sempre non mancano delle eccezioni e, in particolare, sono due le tecniche di conservazione che non si allineano perfettamente a quelle citate precedentemente, ma per assistere ad un loro ampio uso nella sfera dei trasporti, bisognerà aspettare la piena età moderna se non addirittura l’età contemporanea, dunque periodi ben lontani da quelli di nostra competenza: il congelamento da una parte e il *sous-vide*, il sottovuoto, dall’altra (tecnica peraltro utilizzata anche in cucina, oggi) ⁵³². Alla luce di ciò, possiamo suddividere i metodi di preservazione in due diverse categorie: da

⁵³⁰ Interessante comunque sottolineare che anche Bartolomeo Scappi, nella sua *Opera*, preferisce non trattare “delle mortadelle et altri salami che si fanno della detta carne non ne parlo, perciò che non è mai stata mia professione”. Anche in questo caso, la differenza è troppa e, nonostante il cuoco riconosca che si facciano proprio con quelle carni di cui avrebbe parlato nelle pagine seguenti, li ritiene prodotti estranei al suo campo e alle sue competenze, nonostante poi in diverse ricette sia lui che, precedentemente, il Platina, inseriscano come ingredienti non poche volte proprio la carne salata, o i salumi, che come è noto venivano frequentemente cotti nel Medioevo. *Cfr.*, A. Capatti, M. Montanari, 2005, pp. 91-95; E. C. Schianca, 2015.

⁵³¹ Si veda a tal proposito il già citato A. Capatti, M. Montanari, 2005, ma anche M. Montanari, 2010. Infine, ma si avrà modo di citarlo ampiamente nelle riflessioni finali a questi paragrafi, il più recente e affascinante saggio di A. Campanini, 2019.

⁵³² Testimonianze relative all’uso del ghiaccio per preservare i cibi deperibili si trovano anche per secoli precedenti a quelli di cui ci occupiamo, come quella del medico Galeno di Pergamo, che nel II sec. d.C. di utilizzare neve e ghiaccio per conservare il pesce, dunque è innegabile che, se le condizioni atmosferiche lo permettevano, questa tecnica è antica e arcaica come le altre (*Cfr.*, M. Lucia De Nicolò, 2019). Tuttavia, anche in epoca moderna, possedere una ghiacciaia non era cosa scontata e spesso “costituiva un lusso che solo i ricchi proprietari terrieri potevano permettersi” (*Cfr.* N. Santopuli, A. Alvisi, 2009, pp. 81-97). Inoltre, anche in quest’ultimo caso, si parla di **luoghi** di conservazione, ovvero ambienti dedicati alla preservazione del cibo, dunque nulla a che vedere con il trasporto e il commercio a lungo raggio, per i quali i sistemi di congelamento cominciarono ad essere utilizzati solo con l’avvento dei moderni sistemi di refrigerazione installabili sui mezzi stessi, in epoche non troppo distanti, a guardar bene, di quella in cui viviamo.

una parte le tecniche di conservazione che potremmo definire **dinamiche**, ovvero quelle che oltre ad allungare i tempi di mantenimento dei cibi, li modificavano sotto ogni aspetto, creandone di fatto uno *ex novo* con poco o niente in comune a quello originale. Rientrano in questo gruppo i metodi più arcaici e cari alla storiografia, come la salagione, l'essicazione, la confettatura, la marinatura e l'affumicatura. Dall'altra invece vi sono quelle tecniche che chiameremmo **statiche**, la cui applicazione non va a intaccare sensibilmente le caratteristiche organolettiche, aromatiche e gustative di un prodotto, mantenendo inalterato non solo il suo stato ma anche la sua forma e sostanza. Tra queste, vi sono il succitato congelamento e il sottovuoto: tecniche che ebbero fortuna e diffusione prevalentemente in tempi più moderni, ma che presero nettamente le distanze dai sistemi precedenti, dando l'opportunità ai cibi non solo di conservarsi, ma anche di rimanere quasi del tutto inalterati nel sapore, nella forma e nella sostanza.

Il mistero di un sapore: riflessioni sul commercio e la conservazione dello zenzero

Come anticipato, vale la pena poi soffermarsi sulle tecniche di conservazione di un'altra importante spezia oltre a quelle citate rapidamente nel paragrafo precedente, che proprio nel XIV secolo raggiunse apici di diffusione molto estesi in Europa: lo zenzero (*Zingiber Officinale*). Di questo prodotto esistevano diverse qualità a seconda della zona di origine, così come vi erano diversi modi in cui veniva preparato. In particolare si distinguevano nel Medioevo la versione confettata – lo zenzero candito – seguita poi dallo zenzero verde e, infine, lo zenzero normale, senza alcuna specificazione, che costituiva la varietà più comune e frequente. Delle tre tipologie di zenzero appena citate, quella che forse non ha bisogno di alcuna spiegazione è la prima, lo zenzero confetto, per il quale sarebbe superfluo ricordare che era un prodotto effettivamente soggetto a una tecnica di conservazione, la confettatura, per l'appunto. Sulle altre due conviene invece soffermarsi un attimo. Lo zenzero verde, che ritroviamo di tanto in tanto anche nei registri bolognesi, si distingueva perché veniva inviato ancora fresco – da qui derivava probabilmente l'aggettivo verde – e pertanto doveva essere necessariamente trattato con tecniche di conservazione per preservarsi durante il viaggio. Infatti, si usava confezionarlo in piccoli alberelli, come non mancano di segnalare anche gli

agenti del dazio di Bologna, immersi completamente all'interno di sciroppo di zucchero⁵³³, in maniera non troppo dissimile dall'attuale *Stem ginger*, prodotto consumato soprattutto nel Nord Europa e in area anglosassone, che erano tra l'altro importanti aree di importazione di questa varietà di zenzero anche nel Medioevo, come dimostrano i tanti alberelli di *Mediterranean Maiolica* ritrovati in diverse campagne di scavo inglesi⁵³⁴. Rispetto agli altri modi di trattare lo zenzero, quello verde era la versione più pregiata⁵³⁵ e mantenne questo *status* per diverso tempo, se consideriamo che nel 1457 venne offerto in dono alla Regina d'Inghilterra dal sindaco di Coneytry⁵³⁶ e che, anche un secolo dopo, la “pot of grene gynger” compare con assidua frequenza tra i regali dei *Gentilmen* alla regina Elisabetta I⁵³⁷. Per ultimo, a fianco dello zenzero verde e di quello confettato, troviamo infine una qualità di zenzero chiamata nella maggior parte dei casi solamente con un generico “gengiovo”, senza ulteriori aggettivi. Si trattava sicuramente di un prodotto diverso sia da quello “verde” che da quello “confetto”, come si evince dalle puntuali descrizioni contenute nei manuali di Pegolotti e Zibaldone da Canal. I due mercanti, infatti, nel descrivere come valutare la qualità dello zenzero a seguito della traversata marittima o del trasporto terrestre, concordano sul fatto che dovesse presentarsi agli occhi dell'acquirente intero (sodo) e possibilmente grosso, con una scorza liscia, non increspata e sufficientemente morbida da farci entrare agilmente un coltello (“e quando lo tagli col coltello, che'l coltello v'entri agevolmente”⁵³⁸). Inoltre, l'aspetto su cui entrambi non transigevano – e che decretava definitivamente l'alta o bassa qualità di questa spezia – era il colore, che doveva essere il

⁵³³ La maggior parte delle fonti si limitano a indicare che lo zenzero verde fosse immerso dentro lo sciroppo, senza fornire ulteriori specificazioni. In “Delights for ladies”, un libro (molto prezioso e che converrebbe studiare con attenzione in futuro) scritto da Sir Hugh Plat e pubblicato nel 1600 a Londra, si trovano molte ricette per conservare gli alimenti tra cui quella “to make green ginger upon sirup”. Non vi sono prove per sostenere che questo stesso metodo fosse utilizzato due secoli e mezzo prima, ma conviene tuttavia in nota riportare la ricetta, come base per future osservazioni: “Take Ginger one pound: pare it cleane steepe it in red wineand vinegar equally mixed. Let it stand so XII dayes in a close vessell, and every day once or twice stir it up and downe. Then take of wine one gallon and of vinegard a pottle. Feethe all together to the consumption of a moity or halfe. Then take a pottle of cleane clarified hony, or more, and put thereunto, and let theme boile well together. Then take halfe an ounce of saffron finely beaten, and put in thereto, with some sugar if you please”. Cfr. Plat, Hugh, Sir, and Katherine Golden Bitting Collection On Gastronomy. *Delights for Ladies to Adorn Their Persons, Tables, Closets, and Distillatories, With Beauties, Banquets, Perfumes, and Waters*. London: Printed by J. Young, 1644. Pdf. <https://www.loc.gov/item/73217891/>.

⁵³⁴ H. Blake, 2015, pp.65-80.

⁵³⁵ I. Naso, 1999, p. 187.

⁵³⁶ Il dono arrivava da parte del sindaco di Coventry e del fratello, che le avevano inviato: “CCC paynemaynes, a pipe of rede wyne, a dosyn Capons of haut grece a Dosyn of grete fat Pykes a grete Panyer full of pescodes and another Panyer full of pipyns & Oryngers & ij Cofyns of Counfetys and a **pot of grene Gynger**” Cfr. R.W. Ingram, 1981, p.37.

⁵³⁷ Per i tanti casi in cui compare questa ed alter Spezia si rimanda allo straordinario lavoro di riedizione di E. Goldring, F. Eales, E. Clarke, J.E. Archer (a cura di), 2014.

⁵³⁸ Pegolotti, p.361

più bianco possibile e non nero⁵³⁹, perché: “lo pllu blanco è mior cha'l negro”⁵⁴⁰. Nessun riferimento allo sciroppo in cui veniva immerso lo zenzero verde dunque, né tantomeno all'involucro zuccherino che copriva quello confetto: i due mercanti parrebbero riferirsi proprio ad un'altra varietà di zenzero. Capire cosa fosse questa qualità “generica” di zenzero e se – o come – veniva sottoposta a tecniche di conservazione per favorirne l'esportazione sulla lunga distanza (non dimentichiamo che proveniva infatti da zone molto remote, come la Cina meridionale e la penisola indiana) non è affatto facile se ci si basa solo sulla descrizione di Pegolotti e Zibaldone. Quest'ultima, infatti, pur essendo esaustiva e particolareggiata come di consueto, non offre particolari appigli, se non forse attraverso il dettaglio del colore della polpa dello zenzero, che come si è visto doveva essere il più bianca possibile. La puntualizzazione potrebbe costituire un indizio importante, se si considera che la colorazione interna dello zenzero tende più che al bianco, al giallo pallido, tonalità che si intensifica ulteriormente durante la piena maturazione della spezia⁵⁴¹. Mi rendo conto tuttavia che, seguendo questa pista, si potrebbe rischiare di scivolare lungo una pericolosa china, ovvero l'interpretazione di dati empirici – come la definizione di un colore da parte di una fonte medievale – attraverso i canoni odierni, che potrebbero essere sensibilmente diversi rispetto a quelli di un mercante vissuto 700 anni fa circa e che, con il termine “bianco”, poteva anche riferirsi solamente al concetto generico di “cristallino/limpido” più che alla tinta in sé, sottolineando che più era chiara la polpa dello zenzero, più sarebbe stata alta la sua qualità⁵⁴². Tuttavia, sarebbe strano che un mercante come il Pegolotti, sempre così attento a descrivere ogni minimo dettaglio, si fosse lasciato andare ad una generalizzazione tanto blanda, senza indicare nemmeno le sfumature che poteva avere la limpida polpa dello zenzero, tendenti al giallo. D'altronde, nella descrizione delle altre merci, il mercante fiorentino non si trattiene certo dallo sfoggiare una raffinata conoscenza di tutte le possibili sfumature cromatiche, finanche indicandone le minime gradazioni tonali. La cannella, per esempio doveva essere “di colore intra rosso e nero chiaro, come il colore tanè chiaro”⁵⁴³, mentre il verzino poteva presentarsi “rosso chiaro”,

⁵³⁹ Faceva eccezione il Micchino, una qualità di zenzero che prendeva il nome della Mecca perché attraversava questa città durante il suo viaggio, che si presentava “minuto et duro al coltello, e quando lo vuoi tagliare pende il colore bruno e nero verso il rossetto”. *Cfr.*, Pegolotti, p. 360.

⁵⁴⁰ Zibaldone da Canal, p. 76.

⁵⁴¹ Y. Iijima, A. Joh, 2014, pp. 971-978.

⁵⁴² Ci si riferisce al cosiddetto “filtro dell'arte” applicato al cibo. *Cfr.*, F. Lollini, 2014, pp. 53 - 68

⁵⁴³ Pegolotti, p.361.

“rosso buio” o “di colore gialletto ismorto”⁵⁴⁴, fino a variare anche “in colore di mallo di noce non verde, ma gialletto smorto bubio”⁵⁴⁵: insomma, sicuramente a Pegolotti non mancava la capacità di descrivere approfonditamente i colori. Perché allora, per una spezia così importante nel panorama commerciale come lo zenzero, si sarebbe dovuto limitare ad un semplice, quanto scontato, bianco? La domanda è meno banale di quanto possa apparire, specialmente se si tiene conto che una spezia nota come “zenzero bianco” circolava realmente in Europa e che non è raro trovarne menzione nelle fonti medievali. Costituiva, per esempio, un ingrediente fondamentale per alcune ricette come la *herbolata de maio*, il *brodetto bianco*, il *sapor bianco* il *biancomangiare* e altre, tutte sapientemente descritte nel *Libro de arte coquinaria* di Mastro Martino⁵⁴⁶. Lo specifico utilizzo dello zenzero bianco, acquisiva una grande importanza soprattutto per alcune di esse, come il *brodetto* il *sapor bianco*, o il *biancomangiare*, che non per un piatto come la *herbolata*. Mentre quest’ultima infatti doveva risultare di colore verde, perché “quanto è più verde, tanto è migliore, et mostra più bella”, per le altre due era ricercata una resa cromatica chiara, come suggerisce il nome, dunque dovevano essere utilizzati ingredienti o bianchi, oppure molto chiari. Si trova di conseguenza l’albume d’uovo, la mollica di pane (pane bianco, puntualizza Mastro Martino), lo zucchero, le mandorle e, infine, il suddetto zenzero bianco che, precisa il cuoco, voleva dire “mondato a sufficientia”, dunque verosimilmente pulito fino a far emergere la sua candida polpa, la stessa che i due mercanti consigliavano di verificare tramite incisione con un coltello. Fin qui dunque, le indicazioni di Pegolotti e Zibaldone coincidono. La rimozione della buccia dello zenzero – la mondatura a cui si riferiva Mastro Martino – avveniva quasi sicuramente in un secondo tempo rispetto alla fase del trasporto e della vendita all’ingrosso a cui era interessato Pegolotti e per questo non si trova traccia nel suo *Manuale* di un paragrafo dedicato specificatamente allo zenzero bianco. D’altronde, anche in questo caso come per altri prodotti, la buccia costituiva essa stessa una protezione dal deperimento e dalle insidie del viaggio e non sarebbe stato saggio eliminarla all’origine. Piuttosto, essa veniva con ogni probabilità tolta direttamente nelle cucine o, ancor più facilmente, precedentemente nelle botteghe degli speziali che non a caso vendevano sia la variante di zenzero con la scorza che quella senza: Allen Grieco, in un suo recentissimo

⁵⁴⁴ *Ibidem*

⁵⁴⁵ *Ibidem*.

⁵⁴⁶ E. Faccioli, 1986

contributo sui consumi di spezie alla *Mensa della Signoria* di Firenze⁵⁴⁷, ha trovato infatti nei registri di spesa compilati tra il maggio del 1344 e aprile del 1345 le due varianti separate in maniera netta e chiara: da una parte il “gengiovo bianco” – acquistato anche già polverizzato (“gengiovo bianco pesto”) –, dall’altra il “gengiovo sodo”, ovvero intero, che poteva essere, similmente al bianco, venduto anche già “pesto”⁵⁴⁸. Arrivati a questo punto, abbiamo elementi a sufficienza per affermare che alla fine del Trecento circolavano in Europa tre diverse varietà di zenzero: lo zenzero candito, lo zenzero verde e infine uno zenzero caratterizzato da una polpa bianca e che poteva essere venduto e consumato in varie forme, da quella decorticata, a quella con buccia, sia intero che polverizzato. La natura di quest’ultima qualità, resta ancora tuttavia ignota se ci basiamo sui documenti finora utilizzati. Conviene allora spostare il nostro sguardo verso Oriente, cercando di trovare là quelle informazioni che potrebbero sfuggirci consultando esclusivamente fonti Occidentali. Un primo indizio molto importante ci viene offerto dagli studi di linguistica comparata e, in particolare, dal confronto tra i modi con cui lo zenzero veniva e viene chiamato in Occidente e quelli con cui è noto nei suoi paesi di origine, come l’India. La principale differenza sta nel fatto che, ancora oggi, nelle aree geografiche storicamente importatrici di queste spezie, esista solo una parola per definirla – *zenzero* in italiano, *ginger* in inglese, *gember* in olandese, *gingembre* in francese, *Ingver* in tedesco e così via – a prescindere dalla sua qualità, mentre invece, in molte aree orientali (per tradizione produttrici di zenzero o limitrofe) se ne trovano due ben distinte, che servono per indicare rispettivamente lo zenzero fresco (*Adi/Adrak* in Hindi e *Adraka* in sanscrito) e quello essiccato (*Sonth* in Hindi e *Shunti* in sanscrito)⁵⁴⁹. Questa differenziazione linguistica è riscontrabile anche nelle fonti storico-archeologiche indiane, a partire anche da secoli molti distanti da quelli di nostra competenza: nella *Charter of Vinusena*, databile attorno al 592 d.C, vi sono ad esempio testimonianze specifiche di un’intensa circolazione e commercio di zenzero essiccato⁵⁵⁰. Ulteriori conferme in merito, si trovano anche nei secoli successivi, benché la bibliografia consultabile – per via della lingua con cui sono scritti molti articoli – non è molto

⁵⁴⁷ Cfr. A. J. Grieco, 2021. Sarebbe riduttivo ringraziare Allen Grieco per le piacevoli chiacchierate, le appassionate e appassionate discussioni, nonché per le profonde riflessioni fatte insieme in questi ultimi mesi di intensa attività di ricerca. Desidero pertanto in nota, oltre a rimandare al suo interessante articolo, dedicare a lui questi paragrafi introduttivi al terzo e ultimo capitolo della mia tesi, essendo essi in gran parte frutto del nostro reciproco confronto.

⁵⁴⁸ *Ivi*, pp.334-335

⁵⁴⁹ K.P. Prabhakaran Nair, 2013, pp.225-228.

⁵⁵⁰ H. P. Ray, 2015, pp. 295-296

accessibile. Una fonte molto interessante è ad esempio quella scritta da Abdul Fazl, consigliere e storico di corte dell'imperatore Akbar (1556-1605), che aveva registrato i prezzi dei prodotti alimentari destinati alla corte imperiale dal mercato della città di Lahore, nell'attuale Pakistan. Qui lo zenzero era venduto in tre varietà differenti, ben separate l'una dall'altra: il già citato zenzero verde, lo zenzero sott'aceto e, infine lo zenzero secco⁵⁵¹. Trovare all'interno di un registro di spesa una suddivisione dello zenzero così specifica e soprattutto basata sulle tecniche di conservazione utilizzate è qualcosa di eccezionale, specialmente se lo si rapporta al generico "gengiovo" incontrato precedentemente nelle fonti dell'Italia tardo Medievale. Queste constatazioni diventano ancora più illuminanti per i nostri propositi se si va a vedere "dal vivo" in cosa differisca da un punto di vista organolettico lo zenzero fresco da quello essiccato. Si tratta di prodotti ancora presenti nel panorama gastronomico contemporaneo e, con tutte le cautele e contestualizzazioni del caso⁵⁵², un loro confronto visivo può portarci ad sviluppare conclusioni davvero inedite⁵⁵³. Le foto (Fig.5 e Fig.6) mostrano due radici di zenzero fresco, la varietà che oggi probabilmente siamo più abituati a consumare e che, in generale, è più nota in Occidente.

⁵⁵¹ N. Haider, 2004. Preliminary draft. <http://www.iisg.nl/hpw/conference.html>

⁵⁵² Mi rendo conto che si potrebbe obiettare che le tecnologie di produzione alimentare abbiano fatto passi talmente grandi rispetto a quelli utilizzati nel Medioevo che paragoni di questo genere risultino inutili, e anche del tutto fuorvianti. Mi sento invece di affermare che non è così. Anzi, ciò che spesso è mancato alla ricerca storico alimentare è proprio il contatto diretto con il presente, cosa che non è solo possibile, ma anche auspicabile, in quanto estremamente utile alla ricerca stessa. Per i benefici, si pensi ad esempio alle straordinarie repliche in cucina effettuate dal collettivo francese *Cuisine Historique* (<https://www.cuisine-historique.fr>) e la sua collaborazione con il progetto *Corema* (<https://corema.hypotheses.org>) e l'Università di Tours e Graz oppure, al collettivo *Kulima* (<http://kulinarisches-mittelalter.org>), sempre dell'Università di Graz, che ha tra i suoi scopi anche la ricreazione dei piatti e salse contenuti nei tanti ricettari giunti sino ad oggi. Bisogna poi considerare che certe tecniche di produzione alimentare, nonostante ci separino tanti secoli, non sono in fondo così diverse da quelle utilizzate nel Trecento: osservare dello zenzero che è stato essiccato sopra a delle stuoie e sotto al sole (dunque non con l'ausilio di forni o altro), ci permette di analizzare un prodotto che, anche se non perfettamente uguale a quello che veniva commerciato nel Medioevo (poiché sono cambiati molti fattori ambientali o, come si direbbe nel mondo del vino, i *terroirs*), ha comunque più punti in comune che differenze e che sarebbe sbagliato ritenere così tanto distante da renderne impossibile un qualsivoglia confronto.

⁵⁵³ Le foto sono state raccolte dal sito <https://www.indiamart.com/>, il più grande B2B marketplace indiano, che ha consentito non solo di poter visualizzare una varietà davvero ampia di prodotti e fotografie, ma anche di cercare quelli organici e biologici, per trovare un'aderenza quanto più filologicamente corretta alle nostre necessità. Dalla selezione sono dunque stati eliminati tutti i prodotti coltivati tramite pesticidi o all'interno di complessi agroindustriali.



Fig.5



Fig.6

Come si è anticipato precedentemente il colore della polpa tende al giallo pallido, dunque ad una tonalità chiara che potrebbe, in linea teorica, combaciare con quella bianchezza descritta dal Pegolotti e da Zibaldone da Canal. Tuttavia, queste ipotesi vacillano se osserviamo le immagini successive, le quali raffigurano da una parte una radice di zenzero essiccato al sole (Fig.7 e Fig.8), dall'altra la stessa radice, ma parzialmente privata dell'epidermide, in maniera da evidenziare anche il colore all'interno (Fig.9 e Fig.10).



Fig.7



Fig.8



Fig. 9



Fig. 10

Il confronto è a dir poco straordinario, se rapportato a quanto detto dai due mercanti nei loro *Manuali*, e visivamente è davvero molto eloquente: l'interno dello zenzero essiccato perde qualsiasi traccia cromatica gialla che è presente nel fresco e si scolora fino a diventare di un bianco molto intenso, come si può notare ulteriormente in Fig.11⁵⁵⁴. Inoltre, seccandosi, resta tenero (l'essiccazione infatti non lo indurisce), rispettando così anche l'altro requisito sottolineato dal Pegolotti, ovvero la morbidezza che avrebbe dovuto consentire alla lama di un coltello di penetrarvi facilmente.



Fig. 11

⁵⁵⁴ In questo caso si tratta del frammento di un video del *Kinal Global Care Private Limited*, esportatore di spezie sempre di origine indiana. Il *link* al video è il seguente: <https://youtu.be/swCmPAhajSI>

Il quesito che viene quindi da porsi è se fosse la variante secca dello zenzero quella a cui si riferivano Pegolotti e Zibaldone⁵⁵⁵ e se lo “zenzevero bianco” di Mastro Martino non foss’altro che la spezia essiccata privata dell’unica parte meno candida, il rivestimento superficiale, che mantiene, come si può vedere dalla foto, una tonalità più scura e marroncina anche dopo il processo di conservazione. Un’interessante quanto inaspettata “prova del nove” la si può trovare tuttavia non all’interno di una fonte commerciale, né tantomeno in un ricettario, ma bensì in un’interessante lettera inviata da Isabella d’Este all’ambasciatore veneziano Giorgio Brognolo nel 1497, nella quale la marchesa di Mantova chiede di farle recapitare due vasi di zenzero verde, pregando di assicurarsi che queste spezie fossero state immerse nello zucchero mentre erano ancora verdi e non – come evidentemente veniva fatto per frode – da secchi, spacciandoli per freschi⁵⁵⁶. Altri importanti spunti su cui riflettere provengono invece da un testo molto più tardo, la *Pharmacographia Indica*, un noto saggio di botanica edito nel 1892 e scritto da tre studiosi e militari inglesi stanziati in India durante l’occupazione coloniale britannica, nella quale ovviamente viene dedicata anche un’ampia sezione alla descrizione dello zenzero, a come veniva utilizzato, nonché ai modi di coltivarlo, prepararlo e commerciarlo⁵⁵⁷. Non ci deve spaventare l’idea di utilizzare una fonte tanto lontana dai secoli di nostro interesse per almeno due ragioni: in primo luogo le problematiche relative al trasporto di derrate alimentari che ritroviamo tra Trecento e Quattrocento non cessarono nei secoli successivi, ma perdurarono almeno fino all’avvento dei moderni sistemi di refrigerazione, nonché allo sviluppo tecnologico dei mezzi di trasporto; in secondo luogo non va dimenticato che quelli a cui ci si sta riferendo sono prodotti che nel tempo, pur cambiando le tecnologie applicate alla loro produzione, hanno mantenuto una certa somiglianza (lo zenzero fresco riposto nello sciroppo, sia che venga chiamato “zenzero verde” o “stem ginger” è in fin dei conti la stessa cosa, esattamente come quello essiccato o in polvere), e se tali similitudini sono riscontrabili oggigiorno, in una società pienamente globalizzata come quella del XXI secolo, è plausibile pensare che esse fossero ancora maggiori alla fine dell’Ottocento,

⁵⁵⁵ L’ipotesi ha effettivamente una sua logica, considerando che lo zenzero doveva intraprendere un lungo viaggio prima di approdare ai mercati europei. Sarebbe di conseguenza quantomeno singolare che a differenza delle altre spezie che provenivano da zone altrettanto remote dell’Oriente, quest’ultima non avesse bisogno di essere sottoposto a lavorazioni che ne garantissero la conservazione durante e dopo la fase del trasporto. Paul Freedman, nel suo noto saggio sulle spezie, aveva preventivato che, essendo tutte le spezie prodotti essiccati, anche lo zenzero rientrava in questa categoria, senza però approfondire l’argomento ulteriormente. Cfr. P.Freedman, 2009, p. 20.

⁵⁵⁶ La lettera è citata in D. Shemek, 2017, p.106.

⁵⁵⁷ W. Dymock, C.J.H. Warden, D. Hooper, 1892.

quando la *Pharmacographia* venne data alle stampe. Difatti, leggendo questo testo, le assonanze con quanto detto finora non tardano ad arrivare. Gli autori, dopo aver sottolineato la già ricordata dualità linguistica indiana nel dividere lo zenzero fresco da quello secco tramite l'utilizzo di vocaboli diversi, aprono la sezione dedicata allo zenzero con una breve disamina circa le sue virtù terapeutiche nella medicina tradizionale indiana⁵⁵⁸ e una lista molto interessante dei principali prodotti realizzati in America e soprattutto in Inghilterra⁵⁵⁹, per i quali lo zenzero costituiva un ingrediente fondamentale⁵⁶⁰. Seguono poi due paragrafi diversi, dedicati alle qualità dello zenzero. La prima varietà descritta è quella del cosiddetto “young ginger”, che veniva realizzato utilizzando i rizomi ancora giovani e freschi dello zenzero. Il procedimento produttivo prevedeva, oltre a diverse operazioni⁵⁶¹, il confezionamento della spezia all'interno di piccole giare di terracotta – o barili di legno nel caso della varietà denominata “Mandarin” – colme di sciroppo di zucchero il quale, pur dovendo essere cambiato alcune volte⁵⁶², ne avrebbe garantito la conservazione: un procedimento del tutto simile, se non identico, a quello che avevamo visto per lo zenzero

⁵⁵⁸ “In the Nighantás it is described as acrid and digestive, useful for the removal of cold umors, costiveness, nausea, asthma, cough, colic, palpitation of the heart, tympanitis, swellings, piles, etc. Ginger is one of the three acrids (*trikatu*) of the Hindu physicians, the other two being black pepper and long pepper; combined with other spices and sugar, as in the preparations known as *Samasarkara churna* and *Saubhagya sunthi*, it is given in dyspepsia and loss of appetite. In rheumatism preparations of ginger and other spices with butter are given internally, and it is an ingredient in oils used for external application. The juice of the fresh tubers, with or without the juice of garlic, mixed with honey, is a favourite domestic remedy for cough and asthma, with lime juice it is used in bilious dyspepsia, and a paste of dry ginger and warm water is applied to the forehead to relieve headache” *Cfr. Ivi.*, p. 421.

⁵⁵⁹ Come testimoniano gli autori, l'Inghilterra era ancora nel XIX secolo un importante importatore di zenzero, mentre nel resto dell'Europa si dovette assistere ad un calo della domanda rispetto a quella che c'era nei secoli di nostra competenza. Dato molto interessante e che meriterebbe di essere approfondito, sia per la continuità nell'uso anglosassone di questa spezia, che per il “disinteresse” maturato negli altri paesi europei: “On the Continent of Europe. Ginger is less used and appreciated than in England”. *Cfr. Ivi.*, p. 423.

⁵⁶⁰ “For instance, we have gingerade, ginger ale, ginger beer, ginger brandy, ginger bread, ginger champagne, ginger cordial, ginger essence, ginger lozenges and ginger wine” Tra tutti questi prodotti, che meriterebbero indubbiamente un maggior approfondimento (specialmente il “ginger champagne”, il “ginger brandy” e il “ginger wine”), gli autori si soffermano soprattutto sulla famosa *ginger beer*, spiegando che per la sua realizzazione veniva aggiunta al mosto un'essenza solubile di zenzero, ovvero dello zenzero non sbiancato che veniva pestato e ridotto in polvere (dunque presumibilmente doveva essere secco, visto che pestando il fresco è impossibile ridurlo in una polvere fine e “solubile”, appunto) affinché potesse amalgamarsi con il mosto: non così lontano, in altre parole, dal “gengiovo sodo pesto” incontrato nelle fonti medievali prese in esame nelle pagine precedenti.

⁵⁶¹ “The mode of preserving it is to steep the rhizomes in vats of water for several days, changing the water once. When taken out it is spread on tables and well pricked or pierced with bodkins. The rhizomes are then boiled in a copper caldron, then steeped for two days and nights in a vat with a mixture of water and rice flour. After this, they are washed with a solution of lime, then boiled with an equal weight of sugar and a little white of egg is added to clarify. After the ginger has been boiled a second time it is put in glazed jars of pottery, holding 1 pound, 3 pounds or 6 pounds, and covered with syrup. The syrup is changed two or three times, and then they are shinned in cases holding six jars”. *Cfr. Ivi.*, p. 423.

⁵⁶² Questo dettaglio è molto importante, perché potrebbe spiegare come mai lo zenzero verde che arrivava sulle coste inglesi o del Nord Europa fosse contenuto molto spesso in maioliche fabbricate anche in area italiana, specialmente in Liguria e, ancor di più, Toscana (*Cfr. H. Blake, 2015, pp.65-80*). Ci si potrebbe interrogare domandandosi se il travaso in alberelli realizzati non solo nei paesi importatori, ma anche in quelli di transito, non fosse motivato anche da aspetti conservativi per cambiare ulteriormente lo sciroppo dopo il lungo viaggio che lo zenzero aveva fatto.

verde, con una sorprendente continuità delle tecniche utilizzate cinque secoli dopo le nostre fonti tardomedievali. La seconda varietà su cui si soffermano gli autori è quella essiccata, l'unica tra l'altro – e forse non a caso – che viene citata in una breve ma approfondita sezione sul commercio dello zenzero⁵⁶³. Per prima cosa viene sottolineato che questa spezia poteva essere essiccata in due modalità diverse: da una parte lasciando la scorza sui rizomi (“with its epidermis, in which case it is called *coated*”)⁵⁶⁴, dall'altra privandoli di essa prima dell'essiccazione (“and then termed *scraped or uncoated*”)⁵⁶⁵. Gli autori ci informano che l'ultima versione era la più comune da trovare in commercio e, probabilmente, è anche quella che interessa a noi maggiormente. Lo zenzero che veniva decorticato e successivamente essiccato⁵⁶⁶ si presentava infatti nella quasi totalità dei casi lungo fino a 4 pollici (10 cm), era morbido e facile da spezzare, con un rivestimento dalla tonalità camoscio pallido (“pale buff hue”)⁵⁶⁷. L'unica varietà diversa era quella coltivata in Bengala o a Bombay, che una volta essiccato spiccava per una tonalità diversa in superficie – attenzione al dettaglio cromatico –, tra il marroncino e il rosso (“brownish or reddish”)⁵⁶⁸ ed era più duro da tagliare e scuro all'interno. Come non ripensare in questo caso alla varietà Micchino descritta dal Pegolotti come “minuto et duro al coltello, e quando lo vuoi tagliare pende il colore bruno e nero verso il rossetto”⁵⁶⁹? È impossibile non percepire qualche eco ed assonanza, in queste due descrizioni, nonostante i secoli che le dividono. Alla luce di queste riflessioni e testimonianze, le ipotesi formulate precedentemente ne escono indubbiamente più solide, presentando dei risvolti molto interessanti e su cui finora non si è

⁵⁶³ Dopo una breve introduzione su alcuni luoghi di produzione dello zenzero, il paragrafo relativo alla sua commercializzazione constata effettivamente solo la presenza dello zenzero secco, il “Sonth”, che serviva proprio per permetterne la conservazione nel tempo (“that is, to enable it to keep”). Il dato è tutto fuorché trascurabile: a cinque secoli dal tramonto del medioevo, le tipologie di zenzero che potevano arrivare in Europa erano sostanzialmente le stesse due: lo zenzero giovane, che però andava immerso nello sciroppo e il secco. Il fatto che gli autori – che erano stanziati in India stabilmente e si suppone conoscessero bene la situazione – citino una sola volta lo zenzero fresco e dedichino il paragrafo dedicato al commercio solo alla versione essiccata di questa spezia, lascia intendere che per loro fosse quest'ultima versione quella su cui era necessario soffermarsi, probabilmente perché era l'unica (assieme a quello verde) a riuscire ad arrivare sana ai mercati Britannici. La sezione sul commercio, prosegue poi con la minuziosa descrizione del processo di essiccazione, che vale la pena riportare in nota: “In order to dry ginger into what is called “sonth” in India – **that is, to enable it to keep the fresh roots** – are put into a basket, which is suspended by a rope, and then two men, one on each side, pull it to and fro between them by a cord attached, and thus shake the roots in the basket; this process is carried on for two hours every day for three days. After this the roots are dried in the sun for eight days, and again shaken in the basket; the object of the shaking being to take off the outer scales and skin of the roots. Two days further drying completes the process, and the ginger sells at about a rupee, or two, for 6 or 8 pounds”. *Cfr.*, *Ivi*, p.425.

⁵⁶⁴ *Ivi*, p. 423-424.

⁵⁶⁵ *Ivi*, p. 424.

⁵⁶⁶ Nel testo la varietà presa in esame è il Cochin, che deve il nome all'omonima città. *Cfr.*, *Ibidem*.

⁵⁶⁷ *Ibidem*.

⁵⁶⁸ *Ibidem*.

⁵⁶⁹ Pegolotti, p. 360.

forse ancora riflettuto a sufficienza, sia da un punto di vista economico che storico-alimentare. In primo luogo, si spiegherebbe come mai tra lo zenzero verde e quello generico (secondo questa ipotesi, essiccato) intercorresse una sostanziale differenza di prezzo, sia alla vendita che – per ciò che riguarda i nostri registri bolognesi – alla dogana. Nei *Pacta* relativi alle merci che entravano a Bologna infatti, lo zenzero poteva costare ogni 100 libbre tra i 15 soldi se *michino* o *minuto* e 30 soldi se *belledi* o *colombino*, mentre quello verde veniva tassato a 6 denari **per ogni libbra di peso**, col risultato che 100 libbre sommavano ad un totale di 50 soldi: 35 soldi in più del *michino* e 20 soldi in più del *belledi* e del *colombino*.⁵⁷⁰ Anche all'interno dei succitati registri di spesa della *Mensa della Signoria* lo zenzero verde possedeva un valore più elevato, arrivando a costare anche 9 volte in più delle altre varietà⁵⁷¹. Da un punto di vista storico alimentare invece, le riflessioni si fanno ancora più interessanti. In primo luogo, visto che la tinta marroncina dell'epidermide dello zenzero essiccato caratterizzava ovviamente anche la polvere che si otteneva da questa spezia, si spiegherebbe per quale motivo costituisse uno degli ingredienti principali della famosa salsa camellina, il cui nome derivava molto probabilmente proprio dal colore che questo condimento assumeva dopo la preparazione e che ricordava l'omonimo animale desertico⁵⁷². Inoltre, se il “gengiovo sodo” e il “gengiovo bianco” – sia nella loro versione intera che polverizzata – erano la qualità più a buon mercato e, di conseguenza, quelle fatte circolare con più frequenza in Europa e più vendute nelle botteghe degli speziali, vuol dire che erano anche quelle maggiormente consumate, mentre lo zenzero verde rimaneva meno accessibile, per via del valore notevolmente più elevato. Di conseguenza, la stragrande maggioranza dei consumatori che poteva accedere a questa spezia (che erano molti più di quanto si creda, come vedremo prossimamente), la considerava chiaramente non una variante dello zenzero fresco – come invece si fa oggi, visto che si può trasportare il fresco facilmente grazie ai sofisticati strumenti di refrigerazione – ma l'unica tipologia di zenzero esistente o perlomeno reperibile. Fosse così, si spiegherebbe d'altronde la totale assenza di qualsiasi riferimento nelle fonti Occidentali allo zenzero fresco e alla sua differenza rispetto a quello

⁵⁷⁰ R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, , *Merchi in circolazione nel Tardo Trecento. Le imposte daziarie sulle merci in entrata e in uscita*, in A. Campanini, R. Rinaldi (a cura di), *Le cose del quotidiano. Testimonianze su usi e costumi (Bologna, secolo XIV)*, Bononia University Press, Bologna 2014, pp. 207-208.

⁵⁷¹ A. J. Grieco, 2021, pp. 350-351.

⁵⁷² *Cfr.*, B. Laurieux, 1985, pp. 43-75. Va anche detto che lo zenzero fresco, se pestato, non potrebbe mai diventare una polvere e nemmeno un composto omogeneo come quello ottenibile dallo zenzero essiccato, come si può tranquillamente sperimentare anche oggi provando a macinare entrambe le varietà.

secco. Aggiungendo poi a questa riflessione le informazioni contenute nella *Pharmografia indica*, ricaviamo che le cose non erano cambiate tanto nemmeno alla fine dell'Ottocento, elemento questo che ci porta a considerare l'ipotesi che molto probabilmente il consumo di zenzero fresco è una conquista molto più recente di quanto non si creda per l'Occidente e che in Europa si sia potuto consumare solamente quello essiccato fino a non molto tempo fa, affiancato, in maniera più ridotta, da quello verde, il quale non può comunque essere considerato "fresco" per via dell'immersione nello sciroppo di zucchero. Ora, l'interesse che suscita questa ipotesi, nasce anche dal fatto che lo zenzero fresco e quello secco non differiscono solamente in un'ottica cromatica, o nella forma e grandezza, ma sono completamente diversi anche da un punto di vista gustativo ed aromatico. Perciò, per concludere, da questo approfondimento sullo zenzero e sulle varietà commerciate in Occidente, si evince che molto probabilmente per secoli in Europa il sapore dello zenzero fresco rimase un mistero e del tutto sconosciuto alla quasi totalità delle popolazioni di consumatori, ivi compresi gli addetti del mestiere, come i cuochi e i mercanti. Di conseguenza, nelle loro testimonianze scritte, la parola "gengiovo" non necessitava della specificazione aggettivale "secco", come viene fatto adesso, né tantomeno di un vocabolo diverso come accadeva nei paesi produttori, perché non esisteva letteralmente alcun metro di paragone per poterlo distinguere da quello "fresco". Al contrario, era più che sufficiente usare un solo termine, "gengiovo", affiancandovi un aggettivo solo nel caso in cui si fosse trattato di un prodotto diverso (come per il "verde" o il "confetto") oppure quando era stato soggetto ad ulteriori lavorazioni, come quando veniva deprivato dell'epidermide marroncina e che si poteva definire, dunque, "bianco".

Trasporto di alimenti o alimenti da trasporto? Il caso della Malvasia di Candia

In apertura a questa lunga riflessione sul trasporto di derrate alimentari, si è detto che i cibi sono alimenti sostanzialmente "vivi", ovvero dotati di un proprio ciclo vitale – unico nel suo genere – e in perenne cambiamento. Un prodotto che riflette questo concetto alla perfezione, forse più di altri, è sicuramente il vino, e benché sia sfortunatamente il "grande assente" tra le merci raccolte nei registri del dazio della mercanzia di Bologna, un approfondimento in merito ci consente di esaminare il trasporto di cibi sotto un'ottica molto particolare, ovvero quella dei prodotti pensati e lavorati specificatamente per favorirne il trasporto. Arrivati a questo punto, dopo aver visto le tecniche di conservazione, sorgerebbe spontanea la

domanda: che differenza c'è con i prodotti conservati? Non sono in un qualche modo anch'essi pensati per il trasporto? L'interrogativo è più che lecito, tuttavia vi sono due differenze che separano in maniera piuttosto netta le due tipologie di prodotti. In primo luogo i processi produttivi con cui venivano realizzati i vini che esamineremo nelle prossime pagine non sono delle vere e proprie tecniche conservative – le quali potevano essere applicate anche con o senza la necessità di favorirne il trasporto – ma (come si vedrà presto) procedimenti enologici volti a migliorarne la resistenza al viaggio. In secondo luogo, mentre i cibi realizzati secondo le tecniche conservatrici viste precedentemente – e che abbiamo definito “dinamiche” – venivano percepiti come un prodotto diverso rispetto all'originale da cui derivavano, quelli che andremo a vedere nelle prossime pagine no, ovvero non cambiavano sostanzialmente “categoria”, ma continuavano ad essere assimilati agli altri vini, nonostante avessero caratteristiche organolettiche specifiche, derivate proprio dai procedimenti con cui venivano realizzati. Facciamo però un passo indietro, perché per sviscerare questo tema è necessario partire da alcune premesse metodologiche e riflessioni di natura storiografica. Come ha sottolineato giustamente Gian Maria Varanini, «occuparsi di commercio vinicolo implica in altre parole la necessità di aver coscienza (e conoscenza) di molti altri aspetti che con tale attività interferiscono»⁵⁷³, vale a dire la storia dell'alimentazione, la storia dei trasporti, dei commerci, della fiscalità. A queste conoscenze, inoltre, se ne dovrebbero aggiungere molto probabilmente anche alcune di natura prettamente enologica, specialmente per quanto riguarda le tecniche di produzione del vino e i delicati processi chimici che avvengono sia durante che dopo la fermentazione. Gianfranco Pasquali, in un suo interessante contributo, ha denunciato infatti una scarsa sensibilità e consapevolezza da parte degli storici circa la natura dei processi produttivi vinicoli e il lessico necessario per descriverli senza commettere errori grossolani⁵⁷⁴. Si rende dunque probabilmente necessario, per uno storico che vuole cimentarsi in questo settore, lo sviluppo di competenze trasversali che permettano di osservare i fenomeni legati alla storia del vino all'interno di un orizzonte più ampio, che unisca le fondamentali conoscenze di

⁵⁷³ G.M Varanini, 2003, p. 635.

⁵⁷⁴ Pasquali porta l'esempio del termine “spremitura”, usato molto spesso in maniera generica per definire operazioni molto diverse fra di loro, come la pigiatura coi piedi, la torchiatura o lo sgrondo del mosto dalle vinacce. Cfr. G. PASQUALI, 1994, pp. 41-43.

natura storica - senza le quali sarebbe impossibile qualsiasi tipo di contestualizzazione⁵⁷⁵, rendendo le relative ipotesi scientificamente irrilevanti - ad altre nozioni di natura più tecnica, capaci, forse, di arricchire ulteriormente ciò che si deduce dallo studio delle fonti. L'enologia - non ci sarebbe nemmeno bisogno di sottolinearlo - è una scienza che ha fatto enormi passi in avanti rispetto ai secoli di cui ci occuperemo. Nel tardo Medioevo mancavano infatti tutte quelle nozioni chimico-fisiche che sarebbero divenute patrimonio comune solo a partire dal XIX secolo, con gli studi pionieristici di Louis Pasteur, che aprirono la strada a raffinate tecniche di cura e manipolazione del mosto e del vino in tutte le sue fasi produttive. Nonostante questo non scarseggiavano invece delle conoscenze empiriche sulle modalità di produrre vino. L'ampia presenza di diverse tecniche per ottenere risultati organoletticamente e qualitativamente diversi ne è sicuramente una prova, e l'assenza di una cultura scientifica (nell'accezione odierna del termine) da parte di chi produceva vino nel tardo Medioevo non proibì ai suoi confezionatori la possibilità di creare anche prodotti di indubbia qualità, capaci di diventare vere e proprie eccellenze, ricercate e commerciate pure in zone molto distanti dai centri di produzione. Queste conoscenze, tra l'altro, non sembra fossero appannaggio - come invece lo è oggi - degli addetti al mestiere, ovvero dei produttori di vino, ma, al contrario, erano ben note anche ai primi e più grandi acquirenti del prodotto vitivinicolo, ovvero i mercanti. Non è sede questa per trattare in maniera approfondita quale fosse la reale conoscenza dei mercanti circa il vino e le sue dinamiche: tuttavia, non mancano le testimonianze di lettere, scritte da alcuni operatori commerciali ai propri collaboratori, incentrate sulla conservazione del vino, su come colmarlo nella botte, su come rinvigorirlo tramite la miscita di vini più robusti durante la fermentazione e così via⁵⁷⁶. Quello che viene alla luce è dunque un sistema di produzione estremamente dinamico ed eterogeneo, difficile da porre sotto severi *standard* e sistemi di classificazione. In altre parole, la produzione di vino nel tardo Medioevo non si esauriva in una rigida schematizzazione delle due principali tipologie di vinificazione, ovvero quella in bianco e quella in rosso, poiché si articolava in maniera molto più complessa - come è logico pensare - a seconda del tipo di vino che si voleva ottenere. D'altro canto, i concetti di

⁵⁷⁵ L'uso di tecnicismi e di conoscenze enologiche che si farà in questo contributo non va infatti visto come un tentativo di decontestualizzazione, né come un'osservazione del passato con occhi contemporanei. Desidero sottolineare il concetto fin da subito, onde evitare fraintendimenti. Sull'importanza di creare un contesto nello studio della storia del vino - e dei pericoli di una visione non contestualizzata - cfr.: A.J. Grieco, 1994, pp. 165-167.

⁵⁷⁶ Su questa tematica ha scritto numerose pagine Federigo Melis, analizzando l'Archivio Datini di Prato. Si rimanda alla bibliografia e alle note successive per l'indicazione dei testi utilizzati in questa sede.

“vinificazione in bianco” e di “vinificazione in rosso”, se presi in maniera assoluta, ci offrono un ventaglio di informazioni estremamente esiguo, poiché essi stanno ad indicare solo se in fase di ammostamento erano presenti anche i raspi e le bucce (per produrre il vino rosso), o se questi ultimi erano stati separati subito dal mosto fiore (per produrre vino bianco). In realtà, bisognerebbe parlare di *vinificazioni in bianco* e di *vinificazioni in rosso*, al plurale, differenziandole a seconda delle tecniche utilizzate e del prodotto finale che da esse derivava. Per quanto riguarda la vinificazione in rosso, ad esempio, scegliere se riporre il mosto in tini aperti o in tini «con chiusura ermetica del vaso»⁵⁷⁷, poteva influire sensibilmente sul risultato finale, nonché sulle tecniche richieste per la lavorazione del vino in una delle sue fasi più delicate, ovvero la fermentazione. Normalmente infatti le vinacce, dopo qualche giorno a partire dalla “bollitura”, ovvero la fermentazione alcolica, affiorano lentamente sulla superficie del mosto, creando una massa compatta che è chiamata, oggi, “cappello”, la quale, se da una parte protegge il mosto dal contatto con l’aria, dall’altra rischia di inacidirsi molto facilmente, sviluppando acidi acetici che, a contatto col mosto, lo corromperebbero in maniera quasi definitiva. Per evitare questo, la principale soluzione utilizzata era l’assiduo rimescolamento del mosto per mezzo di bastoni⁵⁷⁸ in maniera da mantenere tutte le vinacce a contatto col mosto e non sulla sua superficie (oggi questa pratica viene comunemente chiamata “follatura”). Tuttavia, per quanto riguarda i tini murati, l’operazione appena descritta risulta evidentemente impossibile. Fortunatamente, i lieviti (i microrganismi fautori della fermentazione alcolica), metabolizzando gli zuccheri non producono solamente alcol, ma anche anidride carbonica, la quale satura letteralmente il tino impedendo lo sviluppo di tutte quelle problematiche connesse al contatto fra il mosto e l’ossigeno (fermentazioni indesiderate, sviluppo di acido acetico e così via). La conoscenza delle spiacevoli conseguenze che può avere sul mosto la noncuranza del suddetto “cappello”⁵⁷⁹ non è tuttavia un’acquisizione moderna, ma era già ben nota nel tardo Medioevo, come si può evincere leggendo le pagine dedicate al vino del noto trattato di Pier De’ Crescenzi, il quale consiglia di mettere nel tino i raspi «nel quale [il vino] tanto

⁵⁷⁷ A. Cortonesi, A. Lanconelli, 2002, p. 285.

⁵⁷⁸ *Ibidem*.

⁵⁷⁹ Anche Jean-Louis Gaulin cita questo esempio tratto dall’opera del De’ Crescenzi, soffermandosi maggiormente sulla soluzione offerta dall’autore affinché non cadano nel mosto i raspi e il cappello sia formato solo dalle vinacce. Tramite l’utilizzo di una grata in legno formata da piccoli fori «Les éléments solides les plus fins qui ont pu passer dans la cuve (peaux, pépins) forment un chapeau flottant sur le moût, lequel est ainsi protégé des atteintes de l’air». Cfr. J.-L. Gaulin, 1984, p. 114. A questo studio si rimanda anche per l’analisi completa del trattato.

solamente bolla, che purificato sia, e i raspi *sopra il liquore elevati*, e da quello divisi, il che in pochi dì avviene»⁵⁸⁰. Come si è anticipato precedentemente, la differenza fra un'ammostatura a tini aperti e chiusi non si differenziava esclusivamente per le operazioni che ad esse erano correlate, ma anche nel risultato finale: mentre la fermentazione a tini aperti produce, di norma, vini meno alcolici, con i tini chiusi si ottengono vini dalla gradazione più alta, poiché l'evaporazione dell'alcol è limitata. Inoltre, sigillando i tini, è possibile protrarre maggiormente la fermentazione, lasciando che la componente solida del mosto rilasci un maggior numero di composti polifenolici come il tannino (che ne aiuta la conservazione nel tempo e ne altera anche il gusto, donandovi la classica nota astringente) o gli antociani (responsabili soprattutto del colore del vino). A proposito di questo ultimo aspetto, anche la scelta di quanto tempo far macerare il mosto - per la vinificazione in rosso - con le vinacce (e a volte anche con i raspi) prima della svinatura, andava inevitabilmente a modificare quelle che sarebbero state le qualità organolettiche del vino, nonché la sua struttura e il suo colore, elementi questi ultimi molto cari alla dietetica medievale ⁵⁸¹, non senza esiti sempre apprezzabili al palato. De' Crescenzi, ad esempio, ricorda che nel Bolognese si era soliti protrarre la permanenza del mosto con i raspi e le vinacce per un periodo anche molto lungo, ovvero fino ai quindici-venti giorni, consuetudine che se da una parte «perlaqualcosa molto si purificano i vini», dall'altra «del sapore de' raspi molto si magagna il vino»⁵⁸². Vi sarebbero molti altri esempi da fare, ma l'argomento ci porterebbe lontani dall'obiettivo di questo paragrafo. Quello che si vuole sostenere, tramite i brevi esempi appena descritti, è che benché sul livello di conoscenza enologica che aveva chi produceva vino nel tardo Medioevo si potrebbe discutere per decenni, coloro che quotidianamente operavano nel settore vitivinicolo all'epoca non erano ciechi di fronte alle dinamiche naturali che avvenivano durante e dopo la fermentazione⁵⁸³, e che l'ingenuità con cui a volte queste ultime venivano espresse sono giustificate dall'assenza di mezzi scientifici per comprenderle appieno. Infatti, se alcune delle tecniche per la produzione del vino si sono drasticamente modificate (o semplicemente migliorate, grazie all'uso di

⁵⁸⁰ P. De' Crescenzi, 1805, p. 241.

⁵⁸¹ A. Grieco, 1994, pp. 175-178.

⁵⁸² De' Crescenzi, 1805, pp. 240-241.

⁵⁸³ Gaulin stesso giunge a questa conclusione, dopo l'analisi del trattato di Pier De' Crescenzi: «Il faut donc convenir que l'essor considérable du vignoble occidental, amorcé au X^e siècle, s'est accompagné de progrès dans l'art de faire le vin, dont Pietro de' Crescenzi, à l'apogée de l'expansion viticole, a été le compilateur attentif». Cfr. Gaulin, 1984, p. 125.

moderne strumentazioni) dal XIV secolo ad oggi, non si può dire altrettanto per i processi chimici e fisici che stanno alla base della fermentazione, i quali sono rimasti gli stessi: i lieviti metabolizzano lo zucchero producendo alcol e anidride carbonica, le vinacce cedono polifenoli al mosto, il legno delle botti - su questo si tornerà a breve - cede altre componenti al liquido che ospita e così via. Molti di questi processi chimici, d'altronde, potevano essere osservati in maniera empirica dagli addetti al mestiere senza particolari difficoltà, facendo tesoro dell'esperienza delle diverse annate. Dare maggiore fiducia a chi produceva vino (e a chi lo commerciava) nel tardo Medioevo circa le sue effettive capacità di interpretare i fenomeni naturali legati al suo prodotto può rappresentare una chiave di lettura dei fenomeni legati al mondo della storia del vino molto interessante ed accattivante. Detto ciò, torniamo alle rinomate Malvasie dell'isola di Creta, ricordando innanzitutto che la loro storia si intreccia in maniera indissolubile con il dominio veneziano dell'isola (1204-1669), che sollecitò la creazione di un vero e proprio sistema di produzione intensiva di vino, espandendo la coltura della vite su una buona percentuale del territorio coltivabile dell'isola e promuovendone l'esportazione, grazie sia all'efficace sistema di trasporto delle *mude*, che attraverso esenzioni daziarie per il trasporto promulgate *ad hoc*⁵⁸⁴. Il vino prodotto dalle celebri Malvasie cretesi, rientrava in quella categoria di "vini greci" con la quale si era solito intendere vini di origine diversa – ma solitamente provenienti dalle regioni storicamente di insediamento greco – caratterizzati da una spiccata dolcezza e da un'importante componente alcolica, che ne favoriva la durevolezza nel tempo⁵⁸⁵, nonché una buona resistenza ai trasporti marittimi (da qui anche il termine *vini navigati*, in quanto trasportati via mare). Da un punto di vista del trasporto, le caratteristiche che li differenziavano dai loro cugini "latini", ovvero vini dalla gradazione alcolica più bassa e da bere giovani, avendo meno capacità evolutive nel tempo, erano principalmente due: da una parte i contenitori, più piccoli rispetto ai *tonneaux* destinati ai latini⁵⁸⁶, dall'altra, la capacità di poter viaggiare ad uno stadio di maturazione più elevato, avendo, come si è visto, una longevità maggiore grazie all'alto tenore alcolico. In altra sede ho avuto modo di spiegare quali potrebbero essere i motivi della scelta di botti più piccole per trasportare i vini greci in

⁵⁸⁴ U. Tucci, , 1998,p. 185.

⁵⁸⁵ A. I. Pini, 2003, pp. 585-598.

⁵⁸⁶ La capienza delle botti per il trasporto dei vini greci variavano a seconda della zona, ma si aggirava tra i 400-600 litri. *Cfr.*, H. Zug Tucci, 1978, p.326.

un'ottica strettamente alimentare⁵⁸⁷. In questo paragrafo, invece, credo che sia il caso di soffermarsi meglio sull'alcolicità di questi vini, in particolare delle succitate Malvasie cretesi, conosciute in Inghilterra come *Malmsey* molto apprezzate nei territori inglesi per via della loro dolcezza⁵⁸⁸. Come si è detto, l'alcolicità delle malvasie consentiva loro di poter percorrere lunghi viaggi senza subire quei processi di decadimento a cui andavano incontro vini dalla struttura più fragile e dal corpo più leggero. In altre parole, la Malvasia cretese, sembra guadagnarsi di diritto il titolo di “vino da trasporto”, in quanto possedeva le caratteristiche necessarie per raggiungere mete molto lontane conservando un'ottimale qualità. Questa vocazione al trasporto produce, a mio avviso, interessanti assonanze con alcune tipologie di vini che sarebbero stati messi a punto molti secoli più tardi rispetto a quelli di nostra competenza. Mi riferisco in particolare a quella affascinante categoria di vini nota come “liquorosi” o “fortificati”, in cui convergono prodotti di altissima qualità e fama quali il Porto, il Marsala, lo Sherry o il Madeira. Non è un caso tra l'altro che alcune recenti pubblicazioni abbiano tentato di mettere in relazione i vini greci – come appunto la malvasia di Candia – con il Porto e gli altri vini sopracitati, che già dalla metà del XV secolo, cominciarono ad essere prodotti nei territori portoghesi, come l'isola di Madeira, appunto, diventando *de facto* i più grandi concorrenti dei vini greci per l'esportazione verso il Nord Europa⁵⁸⁹. Il metodo di produzione che contraddistingue i vini fortificati rispetto agli altri si cela dietro un'operazione molto delicata ed estremamente interessante: la cosiddetta mutizzazione del mosto, che avviene addizionando al vino base la mistella, ovvero un mosto a cui è stato aggiunto dell'alcol (come l'acquavite, ad esempio) e che, alzando considerevolmente il grado alcolemico del vino, da una parte blocca la fermentazione, uccidendo i lieviti, dall'altra rende l'evoluzione del vino estremamente più lenta e longeva. Questa capacità di invecchiamento, ben nota anche agli operatori commerciali del passato – si pensi ad esempio al fortunato caso del Marsala nel XVIII secolo e alla leggenda che orbita attorno alla figura di John Woodhouse⁵⁹⁰ – rese questa tipologia di vini estremamente ricercata, grazie alla sua resistenza al trasporto su larga scala: i processi micro-ossidativi a cui sarebbe andato incontro il vino durante il viaggio ne avrebbero più difficilmente danneggiato la sua qualità. Allo stato attuale delle ricerche, non è possibile portare fonti e

⁵⁸⁷ D. Ognibene, 2018, pp. 51-67.

⁵⁸⁸ G. Christ, 2013, p. 337.

⁵⁸⁹ *Ivi*, pp. 341-342.

⁵⁹⁰ In merito al Marsala si veda il recente contributo di G. Ceccarelli, A. Grandi, 2011, pp. 187-206.

prove per sostenere che, anche nel Medioevo, venisse impiegata una sostanza alcolica – come l’acquavite – per la fortificazione del vino destinato al trasporto a lungo raggio⁵⁹¹, e dunque, attualmente, nulla depone a favore di questa ipotesi. Tuttavia, è necessario fare una riflessione: benché il concetto stesso di fortificazione si basi, come si è detto, su una manipolazione del vino base e di una parte del mosto tramite l’aggiunta di alcol, il fine di questa operazione appare fondarsi, storicamente parlando, non tanto su questioni di tipo organolettico (dunque creare un nuovo aroma, un nuovo sapore), quanto sul tentativo di migliorare la longevità del vino e la capacità di sopportare lunghi viaggi senza deteriorarsi⁵⁹². Medesime problematiche interessavano in maniera diretta il vino cretese di nostra competenza⁵⁹³, molto richiesto in regioni lontane e dunque destinato a percorrere lunghi tragitti marittimi. Nulla vieta, dunque, che potessero esistere, anche prima della creazione dei prodotti succitati, tecniche simili di “pseudo fortificazione”, o di manipolazioni per la produzione di vini liquorosi *ante litteram*, create *ad hoc* per la produzione di vini destinati all’esportazione verso luoghi lontani, pur senza usare alcuna mistella. Veniamo dunque alle informazioni di cui siamo in possesso e a quali considerazioni si possano fare in merito per gettare luce su questa tipologia particolare di vini. Prima di tutto conviene fare maggiore chiarezza sulle zone di produzione di Creta, dalle quali avevano origine, sin dal Medioevo, vini dalle caratteristiche differenti. Fonte privilegiata per acquisire informazioni in merito è senza dubbio il noto carteggio di Marco Bembo (1482-1485), in cui compaiono riferimenti espliciti a tre zone specifiche: Candia, Retimo e la Canea. Stando alle informazioni fornite dal mercante veneziano, la strada da seguire per la realizzazione di ottimi vini si celava dietro alla messa in opera di precisi *blend* tra queste tre tipologie, in differenti stadi evolutivi o anche cotti, in maniera da regolarne eventuali carenze di corpo o zuccherine. Così, una volta separato il mosto dalle fecce, si “cercava di migliorarne la qualità mescolandoli con un terzo o metà di vini vecchi o con

⁵⁹¹ Gaulin ha fatto notare che nemmeno all’interno dell’autorevole fonte di Pier de’ Crescenzi emergano riferimenti alla distillazione e alla produzione di liquori e distillati, benché essi fossero “très en vogue pourtant à son époque chez les médecins et les alchimistes”. In altre parole, continua Gaulin, “L’élaboration d’alcools de degré élevé ne faisait pas encore partie du domaine de l’agronome ». Nonostante ciò, come ricorda l’autore in nota, a Bologna sin dal XIII secolo le tecniche di distillazione non erano affatto rare. *Cfr.* J.L. Gaulin, 1984. pp. 95-127, in particolare p. 124.

⁵⁹² L’alta alcolicità, infatti, non inibisce solamente i lieviti già presenti nel vino, ma evita che quelli presenti naturalmente nell’aria possano far partire fermentazioni indesiderate e improvvise. Considerando che il trasporto del vino avveniva all’interno di botti di vino – che permettono un micro scambio costante di ossigeno dall’esterno – evitare questa inconvenienza aveva un valore sicuramente molto alto.

⁵⁹³ In un futuro sarebbe interessante cercare di capire se i medesimi ragionamenti che saranno fatti a proposito dei vini dell’isola di Creta siano applicabili anche agli altri vini greci, altrettanto rinomati e spediti in regioni europee lontane dai luoghi di produzione.

l'aggiunta di vino cotto e di *maroa*⁵⁹⁴. I migliori *blend*, proposti direttamente dal Bembo, prevedevano in particolare o “due mistati di cotto e tre di *maroa* oppure due di cotto e due di vino vecchio per botte”⁵⁹⁵, oppure, mescolare le malvasie di Candia con i vini di Retimo⁵⁹⁶. Simili tecniche sono testimoniate anche da un'altra fonte – ad oggi mai utilizzata per lo studio dei vini greci – distante appena sessant'anni dal carteggio del Bembo e scritta dal naturalista francese Pierre Belon: si fa riferimento, ovviamente alle sue *Observations*, frutto di un viaggio che egli fece tra il 1546 e il 1549 attraversando la Grecia, l'Asia minore, l'Egitto e l'Arabia. Fra le pagine riservate alle sue osservazioni in Grecia, Belon ne dedica una intera alla Malvasia cretese, riuscendo a sintetizzare in pochi paragrafi un numero di informazioni estremamente interessante che, a mio avviso, completano e ampliano quelle fornite dal Bembo (e anche da altri mercanti veneziani, come Pignol Zucchello), permettendo di trarre numerosi spunti di riflessione sulla storia di questi prodotti estremamente ricercati in tutta Europa. La pagina si apre con una prima riflessione molto interessante, ovvero che i vini destinati a percorrere gli itinerari più lunghi venivano primariamente cotti⁵⁹⁷. Successivamente, sottolinea come i mercanti e “qui abordent en Crete pour transporter la Malvaisie en estrange pays”⁵⁹⁸ preferissero fermarsi a Retimo, dove venivano prodotti vini molto longevi e che più erano elaborati durante il processo produttivo, più risultavano qualitativamente eccellenti⁵⁹⁹. Per “trasformare” i vini base nei suddetti vini cotti, ricorda Belon, erano poste vicino alla riva grandi caldaie, utili proprio alla cottura del vino destinato al trasporto a lungo raggio. A proposito della prassi di bollire i vini di Retimo, Belon tiene a precisare che non tutti i vini di Creta fossero necessariamente cotti: le Malvasie della Canea e di Candia ad esempio, che venivano spedite principalmente verso l'Italia – una destinazione molto più vicina rispetto a quelle citate in precedenza –

⁵⁹⁴ U. Tucci, 1998, p.196. Tucci non fornisce ulteriori informazioni sulla *maroa*, ma credo possa trattarsi di una particolarità di malvasia. Compare ad esempio nella *Pratica* di Michele Savonarola: “de vinis potentibus valde transmarittimis, ut est grecum, maroa cretense etc”. Viene descritto come “vino rosso greco” da Nystedt. Mi sono ignoti, tuttavia, i motivi che l'abbiano fatto identificare come rosso. *Cfr.* M. Savonarola, 1988, p. 242.

⁵⁹⁵ U. Tucci, 1998, p.196.

⁵⁹⁶ *Ibidem*

⁵⁹⁷ « Celuy qui est transporté le plus loing, comme en Allemagne, France, Angleterre, a esté premierement cuict », *Cfr.* P. Belon, 1588, p. 47

⁵⁹⁸ *Ibidem*

⁵⁹⁹ *Ibidem* : “d'autant qu'elle est plus travaillée, elle est d'autant plus excellent ». Ho deciso di tradurre il verbo *travailler* con l'italiano “elaborare” perché dal mio punto di vista la frase sta a significare che più i vini di Retimo venivano bolliti e, successivamente, rielaborati grazie ai *blend* con vini più giovani, più acquisivano tratti qualitativamente elevati, come un buon tenore alcolico e una dolcezza estremamente elevata.

poiché non rischiavano di acetificarsi, erano inviati senza alcun tipo di cottura⁶⁰⁰. Prassi invece comune in ogni regione era quella, già anticipata dal Bembo, di correggere i vini vecchi con un *blend* di vini nuovi e rinforzare (*renforcent*) i nuovi con l'aggiunta dei vecchi⁶⁰¹. La pagina dedicata ai vini cretesi si conclude poi con l'accento ad altre varietà ampelografiche presenti sull'isola, come il Moscatello, e alle varianti secche della Malvasia: se, come sottolinea Belon, le prime “ne passent guère le détroit de Gibraltar”⁶⁰², anche le seconde, non essendo cotte come le Malvasie dolci, non potevano giungere in Francia o in territori lontani in quanto non si preservavano per lungo tempo⁶⁰³. Alla luce di queste testimonianze, ciò che sembra emergere è un quadro inedito e molto più complesso rispetto al canonico dualismo che la storiografia ha creato tra il vino greco e quello latino. Non tutti i vini greci erano vini alcolici, dolci e con spiccate capacità di invecchiamento, ma solo quelli pensati *per* essere trasportati, esattamente come sarebbe successo in piena età moderna per le categorie di vini liquorosi a cui si è precedentemente accennato. In questo preciso caso, ovviamente, non si può parlare di vini fortificati, mancando completamente la componente alcolica da aggiungere al mosto, tuttavia il processo produttivo di questi vini celava le stesse intenzioni, ma con metodi diversi: se la mistella serve a “mutizzare il mosto” aumentando il grado alcolemico e inibendo i lieviti, la bollitura aveva come principale effetto quello di far evaporare l'acqua e concentrare gli zuccheri, permettendo ai lieviti di crescere in un ambiente ricco di nutrimento. Inevitabilmente, questi ultimi, sintetizzando la grande quantità di zucchero presente nel vino, finivano per innalzare il tasso alcolemico fino a raggiungerne il grado massimo di sopportazione per poi morire e cessare qualsiasi attività fermentativa. Ne derivava in questo modo un vino molto pastoso, estremamente dolce ed alcolico, nel quale, mentre era difficile che partissero fermentazioni spontanee o pericolose acetificazione, vi era spazio per quelle micro ossidazioni che avrebbero reso il vino più morbido e rotondo al palato. I *blend* a cui si riferivano sia Bulon che il Bembo, tra vini giovani e vini vecchi e viceversa, avevano in questo sistema di produzione un ruolo pressoché fondamentale per almeno due motivi: in primo luogo poiché l'ebollizione, avendo

⁶⁰⁰ Cfr. *ibidem*, « Pas ne disons toutesfois que toutes Malvaisies soyent boullies: car celles du territoire de La Canée, et de la ville nommée Candie, qui sont seulement transportées en Italie, desquelles on n'a pas peur qu'elles s'aigrissent, ne sont pas boullies »

⁶⁰¹ *Ibidem*

⁶⁰² *Ibidem*

⁶⁰³ « Laquelle ne nous est point apportée par deça, pource qu'elle n'est cuit comme la douce, et ne se garde si longtemps », Cfr. *Ibidem*.

un effetto di pastorizzazione sul vino, uccideva tutti i microorganismi (tra cui i lieviti) e quindi era necessario introdurne altri, affinché portassero avanti la fermentazione. In secondo luogo i vini giovani avrebbero poi rinvigorito il composto di vino cotto, reidratandolo e attenuando i suoi sapori forti, pur senza inficiarne longevità, visto che nel complesso, la saturazione degli zuccheri e il grado alcolemico avrebbero continuato a svolgere la funzione protettiva che ne consentiva una commercializzazione ad ampio raggio. In un certo senso, siamo di fronte ad una tipologia di vino che si confonde all'interno di due categorie odierne: da una parte si potrebbe dire che questi vini siano stati i precursori dei grandi vini fortificati che ebbero tanto successo nella piena età moderna⁶⁰⁴, dall'altra indubbiamente essi ricordano quei vini cotti ancora presenti nel panorama enologico contemporaneo, ma spesso poco conosciuti⁶⁰⁵. Mentre queste considerazioni non saranno proseguite in questa sede, è necessario piuttosto sottolineare un ultimo aspetto, ovvero che, fra le Malvasie dolci e quelle secche – o le altre tipologie di vino – quelle che ebbero un maggior successo furono sicuramente le prime. È lecito ipotizzare che questo trionfo ebbe conseguenze dirette sia sui consumi dei paesi importatori che sulle attività produttive dei paesi esportatori: la domanda dei vini cotti crebbe a dismisura, come dimostra anche la corsa alla produzione di malvasie simili a quelle greche nelle isole dell'atlantico, come Madeira, dove i portoghesi, pochi anni dopo la colonizzazione dell'isola (1420), introdussero la Malvasia (la scelta della medesima tipologia di uva tradizionalmente associata ai vini greci non è da sottovalutare) e cominciarono a produrre vini aventi caratteristiche molto simili a quelli cretesi, conquistando i mercati inglesi e del nord Europa⁶⁰⁶. Di riflesso, quelle regioni che producevano questa tipologia di vino – ideata e realizzata col fine di resistere al tempo e al trasporto al lungo raggio – si videro costrette a dover rispondere alle esigenze del mercato e a produrne maggiori quantità, a sfavore dei vini meno longevi, i quali, pur senza smettere di esistere, passarono inevitabilmente in secondo piano

⁶⁰⁴ Anche la consuetudine di realizzare queste miscele di vini giovani e vini vecchi richiama alla memoria degli addetti al mestiere la metodologia con cui sono realizzati i vini fortificati che applicano il cosiddetto metodo *solera*.

⁶⁰⁵ Penso ad esempio al vino cotto stravecchio di Loro Piceno, il cui valore è stato riconosciuto piuttosto recentemente anche da Slowfood.

⁶⁰⁶ G. Christ, 2013, pp. 341-342.

Il trasporto come vettore di cultura gastronomica: riflessioni conclusive

All'inizio di questo capitolo si è detto di voler provare a “liberare” il tema del trasporto alimentare da una visione strettamente economica, sottoponendolo ad un’analisi che invece ponesse gli alimenti stessi al centro dell’attenzione. Credo che, arrivati a questo punto, ciò che emerge in maniera chiara è che se ci si fosse limitati ad osservare il fenomeno seguendo solo parametri commerciali non si sarebbe commesso tanto un errore di carattere metodologico, ma piuttosto si sarebbe persa un’occasione per riflettere su tutto il multiforme e complesso ventaglio di aspetti che – questo sì – normalmente passa in secondo piano quando l’indagine economica prende il sopravvento e il prodotto alimentare viene declassato a mera merce di scambio. Il perché è facilmente comprensibile: il trasporto, sempre se osservato in un’ottica puramente economica, pur rivestendo certamente una grandissima importanza – e si è visto negli scorsi capitoli quanto contasse avere un sistema logistico ben oliato – costituiva di per sé un elemento *accessorio* dell’atto dello scambio, la cui efficienza era peraltro suscettibile a molti fattori esterni: si pensi a quanto sia stata influenzata la sfera dei trasporti dagli sviluppi tecnologici o dai contesti politici (embarghi, investimenti pubblici nelle infrastrutture viarie), ma anche all’azione plasmatrice dei mercanti alla fine del Trecento, che con sempre più interesse di adoperarono per modellare il trasporto alle “esigenze degli scambi dei beni, specialmente, se non proprio esclusivamente, nella sua espressione economica più rilevate: il costo”⁶⁰⁷. Si trattava dunque di un mezzo, di uno strumento malleabile e per certi versi passivo, rispetto alla complessa macchina commerciale che se ne serviva. Se però lo rapportiamo al cibo, il discorso cambia completamente. In quest’ultimo caso osserviamo infatti che il trasporto giocava un ruolo estremamente attivo: le forme, i modi e le tecniche con cui il cibo andava selezionato, imballato e perfino lavorato, dipendevano direttamente dalle modalità con cui sarebbe stato trasportato. Così come non vi erano problemi ad inviare in Italia le Malvasie cretesi che non avevano subito quel procedimento di “pseudo-fortificazione” visto nel paragrafo precedente, o era possibile far circolare pesce, carne, formaggi e frutti freschi in zone mediamente vicine ai loro luoghi di pesca, coltivazione e produzione, allo stesso modo nessuno si sarebbe mai sognato di dire lo stesso per circuiti commerciali più vasti, che comportavano anche viaggi estremamente lunghi. È questo ruolo attivo giocato dal trasporto che rende così

⁶⁰⁷ F. Melis, 1985, p.163.

tanto peculiare il suo rapporto con i generi alimentari: da strumento “passivo” dell’atto dello scambio esso si affranca dalle mere logiche commerciali fino a divenire l’arbitro che decretava implicitamente a quali cibi era consentito circolare, in che misura, in che forma (conservati/freschi) e con quale raggio d’azione. Problematiche simili – lo si è detto fin da subito – non riguardavano invece i materiali inerti, che potevano al contrario percorrere indiscriminatamente i circuiti sia a corta che lunga percorrenza e senza necessitare di attenzioni particolari in base alla durata del trasporto, in quanto il tempo non ne intaccava (salvo eventi nefasti) le qualità. Fino ad ora, nel descrivere l’impatto del trasporto sulla circolazione delle derrate alimentari, ci si è soffermati solo a descriverne le conseguenze più pragmatiche: l’impossibilità di far percorrere ai cibi freschi tratte lunghe e la conseguente necessità di sottoporli a tecniche di conservazione, le modalità con cui i mercanti li imballavano per proteggerli durante il viaggio, oppure la scelta dei luoghi in cui stivarli. Limitarsi a queste mere soluzioni pratiche, rischia tuttavia di farci perdere di vista alcune sfumature più profonde e nascoste che non andrebbero trascurate. Le grandi imbarcazioni che solcavano i mari al tramonto del XIV secolo, le lunghe carovane che percorrevano assiduamente le rotte terrestri e anche gli scaltri vetturali che affrontavano sentieri impervi inerpicandosi su pericolosi passi montani, non si limitavano solamente a traslare da un luogo all’altro della banale materia organica più o meno lavorata, fresca o conservata, ma portavano insieme ad essi anche l’idea di questi prodotti, il loro più profondo valore immateriale e culturale. A tal proposito, un settore di studi molto interessante che dimostra quanto il trasporto abbia avuto un impatto non solo economico, ma anche culturale in un’ottica storico-alimentare, è quello della *gastrotoponomastica*. Con il termine gastrotoponimo, felice neologismo coniato da Alberto Capatti⁶⁰⁸, si indica quel processo attraverso il quale il nome con cui viene comunemente indicato un prodotto alimentare (Mortadella) viene affiancato dalla città che lo produce (di Bologna) finanche a sostituirlo completamente (la Mortadella infatti è nota anche con il nome di “Bologna”). Ora, questo fenomeno di localizzazione linguistica non è una costante per tutti gli alimenti, ma caratterizza solamente quelli che escono dal proprio territorio di origine attraverso una più o meno moderata commercializzazione. Prima di iniziare ad essere esportato, un formaggio altoatesino come lo *spretz tazorì* (in ladino “formaggio saporito”), venendo consumato

⁶⁰⁸ A. Capatti, 2003, p.15.

prevalentemente dalla popolazione locale, non aveva bisogno di un nome che ne indicasse l'origine, in quanto chiunque era in grado di identificarlo. Le cose cambiarono però sensibilmente quando, una volta conosciuta la sua qualità, cominciò ad uscire dalla sua regione: allora, e solo allora, iniziò ad essere chiamato “Puzzone di Moena”, in maniera da rimandare al territorio in cui veniva realizzato⁶⁰⁹. In questo modo il trasporto diventa, da strumento per antonomasia della delocalizzazione, uno dei più efficaci mezzi per la localizzazione dei prodotti alimentari, nonché il *primum movens* per la creazione delle identità alimentari sia dei paesi importatori che di quelli esportatori. Nei primi, i prodotti hanno infatti la possibilità di penetrare all'interno della cucina locale e, se accolti positivamente dai consumatori, possono perfino modificare i costumi gastronomici e diventare, nel tempo, veri e propri elementi cardine delle ricette locali: si pensi alle spezie, che pur non costituendo un prodotto locale delle regioni europee, sono diventate ingredienti pressoché fondamentali in tutte quelle ricette comunemente denominate – spesso non senza una certa dose di bieco nazionalismo conservatore – “tradizionali”. Parallelamente e di riflesso, anche l'identità delle aree esportatrici subisce dei cambiamenti, a partire proprio dall'immagine che, attraverso gli alimenti trasportati, costruiscono su di esse i paesi importatori, da quelle più aderenti alla realtà, a quelle più fantasiose, favolistiche e dal sapore mitologico⁶¹⁰. Queste ultime potevano avere ricadute molto importanti sull'organizzazione produttiva di alcune aree geografiche e persino di altre dalle caratteristiche simili. L'isola di Creta ad esempio restò famosa per tutto il Medioevo per le sue Malvasie, come si è visto, ma mentre le regioni vicine potevano consumare tutta la gamma di vini che venivano realizzati sull'isola – dalle Malvasie di ogni tipo fino ai Moscatelli – nei paesi più distanti la scelta si riduceva alla sola variante “pseudo-fortificata”, l'unica, per dirla come Belon, capace di passare lo Stretto di Gibilterra⁶¹¹. Di conseguenza, per un numero piuttosto ampio di regioni geografiche solo quest'ultimo poteva aspirare all'enotoponimo⁶¹² di “Malvasia di Candia”, mentre gli altri vini cretesi diventavano trascurabili, o addirittura rimanevano del tutto ignoti, non essendo possibile

⁶⁰⁹ A. Campanini, 2019, p.31.

⁶¹⁰ Ci si riferisce ad esempio alle regioni orientali da cui provenivano le spezie, sulle quali nel Medioevo gli autori occidentali si sono spesso sbizzarriti, attraverso leggende di presunti paradisi terrestri e *Eden* localizzati in Asia Cfr., P. Freedman, 2009, pp. 111-124.

⁶¹¹ P. Belon, 1588, p. 47

⁶¹² Non è qui la sede per approfondire l'utilizzo di questo neologismo che ho coniato per il vino e gemello del più noto “gastroponimo”. Tuttavia è un argomento che sto approfondendo, poiché la localizzazione del vino possiede alcune regole che la diversificano sensibilmente da quella utilizzata normalmente per i cibi.

consumarli a meno di effettuare un viaggio *in loco* come Belon, il quale ricorda appunto che “Le vin que nous appellons Malvasie” – interessante questo appunto – “est seulement fait en Crete: & osons assurer que celuy qui est transporté le plus loing, comme en Allemagne, France, Angleterre, a esté premeriement cuict”⁶¹³. A Creta ovviamente non cessò la produzione di Moscatelli e Malvasie per le esportazioni a corto raggio, tuttavia il prodotto identitario per antonomasia era diventato, scalzando dalla scena gli altri, uno solo, vale a dire quello più famoso e – forse non a caso – più adatto ad un’esportazione di massa, senza limiti spaziali. Inoltre, come si è ricordato, la costruzione di tali identità e la propagazione della loro fama poteva poi avere degli affetti anche su altre aree geografiche, magari con *terroirs* simili: quando i portoghesi colonizzarono l’isola di Madeira non scelsero di impiantarvi un vitigno qualsiasi, magari selezionato tra i tanti che autoctoni che crescevano nella Spagna del XV secolo, ma **quella** Malvasia, quella di Candia, che aveva maturato tanta fama e fortuna commerciale⁶¹⁴. Similmente, non decisero di produrre un vino giovane, di pronta beva, destinato al consumo locale o a un trasporto a corto raggio come i Moscatelli che venivano prodotti sempre a Candia, ma uno più strutturato e che potesse richiamare la malvasia delle lunghe rotte marittime, tant’è che veniva anche commerciato sotto il nome il *Malmsey*, lo stesso con cui era conosciuta quella di Creta nel Nord Europa e, soprattutto, in area anglosassone: anche in questo caso il desiderio di replicare ed emulare il successo dei vini cretesi si misurava solo ed esclusivamente con il prodotto che aveva reso l’isola famosa in tutta Europa, la Malvasia “cotta” o, come l’abbiamo definita precedentemente, “pseudo-fortificata”. Da lì a qualche secolo più tardi, la fama di Madeira crebbe ulteriormente grazie all’omonimo vino (in questo caso l’enotoponimo sostituisce completamente il nome del prodotto con il luogo d’origine), che avrebbe raggiunto un prestigio letteralmente intercontinentale, riuscendo a resistere molto bene anche a traversate oceaniche verso le Americhe, beneficiando forse proprio anche del viaggio per stabilizzarsi, maturare e acquisire le proprie qualità organolettiche tanto apprezzate nei paesi importatori⁶¹⁵. Un simile discorso d’altro canto si potrebbe fare per tutta l’interessante famiglia dei vini fortificati, realizzati in molti casi proprio nella penisola iberica: prodotti il cui enotoponimo riprende il nome delle aree di produzione, ma che, in un’ottica genetico-culturale,

⁶¹³ P. Belon, 1588, p.47

⁶¹⁴ G. Christ, 2013

⁶¹⁵ D. Hancock, 2009.

potrebbero essere considerati senza esagerazione come i figli ideali e concettuali della *Malmsey* cretese medievale. Come si sarà capito ormai bene, almeno per i secoli che ci competono, l'economia aveva dunque in queste dinamiche di sviluppo delle identità alimentari un potere più limitato di quanto normalmente si pensi. Se infatti è pur vero che il commercio e lo scambio abbiano costituito due fattori determinanti per la diffusione delle culture gastronomiche – come è stato giustamente fatto notare più volte⁶¹⁶ – dall'altra non bisogna dimenticare quanto visto nei paragrafi precedenti, ovvero che il cibo risentiva e dipendeva molto dei *modi* con cui veniva trasportato, a prescindere dal contesto economico nel quale tali scambi avvenivano. In una nota citazione tratta da *L'arte di ben cucinare* (1622), il cuoco bolognese Bartolomeo Stefani, giustifica la presenza di ingredienti “fuori stagione” all'interno delle sue ricette, ricordando che era possibile procurarseli, ma ad una condizione: “chi ha valorosi destrieri e buona borsa in ogni stagione troverà tutte quelle cose che io loro propongo e ne' medesimi tempi che ne parlo”⁶¹⁷. È curioso che il cuoco, ancor prima della “buona borsa” abbia posto come requisito fondamentale per reperire questi generi alimentari proprio l'aver “valorosi destrieri”, ovvero mezzi di trasporto rapidi. Sicuramente non era nelle sue intenzioni stilare una sorta di classifica tra la logistica e la disponibilità economica (e non lo è nemmeno nelle nostre), tuttavia il suo appunto ci fornisce la base per esplorare in maniera ancora più approfondita quale ruolo giocò il trasporto nella creazione e diffusione delle suddette identità alimentari. Proviamo per un attimo a pensare, in via del tutto ipotetica, cosa sarebbe successo se nel Trecento i mercanti avessero avuto accesso agli strumenti utilizzati oggi per il commercio: tecnologie informatiche per gestire gli acquisti, le vendite, la propria rete di contatti sparsa in tutta Europa, trasferimenti di denaro istantanei e così via. Ci saremmo trovati dinanzi ad un contesto economico estremamente evoluto, virtuale, esponenzialmente più efficiente rispetto a quello su cui poterono realmente contare i mercanti e che avrebbe garantito traffici ancora più intensi, un mercato più fertile e copioso. Eppure, anche nonostante la presenza di questi strumenti (fantascientifici per gli operatori commerciali del XIV secolo), se l'organizzazione dei trasporti, la loro tecnologia e i mezzi fossero rimasti gli stessi, almeno per ciò che riguarda le derrate alimentari, non ci sarebbe stato un cambiamento così radicale da permettere una circolazione di massa di *ogni* tipo di alimento: molti prodotti non

⁶¹⁶ A. Campanini, 2019, pp. 30-31; A. Capatti, M. Montanari, 1999, pp. VII-XVI; M. Montanari, 2010, pp. 7-12.

⁶¹⁷ B. Stefani (1662), 1983, p. 142.

avrebbero potuto comunque entrare all'interno dei grandi circuiti di scambio internazionali senza essere rielaborati attraverso tecniche di conservazione perché, per via della loro natura organica, si sarebbero in ogni caso guastati durante il viaggio. Il tipo di trasporto dunque, oltre a fornire la possibilità di consumare prodotti di origine più o meno lontana o comunque “fuori stagione”, ha definito per molto tempo le modalità con cui gli stessi prodotti alimentari sarebbero stati lavorati prima di essere messi in viaggio e, di conseguenza, i modi con cui sarebbero stati consumati e conosciuti una volta giunti a destinazione. Così come nessuno in Europa, alla fine del Trecento – ma anche nei secoli successivi, come si è visto – aveva la possibilità di assaporare un rizoma fresco di zenzero, allo stesso modo in Italia, per esempio, era molto difficile che qualcuno – anche chi era munito di una “buona borsa”, per citare Bartolomeo Stefani – avesse l'opportunità di assaggiare un'aringa fresca del Mar Baltico, visto che quelle che venivano scaricate nei porti della penisola erano state necessariamente poste sotto sale prima della partenza dagli sbocchi marittimi del Nord Europa. L'unica alternativa per conoscerne ed apprezzarne il sapore era quella di andare nei territori d'origine o in quelli dove questo pesce poteva arrivare senza essere preventivamente conservato. Tommaso d'Aquino, ad esempio, durante la malattia che lo colpì a Maenza e lo rese inappetente, espresse il desiderio di mangiare delle aringhe fresche, prodotto che aveva potuto apprezzare durante il suo soggiorno a Parigi, dove evidentemente riuscivano ad arrivare non necessariamente sotto sale. Ovviamente non era possibile esaudire la richiesta del frate, tant'è che alla sua domanda (“Credis quod invenierentur arenge recentes?”)⁶¹⁸, la risposta non poteva che essere “Credo quod in partibus ultramontanis anglicanis et gallicanis inveniuntur”⁶¹⁹. In aiuto al frate giunse, secondo le testimonianze al processo per la sua canonizzazione, ovviamente la Divina Provvidenza, che per miracolo (è noto infatti come miracolo delle aringhe) tramutò un carico di sarde locali (fresche) nelle aringhe richieste dal domenicano⁶²⁰. Salvo interventi divini, in altre parole, il consumo di questo prodotto era interdetto, mentre restava ovviamente disponibile la varietà salata, su cui si costruì d'altronde la fortuna commerciale della Lega anseatica⁶²¹. È chiaro dunque, alla luce delle riflessioni fatte qui e nei paragrafi precedenti che, se per consentire ad un cibo di circolare liberamente anche su larga scala era

⁶¹⁸ L'edizione del processo qui citata si trova raccolta in D. M. Prümmer, 1912, p. 333.

⁶¹⁹ *Ibidem*

⁶²⁰ *Ibidem*

⁶²¹ M.Montanari, p. 102.

necessario sottoporlo a tecniche di conservazione, ma queste ultime, oltre a renderlo più longevo, lo trasformavano in un prodotto nuovo, diverso dall'originale sotto quasi ogni aspetto compreso quello organolettico, vuol dire che l'idea gastronomica che si sarebbe diffusa e trasmessa con più forza sarebbe stata quella del prodotto conservato, mentre l'identità del fresco ne usciva in un qualche modo indebolita o circoscritta ai territori limitrofi o a coloro che, questa volta sì, avevano la "buona borsa" per poterlo consumare magari *in loco*. Così sono le aringhe salate e non quelle fresche a diventare prodotto "tipico" ed identitario dei territori baltici, lo zenzero essiccato e non quello fresco a divenire immagine del prezioso e lontano Oriente o la *Malmsey* a incorniciare l'idea di Creta, piuttosto che i Moscatelli o le Malvasie di pronta beva: tutti prodotti pensati, anzi, creati per aumentarne la longevità – e favorirne anche la commercializzazione a lungo raggio, cosa che va in molti casi di pari passo⁶²² – e che finiscono per scalzare l'originale, il prodotto *naturale*, come verrebbe chiamato oggi da quelle correnti di pensiero gastronomico (peraltro molto interessanti da un punto di vista storico-alimentare, non mancando dei precedenti nel passato)⁶²³ che vogliono esaltare la *naturalità*, appunto, del prodotto, in contrapposizione ad una più o meno presunta *artificialità*. L'artificio, almeno nell'ottica del trasporto, risulta senz'ombra di dubbio più vincente rispetto all'alimento naturale, tant'è che non sarebbe errato ipotizzare che, senza di essi, l'evoluzione dei costumi alimentari in Europa avrebbe preso una strada molto diversa rispetto a quella che ha realmente seguito. Il trasporto, in quest'ottica, si trasforma così in un vero e proprio vettore di cultura gastronomica tutt'altro che passivo e in prima linea nella diffusione ed evoluzione dei costumi alimentari: esso difatti non genera solo movimento e scambio – fattori come si è visto molto importanti per la creazione delle identità alimentari – ma determina in maniera attiva in che modo i cibi avrebbero potuto viaggiare: tassativamente conservati per i circuiti ad ampio raggio, o freschi per quelli brevi o di media durata, almeno fino a quando la tecnologia non ha permesso infine di completare indiscriminatamente il ventaglio di cibi trasportabili su ogni distanza, aprendo le porte ad una nuova era della storia

⁶²² Per quanto interessante, cercare di capire se i prodotti conservati siano nati prima per questioni legate allo stoccaggio o per questioni legate alla loro circolazione, potrebbe portarci a discutere a lungo, ma si rischierebbe di cadere nell'antico paradosso dell'uovo e della gallina, a cui rispondere, in questo caso, sarebbe del tutto superfluo.

⁶²³ Si pensi al filone gastro-filosofico illuminista, che voleva prendere le distanze dalla cucina "artificiale" e "non naturale" dell'*Ancien Regime*, in favore di una più semplice e naturale o, nel XVII secolo la cesura con il passato culinario "sintetico" dettata da una cucina più "analitica", che ricercasse di preservare il sapore originale (naturale) di ogni ingrediente, idea espressa perfettamente dalle parole di Nicolas de Bonnefons: "la zuppa di Cavolo deve sapere di cavolo, il porro di porro, la rapa di rapa" *Cfr.*, A. Capatti, M. Montanari, 1999, p. 102; A. Campanini, 2016, p. 70.

dell'alimentazione e consentendo a chiunque di poter accedere in maniera più sincera ai sapori "tipici" di un luogo, dando quasi l'illusione di poterli consumare come se si fosse là, nei luoghi lontani dove vengono realizzati (si pensi ad esempio a certi frutti esotici freschi che vengono da oltreoceano e che si possono trovare in ogni mercato urbano o quasi). A conclusione di questi paragrafi, il ruolo attivo del trasporto sulla grande scena della storia dell'alimentazione emerge dunque in maniera molto evidente: esso, andando a modificare direttamente i costumi, influenzando le mode e, in poche parole, creando un vero e proprio fermento gastronomico nei paesi importatori ed esportatori, ha permesso nel tempo a prodotti estranei di diventare "tipici" in aree geografiche dove non si producevano, a cibi esotici di erigersi ad ingredienti chiave nei piatti della "tradizione" di paesi molto lontani e, infine, di evocare nell'immaginario collettivo i territori di origine, le loro culture e le loro usanze, gettando le prime basi per la creazione di quel "patrimonio immateriale" che è il cibo. Per citare Antonella Campanini: "non tutto il cibo diventa patrimonio, ma soltanto quello in cui un gruppo di persone, una comunità, è in grado di identificarsi, e a condizione che richieda, per realizzarlo un intervento umano, un modo di procurarselo o di lavorarlo, che sia peculiare di quella comunità"⁶²⁴. Requisito, quello dell'identificarsi che, come si è visto, il trasporto consente di realizzare in maniera egregia, fornendoci inoltre la piacevole certezza che, ciò che oggi vediamo come "tipico" – spesso con non poca ottusità – non sia altro che la linea di partenza di orizzonti gastronomici ancora inesplorati, ma verso cui è impossibile non procedere.

Le spezie nei registri del dazio e le loro quantità

Come si è più volte anticipato, tra i tanti cibi presenti nei registri del dazio della mercanzia di Bologna, le spezie occupano un posto di assoluto rilievo, che ci obbliga di dedicare loro un intero paragrafo, piuttosto che inserirle, come nel prossimo, insieme ai restanti. Esse infatti, si classificano non solo tra i prodotti più frequenti e costanti, ma anche e soprattutto come quelli capaci di raggiungere le vette quantitative più elevate, finanche a scalzare, in certi casi, il primato dei tessuti, che come è noto costituivano la principale merce commerciata dalle grandi compagnie fiorentine del XIV e XV secolo. Questa predominanza delle spezie tra il grande ventaglio di beni raccolti nei registri bolognesi – assoluta se confrontata con gli altri generi alimentari – è senz'ombra di dubbio uno dei dati più

⁶²⁴ A. Campanini, 2019, p.30.

sorprendenti. Non tanto perché fino ad ora il ruolo di Bologna nei circuiti di questo prodotto orientale fosse ignoto o decisamente sottovalutato (*Cfr.* Capitolo 1), ma perché, in generale, non ci si sarebbe mai aspettato di trovare tali quantitativi all'interno di una rotta che, per quanto importante, costituiva dopotutto **una** scorciatoia all'interno di una rete di scambi di spezie assai più vasta, molte delle quali marittime e, di conseguenza, capaci di sopportare e dare vita a carichi da un punto di vista quantitativo esponenzialmente più elevati. Prima di affrontare questi aspetti e procedere con le considerazioni che sono emerse a seguito dell'analisi dei documenti, andiamo però a vedere come si traducevano nel concreto questi volumi e a quanto ammontava realmente il flusso di spezie che passava attraverso Bologna tra il XIV e il XV secolo, non senza però aver elencato alcune premesse di carattere metodologico utili all'interpretazione stessa dei dati.

Una questione di metodo: piccolo prontuario per l'interpretazione dei dati quantitativi raccolti

I registri da cui sono stati estrapolati i dati che verranno analizzati nei prossimi paragrafi sono quelli compresi tra il 1388 e il 1428, nonostante in Archivio sia possibile estendere lo sguardo fino a vent'anni dopo, nel 1448. Sulla carta potrebbe sembrare che si tratti di un periodo di tempo molto elevato, pari a precisamente quarant'anni, ma in realtà, per via delle lacune già ricordate precedentemente (*Cfr.* Capitolo 2), essi ammontano solo a dodici anni, rappresentati precisamente dalle seguenti annate: 1388 (3 registri); 1391; 1392 (2 registri); 1406; 1407; 1408; 1409; 1410; 1425; 1426; 1428. Dodici anni, teoricamente, vorrebbe dire che siamo in possesso di 144 mesi, tuttavia, anche in questo caso, la realtà è ben diversa da ciò che appare. Infatti, nonostante normalmente i registri venivano compilati a partire da marzo fino a quello successivo o da gennaio fino a dicembre, in alcuni casi possono anche cominciare a metà dell'anno, terminare prima del previsto o anche qualche mese dopo. Così, in tutto, se ne contano 131, ben tredici in meno rispetto a quanto ci si sarebbe aspettato. Un ultimo aspetto su cui non si bisogna sorvolare è infine il numero di registri sopravvissuti per ogni anno e la tipologia a cui ognuno di essi apparteneva. Mentre per la fine del Trecento, pur essendoci solo due anni disponibili, si sono conservati ben sei registri, tre per il 1388, uno per il 1391 e due per il 1392, dall'inizio del XV secolo ve ne sono solamente uno per ogni annata, alcuni che rientrano nella categoria dei *Nominali* e altri che invece fanno parte di quella degli *Universalis*, secondo la suddivisione esposta precedentemente nel Capitolo 2

(Cfr. Tab.4). È chiaro che una tale disparità numerica e tipologica abbia un effetto diretto anche sul numero di dati che è possibile recuperare per ogni singolo anno: nel 1388, ad esempio, troveremo valori molto più elevati in virtù della presenza di tre cospicui registri, mentre nel 1406 assisteremo ad un logico calo dei volumi, in quanto il numero di dati analizzabili è per forza di cose minore. Lo stesso dicasi nel caso in cui per un anno si sia conservato solamente un *Nominale*, piuttosto che un *Universalium*: se è vero che in certi casi i registri personali dei mercanti più facoltosi potevano raggiungere vette quantitative molto simili a quelle degli *Universalia* se non addirittura superarle, è anche vero che questi ultimi contenevano pur sempre le spedizioni effettuate da decine di mercanti e che quindi, come è logico immaginare, in essi sia più facile trovare volumi complessivi particolarmente elevati, per via della pluralità di operatori commerciali che vi affluiva. Alla luce di queste osservazioni, risulterà evidente che l'interpretazione di questi dati sia più complessa di quanto non sembri in apparenza. La cosa, tuttavia, non deve spaventarci. Anzi, in realtà, a guardar bene, le conseguenze di queste precisazioni forniscono un valore aggiunto alle informazioni contenute in questi documenti. Infatti, la discrepanza nel numero di registri superstiti per anno e le varie lacune che si incontrano, suggeriscono che vi fossero molti più registri rispetto a quelli che ci è concesso consultare. D'altronde, come si è visto precedentemente, i carteggi commerciali conservati a Prato presso l'Archivio Datini, ci tengono aggiornati sull'attività di molti operatori commerciali anche negli anni in cui, sfortunatamente, non è rimasto alcun registro e sarebbe illogico pensare che, in quello stesso periodo di loro piena attività, non esistesse un quaderno che tenesse conto delle spedizioni che effettuavano. A volte, per di più, sono gli stessi documenti bolognesi che ce ne suggeriscono l'esistenza: nell'*Universalium* del 1410 un'intera pagina è ad esempio cancellata perché le merci elencate – tra queste si contano anche sei balle di pepe, tre di cannella e chiodi di garofano e, infine, tre balle e un barile di speziarie – avrebbero dovuto essere registrate in realtà “in libro Ser Nelli sub dicta die”⁶²⁵: i Sernelli dunque, in questo medesimo anno, erano in possesso di un proprio registro *Nominale* dove verosimilmente erano presenti altrettante spedizioni. Lo stesso discorso si potrebbe estendere poi anche agli altri anni, nei quali venivano quasi senz'ombra di dubbio compilati molti più registri rispetto a quelli che sono oggi disponibili: un vero oceano di carichi, di spedizioni, di balle e merci

⁶²⁵ ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/89, reg. anno 1410, *Universalium*

che sfuggono dai nostri “radar” e a cui siamo impossibilitati ad accedere, ma che sicuramente passavano per Bologna aumentando esponenzialmente le proiezioni quantitative che possiamo trarre dai documenti consultabili. Se dunque consideriamo già sorprendenti i volumi che ci forniscono i pochi registri del dazio superstiti, quali conclusioni dovremmo trarre pensando a quanto complessivamente passava ogni anno attraverso il comune emiliano? È chiaro che se i risultati parziali sono, senza esagerare, non solo eccezionali, ma anche capaci di delineare un fenomeno (quello del commercio delle spezie, ad esempio) in maniera molto diversa da quanto fino ad ora è stato dipinto dalla storiografia, vuol dire che nella realtà (con tutti i dati, anche quelli non sondabili) questo stesso fenomeno differiva in maniera ancora più sensibile. Proviamo a spiegarci attraverso un esempio, riguardante appunto il prodotto su cui ci soffermeremo a breve, le spezie. Come si vedrà, nei 128 mesi studiati è stato possibile raccogliere un totale di 680219 libbre di spezie, pari a 221 tonnellate odierne, una massa complessiva a dir poco stupefacente, quasi difficile da poter quantificare visivamente nella propria mente. In poche parole infatti, è come se a Bologna fossero passate mediamente 5314 libbre di spezie al mese (1700 Kg circa): un fiume continuo, costante e per certi versi pure disorientante di questi remoti alimenti, prodotti letteralmente dall’altra parte del mondo allora conosciuto. Ora, tutto ciò è – *repetita iuvant* – un riflesso, un solo frammento del mosaico del reale afflusso di spezie sulla rotta bolognese, poiché ad esso si aggiungevano anche i volumi contenuti nei tanti registri che non si sono conservati: quantità che chiaramente possiamo limitarci solo a postulare senza darvi realmente un valore, ma che sicuramente esistevano e che potevano verosimilmente raggiungere vette quantitative simili, se non addirittura più elevate, a quelle presenti nei registri giunti sino ad oggi. A questa riflessione, bisogna poi aggiungere un’ultima, che si è già anticipata in apertura a questo paragrafo. La rotta bolognese rappresentava sicuramente una via privilegiata e, per quanto ancora poco conosciuta e valorizzata, un centro di smistamento strategico di grande importanza per le compagnie toscane che avevano interessi sulla piazza veneziana e sul commercio di spezie. Tuttavia, restava pur sempre una scorciatoia dell’entroterra, che se da una parte garantiva una velocità invidiabile per gli spostamenti dalla costa adriatica a quella tirrenica, dall’altra doveva confrontarsi con le limitazioni di un tragitto che, nei suoi ultimi segmenti, prevedeva un trasporto esclusivamente terrestre, tra l’altro attraverso sentieri appenninici non sempre

facili da percorrere. Un mulo, come si è visto nel primo capitolo, era capace di sopportare mediamente un carico di 400 libbre: aggiungere ulteriore peso poteva costituire un pericolo per l'animale e, di conseguenza, per la sicurezza del carico. La capacità di trasporto dunque era, per quanto accettabile ed efficiente, sicuramente ridotta, specialmente se confrontata a quella di una nave, sulla quale era possibile stivare un tonnellaggio ben superiore di merci. Proprio in virtù del fatto che la rotta bolognese rappresentava *una* deviazione, *una* singola tratta di una ragnatela di traffici ben più estesa e complessa, è ovvio che questo flusso di spezie costituiva non solo **un** frammento di quello che realmente attraversava Bologna, ma anche una minima parte dell'intero commercio di spezie in senso lato, per il quale venivano sfruttate molte altre rotte, magari capaci di sopportare tonnellaggi più elevati, come nel caso degli itinerari marittimi. Si pensi in tal senso alle mude di Fiandra, o ai servizi di trasporto genovesi: circuiti paralleli a quello bolognese, ma capaci di spostare pesanti volumi, sicuramente più elevati di quelli testimoniati dai registri del dazio della mercanzia. In chiusura a questa breve ma dovuta riflessione, la domanda che si è posta poco fa andrebbe quindi ulteriormente ampliata: se già restiamo stupiti di fronte ai quantitativi parziali dei 128 mesi studiati e se verosimilmente questi ultimi andrebbero forse raddoppiati per via dei tanti registri di cui non è rimasta traccia, come dovremmo pensare se vi aggiungessimo tutti quei tonnellaggi di spezie che non prevedevano la tappa veneziana e, di conseguenza, quella bolognese? È chiaro che qualcosa non torna con l'idea – accettata da quasi l'intera letteratura storiografica – che questi prodotti fossero estremamente rari, difficili da reperire e che rappresentavano un'eccezionalità, appannaggio solo di poche classi sociali abbienti. Nel leggere i dati che seguiranno nelle prossime pagine, si tenga dunque sempre conto che essi rappresentano una goccia dell'intero mare di spezie che verosimilmente circolavano su tutti gli itinerari praticabili: un prerequisito forse apparentemente superfluo per l'interpretazione di questi dati, ma che in realtà consente di accedervi in maniera più completa e di raccogliere più strumenti per riscrivere ed arricchire la grande storia di questi prodotti e del loro inserimento nei costumi alimentari Occidentali.

Le spezie nei registri del dazio della mercanzia: i volumi totali

Nel Medioevo la parola “spezia” aveva un significato molto più ampio di quello con cui viene utilizzato adesso, come ha avuto modo di sottolineare recentemente Allen Grieco⁶²⁶. Nelle prossime pagine, dunque, si userà il termine “spezia” nell’accezione odierna, non prendendo in considerazione – visto che ci porterebbero lontani dai nostri scopi – tutto il restante ampio ventaglio di prodotti normalmente associati nel XIV e XV secolo all’Arte degli Speziali. Unica eccezione è rappresentata dallo zucchero, che solo in epoca relativamente recente ha cessato di essere considerata una vera e propria spezia, ma che, nel medioevo, rientrava senza alcun dubbio in questa categoria. Le grandi quantità che raggiunge nei registri e l’impatto che la sua circolazione ebbe sui consumi alimentari europei, rendono pertanto obbligatorio non dimenticarla ed analizzarla con la stessa attenzione delle altre⁶²⁷. Oltre a questo non va neppure dimenticato che questi prodotti esotici venivano impiegati per diversi usi: per restare sullo zucchero, si pensi alle sue proprietà come conservante (i confetti o anche lo sciroppo, come si è visto per lo zenzero) o invece si rifletta sulle virtù mediche delle altre spezie, come ad esempio lo zafferano⁶²⁸. Nelle prossime pagine si è scelto soprattutto di soffermarsi sul valore “alimentare” delle spezie, che in realtà poteva non distanziarsi molto da quello medico, considerando che tra i due campi esisteva un confine molto sottile. Si rimanda per ulteriori approfondimenti alla nota 752 del presente elaborato. Tornando ai dati quantitativi, alcuni numeri in merito al traffico di spezie che passava per Bologna sono già stati rivelati poco fa: dai registri presi in esame è possibile raccogliere un totale di 680219 libbre distribuiti lungo un periodo di vent’anni lordi⁶²⁹. La distribuzione dei volumi negli anni è, come si è visto, strettamente correlata al numero di registri sopravvissuti, alla loro consistenza e tipologia. Per questo motivo, nei grafici che seguiranno, si è preferito raggruppare gli ultimi anni del XIV secolo separatamente da quelli del XV secolo, visto che per i primi possiamo fare affidamento su più documenti, mentre dal 1406 in avanti è rimasto solo un registro per anno. Si pensi che solo nel 1388 sono segnalate ben 243023 libbre di spezie, per via della presenza di tre registri molto cospicui, ma già nel 1391-1392 il totale scende a 61311 libbre a causa della

⁶²⁶ A. J. Grieco, 2021, p.338

⁶²⁷ S. Mintz, 1985, pp. 103-106.

⁶²⁸ M. Giagnacovo, 2002, p. 274.

⁶²⁹ Visto che precedentemente si è specificato che questi vent’anni al netto comprendono dodici annualità e 128 mesi, per comodità d’ora in poi ci si riferirà ad essi tenendo conto del periodo lordo, senza scendere nei dettagli temporali netti.

presenza di due registri *Nominali* molto minuti (uno di Giovanni Filippino Guidotti e uno di Niccolò Bindotti), che sfortunatamente coprono solo metà anno, privandoci di sei mesi (quelli più importanti per il commercio delle spezie, tra l'altro). Creare un grafico sommario, dunque, includendo indiscriminatamente tutte le annate, renderebbe la lettura dei dati molto difficile non solo per via dello spazio grafico, ma anche perché i dati del Quattrocento verrebbero sovrastati – per un rapporto proporzionale – dai primi, penalizzandone l'analisi, come si può vedere nel grafico seguente

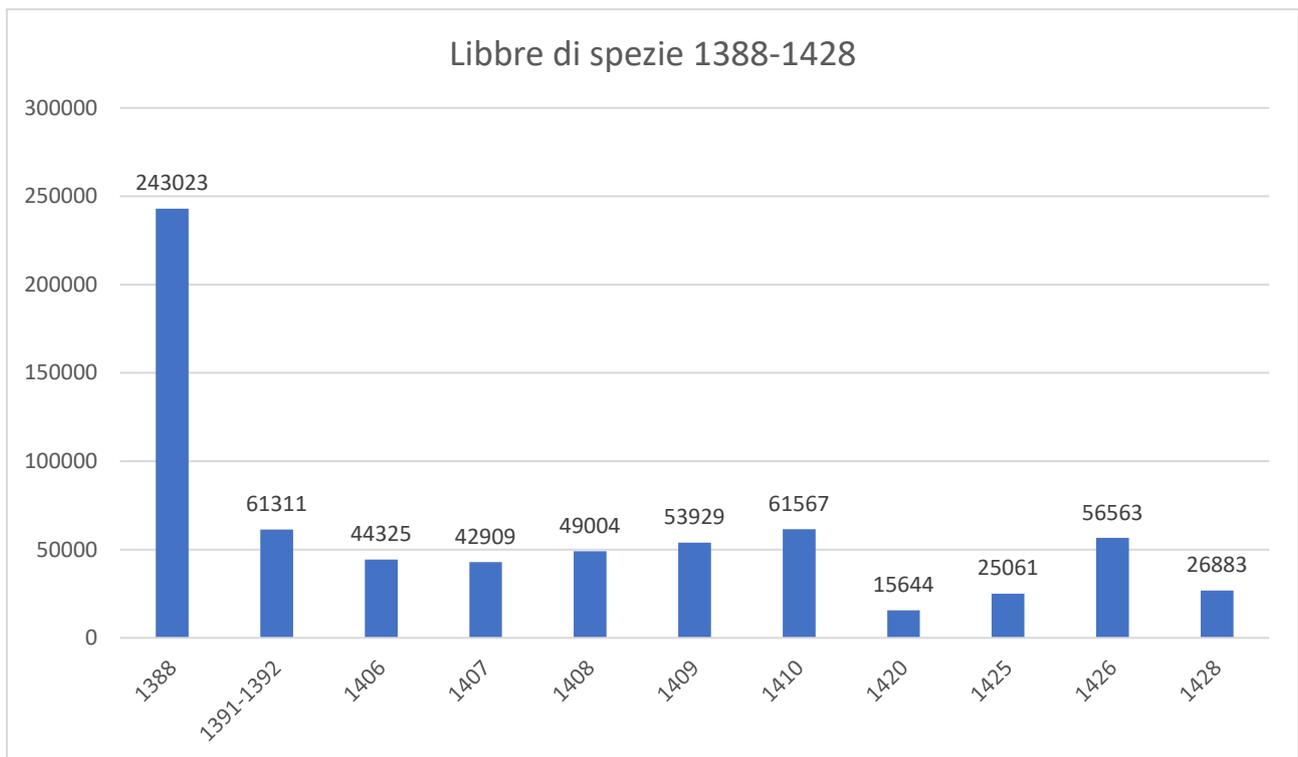


Grafico 4

Molto diverso e più funzionale, nonché metodologicamente corretto, è invece l'approccio di dividere i due periodi, operazione che ci consente di avere una visione più nitida del passaggio delle spezie soprattutto per i primi anni del XV, periodo nel quale possiamo contare su una discreta continuità negli anni coperti dai registri (Grafico 5; Grafico 6). L'analisi dei registri della fine del Trecento (Grafico 5) serve, in questo frangente, più a dare un'immagine delle potenzialità reali di questi documenti che non a riflessioni di carattere puramente quantitativo.

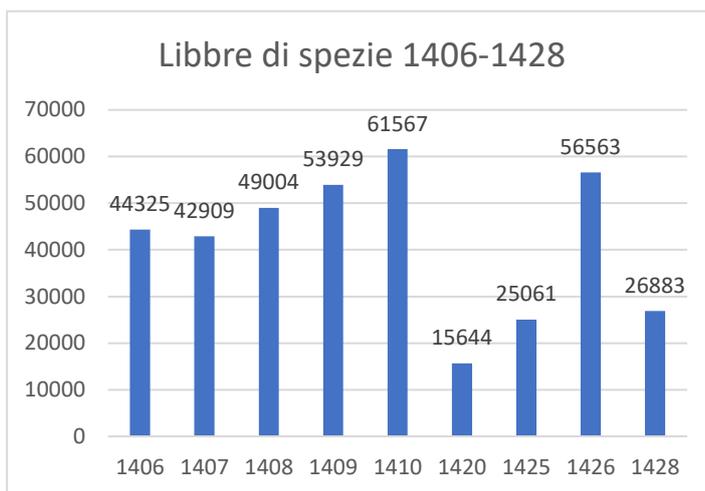
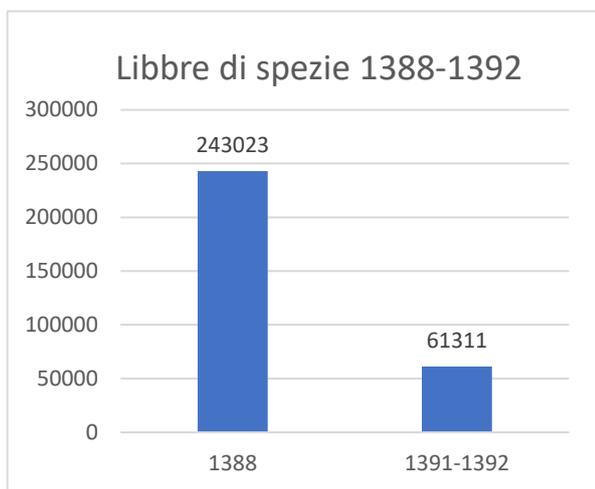


Grafico 5

Grafico 6

Il 1388 è infatti, come si è detto, l'unico anno di cui si conservano completi (ovvero comprendenti 12 mesi) ben un *Universalium* e due *Nominali*: un numero di documenti tutt'altro che straordinario, ma più che verosimilmente coerente a quelli che potevano compilare annualmente gli agenti del dazio della mercanzia, considerando la centralità assunta da Bologna nelle correnti commerciali della penisola Settentrionale e il numero di operatori commerciali che popolavano la vivace piazza felsinea. Peraltro nulla vieta che potessero esserci altri registri *Nominali*, ma anche senza involarci in ulteriori congetture – che sarebbero qui fuori luogo – la quantità di spezie che emerge dai registri del 1388 è davvero sorprendente: 243023 libbre, pari circa 79 tonnellate: volumi che difficilmente ci si sarebbe potuto aspettare da una simile documentazione. Non bisogna poi sottovalutare nemmeno il fatto che la maggior completezza con cui si sono conservati i plurimi registri redatti alla fine del Trecento, fa sì che in questo breve periodo di tempo (composto da 34 mensilità in tutto) si raggiungano tonnellaggi di spezie molto simili alla somma di tutti quelli del Quattrocento, che però coprono ben 97 mensilità. Si giunge così al paradosso che sei registri (quelli compresi negli anni 1388-1392) più completi ed eterogenei nelle tipologie *Universalium-Nominale*, raggiungano quasi le stesse quantità contenute in nove registri comprendenti più mesi ed anni. Come si può vedere dai grafici seguenti i registri di fine XIV secolo ci offrono infatti 304334 libbre di spezie, mentre quelli del XV secolo 375885: uno scarto davvero misero, a pensarci bene.

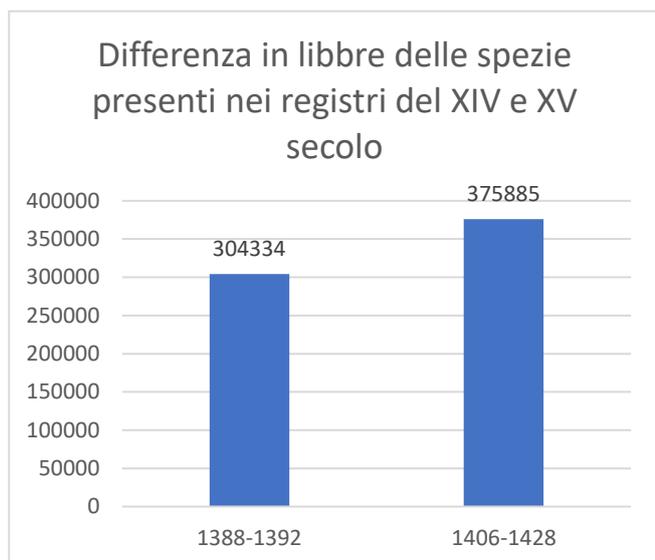


Grafico 7



Grafico 8

Se dunque prendessimo per valida l'ipotesi che anche negli altri anni esistessero almeno due o tre registri per anno anziché uno solo (e magari lacunoso), è chiaro che anche in caso di improvvisi cali nell'afflusso di spezie, saremmo di fronte ad una corrente di questi prodotti davvero rilevante, più sorprendente di quella che già traspare da questa documentazione parziale. Ancora più interessanti però sono i registri successivi, dei primi anni del XV secolo (Grafico 7). In questo caso, come si è già detto, si sono conservati solo un registro per anno: fatto negativo da un lato, perché non ci consente di avere un'immagine completa del passaggio di spezie, ma molto positivo da un altro, poiché consente di effettuare quei confronti che, la fortunata collezione dei registri di fine Trecento non consentiva. Per prima cosa, emerge un chiaro equilibrio nell'andamento del passaggio di spezie, con pure una generale tendenza alla crescita verso il 1410. I picchi negativi che si registrano negli anni successivi non devono destare stupore, poiché essi derivano dal fatto che i documenti del 1420 e del 1428 coprono solamente sei mesi, mentre quello del 1425 è un *Nominale* (di Stefano di Nello di ser Bartolomeo) e pertanto, facendo leva sull'attività di un singolo mercante, non riusciva a raggiungere i livelli degli affastellati *Universalis*. Tuttavia, collezionando in tutto 25061 libbre di spezie (8 tonnellate circa) in sei mesi, non si può certo dire che Stefano di Nello non gestisse traffici di tutto rispetto. Questa stabilità nell'andamento dei passaggi di spezie attraverso Bologna nell'intero primo decennio del Quattrocento, sta ad indicare molto probabilmente – e ancor di più se si guardano i volumi raggiunti alla fine del secolo precedente – che lo smistamento di questo particolare prodotto non costituiva un'eccezione o un evento straordinario, quanto piuttosto un fatto continuativo

e rappresentativo dello snodo bolognese. Anzi, visto il rilievo che le spezie hanno in confronto agli altri cibi e, qualche volta, anche rispetto a beni più facili da immaginare su questa rotta (come i tessuti, ad esempio), questi dati ci confermano almeno due ipotesi anticipate nei capitoli precedenti. Da una parte le spezie evidentemente non costituivano solo una tra le tante tipologie di merci che potevano passare per Bologna, ma, al contrario, erano davvero uno dei principali e più importanti prodotti su cui si fondavano gli affari dei mercanti e delle compagnie commerciali che sfruttavano la città come centro di smistamento. Dall'altra invece questa continuità e gli ingenti volumi ci suggeriscono che sia forse arrivato il momento di porsi seri dubbi in merito a ciò che fino ad ora è stato detto nella maggior parte dei casi in merito alla distribuzione delle spezie nel Medioevo e mettere in discussione anche quelle teorie più affermate e che le hanno dipinte come un bene raro, difficile da procacciare e da far arrivare in Europa. Se riflettiamo su quanto si è detto nel paragrafo precedente – tutto d'altronde sembrerebbe confermarlo – e considerassimo lo snodo bolognese come un tassello di un mosaico ben più vasto di correnti di scambio su cui viaggiavano le spezie, è chiaro che la quantità totale di spezie che arrivava annualmente in Europa doveva essere esponenzialmente più elevata. Negare questa evidenza, d'altro canto, e vedere nei numeri che ci forniscono i registri del dazio della mercanzia qualcosa di eccezionale, fuori dall'ordinario e non inserito in un sistema di scambi più complesso ed ampio, equivarrebbe a sostenere che Bologna fosse sostanzialmente uno degli snodi più importanti in Europa per le spezie e che qui confluissero i carichi maggiori: affermazione del tutto insostenibile. Su questi aspetti torneremo in maniera approfondita più avanti. Per ora torniamo ancora ai dati quantitativi totali che emergono dai registri del primo Quattrocento e, subito dopo, all'andamento delle singole spezie e della loro stagionalità. Quando ci si è approcciati al primissimo registro del XV secolo (quello del 1406), ciò che ci si aspettava di trovare era un sostanzioso calo nel transito delle spezie. Il motivo era la crisi che aveva sconvolto la Siria per l'invasione di Tamerlano e la conseguente l'occupazione di Damasco tra il 1400 e il 1401. Diverse lettere scritte dai collaboratori di Francesco Datini a Venezia, annunciavano l'evento con grande preoccupazione ai colleghi sparsi negli altri fondaci europei, prevedendo forti rincari per le merci che passavano sulla rotta damaschina, come le spezie o il cotone⁶³⁰, pur non nascondendo qualche perplessità sul reale impatto che

⁶³⁰ P. Moukarzel, 2017, p. 224

avrebbe avuto la guerra e sospettando che dietro queste ipotetiche lievitazioni dei costi non vi fosse altro che un astuto piano dei veneziani per sfruttare gli eventi e arricchirsi ulteriormente⁶³¹. Visto che per i prodotti orientali la piazza bolognese dipendeva unicamente dalla piazza veneziana, ci si è pertanto domandato se, a distanza di qualche anno, fosse ancora percepibile qualche eco di queste vicissitudini o se invece l'afflusso di spezie si era nuovamente ristabilizzato. Gli anni che potrebbero rivelare quale fosse la situazione nei mesi immediatamente successivi alla caduta di Damasco non si sono conservati, dunque non possiamo conoscere quali effetti ebbe nei primi mesi sullo snodo bolognese. Tuttavia altri studi hanno sottolineato come l'invasione di Tamerlano ebbe un discreto impatto sulla circolazione delle spezie. Nel 1401, la crisi siriana portò il senato veneziano ad annullare il viaggio della *muda* diretta a Beirut, il porto più vicino a Damasco, che era uno dei principali convogli per l'importazione delle spezie dalla Siria⁶³². Tuttavia, la navigazione privata non si fermò mai del tutto e molti navigli genovesi, catalani e anche veneziani continuarono a garantire l'arrivo di questi prodotti esotici nei porti europei, spostando però la loro attenzione sul grande porto di Alessandria, che cominciò veder crescere la propria influenza negli scambi tra Occidente e Oriente e diventò in questi anni il principale polo di raccolta delle spezie⁶³³: l'afflusso di questi prodotti non subì dunque mai un arresto forzato, bensì si decentrò rispetto alle rotte usuali. Come ha sottolineato Pierre Moukarzel, la presa di Damasco da parte di Tamerlano “constitua le début du recul progressif du trafic européen vers Beyrouth, le port de Damas, en faveur du développement des voyages vers Alexandrie”⁶³⁴ e “ modifia les caractères du trafic avec le Levant”⁶³⁵. Guardando ai documenti bolognesi e ai passaggi di spezie nel Quattrocento, questo slittamento dei poli in cui gli europei acquistavano le spezie potrebbe spiegare molto bene i valori più bassi che si registrano a partire dal 1406 e soprattutto, come diremo a breve, il consistente calo di zenzero in favore di maggiori quantitativi di pepe. Agli avvenimenti mediorientali bisognerebbe però poi sommare anche il mutato contesto politico della penisola italiana, a seguito dell'improvvisa morte di Giangaleazzo Visconti nel 1402, avvenuta poco dopo l'occupazione di Bologna e ironicamente quando ormai il suo piano di “circondare Firenze

⁶³¹ *Ivi*, p.215

⁶³² *Ivi*, p. 226

⁶³³ *Ivi*, p. 230.

⁶³⁴ P. Moukarzel, 2017, p. 231

⁶³⁵ *Ibidem*

con una catena di ferro”⁶³⁶ stava volgendo con successo al termine. L’eredità lasciata dalla frammentazione dell’ormai perduta egemonia Viscontea portò a nuovi attriti tra le città dell’Italia Centro Settentrionale, innescando una scintilla che avrebbe acceso altri conflitti e nuovamente mutato l’orizzonte geopolitico con cui si interfacciava la rotta bolognese. Per prima cosa Firenze riuscì finalmente nel 1406 ad annettere Pisa, sperando così di saziare la sua irrefrenabile ambizione ad aprirsi uno sbocco sul mare e diventare indipendente nei traffici marittimi. Questo sogno era in realtà ancora lontano da realizzarsi, visto che Porto Pisano aveva ormai perso di efficienza per via del suo inarrestabile insabbiamento e Livorno era ancora sotto la giurisdizione genovese⁶³⁷. Ovviamente a Genova questo tentativo suonò estremamente minaccioso, visto che la Superba traeva numerosi vantaggi dal servizio di trasporto che forniva ai fiorentini e non mancarono tensioni tra le due città⁶³⁸. Più preoccupante e determinante per Bologna fu tuttavia la guerra che intraprese Venezia contro la Padova dei Carraresi, alleati fiorentini, la quale venne cinta d’assedio e conquistata nel 1405. Il conflitto generò ovviamente molte preoccupazioni per i collegamenti con l’Adriatico, tant’è che diversi mercanti valutarono fin troppo rischioso intraprendere azioni commerciali sulla piazza veneziana. Lo stesso Francesco Datini ad esempio, preferì limitare i traffici con la laguna, ascoltando i suggerimenti del compagno Cristofano di Bartolo⁶³⁹ e di collaboratori come Ardingo de Ricci, che da Valenza scriveva: “T’ consiglio il far poco a Vinegia, i fiorentini almeno”⁶⁴⁰. Se il timore di rappresaglie frenò le compagnie fiorentine dallo svolgere operazioni commerciali a Venezia, è chiaro che la rotta bolognese ne subì per prima le conseguenze e che queste interessarono soprattutto proprio la circolazione delle spezie, che provenivano unicamente dall’emporio veneziano. Lo snodo di Bologna dunque, sembrerebbe trovarsi in una posizione piuttosto scomoda nel panorama commerciale dei primi anni del Quattrocento: all’incertezza nei collegamenti con il Medioriente seguiva una difficoltà altrettanto insidiosa nei traffici provenienti dall’Adriatico, i principali per cui Bologna veniva sfruttata dai fiorentini. Per di più, il comune emiliano era impotente di fronte a questa situazione: mentre le grandi città marittime potevano cambiare il mercato da cui rifornirsi di spezie, un centro di smistamento come Bologna – che faceva della sua forza

⁶³⁶ R. Piattoli, 1930, p. 159.

⁶³⁷ Su questo argomento si veda S. Tognetti, 2011, pp. 151-175; F. Melis, 1984, pp. 121-141

⁶³⁸ R. Piattoli, 1930, pp. 214-232 e 311-32

⁶³⁹ *Ibidem*

⁶⁴⁰ R. Piattoli, 1930 (B), p.185.

la propria posizione topografica – non poteva certamente spostarsi o cambiare la città da servire in qualità snodo: la sua posizione e i collegamenti erano quelli, c'era poco da fare. Tuttavia, ecco un paradosso: tutto ciò che stava accadendo all'alba del XV secolo poteva rappresentare un ostacolo enorme alla circolazione delle spezie, specialmente sulla rotta di nostro interesse, eppure, in realtà, esse continuarono a scorrere, magari meno del solito, ma in ogni caso nulla era riuscito a bloccarle completamente. D'altronde, i dati parlano chiaro: nello stesso anno in cui Firenze prendeva Pisa e nell'anno seguente all'espansione veneziana su Padova, l'unico *Universalium* sopravvissuto conta passaggi di spezie per un totale di 44325 libbre, ovvero quasi 14 tonnellate e mezzo. Con che logica potremmo definire questi quantitativi da “periodo di crisi” bassi? Certo, sono inferiori a quelli del Trecento, ma si tratta pur sempre di un valore molto elevato e che, fino ad ora, nessuno si sarebbe mai immaginato di trovare. Anzi, la riflessione che portano a fare simili risultati è semmai un'altra, che non si mancherà di approfondire in seguito: se tali tonnellaggi rappresentavano quelli raggiungibili in un momento di crisi ed essi sono solo un'immagine parziale dei volumi di spezie complessivi che dovevano passare a Bologna (in quanto non si sono conservati tutti i registri), quanto doveva essere intensa la circolazione di spezie totale in Europa, che poteva contare su rotte ben più competitive di quella bolognese e capaci di trasportare carichi molto più pesanti? Inoltre, questi movimenti dai tonnellaggi molto elevati quanto rispecchiano, la tradizionale interpretazione del ruolo delle spezie nella società del tardo Medioevo e la loro diffusione nella popolazione europea? A queste domande si cercherà di dare risposta a conclusione delle prossime analisi. Infatti, riflettuto sui quantitativi totali, andiamo ora a vedere l'andamento delle singole spezie nel corso degli anni disponibili e valutare quali di esse erano quelle più frequenti e numericamente importanti. Partiamo con due grafici d'insieme (Grafici 9-10), utili a fornire una visione generale dei volumi e delle percentuali di ogni spezia, per poi passare ad analizzarne una ad una, con la suddivisione, per le motivazioni prima ricordate, tra gli ultimi anni del XIV secolo e quelli del XV secolo.

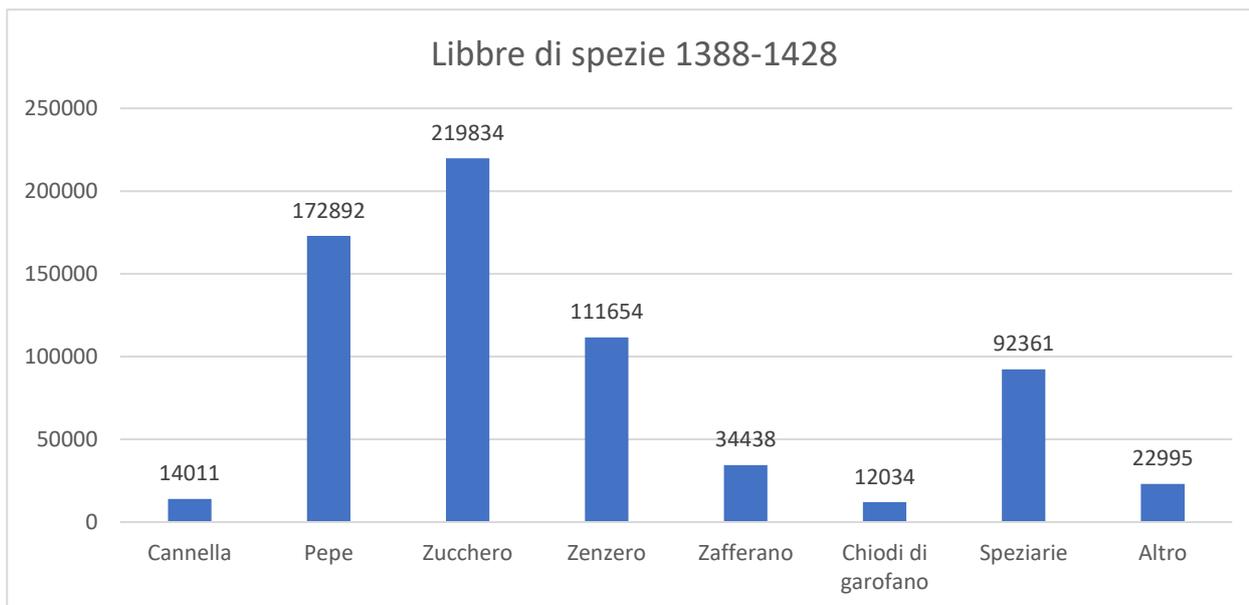


Grafico 9

Un primo aspetto che si nota immediatamente osservando questi grafici complessivi è il netto predominio della triade composta da pepe (26%), zucchero (32%) e zenzero (16%), che surclassano abbondantemente ogni altra spezia, rappresentando ben il 74% dei volumi totali, seguite subito dopo dalle cosiddette *speziarie*, le quali registrano un interessante aumento soprattutto a partire dal 1406, mentre nei registri di fine Trecento si mantengono su livelli tutto sommato minori.

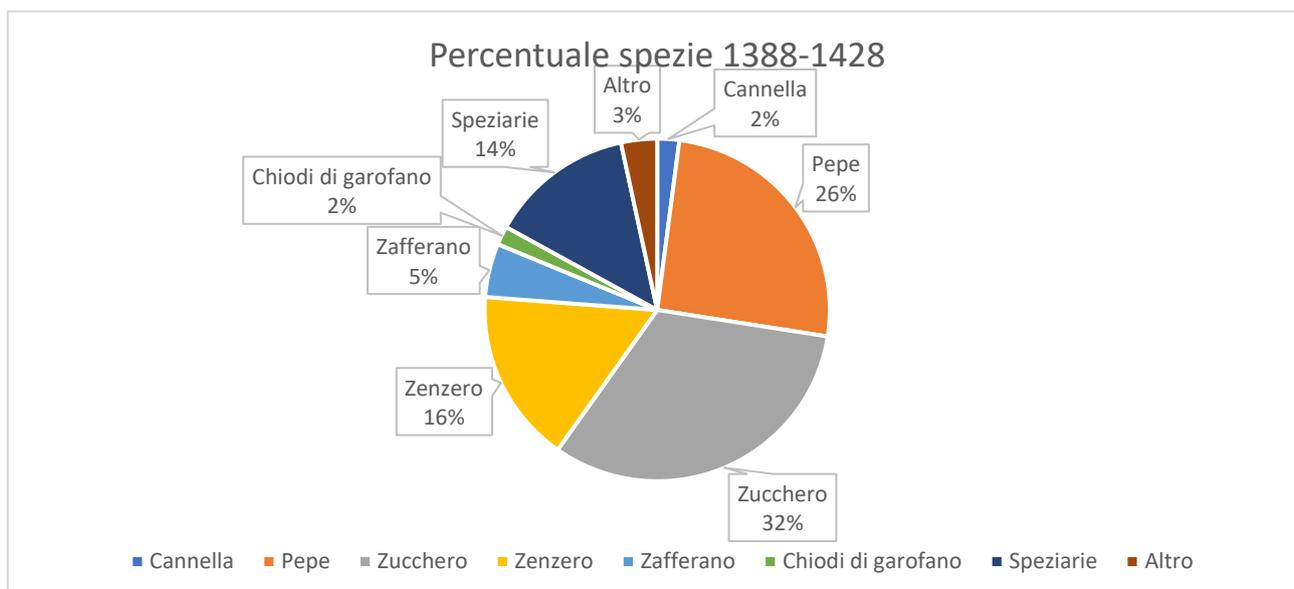


Grafico 10

Da non trascurare è poi la cospicua presenza di zafferano, che conquista la quarta posizione con 34438 libbre in tutto (11 tonnellate). Pur trattandosi solo del 5% del totale è un

quantitativo molto elevato per la tipologia di spezia, come si vedrà più avanti. Seguono poi la cannella (14011 libbre, pari a 4,5 tonnellate) e i chiodi di garofano (12034 libbre, pari a circa 4 tonnellate). In conclusione vi è poi una categoria che è stata denominata “altro”, nella quale sono state fatte convergere tutte quelle spezie che non riuscivano a raggiungere quantitativi particolarmente elevati o che si sono incontrate raramente, magari solo in uno o due registri. Poiché anche se “minori” sarebbe errato non menzionarle, si è deciso di dedicarvi solo un grafico (Cfr. Grafico 11) che ne riporti le singole quantità lungo gli anni esaminati, visto che, a causa della loro rarefazione nei registri, non si potrebbe seguirne l’andamento con la stessa fluidità delle altre. Tra queste spezie dai valori più bassi si trovano la Noce moscata con 2503 libbre (813 Kg); la Galanga con 895 libbre (290 Kg); la liquerizia con 250 libbre (81 Kg); gli anici – solo in alcuni registri del XV secolo⁶⁴¹ – con 6081 libbre (2 tonnellate circa); il coriandolo con 359 libbre (116 Kg); il cumino – praticamente solo nel registro del 1388 – con 6655 libbre (poco più di 2 tonnellate); la cassia con 4625 libbre (1,5 tonnellate), i finocchi – solo nel registro del 1425 – pari a 70 libbre (23 Kg) e infine la senape, sempre solo nel registro del 1425, per un totale di 815 libbre (265 Kg).

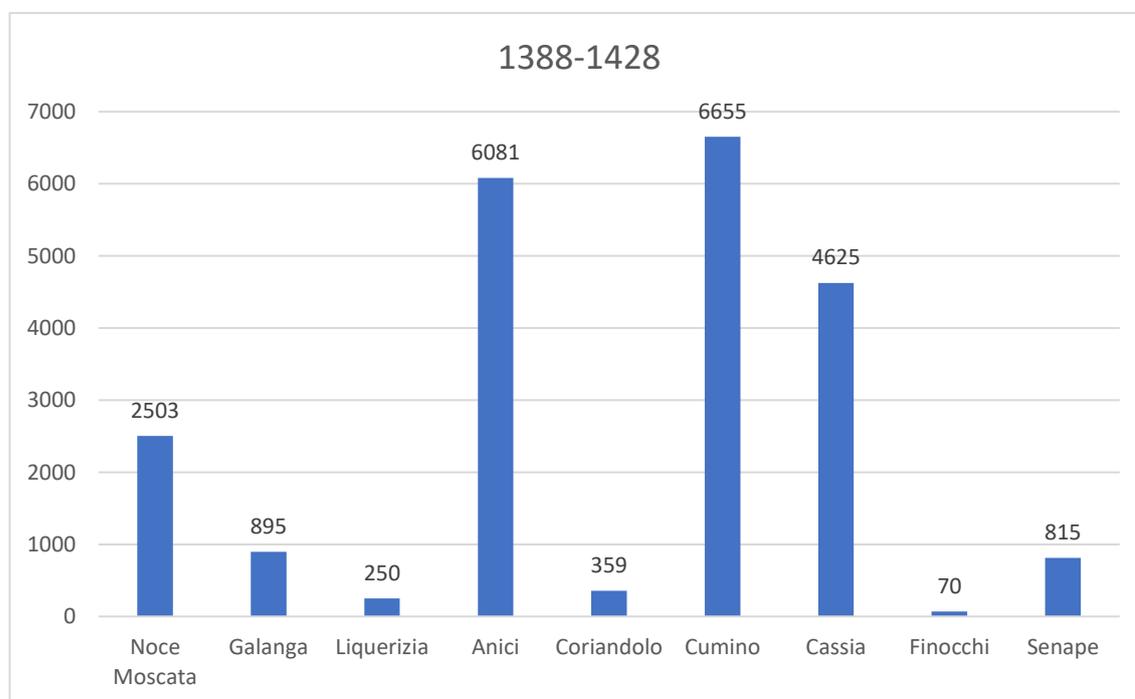


Grafico 11

⁶⁴¹ Gli anici sono inoltre l’unica spezia insieme allo zafferano a venire inviata verso Ferrara e non, come in tutti gli altri casi, verso Firenze. Questo potrebbe indicare che essi provenissero dalla Toscana o da altre zone che vi facevano scalo, prima di indirizzarle verso l’area orientale della penisola italiana

Il concetto di valore quantitativo basso, andrebbe chiaramente argomentato – e lo si farà nel prossimamente (Cfr. *“Empirismo alimentare” e ricerca storica: azzardo o risorsa?*, pp. 274-284) – visto che il volume delle spezie andrebbe prima di tutto rapportato al loro peso specifico e non letto in maniera assoluta, tuttavia è altrettanto evidente che, rispetto ai quantitativi raggiunti dallo zucchero, dal pepe e dalle altre, i loro siano significativamente minori. Attenzione però a non confondere queste quantità più basse per un indizio di un loro valore di mercato più elevato, perché non vuol dire necessariamente quello. Magari esistevano rotte diverse per questi prodotti, o non erano particolarmente richiesti dagli operatori commerciali con cui collaboravano i mercanti situati a Bologna, oppure molte spedizioni che le vedevano come protagoniste erano presenti nei registri che non si sono conservati: il ventaglio delle ipotesi è molto, troppo vasto, per giungere frettolosamente a conclusioni sul loro valore. L’unica su cui un tale ragionamento può essere fatto è invece la noce moscata, che come ha rilevato recentemente Allen Grieco, veniva venduta a Firenze non all’uncia – come tutte le altre spezie – ma addirittura al pezzo per 18 denari⁶⁴². La Signoria di Firenze ne acquistò a metà del Trecento solamente cinque (di numero, non di peso!) in un intero anno⁶⁴³. Si tratta certamente di un indizio estremamente prezioso, insieme al prezzo di mercato, circa il suo valore e rarità e che ci consente di osservare con maggior stupore le quantità registrate nei documenti bolognesi, definite “minori”, ma forse a torto: considerando il peso specifico medio di una noce moscata (attorno ai 4-5 grammi), 813 Kg assumono l’aspetto di un quantitativo considerevole, visto che corrisponderebbero a 162600 noci moscate circa⁶⁴⁴. Se poi aggiungiamo le riflessioni fatte in merito al suo valore di mercato e considerassimo che, in fondo, questi dati sulle noci moscate si trovano solo in quattro registri del dazio su quindici e in tre anni su 12 annate disponibili, il dato assume decisamente un altro valore, per nulla trascurabile. Tornando alle spezie che invece raggiungevano volumi più elevati, conviene invece, per ottenere una visione più corretta del loro impatto, separare come si è detto i documenti del XIV secolo da quelli del Quattrocento, ottenendo così i seguenti grafici in merito alla quantità e alla percentuale che rappresentavano nel complesso (grafici 12;13;14;15).

⁶⁴² A. J. Grieco, 2021, p.347

⁶⁴³ *Ibidem*

⁶⁴⁴ Si è preso tra l’altro l’unità di misura più elevata di 5 grammi per comodità. Se si calcolasse per quattro o meno grammi il valore potrebbe ulteriormente salire. Si consideri dunque questo come un numero minimo di noci moscate.

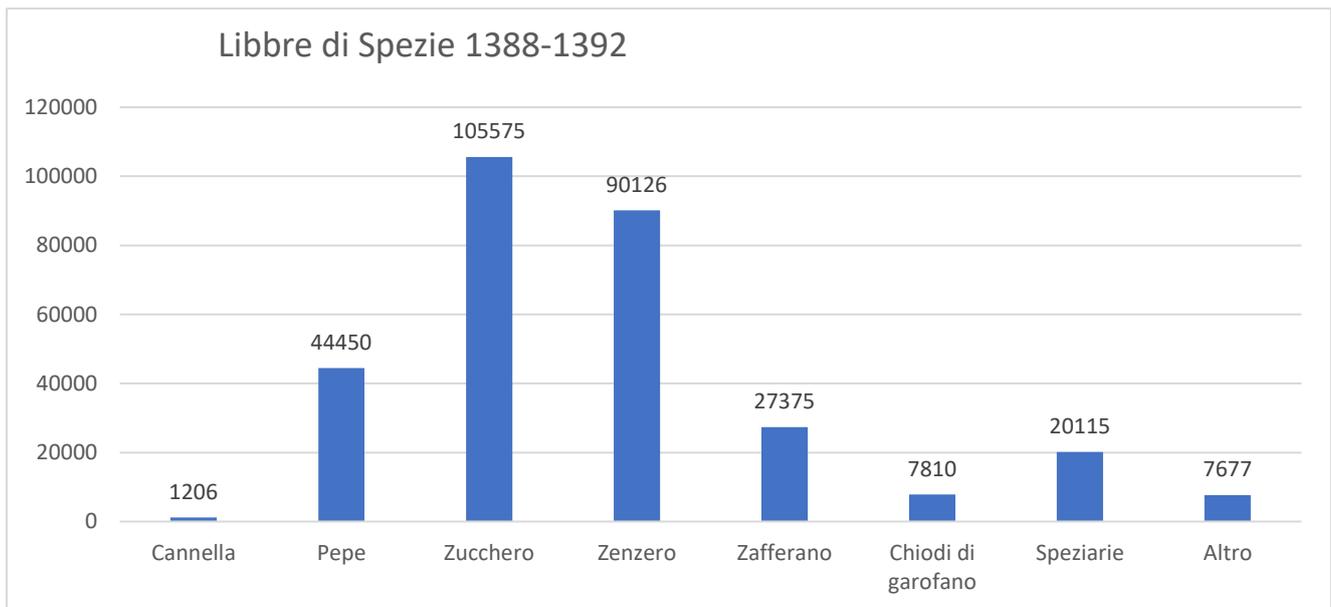


Grafico 12

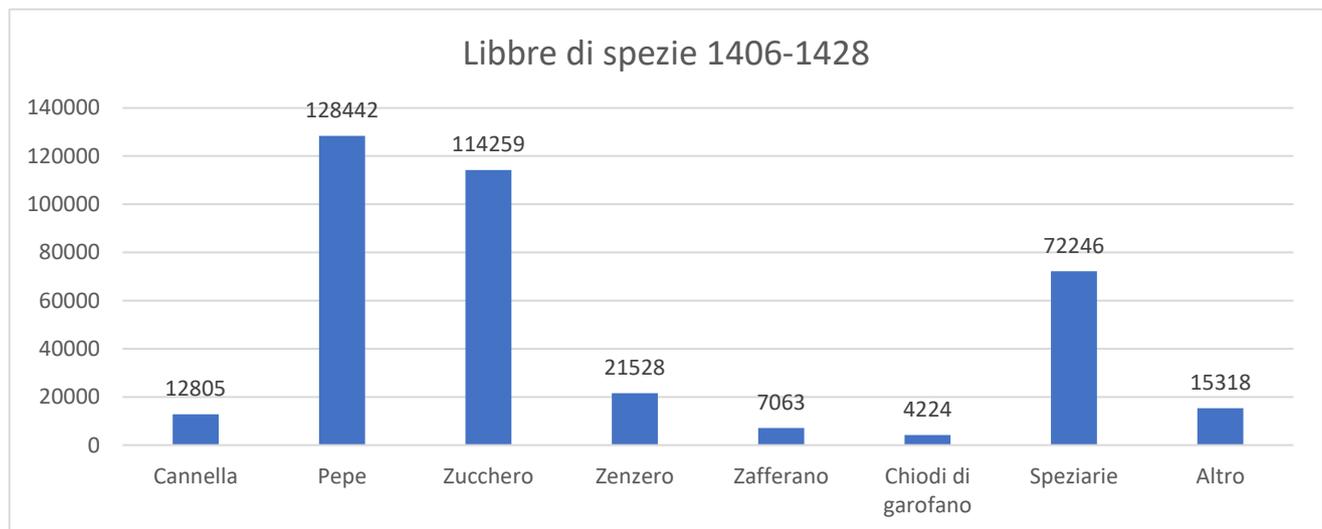


Grafico 13

Com'era prevedibile, la suddivisione tra i due periodi ci offre indubbiamente una visione più nitida. L'unica spezia che mantiene livelli pressoché identici e che detiene l'assoluto primato nell'intero panorama delle spezie è lo zucchero: nei registri del Trecento raggiunge le 105575 libbre (poco più di 34 tonnellate) e in quelli successivi ha addirittura un leggero incremento, arrivando a 114259 (37 tonnellate circa). Per le altre invece si notano alcuni scompensi, picchi improvvisi di crescita o cali repentini. Lo zenzero, che nel 1388-1392 si contendeva il primato di spezia più importante insieme allo zucchero, subisce come si è visto un tracollo a partire dal 1406 passando da rappresentare il 30% del totale (con 90126 libbre) a solo il 6%, scendendo a 21528 libbre.

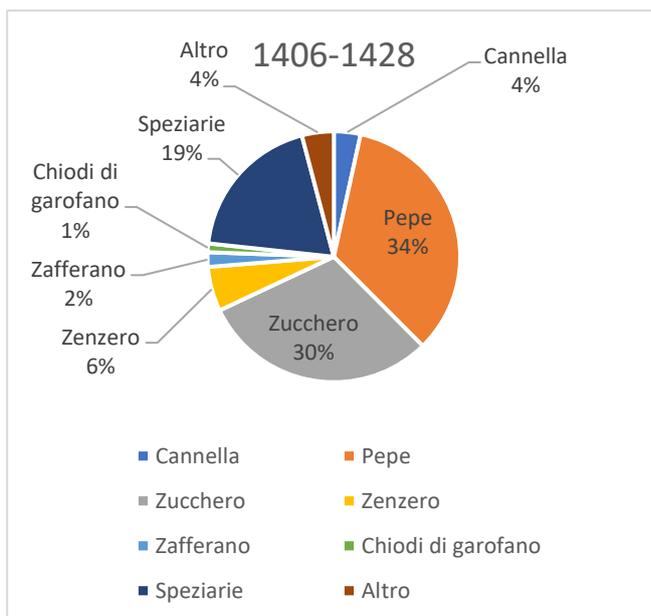
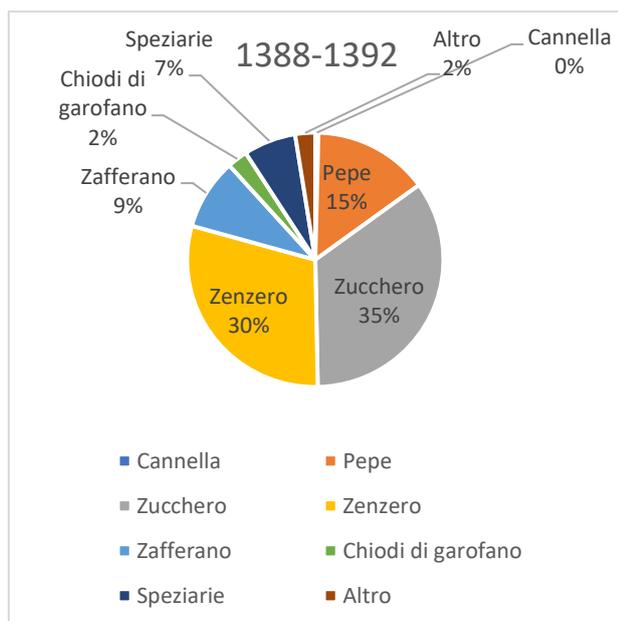


Grafico 14⁶⁴⁵

Grafico 15

Al contrario il pepe, che nei registri di fine Trecento ammontava solo al 15% vede un incremento di più del doppio, arrivando a costituire il 34% delle spezie nel primo Quattrocento. Degno di nota è poi l'incremento delle cosiddette speziarie – su cui ci si soffermerà a breve – che tra il 1406 e il 1428 passarono da 20115 libbre a 72246. Spiegare molti di questi cali o rialzi basandosi sul confronto tra i registri trecenteschi e quelli successivi è molto difficile, visto che probabilmente essi sono anche influenzati in maniera diretta dal numero di registri pervenuti, dalla loro tipologia e completezza. Per fare ciò, conviene prendere dunque in esame ognuna delle spezie ed osservarne, specialmente grazie ai registri del XV secolo, lo sviluppo su più anni, in modo da analizzarne l'andamento reale e trarre quante più informazioni possibili sul loro valore nei circuiti di scambio bolognesi.

⁶⁴⁵ Nella percentuale la cannella è segnata allo 0% perché nei registri di fine Trecento ha valori piuttosto bassi, come si può vedere anche nel grafico 7. Il totale ammonta tuttavia a 1206 libbre, poco meno delle 1269 ottenute dalla noce moscata, ma, da un punto di vista visivo, la percentuale della cannella viene tuttavia soverchiata dalla categoria "Altro", che nel 1388 conta per alcune spezie volumi più elevati del solito, come nel caso della suddetta noce moscata o del cumino, che raggiunge solo in questi anni un totale pari a 5263 libbre.

Le spezie nei registri del dazio della mercanzia: l'andamento annuale

La triade: zucchero, pepe e zenzero

Cominciamo dunque con quella che è stata chiamata “la triade” delle più importanti spezie nei registri bolognesi: lo zucchero, il pepe e lo zenzero. Si tratta di prodotti che nel Medioevo costituivano indubbiamente la punta di diamante del commercio delle spezie e ognuna di esse ebbe modo di ritagliarsi un posto importante in Occidente, posizione che viene confermata in maniera chiara anche nei documenti bolognesi. Sullo zenzero ci si è ampiamente soffermati nei paragrafi precedenti, descrivendo le tipologie che arrivavano in Europa e quali metodi di conservazione venivano applicati per garantirne un viaggio sicuro. A tal proposito vale la pena ricordare che in Occidente, nel Medioevo, erano note principalmente tre qualità di zenzero: il belledi, il colombino e il micchino. Su di esse Pegolotti offre una descrizione generale, ricordando che “detti nomi portano per le contrade onde sono nati, ispezialmente il colombino e'l micchino”⁶⁴⁶, mentre il belledi parrebbe riferirsi ad una varietà più generica, visto che “ne nasce in molte contrade dell'India”⁶⁴⁷. Effettivamente Heyd ha ipotizzato che l'aggettivo *belledi* derivi dall'arabo *beled* (*balad*), che vuol dire paese, indicando così genericamente lo zenzero indigeno proveniente dall'India⁶⁴⁸. In realtà, grazie al resoconto scritto dal veneziano Niccolò de Conti, dopo i suoi viaggi in India fatti all'inizio del XV secolo, ci è noto che il *belledi* era affiancato da altre due sottovarietà, note probabilmente solo ai consumatori autoctoni e prodotte con più precisione negli areali delle città di Pacamuria e Hellim⁶⁴⁹ e chiamate rispettivamente “zebeli et helli”: la prima, sempre secondo le teorie di Heyd, deriverebbe dall'arabo *djebel* (monte) e indicherebbe uno zenzero coltivato in un'area montana, mentre il secondo costituirebbe un vero e proprio gastrotponimo, in quanto doveva essere prodotto nel territorio della suddetta Hellim⁶⁵⁰. Questi ultimi due aggettivi non venivano impiegati in Occidente, tant'è che il Pegolotti non li cita nemmeno, e probabilmente lo zenzero coltivato in queste aree venne inglobato all'interno del più generico *belledi*. Le altre due varietà descritte dal Pegolotti (il *Colombino* e il *Micchino*) invece, erano ben distinte anche nella

⁶⁴⁶ Pegolotti, p. 360

⁶⁴⁷ *Ibidem*

⁶⁴⁸ “C'etait le nom que les Musulmans fixés dans l'Inde donnaient au gingembre indigène, pour le distinguer de celui de provenance étrangère” *Cfr.*, W. Heyd, 1886, pp. 619-620.

⁶⁴⁹ Pacamuria è identificata con l'odierna Barkur, a nord di Mangalore, mentre Helli sarebbe la città che sorgeva vicino alla collina Ezhimala, posta vicino a Payyanur, nel distretto di Kerala (la collina era nota come “Mount Delly” ai britannici) leggermente più a sud della penisola indiana. *Cfr.*, M. Longhena, 1929, p.126.

⁶⁵⁰ W. Heyd, 1886, p. 620.

mente degli Europei e i loro nomi permettono di collocarli in un'area di produzione più o meno ristretta. *Colombino* rappresenta, come *helli*, un gastrotponimo, poiché era lo zenzero che “nasce nell'isola di Colombo d'India”⁶⁵¹, ovvero l'attuale regione di Quilon (Kollam). *Micchino* al contrario, che come si è ricordato nel paragrafo sullo zenzero si differenziava dagli altri per essere più scuro e duro al taglio, è solo apparentemente un gastrotponimo, poiché più che precisare la zona di produzione, sta ad indicare il luogo in cui veniva maggiormente spacciato: “viene dalle contrade della Mecca” precisa infatti Pegolotti, senza sott'intendere (come invece fa per il Colombino) un vero e proprio “luogo di nascita”, ma limitandosi molto probabilmente a definirlo “un article du marché de la Mecque”⁶⁵². Fosse così – e nulla parrebbe confutare questa ipotesi – si tratterebbe di un dato molto interessante da un punto di vista storico alimentare: il luogo di distribuzione principale diventa identitario del prodotto, anziché quello di origine, come invece accade normalmente quando al nome del cibo si affianca un gastrotponimo. Entrando nel merito delle varietà di zenzero che passavano per Bologna, va detto che i registri sono – come non si è mancato di sottolineare sin dal primo capitolo – purtroppo molto spesso avari di informazioni approfondite in merito, e si limitano nella maggior parte dei casi a classificare i prodotti sotto una categoria generica. Nel caso dello zenzero normalmente gli agenti del dazio lo definivano solamente *zenzavo* o *zenzabrium*⁶⁵³, senza ulteriori aggettivazioni che ne indicassero per esempio la provenienza o la varietà. Il motivo è dovuto al fatto che nei tariffari dei *Pacta “pro foris”* – dunque quelli relativi alle merci in uscita dalla città, attraverso cui veniva calcolato il dazio di ogni singola merce – la tassa doganale non cambiava in base alla varietà di zenzero che veniva spedita: semplicemente, andava pagato 2 lire per soma, 8 soldi per centinaio e 9 denari per decina, salvo nel caso in cui lo inviassero i fiorentini, che erano tenuti a pagare solo 10 soldi per soma; 2 soldi per centinaio e 2 ½ denari per decina: uno sconto della gabella davvero sostanzioso⁶⁵⁴. Questa genericità con cui veniva indicato lo zenzero, non ci consente di determinare con precisione quali fossero le varietà più frequenti ad attraversare Bologna. Tuttavia, non mancano alcune

⁶⁵¹ Pegolotti, p. 360.

⁶⁵² Heyd ricorda infatti: “Sinon, il faudrait attribuer au mot environs une signification par trop étendue, car le territoire sur lequel croissait cette sorte de gingembre comprenait l'Arabie tout entière avec les îles de la mer Rouges, peut-être même Zanzibar et Madagascar” Cfr. W. Heyd, 1886, p. 621.

⁶⁵³ L.Tomasin, 2016, pp. 59-72

⁶⁵⁴ ASBo, *Comune, Camera del comune, Difensori dell'avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi, n.84: Pacta datiorum civitatis et comitatus (camplone vetus), 1383-1442, c.133v.*

eccezioni e sfogliando i registri ci si accorge che in certi casi ne veniva comunque specificata la tipologia, anche se non strettamente necessario. Che si trattasse di una questione di zelo di alcuni agenti del dazio, rispetto ad altri più frettolosi e meno precisi?⁶⁵⁵ Certo, non bisogna trascurare che la personalità di chi redigeva questi registri potrebbe aver influenzato direttamente i modi con cui venivano compilati e la precisione con cui venivano descritte le merci, tuttavia la motivazione poteva risiedere piuttosto in aspetti di natura commerciale. Infatti, mentre nei tariffari dei *Pacta* per le merci in uscita lo zenzero veniva nominato in maniera generica, in quelli *Pro Bononia* – inerenti dunque alle merci in entrata – era classificato in maniera molto più minuziosa, e veniva suddiviso a seconda delle tre varietà descritte precedentemente (*belledi*, *colombino* e *micchino*), a cui corrispondevano valori daziari molto diversi: da una parte si trova lo zenzero *belledi* e *colombino*, tassato 30 soldi ogni cento libbre, dall'altra il *micchino*, la cui gabella ammontava alla metà: 15 soldi per centinaio.⁶⁵⁶ Seguiva poi ad essi un ultimo tipo di zenzero molto prezioso e già incontrato in precedenza, che si distingueva dagli altri non tanto per la zona di origine, quanto per il processo produttivo con cui veniva realizzato: lo zenzero verde, tassato 6 denari per ogni libbra di peso⁶⁵⁷. Va da sé che, al centinaio, la gabella di quest'ultimo prodotto sommava a 600 denari, dunque 50 soldi ogni 100 libbre, 20 in più del *colombino-belledi* e 35 del *micchino*. Questa precisione nei tariffari relativi alle merci in entrata non deve stupire: è più che comprensibile infatti che il comune di Bologna riservasse maggiori attenzioni ai prodotti che, una volta giunti in città, sarebbero stati immessi nel mercato locale, piuttosto che a quelli destinati solo a transitarvi. Non è neppure da escludere, inoltre, che la genericità con cui venivano elencate le merci, tra cui le spezie, nei *Pacta pro foris* non fosse altro che un ulteriore stratagemma per sovvenzionare quella politica di attrazione commerciale che Bologna mise in atto in questi secoli, consapevole della sua felice posizione geografica, con lo scopo di invitare i mercanti fiorentini a investire sul proprio snodo commerciale: oltre ai grandi sconti che gli riservava il comune – presenti non a caso solo per le merci in uscita – i mercanti potevano così contare anche sull'assenza di tariffari puntigliosi, di variazioni di prezzo a seconda della qualità delle merce che spedivano,

⁶⁵⁵ Questa specifica domanda ce la si è posta anche nel Capitolo 1 (Cfr. “Un ricco ventaglio di merci: i prodotti presenti nei registri dei dazi”), rimandando però una possibile risposta a questo capitolo, quando si sarebbero analizzate, dati alla mano, i quantitativi di spezie e, successivamente, di derrate alimentari all'interno dei registri.

⁶⁵⁶ ASBo, *Comune, Camera del comune, Difensori dell' avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi, n.84: Pacta datiorum civitatis et comitatus (camplone vetus), 1383-1442, c.104v*

⁶⁵⁷ *Ibidem*

risparmiando ulteriormente denaro se avessero sfruttato Bologna come perno dei loro traffici. Per esempio, un mercante fiorentino che avesse voluto far arrivare a Bologna 100 libbre di zenzero belledi (il più costoso, escludendo quello verde), stando ai tariffari *pro Bononia* avrebbe dovuto pagare 30 soldi, col beneficio di poter poi tenerli in città a tempo indeterminato e farne ciò che riteneva opportuno. Se però egli si fosse limitato a riceverli e spedirli entro il termine massimo di 30 giorni concesso negli stessi *Pacta* – dopo i quali sarebbe stato obbligato a pagare anche il dazio d’entrata – si sarebbe trovato a dover versare al comune solamente 2 soldi, con un risparmio netto di 28 soldi e uno sconto addirittura del 93%. È chiaro che si trattava di un’opportunità unica per un mercante: trovarsi di fronte alla possibilità di abbattere i costi accessori, indipendentemente dal fatto che lo zenzero inviato fosse quello di maggiore o minore qualità, voleva dire assicurarsi un vantaggio sul guadagno finale davvero elevato. Se l’unico requisito per poter usufruire di questi benefici era poi quello di svolgere le operazioni di transito in maniera relativamente rapida (30 giorni), si trattava di tutto sommato di una restrizione davvero blanda ed accettabile, in confronto agli effettivi vantaggi che si guadagnavano a rispettarla e, anzi, forse invogliava ulteriormente i mercanti a far scorrere in maniera più fluida le merci, convogliandone un flusso continuo, a beneficio sia del comune (che ne traeva un guadagno quasi “passivo”, senza troppi sforzi) che dei mercanti stessi, i quali potevano dar vita ad una circolazione agile e ininterrotta. Alla luce di ciò dunque, come si spiegano le rare, ma comunque presenti, menzioni relative alla varietà dello zenzero nei registri del dazio della mercanzia? L’ipotesi che si è maturata studiando questi documenti è la seguente: poiché i mercanti, al momento dell’arrivo della merce a Bologna erano tenuti a dichiarare “quod ipsas mercationes vult et intendit exportare seu exportare facere extra civitatem et comitatum Bononie”⁶⁵⁸ per avere diritto all’esonero del dazio di entrata, bisogna anche immaginare che magari non sempre gli operatori commerciali fossero sicuri di riuscire a espletare la spedizione nei tempi concessi dal comune. Forse, nei casi di incertezza, si preferiva segnare preventivamente la qualità del prodotto e la varietà, in maniera da poter poi risalire ad essa nel caso in cui fosse stata compiuta un’effrazione, oppure il mercante si fosse reso conto di non poter inviare la merce entro le scadenze prestabilite. Fatta questa breve parentesi, che

⁶⁵⁸ ASBo, *Comune, Camera del comune, Difensori dell’ avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi, n.84: Pacta datiorum civitatis et comitatus (camplone vetus), 1383-1442, c.98r.* Si rimanda poi al primo capitolo di questa tesi, Cfr.p.13 e segg.

vale anche per altre spezie come ad esempio lo zafferano (come si vedrà in seguito), toniamo ora allo zenzero. Per i fini di questa ricerca, collezionare dati quantitativi sulle poche menzioni relative alla varietà di zenzero non avrebbe, da un punto di vista statistico, molto senso, poiché resterebbe ignota a quale tipologia facessero parte tutti i carichi di generico *zenzabrium* che si trovano normalmente in questi documenti. Tuttavia, un'eccezione va fatta per lo zenzero verde, il quale non rappresenta una *cultivar* o una specialità “tipica” di un luogo, diremmo oggi, quanto il frutto di un processo produttivo e conservativo, che consentiva ai rizomi freschi e giovani di questa spezia di viaggiare senza venire essiccati, in quanto immersi in uno sciroppo di zucchero. Sul suo valore e pregio si è già detto abbastanza sia poco fa che nel paragrafo dedicato a questa spezia, ma vale la pena ricordare le poche volte in cui viene menzionato nei registri: in tutto se ne contano 516 libbre (167 Kg), un peso davvero esiguo se rapportato alle 36 tonnellate di zenzero totali. Ora, non è chiaro se la menzione dell'aggettivo verde fosse dovuta alle motivazioni ipotizzate precedentemente (il pericolo che la spedizione non avvenisse nei tempi prestabiliti) o se invece in questo caso si preferisse specificarne la tipologia a prescindere da tutto, proprio per via del suo costo notevolmente più alto degli altri. Se così fosse, tuttavia, la bassa quantità di questo prodotto nei registri bolognesi ci direbbe molto circa la sua rarità e valore commerciale. Tuttavia, mancando dati ulteriori, si è ancora lontani da determinare – almeno in base a questa documentazione – quanto zenzero verde arrivasse in Europa, rispetto alle altre tipologie con cui era venduta e consumata questa spezia. Passiamo ora invece ad analizzare i dati quantitativi. La presenza dello zenzero costituisce una costante nei registri del dazio e raggiunge quantitativi totali davvero elevati: somma in complesso 111654 libbre, ovvero 36 tonnellate odierne, molte delle quali concentrate nel registro del 1388 (Grafico 16-17).

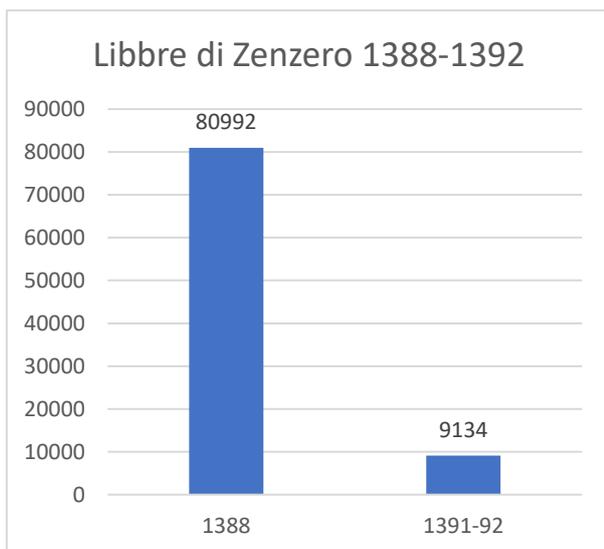


Grafico 16

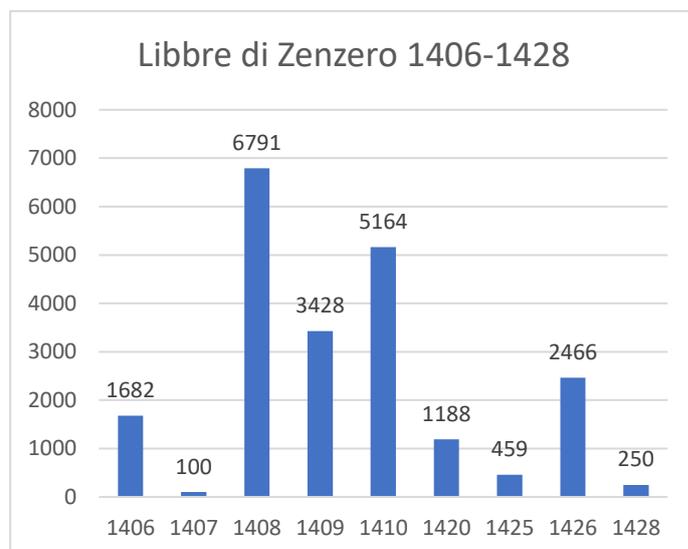


Grafico 17

La fine del Trecento costituì d'altronde un vero e proprio *âge d'or* per questa spezia, che diventò un ingrediente imprescindibile nei ricettari europei, specialmente quelli francesi⁶⁵⁹. Sempre in Francia, lo zenzero vide il suo prezzo decrescere proprio alla fine del Trecento e per tutto il Quattrocento, diventando di fatto la spezia meno costosa⁶⁶⁰. È sicuramente una grande perdita non possedere dati su un periodo più lungo nel Trecento, poiché ci avrebbero permesso di verificare se effettivamente era possibile riscontrare anche sulla rotta bolognese quella “corsa al gengiovo” che stava avendo luogo in molte regioni del continente europeo. Per ora, con i valori di cui siamo in possesso, si direbbe proprio di sì e forse, in questo caso, indugiare per via della penuria di anni disponibile non è la scelta migliore: se da una parte infatti è vero che sono rimasti pochi anni da studiare dell'ultimo ventennio del XIV secolo, dall'altra questo è il periodo di cui possediamo un numero di registri verosimile a quelli che venivano compilati ogni anno, specialmente nel 1388, di cui restano un *Universalium* e due cospicui *Nominali*. Il picco che dunque contraddistingue quest'anno non costituisce molto probabilmente un *unicum* o un evento fortuito, quanto la cartina tornasole del reale afflusso che lo zenzero poteva raggiungere negli anni '80 del Trecento in una piazza come Bologna⁶⁶¹. Passando invece ai dati del XV secolo, si nota subito, come si è anticipato precedentemente, che lo zenzero subì un forte calo, visto che nel Quattrocento il totale si

⁶⁵⁹ B. Laurioux, 1985, p. 46.

⁶⁶⁰ *Ivi*, p. 49.

⁶⁶¹ Il basso valore di zenzero che si registra nel 1391-1392, è dovuto più al fatto che dei tre *Nominali* rimasti due siano incompleti, ma soprattutto che non si sia conservato l'*Universalium*. Si tratta dunque a mio avviso di un problema legato alla conservazione dei registri, piuttosto che ad un improvviso calo della spezia stessa.

riduce di ben 68598 libbre, passando da 90126 libbre nel 1388-1392 a “solo” 21528 nel 1406-1428. Ciò che stupisce maggiormente, tuttavia, è che i valori più bassi di zenzero nei registri del Quattrocento si trovino negli unici anni di cui possediamo un *Nominale* di un membro della famiglia Sernelli: nel registro di Nello di Ser Bartolomeo del 1407 e in quello del figlio Stefano di Nello di Ser Bartolomeo del 1425⁶⁶². Da una delle famiglie mercantili fiorentine più importanti della piazza bolognese ci si sarebbe aspettato sicuramente di più, specialmente da Nello, che in quegli anni poteva contare sulla presenza di suo fratello Antonio a Venezia, momentaneamente a capo dell'importante compagnia del defunto Zanobi di Taddeo Gaddi⁶⁶³. Il calo drastico di zenzero nei *Nominali* dei Sernelli è ancora più sorprendente se si considera poi che il registro che contiene il maggior quantitativo di zenzero in assoluto è proprio quello del primo membro della loro famiglia che lavorò a Bologna, Matteo di Ser Nello, zio del suo successore Nello. Nel suo *Nominale* si trova infatti il 44% dello zenzero totale spedito da Bologna in tutti gli anni presi in esame, superiore anche a quello dei registri del Quattrocento sommati insieme: i traffici di zenzero gestiti da Matteo nel 1388 sovrastano, in poche parole, l'intero spettro di spedizioni di questa spezia effettuate su tutti gli altri registri attualmente visionati (Cfr. Grafico 18).

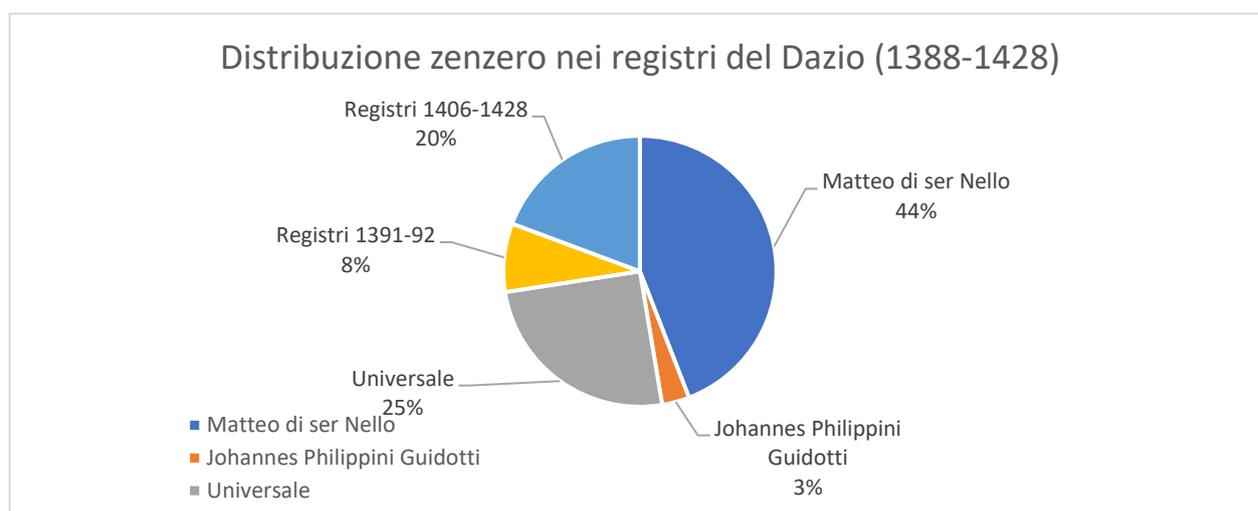


Grafico 18

Il calo, lo si può vedere nel grafico, interessava in realtà già gli anni successivi alla morte di Matteo (1390) e l'entrata in scena del giovane nipote Nello, che tra marzo del 1391 e giugno

⁶⁶² Non si sta tenendo conto dell'*Universalium* del 1428, visto che questo registro copre sfortunatamente solo sette mesi

⁶⁶³ Si rimanda al paragrafo del secondo capitolo “*Bologna, l'inizio di tutto: Matteo di ser Nello e i figli di ser Bartolomeo*”

del 1392 ne inviò solamente 8849 libbre: un risultato piuttosto magro, se paragonato a quello di suo zio, ma molto migliore rispetto a quello che avrebbe ottenuto lo stesso Nello appena qualche anno dopo, nel 1407, quando inviò solamente 100 misere libbre e suo figlio Stefano, che nel 1425 ne spedì un quantitativo altrettanto basso, pari a 459 libbre. Chiaramente, in quanto mercanti intermediari, nella maggior parte dei casi essi non gestivano i traffici di spezie per proprio conto, quanto piuttosto in nome di altri mercanti. Dunque, alla luce dei dati contenuti nei registri e degli eventi che caratterizzarono il primo Quattrocento, si direbbe che effettivamente i traffici che orbitavano su Bologna relativi allo zenzero manifestano tutti i sintomi di una vera e propria “frenata” nella loro intensità rispetto agli anni '80 del Trecento, suggerendo che questi cali siano imputabili più ad una situazione contingente che affliggeva solo lo snodo bolognese, piuttosto che ad un generale abbassamento generale della domanda di questa e delle altre spezie. Tra l'altro, la permanenza di quantitativi tutto sommato buoni negli altri registri del XV secolo, suggerisce che le maglie del tessuto commerciale su cui circolava questo prodotto erano sia molto solide, riuscendo a garantire un costante afflusso di zenzero anche nei momenti di crisi, che estremamente elastiche, mantenendo la propria efficienza anche a seguito di modifiche della loro struttura: nel 1406 infatti venivano comunque registrati a Bologna passaggi più che ottimali, per un totale che si distaccava da quelli del 1391-1392 di solo 17000 libbre (5,5 tonnellate), una differenza piuttosto bassa, se si considera il mutato contesto commerciale delle rotte orientali, le difficoltà di approvvigionarsi all'emporio veneziano e la nuova compagine territoriale fiorentina. Collegato a queste riflessioni attorno allo zenzero, vi sono quelle da fare riguardo al pepe, la seconda spezia che ottiene quantitativi totali più elevati: con 172892 libbre (56 tonnellate circa), supera infatti i già voluminosi tonnellaggi raggiunti dallo zenzero. Una presenza così massiccia di pepe non stupisce essendo, al pari dello zenzero e dello zucchero, una delle spezie più ricercate e consumate in Europa tra il XIV e il XV secolo. Anzi, semmai ciò che lascia perplessi sono i valori relativamente bassi che il pepe ha alla fine del Trecento, che rappresentano solamente il 15% dei tonnellaggi complessivi delle spezie. Apparentemente, l'andamento del pepe rappresentato nei grafici seguenti (Grafici 19-20), potrebbe sembrare l'esatto opposto di ciò che si è visto prima con lo zenzero: anziché un crollo dei quantitativi nel XV secolo, il pepe

passa, da volumi piuttosto ridotti nel 1388-1392, ad una crescita sostenuta a partire proprio dal 1406.

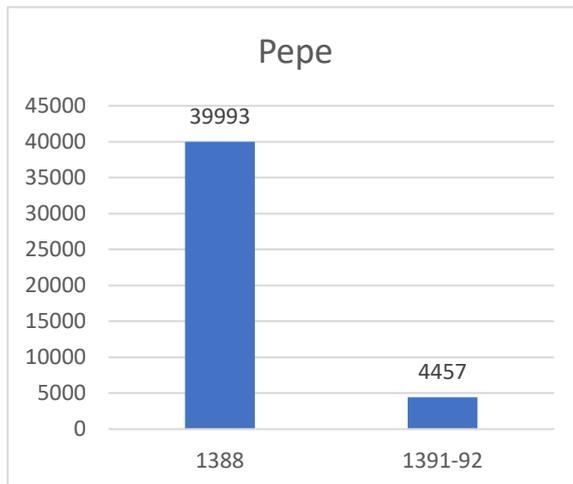


Grafico 19

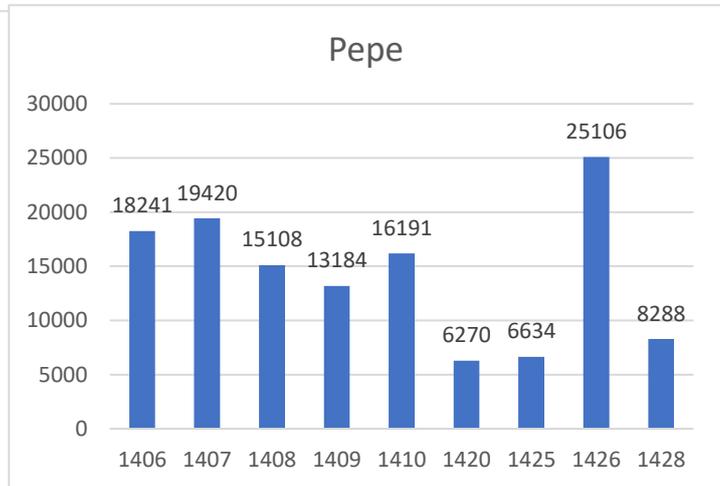


Grafico 20

In realtà vi è però una notevole differenza: mentre infatti lo zenzero subisce un repentino calo che porta a un vero e proprio scompensamento nei suoi passaggi, la crescita improvvisa del pepe è seguita non da sbalzi improvvisi e discontinui, ma da un grande equilibrio e continuità che difficilmente è riscontrabile in altre spezie. A prescindere dal dato meramente quantitativo, si tratta di un elemento molto importante, poiché indica che qualcosa doveva essere cambiato e che si erano presentate le circostanze per consentire un passaggio di pepe più costante a Bologna, nonostante – è bene ricordarlo – le condizioni politiche in Italia non agevolassero gli scambi con la piazza veneziana. Perché infatti, nonostante queste pesanti difficoltà, la circolazione del pepe non è danneggiata quanto, per esempio, quella dello zenzero? La risposta potrebbe in questo caso celarsi non tanto nella penisola italiana, quanto ad Oriente, nel mutato contesto politico a seguito dell'invasione di Tamerlano. Damien Coulon ha recentemente preso in esame i carichi di molte imbarcazioni di ritorno a Barcellona dai porti del Medioriente, trovandovi imbarcate – com'era logico aspettarsi – un altissimo numero di spezie, su cui avremo modo di tornare più avanti⁶⁶⁴. Ciò che ci preme sottolineare qui è che dai dati raccolti da Coulon, si nota chiaramente che nonostante il pepe costituisse la spezia più importante per il mercato di Barcellona, registrò tuttavia un importante calo a cavallo tra la fine del Trecento e il primo decennio del Quattrocento,

⁶⁶⁴ D. Coulon, 2018

durante il quale venne raggiunto – e in un caso anche leggermente superato – proprio dallo zenzero, come nei nostri documenti⁶⁶⁵. A partire però dal 1410, il pepe ricominciò a crescere, tornando ad ergersi sopra alle altre spezie e mantenendo un andamento molto equilibrato, un po' come accade nei registri bolognesi. L'aspetto più interessante tuttavia, è che la ripresa del pepe coincideva con l'arrivo di navi che facevano ritorno non dalla Siria, ma bensì dall'Egitto, da Alessandria, che era uno dei più importanti centri di raccolta e smistamento del pepe nel Medioevo⁶⁶⁶. Ora, tutto ciò accadeva proprio nei medesimi anni in cui il porto egiziano vide fiorire ulteriormente la propria importanza per i traffici verso Occidente, beneficiando della momentanea impraticabilità di Beirut e della rotta di Damasco per via dell'invasione di Tamerlano. È verosimile pensare perciò che, se da una parte Alessandria divenne il nuovo polo di raccolta delle spezie, dall'altra forse non riusciva ancora a soddisfare la richiesta degli europei su tutto l'ampio ventaglio di spezie che normalmente erano disponibili a Damasco e Beirut, come lo zenzero, la cannella, i chiodi di garofano *ecc.* Tuttavia, al contrario, era perfettamente in grado di riempire letteralmente le stive delle loro grandi navi con tonnellate di pepe, prodotto del cui spaccio vantava una decennale esperienza e di cui era sempre ben rifornita. La somiglianza dell'andamento del pepe nei registri bolognesi e nei carichi navali catalani è davvero straordinaria, se si pensa alla differenza delle fonti consultate da Coulon rispetto alle nostre. Mentre i mercanti di Barcellona non dipendevano dall'andamento di un'altra piazza, ma potevano *scegliere* attivamente dove andare a recuperare la merce organizzando gli itinerari marittimi, quelli presenti a Bologna no, poiché la città non era un capolinea, ma solo un punto di passaggio, uno snodo e di conseguenza i carichi di determinati prodotti, come le spezie, dipendevano direttamente da quanto i centri di raccolta come Venezia riuscivano a convogliare sulle proprie piazze. Il fatto che, nonostante questa grande differenza, i passaggi di pepe a Bologna abbiano tanto in comune con gli arrivi in una città che sorgeva a molte miglia di distanza come Barcellona, lascia aperta l'ipotesi che effettivamente la crescita del pepe che è possibile riscontrare su più fronti commerciali possa essere dovuta dal dirottamento dei traffici su Alessandria e al fatto che quest'ultima città fosse in grado di offrire soprattutto questa spezia, piuttosto che le altre. Di fronte alla necessità di mantenere attivi gli importanti ed elastici circuiti delle spezie, i mercanti potrebbero essersi trovati costretti a

⁶⁶⁵ *Ivi*, p. 390

⁶⁶⁶ ò. Heyd, 1886, p.663

stoccare più pepe del previsto, contribuendo implicitamente ad un suo aumento nei mercati, sia in quelli di transito che nei capolinea. L'ipotesi diventa poi ancora più affascinante ed intrigante se si considerasse la “popolarizzazione” del pepe nel Quattrocento, il quale vide il proprio prezzo abbassarsi significativamente e diventare di fatto la spezia meno costosa presente in Europa, tanto da ridursi, o in certi casi sparire del tutto, dai registri di spesa delle mense aristocratiche e da diversi ricettari⁶⁶⁷. Può questo fenomeno essere messo in relazione alla polarizzazione sempre più crescente del porto di Alessandria in opposizione a Beirut e alla sua specializzazione nello spaccio di questa spezia? Per ora possiamo solo limitarci a porre questa questione, in attesa di maggiori ricerche, tuttavia è interessante rilevare che il calo del prezzo del pepe interessò soprattutto l'Inghilterra, come ha sottolineato Bruno Laurioux⁶⁶⁸, la quale era una delle mete principali dei carichi provenienti da Alessandria nel XV secolo visionati da Coulon⁶⁶⁹. Similmente, non può passare inosservato che alla fine del secolo precedente un processo simile aveva interessato in un certo senso lo zenzero, ma con risultati diversi: esso divenne *la* spezia per eccellenza in Francia, comparando con una frequenza molto alta sia nei ricettari che nei registri di spesa e surclassando abbondantemente il pepe⁶⁷⁰. La sua costante presenza è, come si è già visto, testimoniata anche dalle fonti commerciali, che ne suggeriscono la circolazione in volumi davvero molto elevati. Tale afflusso però, pur portando ad un suo inevitabile calo di prezzo – tant'è che in certe aree geografiche si contendeva con il pepe il primato di spezia meno costosa⁶⁷¹ – non ebbe come diretta conseguenza un disinteresse nei consumi altolocati, ma al contrario lo zenzero rimase onnipresente anche in seguito nei ricettari e sulle mense aristocratiche. Viene da domandarsi se, in questo caso, fu determinante la fama che lo zenzero aveva come “spezia equilibrata” nella dietetica medievale, venendo infatti considerato molto più bilanciata delle altre da un punto di vista umorale (ovvero non troppo calda e secca)⁶⁷². Si tratta di un'altra ipotesi alla quale per ora non è possibile dare risposta, ma che certamente ci mostra come questa tematica sia ancora largamente da esplorare. Detto ciò, terminiamo l'analisi della “triade” con la spezia che colleziona i quantitativi più elevati: lo zucchero. Nella concezione odierna, difficilmente si potrebbe pensare allo zucchero come ad una

⁶⁶⁷ B. Laurioux, 1985, p.58

⁶⁶⁸ *Ivi*, p.46.

⁶⁶⁹ D. Coulon, 2018, p. 390.

⁶⁷⁰ B. Laurioux, 1985, p. 55.

⁶⁷¹ *Ivi*, p. 49.

⁶⁷² *Ivi*, p. 52.

“spezia” alla pari del pepe o della cannella, tuttavia nel Medioevo essa rientrava a pieno titolo in questa categoria – dai confini ancora tutti da stabilire in realtà⁶⁷³ – e perciò è più che coerente inserirla insieme al pepe e allo zenzero, nonché identificarla, appunto, come la *spezia* più importante dei registri analizzati. Con 219834 libbre totali (71,5 tonnellate), troneggia senza alcuna possibilità di confronto su tutte le altre, distaccando di 47000 libbre circa (15 tonnellate) il pepe e di addirittura 108000 libbre circa (35 tonnellate) lo zenzero.

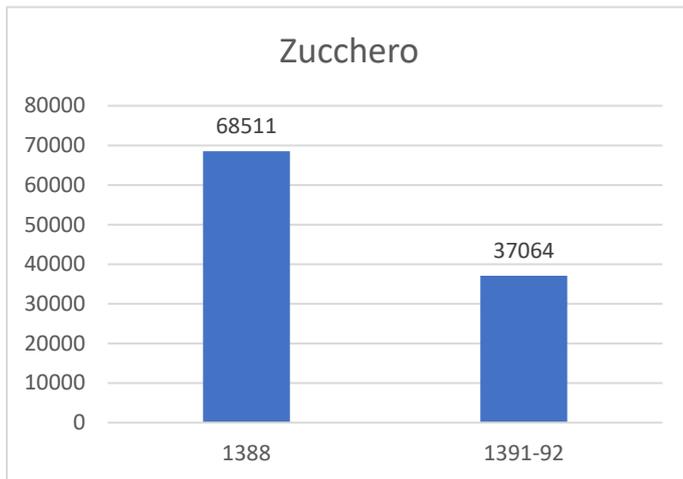


Grafico 21

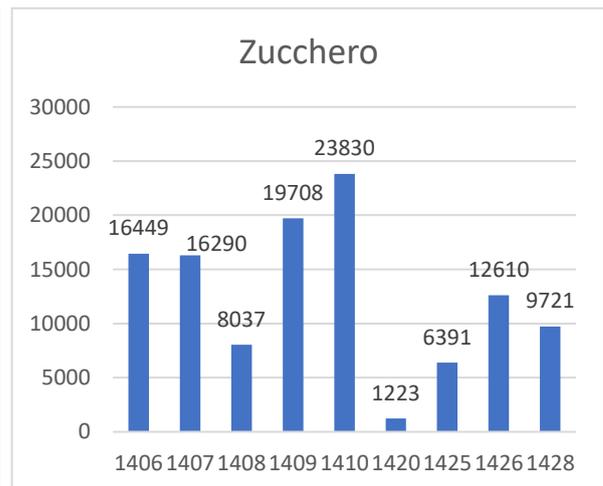


Grafico 22

Anche in questo caso ci troviamo di fronte ad una spezia che, alla fine del Trecento, conobbe una grande fortuna. Tutta l’Europa venne percorsa da una sorta di “saccaro-filia” che sarebbe tramontata solo tra la fine del XVI e l’inizio del XVII secolo⁶⁷⁴, portando la domanda di zucchero sui mercati del continente a livelli molto elevati e spingendo anche alcune regioni della penisola iberica o dell’Italia Meridionale a investire nella sua produzione⁶⁷⁵. Tale domanda, nonché la successiva risposta commerciale, è ben testimoniata dalle fonti bolognesi, nelle quali lo zucchero da una parte mantiene sempre livelli molto elevati, dall’altra un discreto equilibrio anche nel XV secolo, senza subire drastici cali come nel caso di altre spezie. Anche qui, la costanza dei suoi passaggi e i volumi – fanno eccezione alcuni registri del XV secolo, tra i quali quelli che comprendono poche mensilità – suggeriscono che la circolazione di questo prodotto fosse costante e rappresentasse un articolo centrale per i mercanti commissionari della piazza bolognese. Come per lo zenzero, nel Medioevo erano note diverse qualità di zucchero, alcune delle quali caratterizzate dalla presenza di un gastroponimo, altre invece da un aggettivo inerente ai modi con cui

⁶⁷³ Si vedano le riflessioni in merito in A. J. Grieco, 2021, pp.338-341

⁶⁷⁴ Cfr. S. W. Mintz, 1985.

⁶⁷⁵ M.Ouerfelli, 2008, pp. 149-160.

venivano prodotte, o perfino a quello in cui venivano trasportate. Se infatti lo zucchero *damaschino* richiama il nome dell'omonima città di Damasco, o lo zucchero *alessandrino* quello di Alessandria d'Egitto, o il *babillonio* (*bambillonio*) del "Cairo di Babilonia"⁶⁷⁶, il *caffettino* deve il suo appellativo al fatto che venisse commercializzato in panieri (in arabo *quffa*)⁶⁷⁷, il *muccara* alle plurime raffinazioni a cui veniva sottoposto (tre, per la precisione), per via del verbo arabo *mukarrar* ("ripetere")⁶⁷⁸ e il *musciatto* dall'arabo *muwassat* ("medio"), per il fatto che molto probabilmente si trattava di uno zucchero di medio livello, a metà strada tra quelli più pregiati e quelli di qualità inferiore⁶⁷⁹. Tutta questa eterogeneità di tipi di zucchero – e ci si è limitati a ricordare solo i più noti – purtroppo è completamente assente nei registri bolognesi, tranne che in rarissimi casi. Fatto strano, se si considera che questa volta, sia i *Pacta pro foris* che quelli *pro Bononia* concordano nel non specificare le varietà di zucchero e perciò a tassarle alla stessa maniera. L'assenza di ogni riferimento, non ci consente dunque, al pari dello zenzero, di determinare in maniera precisa da dove provenissero i carichi così voluminosi di questa spezia: che si trattasse di zucchero mediorientale, di Cipro, della Sicilia o anche quello che veniva raffinato direttamente a Venezia⁶⁸⁰, resta attualmente un mistero. Tuttavia, gli agenti del dazio, una differenziazione in realtà la facevano: se la provenienza non costituiva un elemento determinante per l'applicazione di una tassa differente, lo era invece il fatto che lo zucchero viaggiasse sotto forma di pani o in polvere, visto che in questo caso i tariffari di uscita prevedevano, solo per i fiorentini, un dazio diverso per le due tipologie. In generale la polvere di zucchero e gli zuccheri in pani avevano infatti la stessa imposta doganale: la prima veniva tassata 40 soldi alla soma, 8 soldi al centinaio e 9 ½ denari alla decina⁶⁸¹, la seconda 2 lire per soma (dunque sempre 40 soldi), 8 soldi per centinaio e per 9 ½ denari per decina⁶⁸². Per i fiorentini era invece molto diverso e avevano accesso a sconti davvero altissimi: la polvere di zucchero era tassata 9 soldi alla soma (31 in meno); 1 soldo al centinaio (7 in meno) e sorprendentemente 2 ½ denari alla decina, mezzo denaro in più. Per lo zucchero in pani invece era previsto un dazio di 10 soldi alla soma (30 soldi in meno), 2 soldi per centinaio e

⁶⁷⁶ L'area del Cairo viene chiamata così da Pegolotti, *Cfr.*, Pegolotti, p.89.

⁶⁷⁷ M. Ouerfelli, 2008, p. 317.

⁶⁷⁸ *Ivi*, p.343.

⁶⁷⁹ *Ivi*, p. 318

⁶⁸⁰ Ouerfelli, 2008, pp. 246-247.

⁶⁸¹ ASBo, *Comune, Camera del comune, Difensori dell' avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi, n.84: Pacta datiorum civitatis et comitatus (camplone vetus), 1383-1442, c.133v.*

⁶⁸² *Ivi*, c. 129v

lo stesso valore riservato ai non fiorentini per la decina, 9 denari e mezzo⁶⁸³. Come si può notare, la differenza più sostanziale, così come l'agevolazione tariffaria per i fiorentini, riguardava solamente i carichi più elevati (la soma e il centinaio), mentre la decina dello zucchero in pani era identica, se non maggiore. Si tratta di un dettaglio molto importante, poiché ci conferma l'interesse del comune di Bologna a favorire i grossi esportatori, quelli che potevano realmente creare quel flusso ininterrotto di merci che si è più volte evocato nel corso delle pagine precedenti⁶⁸⁴. Tra l'altro, questa strategia applicata dal comune dovette avere un grande successo. Stando ai dati in nostro possesso, infatti, i carichi medi di zucchero che uscivano da Bologna— ma lo stesso vale anche per le spezie viste precedentemente —, si aggiravano sempre tra le 300 e le 500 libbre (dunque al centinaio o alla soma) e non a qualche decina di libbre. Torniamo ora però alla differenza tra zucchero in pani e in polvere, guardandola da un punto di vista quantitativo. Nei grafici presentati nella pagina precedente (grafici 21-22) e inerenti ai volumi totali di zucchero passati per Bologna, queste due tipologie sono state sommate insieme, senza suddividerle. Se provassimo però a separarle, si noterebbe subito che la versione polverizzata costituiva una parte molto minore del totale: ammontava infatti a 56247 libbre, contro le 163587 di quelli in forma di pane (Grafico 23), rappresentando dunque solamente il 26% del totale.

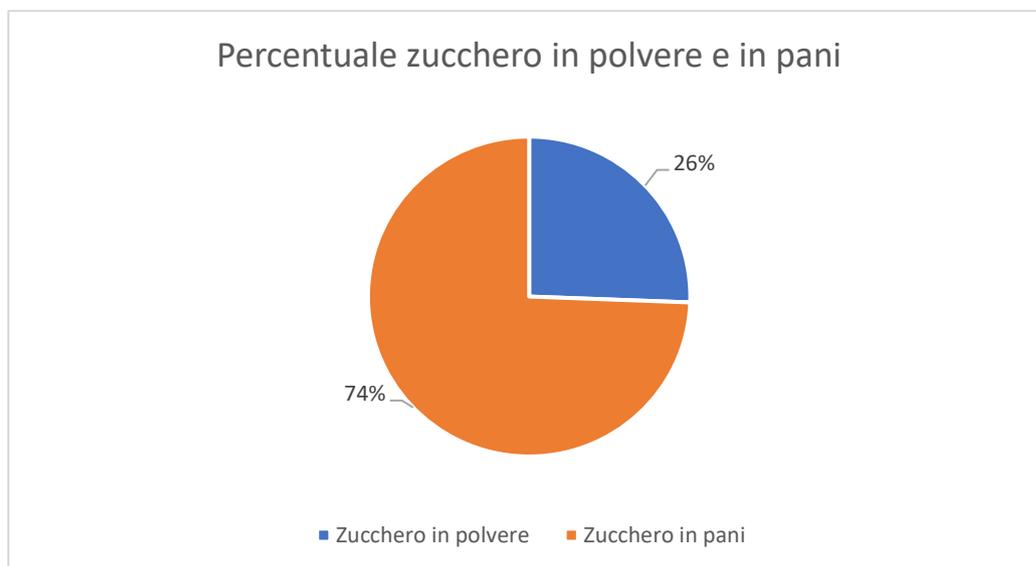


Grafico 23

⁶⁸³ Come aveva sottolineato Roberto Greci tra soma e centinaio corre un perfetto rapporto 5:1, mentre la decina era decisamente più svantaggiosa *Cfr.*, Greci, 2004 (ristampa), p. 67

⁶⁸⁴ L'ipotesi era stata anche proposta da Roberto Greci. *Cfr.*, R Greci, 2004 (ristampa), p. 66

Questa particolare tipologia di zucchero doveva il suo nome, come si è anticipato anche nei capitoli precedenti, al fatto che durante il processo produttivo veniva raffinata solo una volta, non consentendogli di mantenere per lungo tempo la classica forma oblunga – a guisa di cappello o di pane –, con cui erano confezionati gli altri⁶⁸⁵. La lavorazione più semplice aveva, come si può immaginare, anche un impatto sul mercato e sul prezzo dello zucchero, molto inferiore rispetto a quelli raffinati due o perfino tre volte. Sulla piazza veneziana dell'ultimo decennio del Trecento, ad esempio, lo zucchero *damaschino* poteva costare mediamente al centinaio tra i 30 ducati nel 1390 e i 20-25 ducati nel 1400⁶⁸⁶, mentre quello in polvere tra i 15-20 ducati⁶⁸⁷. Alla luce di questi dati sembrerebbe che i traffici che orbitavano su Bologna prediligessero tipi di zucchero più “pregiati”, nel senso che – per via del processo produttivo più complesso e dispendioso –, venivano venduti ad un prezzo più elevato sul mercato. Si tratta chiaramente solo di un'ipotesi, alla quale non è possibile dare una risposta più certa per il semplice fatto che i registri del dazio non indicano la qualità né della polvere di zucchero, né dei pani, rendendo di fatto impossibile determinare quanto effettivamente valessero questi prodotti. Tuttavia, come si è visto per lo zenzero, i mercanti che lavoravano su Bologna potevano permettersi di gestire la circolazione di zuccheri anche pregiati, come il *damaschino*, il *muccara* o il *babillonio*, poiché la politica daziaria bolognese si limitava a tassare lo zucchero “d'one raxone” (di ogni tipo) allo stesso modo, rimuovendo qualsiasi variazione di prezzo che dipendeva dalla qualità dello zucchero stesso. Terminiamo le riflessioni sullo zucchero prendendo in esame le poche attestazioni relative alla sua versione più pregiata: lo zucchero *candi*. La nomenclatura di questo prodotto può portare a commettere alcuni errori di valutazione circa le sue caratteristiche e la sua provenienza geografica. Come ha sottolineato Mohamed Ouerfelli, sarebbe infatti errato sia collegarlo per motivi fonetici alla città di Candia, sull'isola di Cipro, che affiancarlo all'altrettanto simile arabo *qand*, nome che designava uno zucchero cristallizzato e che non subiva alcun processo di raffinazione. Piuttosto, *candi* sarebbe il nome dato in Occidente ad un tipo di zucchero che, nei paesi di origine araba era noto come *nabāt*: un

⁶⁸⁵ Ouerfelli, 2008, p. 320

⁶⁸⁶ *Ivi*, p. 336 I dati riportati sono quelli che è stato possibile trarre dai grafici realizzati da Mohamed Ouerfelli. Tuttavia, ci si è limitati a fare una media e a non tener conto di eventuali picchi improvvisi, poiché ci avrebbero portato lontano dal nostro discorso. Per gli approfondimenti i merito si rimanda al suddetto saggio di Ouerfelli, che entra con grande profondità ed esaustività all'interno di queste minime, ma importanti, variazioni.

⁶⁸⁷ *Ivi*, p. 339 Anche in questo caso ci si è basati sul grafico realizzato da Mohammed Ouerfelli. Tuttavia, vi erano delle variabili dovute alla qualità. Per maggiori informazioni si rimanda a *Ivi*, pp. 320- 324. In generale però, esso costava meno rispetto a quello prodotto tramite plurime cotture e raffinazioni

prodotto di altissima qualità, raffinato, a cui venivano aggiunte essenze profumate, come l'acqua di rose e che, molto probabilmente aveva più utilizzi in campo medico che alimentare⁶⁸⁸. Il dazio d'entrata di Bologna ne sottolinea subito la preziosità, tassandolo a 2 lire e 10 soldi⁶⁸⁹, una somma davvero elevata se si considera che, sempre nel dazio per le importazioni, la dogana dello zucchero generico era di 25 soldi (1 lira e 5 soldi)⁶⁹⁰, dunque l'esatta metà. Di questo prodotto così pregiato, se ne trovano pochissimi carichi all'interno dei registri, per un totale di 1662 libbre (540 Kg), tutti concentrati nell'*Universalium* e nel *Nominale* di Matteo di ser Nello del 1388. Fuori da questo anno, il *candi* sparisce del tutto dalla scena del mercato bolognese, non comparando mai più né negli ultimi registri del Trecento, né in quelli che si è analizzato del Quattrocento. La sua scomparsa improvvisa parrebbe confermare quanto rilevato da Mohamed Ouerfelli, che ha sottolineato come lungo il XV secolo gli speciali valenciani riuscirono ad acquisire le competenze per produrlo e metterlo in commercio, sferrando un colpo di grazia ai paesi Mediorientali esportatori, che si videro tagliati fuori dal mercato poiché incapaci di offrire prezzi più favorevoli a quelli di una zona di produzioni situata direttamente nel continente europeo⁶⁹¹.

Le speziarie, un prodotto di difficile classificazione

Una volta passati in rassegna dei volumi che erano capaci di raggiungere lo zenzero, il pepe e lo zucchero, soffermiamoci ora sulla categoria di “spezia” più problematica, tentando di suggerire brevemente qualche chiave di lettura circa la sua natura. Infatti, mentre negli altri casi – sia quelli appena visti, che quelli che si analizzeranno a breve – vi è un nome che permettere di classificare che tipo di spezia stesse transitando per Bologna, in questo caso ci si trova dinanzi al più generico dei termini: *speziarie*, ovvero, “spezie”, senza alcun maggior dettaglio. A complicare le cose, è anche l'assenza di una simile dicitura all'interno dei tariffari: soltanto in quelli *pro foris*, infatti, compare un prodotto chiamato con un indefinito “diverse spetie” e valutato 25 soldi alla soma, 5 soldi per centinaio e 6 denari per decima, con la consueta agevolazione per i fiorentini: 10 soldi per soma, 2 soldi per centinaio e 2 ½ denari per decina⁶⁹². Che cosa si intendeva con un simile termine? Quando questa ricerca

⁶⁸⁸ Ouerfelli, 2008, p.77.

⁶⁸⁹ ASBo, *Comune, Camera del comune, Difensori dell' avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi, n.84: Pacta datiorum civitatis et comitatus (camplone vetus), 1383-1442, c.101r*

⁶⁹⁰ Ivi, c.104v

⁶⁹¹ Ouerfelli, 2008, p. 316.

⁶⁹² ASBo, *Comune, Camera del comune, Difensori dell' avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi, n.84: Pacta datiorum civitatis et comitatus (camplone vetus), 1383-1442, c.125v*

muoveva i primi passi, si era ipotizzato che si trattasse di spezie già mischiate e pestate insieme, impossibili quindi da riconoscere ad occhio nudo e, di conseguenza, da catalogare sotto una precisa categoria per l'esazione daziaria. Il ruolo assunto da queste miscele rivestiva infatti una grande importanza nella cultura alimentare medievale, dove spesso, più che l'uso di spezie singole, se ne prediligeva la loro combinazione⁶⁹³. Concettualmente, tali preparati, non si differenziano troppo dal *curry* indiano che tutti noi conosciamo, e che – come moltissimi elementi della cucina indiana e Orientale – dovrebbe fungere da vera e propria *madeleine* proustiana per ogni storico dell'alimentazione. Infatti, così come il *curry* è ottenuto dall'unione di un numero molto elevato di spezie⁶⁹⁴ – benché spesso nell'immaginario comune esso stesso sia una spezia vera e propria – anche nel Medioevo venivano realizzate particolari miscele per creare dei composti di varia natura. Le più famose erano le cosiddette *spezie forti* e *spezie dolci*: le prime erano composte prevalentemente da pepe, chiodi di garofano e noce moscata, mentre le seconde da zenzero, chiodi di garofano e cannella⁶⁹⁵. Ad esse andrebbero poi affiancate le *spezie cammelline* – consumate in maniera non meno frequente⁶⁹⁶ e che venivano realizzate con l'unione di zenzero, pepe, chiodi di garofano, galanga e zafferano⁶⁹⁷ – oppure molte altre tipologie, tra cui le *spezie tagliate*, le *spezie da lampreda*, o le *spezie da salsa*⁶⁹⁸. Qualora fosse possibile provare in maniera più concreta tale ipotesi, il fatto che attraverso Bologna passassero queste miscele costituirebbe un elemento davvero molto interessante, poiché vorrebbe dire che questi composti venivano realizzati anche per il commercio all'ingrosso e non solo nelle botteghe degli speziali al minuto. A favore di questa teoria, vi sono delle poche, ma tuttavia preziose, aggiunte scritte dagli ufficiali del dazio che, a fianco del consueto termine *spezierie*, in certi casi vi aggiungevano anche gli aggettivi *forti*, *grosse*, *minute* o *sottili*. Si tratta di esempi sparuti nel complesso, ma di cui bisogna comunque tenere conto, poiché indicano una differenziazione, nonché una capacità di discernimento da parte degli stessi doganieri, che sapevano ben riconoscere, anche se non era necessario per scopi daziari, la

⁶⁹³ A. J. Grieco, 2021, pp. 344-348.

⁶⁹⁴ La ricetta più comune conta curcuma, pepe nero, cumino, coriandolo, cannella, chiodi di garofano, zenzero, noce moscata, fieno greco, peperoncino e cardamomo.

⁶⁹⁵ Per gli ingredienti di queste miscele si rimanda a E. C. Schianca, 2011, pp. 627-628. Sul loro consumo, si veda anche A. J. Grieco, 2021, pp. 344-348.

⁶⁹⁶ Allen Grieco, 2021, pp.338-340.

⁶⁹⁷ E. C. Schianca, 2011, p. 628. Si rimanda anche a B. Laurioux, 2002, pp. 269-270. Lo zenzero costituiva una parte importante, fatto che non ci dovrebbe stupire, visto che si è approfondito come il colore dello zenzero essiccato poteva effettivamente aiutare a raggiungere questa particolare tonalità.

⁶⁹⁸ E. C. Schianca, 2011, p.333; 628.

differenza tra le spezie forti o quelle sottili. Un altro aspetto curioso è che tali rare precisazioni sono del tutto assenti nei registri della fine del Trecento, mentre cominciano a comparire, sporadicamente, in quelli del XV secolo, anni in cui tra l'altro esse raggiungono i quantitativi più elevati.

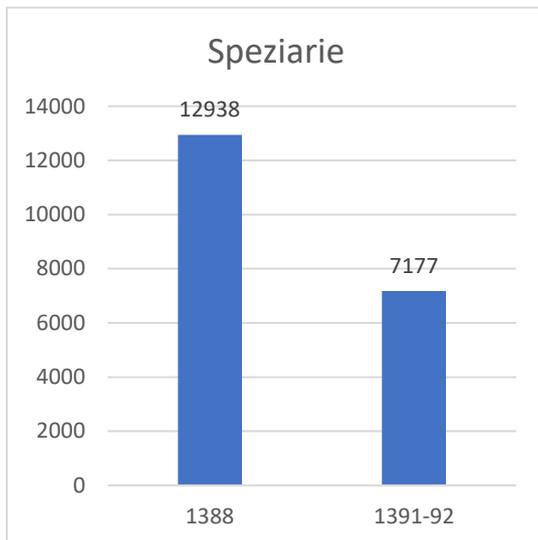


Grafico 24

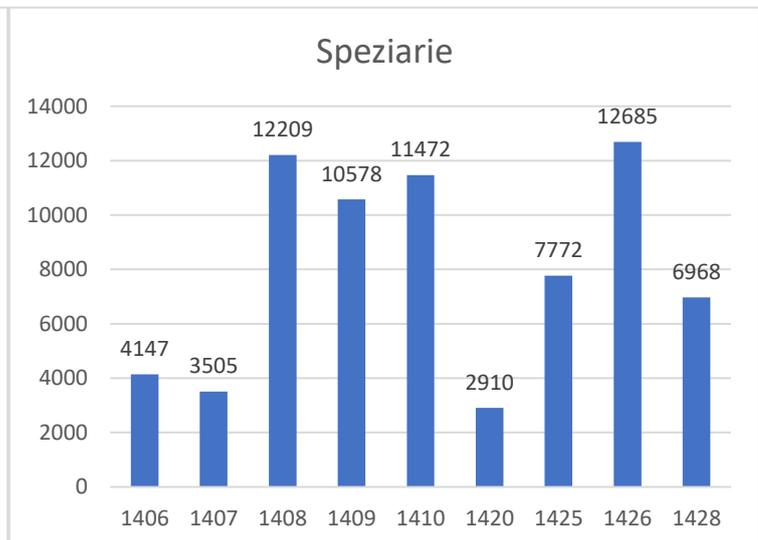


Grafico 25

Effettivamente è col procedere dei primi anni del Quattrocento che si registrano i volumi maggiori, arrivando perfino quasi a scavalcare tra il 1408-1410 i volumi contenuti nell'anno più completo di cui siamo in possesso, il 1388 (Grafico 24-25). Oltre ai tonnellaggi, ciò che cresce nel Quattrocento è anche il peso delle *speziarie* rispetto alle altre spezie: da un periferico 7% nei registri di fine Trecento, esse arrivano a costituire il 19% dei volumi totali nel secolo successivo, scalzando lo zenzero dal podio e divenendo la terza tipologia di spezia più rilevante dello snodo bolognese. La tentazione di vedere in questo incremento l'inizio di una commercializzazione all'ingrosso e su larga scala delle principali miscele di spezie è tanta: sarebbe una scoperta davvero interessante. Tuttavia, questa ipotesi presenta anche alcune criticità, che non ci consentono di sciogliere questo vero e proprio nodo gordiano in maniera definitiva. Infatti, con quale logica si sarebbe potuto commerciare ad ampio raggio delle spezie già tagliate, tritate e pestate, quando erano proprio anche i loro naturali involucri – le scorze, o le bucce – a fornire una grande protezione ai pericoli del viaggio, come si è detto nei paragrafi precedenti? È chiaro che, in forma polverizzata, queste spezie sarebbero state più soggette all'umidità e a tutti quegli agenti atmosferici dannosi da cui mettevano in guardia il Pegolotti e molti altri mercanti, rischiando di perdere da una parte valore commerciale e dall'altra commestibilità. Una soluzione potrebbe essere che le

spezie viaggiassero intere, ma mischiate, preparate per essere pestate e polverizzate in un unico composto una volta giunta a destinazione: una sorta di “ricetta pronta” per la realizzazione di una specifica miscela. Anche questo sarebbe un dato molto significativo, visto che prevederebbe l’esistenza di un sapere condiviso anche tra i mercanti circa le principali composizioni di spezie, tuttavia è poco probabile. Non sono rari infatti i casi di spedizioni di balle composte da più prodotti, spesso suddivisi a lato della registrazione doganale nei pesi di ogni singola unità. Per limitarci ad un singolo esempio, il 14 maggio del 1410, Cristoforo Ambrogi invia a Firenze 2 balle di pepe, del peso complessivo di 427 libbre. Fin qui tutto regolare, se non fosse che nell’imballaggio fossero comprese anche altre spezie, le quali non erano certo sfuggite agli occhi attenti degli ufficiali del dazio, che ne aggiunsero prontamente il peso: 34 libbre di chiodi di garofano, 24 di cannella e 24 di noci moscate⁶⁹⁹. Ora, questa puntigliosità non era chiaramente dovuta solo allo zelo di chi aveva la responsabilità di tassare le merci in uscita, ma rispondeva chiaramente a ragioni di natura fiscale, poiché ognuna di questi prodotti, anche se imballato insieme, aveva un valore daziario diverso, specialmente se calcolata alla decina, come nel caso di queste piccole quantità di spezie: suddividendo il dazio nelle canoniche categorie soma-centinaio-decina, il pepe veniva 40 soldi; 8 soldi; 10 denari (10 soldi; 2 soldi; 2,5 denari per i fiorentini), i chiodi di garofano 25 soldi; 5 soldi; 6 denari (14 soldi; 2 soldi e 10 denari; 3,5 denari per i fiorentini), la cannella 20 soldi; 4 soldi; 5 denari (14 soldi; 1 soldo e 7 denari; 2 denari) e la noce moscata 40 soldi; 8 soldi; 10 denari, senza alcuno sconto per i mercanti di Firenze⁷⁰⁰. È chiaro che, se ci si fosse limitati a raggrupparle tutte sotto la categoria “pepe”, il comune avrebbe registrato una perdita, rispetto a quanto avrebbe dovuto esigere da Cristofano di Ambrogi. Riducendo per comodità a denari – secondo la proporzione che 1 lira valeva 20 soldi e 1 soldo 12 denari – otteniamo che il dazio delle 427 libbre di pepe ammontava a 103 denari⁷⁰¹, quello dei chiodi di garofano a 12 denari⁷⁰², quello della cannella a 5 denari⁷⁰³ e la noce moscata a 24 denari. Il totale del dazio, comprese le balle di pepe e le quantità minute

⁶⁹⁹ ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/89, reg. *Universalium* 1410, c.36v.

⁷⁰⁰ Il fatto che non vi fossero particolari sconti per i fiorentini suggerisce o che davvero questa fosse una spezia piuttosto rara e su cui si poteva far valere un dazio unico, oppure che prendesse strade diverse, nelle quali Bologna aveva un ruolo tutto sommato periferico.

⁷⁰¹ 2 soldi per centinaio = 8 soldi + 2,5 denari alla decina ($2.7 \times 2.5 = 6.75$, ovvero 7 approssimato per eccesso). Da qui riduciamo gli 8 soldi a denari ($8 \times 12 = 96$) e li sommiamo ai 7 denari, ottenendo 103 denari in tutto.

⁷⁰² Matematicamente ammonta a 11.9 denari, si è pertanto arrotondato per eccesso, come negli altri casi, qualora si superava lo 0.5.

⁷⁰³ Il risultato preciso è 4.8 denari

delle altre spezie era dunque 144 denari. Se si fosse invece raggruppato tutto sotto alla categoria della spezia protagonista, ovvero il pepe, Cristoforo avrebbe dato ai doganieri 122 denari in tutto⁷⁰⁴, ben 22 denari in meno, una perdita sicuramente non trascurabile. Ora, visto che le *speziarie* erano tassate per i fiorentini sempre 10 soldi alla soma e 2 ½ denari alla decina, se questo carico fosse stato registrato come “diverse spezie”, il dazio sarebbe ammontato sempre a 122 denari. Se dunque per *speziarie* intendessimo un insieme di spezie mischiate e difficili da quantificare singolarmente – e perciò inserite in un’unica categoria – verrebbe da chiedersi come mai Cristoforo di Ambrogio non abbia colto l’opportunità di riporle tutte in un unico contenitore, magari un barile come spesso venivano inviate le *speziarie*, e risparmiare 22 danari, ovvero quasi due soldi: sarebbe stato come se si fosse accaparrato gratuitamente l’invio di 100 libbre di pepe in più, che erano tassate, appunto 2 soldi al centinaio. Come si vede, le interpretazioni che si possono fare attorno a questo prodotto sono davvero molte e nessuna ci consente di raggiungere una risposta definitiva al quesito su cosa rappresentasse realmente questa categoria merceologica. Che si trattassero di spezie intere, ma mischiate, parrebbe difficile a seguito delle riflessioni appena fatte e considerando l’attenzione che giustamente gli ufficiali del dazio ponevano su ogni singola tipologia e sul suo valore al momento della registrazione e della riscossione del dazio. Potrebbero però esservi delle eccezioni? Poiché Cristoforo di Ambrogio, così come gli altri mercanti che lavoravano sulla piazza bolognese, svolgeva il ruolo di intermediario, potrebbe essere infatti che non gli fosse possibile riporre le spezie in un unico contenitore in quanto al suo committente (in questo caso Johannes Dominici) dovevano arrivare separate e non mescolate le une con le altre. Forse, per ora, l’ipotesi più valida è che fossero davvero di spezie già pestate, visto che la miscelazione rendeva di fatto impossibile stabilire quali fossero le percentuali di ogni spezia nel composto che si generava e, dunque, era necessario creare una sottocategoria specifica per questo tipo di prodotto realizzato dalla lavorazione delle spezie stesse. I confronti con altre fonti, come i carteggi commerciali, non aiutano: negli estratti conto dell’Archivio Datini di Prato si è infatti trovata per ora solo una menzione di “spezie dolci” e una di “spezierie”, troppo poche per poter essere utilizzate a sostegno di questa tesi⁷⁰⁵. Tuttavia, pur non potendo abbracciare in maniera completa questa

⁷⁰⁴ Per la precisione, 122,5. In questo caso si è arrotondato per difetto, non superando lo 0.5

⁷⁰⁵ “Spezieria” si trova in ASPo, *Datini*, 526, Livorno-Pisa, Tedaldi Cristofano di Agnolo a Datini Francesco di Marco e Agli di Manno di Albizo e Comp, **/**/1396; mentre “spezie dolci” in ASPo, *Datini*, 657, Genova-Firenze, Datini

teoria, sicuramente i valori raggiunti dalle *speziarie* nel XV secolo ne suggeriscono una crescita sostanziale rispetto alla fine del secolo precedente. Un dato molto importante qualora sarà possibile dare più fondamenta all'ipotesi che si trattassero di miscele di spezie, poiché vorrebbe dire che questi composti avevano raggiunto nel XV secolo una dimensione commerciale a medio (o lungo raggio) che, precedentemente, non esisteva, fornendoci numerosi spunti di riflessione sulla circolazione non solo delle spezie in senso lato, ma anche dei loro derivati.

Lo zafferano

Prodotto “autoctono” della penisola italiana, lo zafferano si conquista a pieno titolo il ruolo di spezia meno remota tra quelle che attraversavano lo snodo di Bologna. Effettivamente i tariffari di entrata – anche in questo caso gli unici a fornire indicazioni gastrotoponomastiche – contemplano l'esistenza di quattro varietà di zafferano, due molto vicine e pregiate (quello toscano e lombardo), una vicina ma dal valore daziario minore (quello marchigiano) e infine, con la stessa gabella di quest'ultimo, una varietà extra-peninsulare, ovvero lo zafferano d'Orto, di origine catalana. La caratteristica fiscale di tutte le quattro varietà è che il dazio d'importazione veniva calcolato non a soma, centinaio e decina come nel caso di tutte le altre spezie, ma a libbra singola: 3 soldi per lo zafferano toscano e lombardo e 2 soldi e 6 denari per quello marchigiano e catalano. Lo scarto di prezzo tra i primi due degli ultimi era, come si può vedere, abbastanza limitato – 6 denari –, ma tuttavia ci indica che, da un punto di vista qualitativo, esistevano differenze ben note, che si riverberavano nel loro valore monetario. Oltre ad essere una spezia che cresceva vicino ai territori del comune emiliano, essa ha anche il primato di essere quella più costosa tra quelle presenti nei registri. Si pensi che importare 100 libbre di pepe a Bologna comportava una gabella di 1 lira e 5 soldi (300 denari), mentre 100 libbre di zafferano toscano ben 15 lire (300 soldi, ovvero 3600 denari). Non è un caso che le spedizioni di zafferano quasi mai raggiungano le cento libbre, ma invece di norma si aggirino dalle poche decine di libbre fino a 40-50, sempre inviate all'interno di piccoli fardelli molto probabilmente di cuoio, i contenitori migliori secondo Pegolotti per trasportare e conservare una spezia tanto preziosa. Prima di andare a vedere le quantità di zafferano che sono

Francesco di Marco e Andrea di Bonanno di Ser Berizio e Comp. a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Lorenzo di Ser Berizio e Comp., 15/12/1394. Forse vi sono altri esempi, che future ricerche e scavi d'archivio potranno riportare alla luce.

segnalate nei registri del dazio, bisogna mettere in evidenza un fatto vagamente “bizzarro” che interessa lo zafferano all’interno dei tariffari. Si è detto infatti come quelli di entrata si soffermino a suddividerli per provenienza e ad attribuire alle diverse qualità un dazio specifico. Oltre allo zafferano toscano, lombardo, marchigiano e catalano tuttavia, compaiono anche altri due prodotti legati in un qualche modo a questa spezia e che si rischia di confondere con essa: l’asflore e le *femenelle de zaffarano*. Il primo era uno dei nomi con cui si era soliti indicare il cartamo (*Carthamus tinctorius L.*), una pianta con un’infiorescenza dal colore giallo aranciato molto acceso, il quale però veniva utilizzato più come sostanza tintoria che non come alimento⁷⁰⁶ e che aveva un valore economico decisamente più basso dello zafferano: nei tariffari d’importazione viene tassato 2 lire al centinaio⁷⁰⁷ (480 denari per 100 libbre contro i 3600 dello zafferano toscano), mentre in quelli *pro foris* 15 soldi per soma, 3 soldi per centinaio e 3 ½ denari per decina, senza alcuno sconto per i fiorentini⁷⁰⁸. Le femminelle sono invece un prodotto che si trova nel fiore dello zafferano vero e proprio. Benché il nome sia al femminile, si tratta di tre filamenti gialli che costituiscono invece la parte maschile del fiore e che non hanno – a differenza degli stimmi rossi da cui viene ricavata questa spezia – proprietà organolettiche e cromatiche tali da essere utilizzate in cucina o nell’industria tessile. Al contrario, esse venivano spesso utilizzate (insieme al cartamo), per adulterare i preziosi carichi di zafferano, tant’è che negli Statuti dell’Arte dei medici e speciali si ammonisce coloro che “maximamente forestieri e non sottoposti alla dett'arte, conducono e vendono, e condurre e vendere fanno nella città e contado di Firenze le femminelle del gruogo, che in verità non sono d'alcuna bontà, efficacia o valore, e spesse volte avviene che con esse femminelle, aventi la vista e la 'mmagine del vero gruogo, il vero zafferano si falsifica e sofisticasi, la qual cosa viene in abominatione di tucti e mercanti, e maximamente degli artefici della dett'arte”⁷⁰⁹. Si trattava pertanto di un prodotto che, a rigor di logica, doveva valere molto

⁷⁰⁶ Al colore dello zafferano valenciano, ad esempio, in certi casi si preferiva proprio quello del cartamo (*alazor*), che tra l’altro costava anche molto meno, ma era capace di donare tonalità molto apprezzate in Europa. Cfr., J.V.G. Marsilla, 2017, pp. 290-291. Si veda anche M.Pastoureau, 1997, pp. 155-156 e il classico A. Petino, 1951

⁷⁰⁷ ASBo, *Comune, Camera del comune, Difensori dell’ avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi, n.84: Pacta datiorum civitatis et comitatus (camplone vetus), 1383-1442, c.104v.* Pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, 2014, p.208.

⁷⁰⁸ ASBo, *Comune, Camera del comune, Difensori dell’ avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi, n.84: Pacta datiorum civitatis et comitatus (camplone vetus), 1383-1442, c.133v.* Potrebbe in questo caso valere il discorso fatto per le noci moscate che, in quanto merce rara e di particolare pregio, non viene annoverata tra quelle per cui istituire una tariffa agevolata per i fiorentini.

⁷⁰⁹ R. Ciasca, 1922, Cap. XVI.

meno rispetto allo zafferano ottenuto dagli stimmi del fiore. Ecco però che qui sorge un vero e proprio mistero nei tariffari bolognesi. Le suddette *femmenelle*, infatti, valevano quattro volte tanto rispetto allo zafferano toscano e lombardo, le varietà più pregiate, e il loro dazio ammontava nei tariffari per le importazioni ad addirittura 8 soldi per ogni libbra⁷¹⁰. Si tratta di una ipervalutazione del tutto priva di senso e logica, considerando che le femminelle non valgono assolutamente nulla nel processo produttivo dello zafferano, mancando sia di aroma, che di sapore che di un vero e proprio potere colorante. Si potrebbe forse ipotizzare un errore clamoroso da parte di chi aveva compilato i tariffari *Pro Bononia*? È possibile: guardando infatti il dazio delle *femmenelle* nella tariffa *pro foris*, si nota immediatamente un cambio di rotta, in quanto questo prodotto viene valutato 6 soldi alla soma, 1 soldo e 2 ½ al centinaio e 1 ½ denari alla decina, un valore decisamente più basso, ma conforme a quello che realmente poteva avere da un punto di vista commerciale⁷¹¹. Lo zafferano infatti, che nei tariffari *pro foris* viene raggruppato in un'unica categoria senza distinzione qualitativa – e utilizzando peraltro il sinonimo *gruogo*, anziché “zafferano”⁷¹² – ha un dazio non paragonabile a nessun'altra spezia, e tanto meno al cartamo e alle *femmenelle* viste precedentemente: ben 5 lire alla soma (dunque 1200 denari), 20 soldi al centinaio e 2 soldi alla decina⁷¹³. È da segnalare che per i fiorentini, la gabella di questa spezia era molto meno impattante, visto che era previsto uno sconto davvero notevole: alla soma 45 soldi e 8 denari (548 denari in tutto, meno della metà rispetto a quello che avrebbero versato i non fiorentini), al centinaio 9 soldi e 2 denari e alla decina 11 denari⁷¹⁴. Si trattava di un prezzo comunque molto elevato: per riprendere il paragone fatto prima, se un fiorentino avesse inviato una soma di pepe avrebbe pagato 10 soldi (120 denari), ma con lo stesso quantitativo di zafferano, si sarebbe trovato a dover saldare, nonostante la tariffa agevolata, ben 548 denari, ovvero più di quattro volte tanto. Nonostante ciò – forse proprio grazie anche alla lungimirante politica daziaria messa in atto dal comune verso i fiorentini – lo zafferano scorreva per la piazza bolognese con una frequenza davvero costante e raggiungendo volumi molto interessanti. Il dato quantitativo diventa ancora più eloquente se si tiene conto

⁷¹⁰ ASBo, *Comune, Camera del comune, Difensori dell' avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi, n.84: Pacta datiorum civitatis et comitatus (camplone vetus), 1383-1442, c.101v*. Pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, 2014, p.201

⁷¹¹ *Ivi*, c.126r

⁷¹² Nei registri del dazio invece è segnalato sempre come “zafferano”

⁷¹³ ASBo, *Comune, Camera del comune, Difensori dell' avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi, n.84: Pacta datiorum civitatis et comitatus (camplone vetus), 1383-1442, c.126v*

⁷¹⁴ *Ibidem*

del fatto che questa spezia è sicuramente quella che possedeva il peso specifico più basso rispetto alle altre. Lo zafferano infatti si ottiene dall'essiccazione dei tre stimmi che crescono nel bocciolo del fiore dell'omonima pianta (*crocus sativus*). Va da sé che, per produrne anche quantità relativamente basse, fosse necessario raccogliere e lavorare una moltitudine di fiori davvero altissima: si pensi che per produrre un solo Kilogrammo di zafferano occorrono mediamente 200000 fiori in tutto, mentre una libbra – unità di misura di nostro interesse – circa 70000⁷¹⁵. Ora, tenendo conto di questi numeri e osservando i valori riportati nei seguenti grafici (Grafici 16-27), proviamo a fare qualche piccolo conto che ci consenta di avere una visione più puntuale del reale afflusso di zafferano sulla piazza Bolognese. L'andamento è chiaramente molto diverso da quello delle altre spezie, visto che si registrano dei momenti di drastici cali, come nel 1407, 1425 e 1426, o di completa assenza, come nel 1428 – anche se il motivo potrebbe essere che il registro copre solo sei mesi –, preceduti magari da picchi davvero elevati, come nel 1388, dove ne passarono addirittura 24224 libbre (7,8 tonnellate)⁷¹⁶ e da anni in cui emerge un discreto equilibrio che, anzi, tende ad una timida crescita, come tra il 1408 e il 1420.

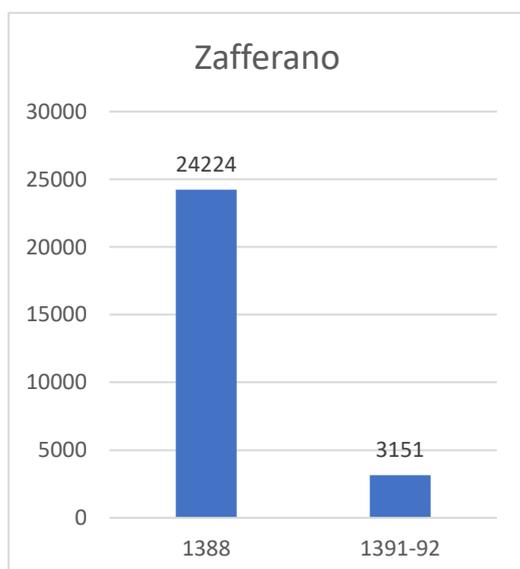


Grafico 26

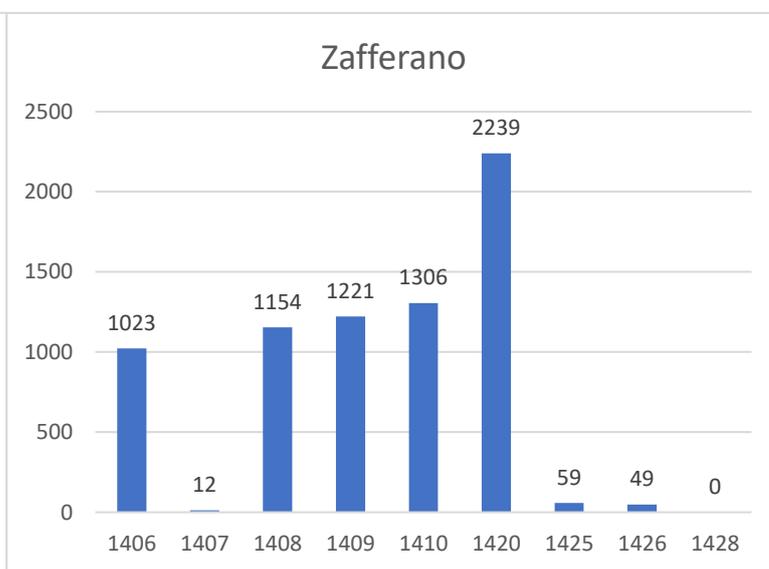


Grafico 27

⁷¹⁵I dati in Kilogrammi sono stati recuperati dal sito del consorzio per la tutela dello zafferano dell'Aquila <http://www.zafferanodop.it>, mentre quelli sulla libbra si trovano in P. Freedman, 2009, p. 152.

⁷¹⁶ L'investimento era davvero notevole, ma rappresentava per il comune una grande entrata, considerando che il dazio che venne versato complessivamente dai mercanti per inviare questa quantità ammontava approssimativamente (considerando che alcuni erano fiorentini, altri no e che veniva spedito alla decina o al centinaio) a 111 lire (26640 denari).

Per capire però cosa si celava dietro a questi volumi astratti, purché indubbiamente molto alti, proviamo ad eseguire alcuni semplici calcoli: poiché che per realizzare una libbra di zafferano erano necessari all'incirca 70000 fiori di croco, nel 1388 sarebbe stato inviato il prodotto derivante dalla lavorazione di più di un milione e mezzo di fiori. Sommando invece tutti i dati di cui siamo in possesso, si raggiungerebbe una cifra impressionante, quasi difficile anche solo da immaginare: 34438 libbre di zafferano totali (11 tonnellate) corrisponderebbero a quasi 2 milioni e mezzo di fiori. Si capirà bene che ogni tentativo di confronto con le altre spezie sarebbe a dir poco vano, nonché metodologicamente sbagliato: troppe sono le differenze che separano lo zafferano dallo zenzero, dal pepe, o perfino dalle noci moscate (che ad esempio pesano tra i 4-5 grammi ognuna), a partire dal processo produttivo, ai costi del dazio e, infine, alle modalità di trasporto: piccoli fardelli leggeri dal peso medio di 30-50 libbre, piuttosto che grandi balle o barili di 300 o 500 libbre l'uno. Così, questi volumi che apparentemente potrebbero sembrare molto bassi, in realtà suggeriscono l'esistenza di una circolazione di zafferano molto sostenuta e anche abbondante, se rapportata alla bassa resa della sua produzione. Tra l'altro, come accadeva anche per i chiodi di garofano ad esempio, lo zafferano difficilmente deteneva – da un punto di vista alimentare – un ruolo di protagonista: in cucina veniva centellinato, anche in virtù del suo pregio, e utilizzato in quantità irrisorie rispetto ad altre spezie più abbondanti, come lo zenzero o il pepe. Allen Grieco ha evidenziato come per la mensa della Signoria di Firenze ne venisse acquistato mediamente $\frac{1}{2}$ oncia o 1 oncia soltanto e, solo raramente, 2 once, dunque da un minimo di 15-20 grammi ad un massimo di 60-70 grammi in situazioni eccezionali⁷¹⁷. Poco o niente, se paragonato alle quantità che commerciavano anche singolarmente i mercanti, visto che i “leggeri fardelli” citati precedentemente, contenevano pur sempre 30 libbre di zafferano, ovvero quasi 10 Kg di questa spezia: un quantitativo davvero alto, che anche oggi un consumatore medio di zafferano difficilmente potrebbe acquistare con tanta facilità.

Chiodi di garofano e cannella

Concludiamo con le ultime due spezie presenti nei registri, i chiodi di garofano e la cannella, prodotti originari dell'Oriente e provenienti anche da regioni molto remote, come nel caso dei chiodi di garofano, che venivano dall'arcipelago delle Molucche, dunque da

⁷¹⁷ A. J. Grieco, 2021, p.349

un'area anche più lontana di quella in cui veniva coltivato il pepe o lo zenzero. Nonostante la lontananza, al pari delle altre spezie, esse trovarono un vasto impiego in Occidente, tant'è che compaiono in moltissime preparazioni contenute nei ricettari e costituivano ingredienti molto importanti anche nella realizzazione delle succitate miscele di spezie: la cannella era, al pari dello zenzero, la principale spezia delle cosiddette *spezie dolci* e *cammelline*, mentre i chiodi di garofano si trovano sia quelle dolci che in quelle forti, ma utilizzati sempre in quantità molto più ridotta, a causa del loro aroma molto molto pungente e sovrastante. Da un punto di vista daziario la gabella della cannella, come si è visto nel paragrafo delle *spezierie*, ammontava a 20 soldi la soma, 4 soldi per centinaio e 5 denari per decina (per i fiorentini 14 soldi la soma, 2 soldi e 10 denari il centinaio e 3 ½ denari la decina), mentre quella dei chiodi di garofano a 25 soldi la soma, 5 soldi il centinaio e 6 denari la decina (per i fiorentini 14 soldi la soma, 2 soldi e 10 denari il centinaio e 3 ½ denari la decina). Nulla di così esoso dunque, specie se paragonato a quello previsto per altre spezie, magari anche più popolari e commercializzate. Infatti, non può sfuggire alla nostra attenzione che, come si è visto precedentemente, la gabella della triade di spezie più importanti (zucchero, pepe e zenzero) ammontava sempre a 40 soldi la soma per i non fiorentini⁷¹⁸, ovvero 20 soldi in più rispetto alla cannella e 25 soldi rispetto ad un prodotto più raro e più remoto come i chiodi di garofano. Se questo può già apparire strano, lo diventa ancora di più se si guarda ai tariffari riservati ai fiorentini, dove la situazione si ribalta: 10 soldi alla soma il pepe e lo zenzero e 9 lo zucchero, mentre 14 soldi la cannella e i chiodi di garofano, ovvero 4 soldi in più. Perché lo zucchero, lo zenzero e il pepe avevano un dazio più elevato della cannella e dei chiodi di garofano, mentre nella tariffa riservata ai fiorentini queste ultime due hanno un valore più elevato? Probabilmente anche questo gioco di prezzi rientrava nella più volte citata politica daziaria bolognese, volta principalmente ad attrarre i mercanti fiorentini ed invitarli ad investire sullo snodo cittadino. Infatti, poiché lo zucchero, il pepe e lo zenzero, rappresentavano il cuore pulsante delle spezie in transito a Bologna, il comune poteva permettersi di alzarne il dazio per i non fiorentini, poiché tali prodotti, avendo un'alta domanda sul mercato, sarebbero comunque passati per Bologna. Anzi, con un po' di malizia, si potrebbe perfino ipotizzare che dietro vi fosse la precisa volontà di far apparire lo sconto riservato ai fiorentini ancora più elevato, visto che rispetto ai mercanti di altre città potevano

⁷¹⁸ Quella dello zenzero è indicata nei tariffari *pro foris* a 2 lire, le quali equivalgono appunto a 40 soldi.

pagare 30 o 31 soldi in meno. Per dirla in termini pratici, allo stesso dazio che avrebbe dovuto pagare un mercante lucchese per spedire una soma di pepe (500 libbre circa), i fiorentini ne potevano spedire quattro (2000 libbre circa), ponendosi in posizione di vantaggio rispetto ai propri concorrenti. Per la cannella e i chiodi di garofano una tale strategia non era chiaramente applicabile, visto che la loro circolazione era molto inferiore a quella del pepe, dello zucchero e dello zenzero. Infatti, istituire un dazio alto tanto quanto quello di queste ultime – o addirittura maggiore proprio per via del loro più alto valore sul mercato – avrebbe rischiato di tagliare le gambe ad un commercio di per sé già molto carente (almeno sullo snodo bolognese), mentre invece tenendolo basso e, con una sorta di effetto sorpresa, anche inferiore a quello delle spezie più “popolari”, si sarebbe potuto incentivare i mercanti (fiorentini e non) a investire su Bologna anche per il transito della cannella e dei chiodi di garofano. Nella teoria questo ragionamento potrebbe non essere errato e dimostrare l’acume e la lungimiranza di Bologna nel suo modo di presentarsi ai mercanti forestieri, tuttavia, anche potendo contare su dazi relativamente bassi, queste due spezie non raggiunsero mai quell’affluenza e quei quantitativi che, a rigor di logica, ci si aspetterebbe. Basandosi sui dati raccolti nei quattro grafici seguenti infatti (Grafici 28-29-30-31), emerge al contrario una certa stagnazione nei passaggi di queste spezie che, anche negli anni maggiormente significativi, non riescono a raggiungere volumi particolarmente elevati. La cannella raggiunge infatti un totale di 14011 libbre (4,5 tonnellate), mentre i chiodi di garofano 12034 (poco meno di 4 tonnellate).

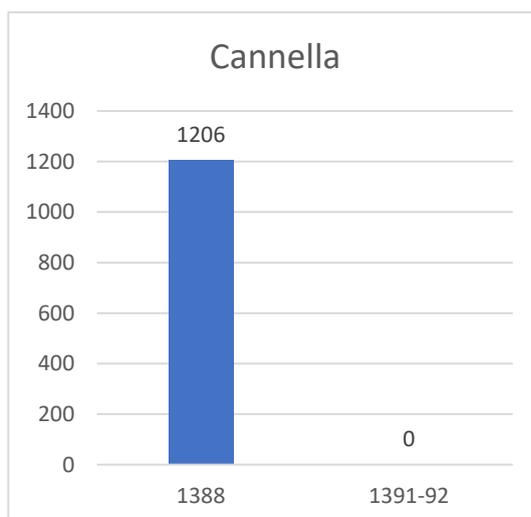


Grafico 28

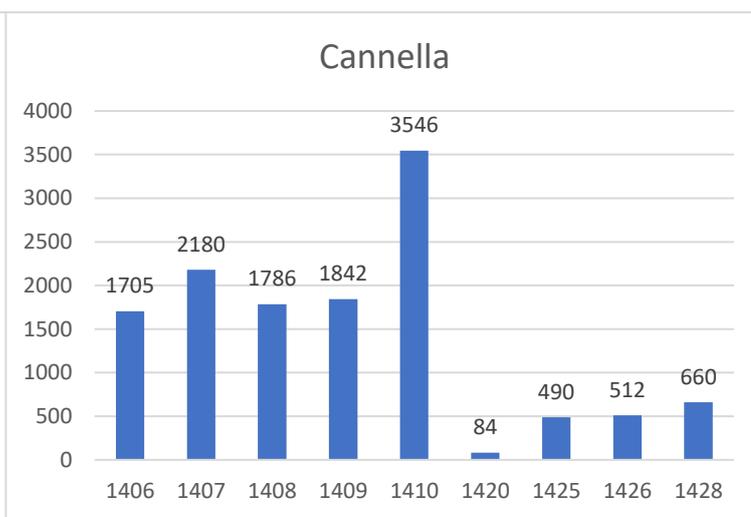


Grafico 29

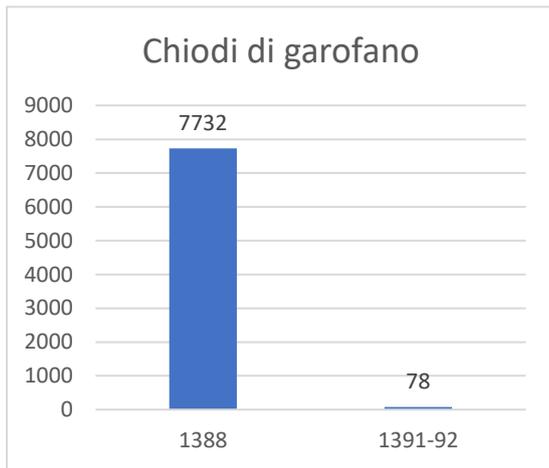


Grafico 30

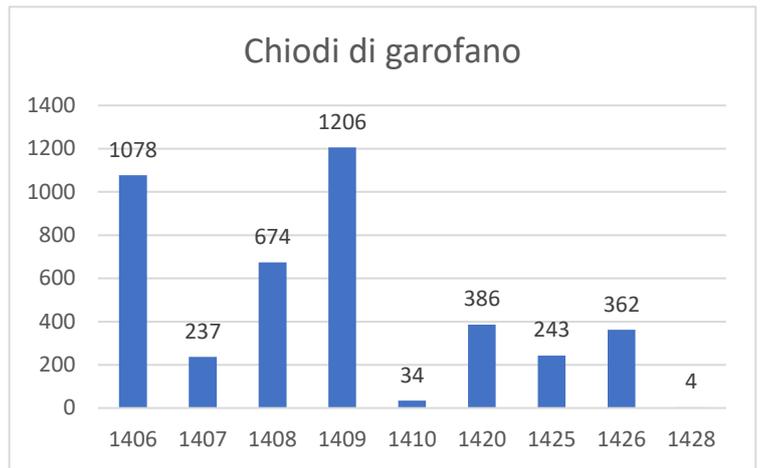


Grafico 31

Molto poco se si considera che, paradossalmente, una spezia costosa come lo zafferano registrò 34438 libbre totali e che, nella maggior parte dei casi, riusciva a raggiungere annualmente quantitativi analoghi o addirittura superiori a quelli della cannella o dei chiodi di garofano. Questa assenza andrebbe chiaramente motivata, tuttavia non ci resta che tentare di abbozzare alcune ipotesi, visto che la documentazione consultata non offre particolari appigli per comprendere appieno le ragioni dietro a queste quantità minori. La prima, forse la più banale e fragile in quanto molto semplicistica, ma non necessariamente da scartare a priori, è che i traffici di queste spezie si muovessero su circuiti in cui Bologna non rappresentava una tappa particolarmente accattivante. Certo, può apparire strano, visto che la piazza di Venezia da cui provenivano questi prodotti era uno dei bacini di raccolta delle spezie più importanti di tutta la penisola, tuttavia non lo si può escludere. La seconda ipotesi riguarda invece la disponibilità di queste spezie sul mercato. Certamente il pepe, lo zucchero e lo zenzero, costituivano come si è visto il gruppo principale delle spezie che circolavano in Occidente e a ciò contribuiva indubbiamente sia la facilità con cui potevano essere reperite sul mercato che il loro valore. La cannella e, in particolare i chiodi di garofano, erano rispetto ad esse spezie più pregiate: dai dati di cui siamo in possesso sappiamo che a metà del Trecento la Signoria di Firenze li comprava all'oncia (30-35 g circa) per 96 denari, oppure anche 1.6 denari per ogni singolo chiodo, mentre lo zucchero costava ad esempio solo 14 denari all'oncia⁷¹⁹. Sempre sul mercato di Firenze, però tra la fine del Trecento e l'inizio del Quattrocento, Maria Giagnacovo ha rilevato che i chiodi di

⁷¹⁹ Allen Grieco, 2021, p.340

garofano potevano costare tra i 6 e gli 8 soldi all'oncia (72-96 denari) – mantenendo dunque il proprio prezzo quasi del tutto inalterato rispetto a quello della metà del secolo – mentre negli stessi anni il pepe veniva venduto solo a 2 soldi all'oncia⁷²⁰. D'altronde, se guardiamo ai carichi di nave di ritorno a Barcellona studiati da Damien Coulon, sia la cannella che i chiodi di garofano rappresentavano una percentuale di carico molto minore a quella delle spezie precedentemente ricordate, come lo zenzero, lo zucchero e il pepe⁷²¹. Vi è infine una terza ed ultima ipotesi, ovvero che i chiodi di garofano e la cannella venissero commerciate non individualmente sulla rotta di Bologna, ma già in un qualche modo lavorate e amalgamate insieme ad altre spezie per creare quelle miscele che potrebbero essere rappresentate dalla categoria delle *speziarie*. Se si riuscisse a dimostrare che i carichi indicati con questo appellativo generico fossero composti da “diverse spetie”, appunto, si potrebbe teorizzare che la cannella e i chiodi di garofano – che rientravano quasi sempre nelle ricette per le spezie *forti, dolci, camelline* e così via – fossero presenti anche lì, in quantità variabili che, ovviamente, non sarà forse mai possibile sapere con certezza assoluta.

Un ultimo breve sondaggio: la stagionalità delle spezie nei registri bolognesi

Una volta visti i quantitativi, cerchiamo di rispondere brevemente alla domanda sui momenti dell'anno in cui le spezie passavano con maggior frequenza attraverso lo snodo bolognese: in altre parole, la loro stagionalità. Nei grafici seguenti (Grafici 32-33-34) sono raccolti i passaggi di spezie per ogni singolo mese, sia complessivamente (dal 1388 al 1428) che secondo la divisione già proposta nelle pagine precedenti tra i grafici di fine Trecento e quelli del Quattrocento. All'appello mancano i dati dei registri incompleti, ovvero quelli che coprono solamente metà anno, poiché avrebbero chiaramente potuto influenzare troppo quegli unici mesi di cui sono testimoni, destabilizzando l'intera rappresentazione dell'andamento su base annuale.

⁷²⁰ M. Giagnacovo, , 2002, p.117.

⁷²¹ D. Coulon, 2018, pp. 398-402.

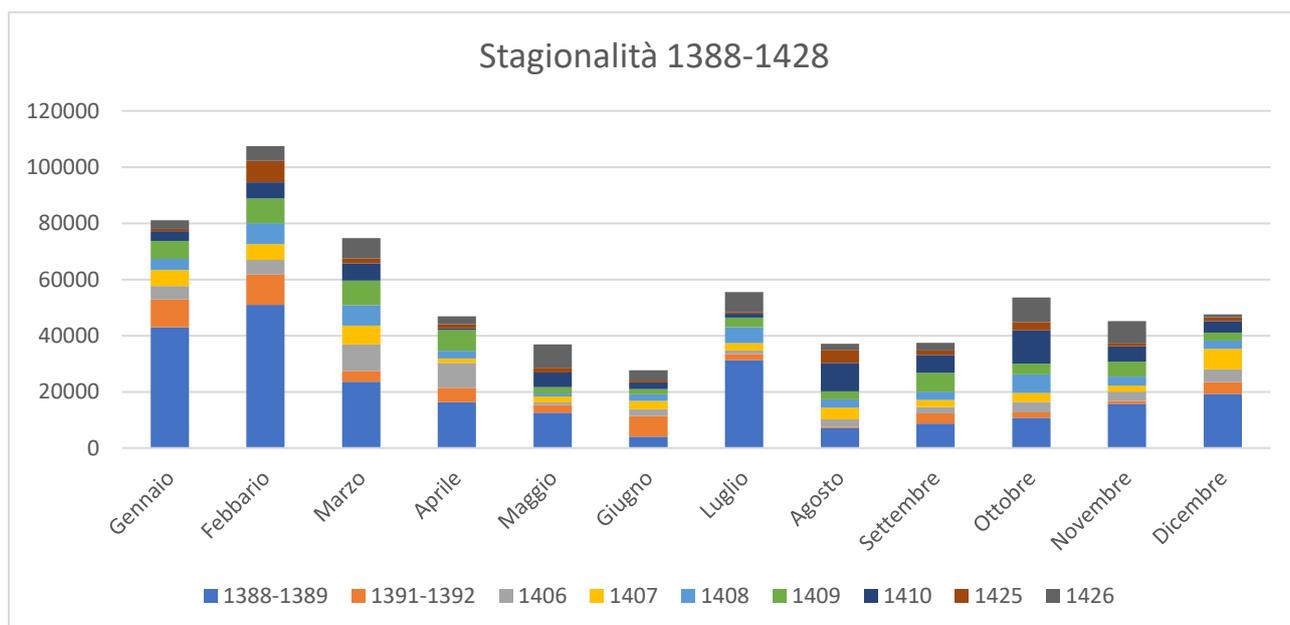


Grafico 32

Nel grafico complessivo (Grafico 29) emergono due aspetti in particolare. In primo luogo che il passaggio delle spezie per Bologna si distendeva per tutto l'intero anno e non solo in alcuni periodi definiti. Si trattava proprio di un flusso continuo, che se da una parte aveva indubbiamente dei picchi di maggior frequenza, riusciva a raggiungere alti livelli quantitativi anche nei mesi in cui ne passavano meno. Si pensi che a Giugno, dove si trovano carichi più rarefatti, essi raggiungevano comunque una media di 3080 libbre (1 tonnellata circa): una quantità che chiunque – considerando che venne trasportata prevalentemente a dorso di mulo sulla via appenninica verso la Toscana – farebbe fatica a definire “bassa”. In secondo luogo invece si possono vedere tre principali periodi di grande frequenza, ovvero i primi mesi dell'anno fino a marzo – con un innalzamento soprattutto a febbraio –, seguito da un calo fino a giugno, un altro picco a luglio/agosto e, infine nuovamente una crescita alla fine dell'anno, tra ottobre, novembre e dicembre. I periodi di punta sono ancora più visibili nei grafici suddivisi tra la fine del Trecento e il Quattrocento (Grafici 30-31), che ci consentono di osservare in maniera più dettagliata gli andamenti stagionali e trarre conclusioni più puntuali.

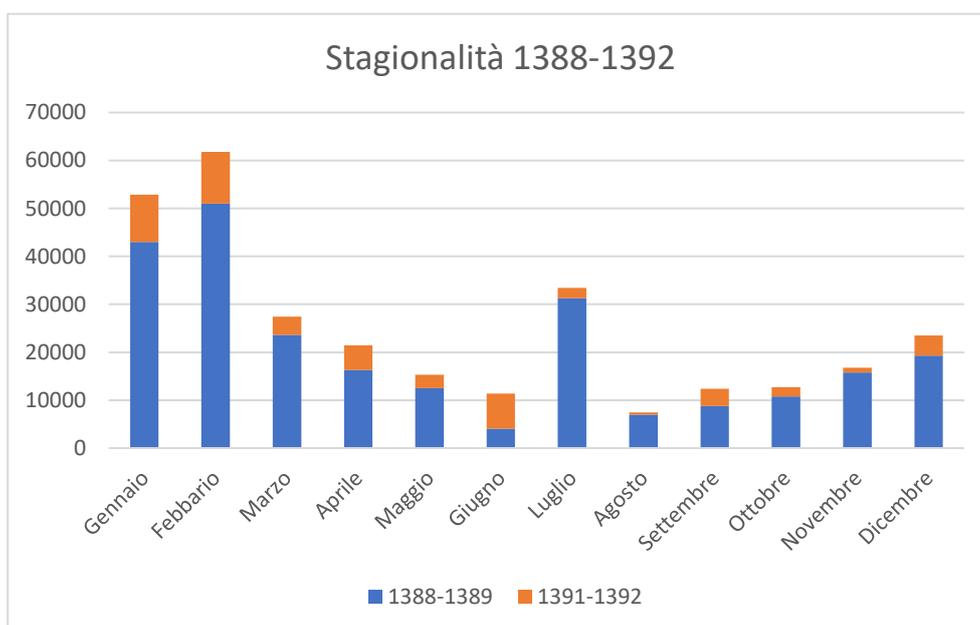


Grafico 33

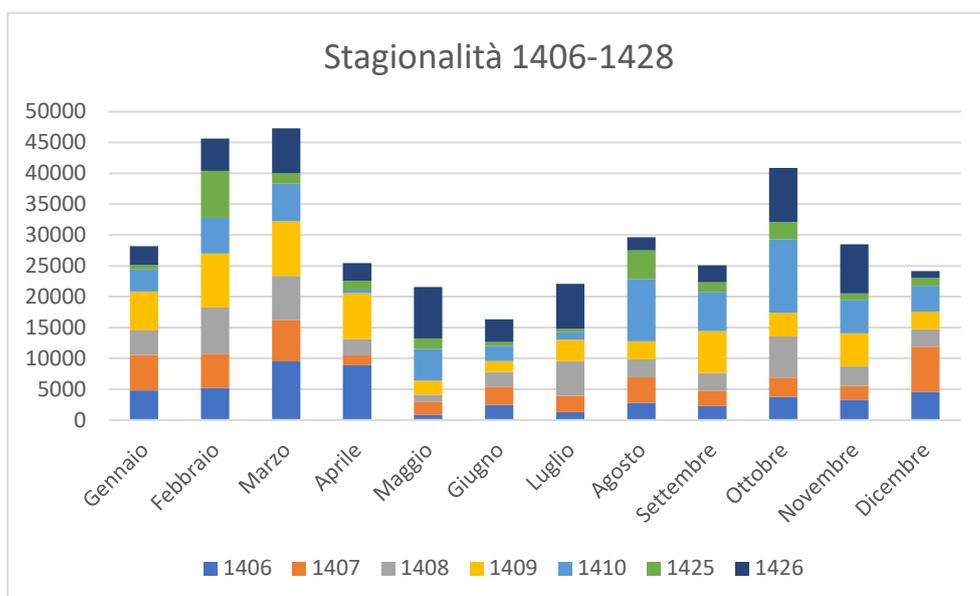


Grafico 34

In particolare, tra i due periodi di tempo, quello su cui conviene soffermarsi maggiormente è con ogni probabilità il XV secolo, visto che, in questi anni, possiamo fare affidamento su un numero di registri per anno uguale, a differenza del Trecento dove i dati sono letteralmente sommersi – e per certi versi sfasati – dalla copiosa quantità di documenti giunti sino a noi datati all’anno 1388. Detto ciò, i mesi che registrano i passaggi più sostanziosi possono essere dunque raggruppati in tre periodi dell’anno: il primo, rappresentato dai primi mesi dell’anno – e in particolare febbraio e marzo –, il secondo in cui rientrano luglio e agosto e

infine l'ultimo ad ottobre e novembre, che potrebbero però essere affiancati anche da dicembre, che registra volumi comunque molto simili ad agosto, per quanto inferiori a quelli di ottobre. Le piste da seguire per comprendere i picchi e i cali delle spezie lungo il corso dell'anno sono in questo caso tre: una di tipo commerciale, una di tipo logistica e, infine, una di tipo storico-alimentare. Per cominciare, prima di tutto dobbiamo però decentrare il nostro sguardo e spostarlo da Bologna: in quanto piazza di transito infatti, la stagionalità delle merci sul suo snodo non dipendeva tanto da fattori interni al comune o al suo contado, quanto a ciò che accadeva nei mercati da cui i mercanti che lavoravano in essa ricevevano le spezie, prima tra tutte chiaramente Venezia. In quest'ultima città la compravendita delle spezie, come si può ben immaginare, si svolgeva lungo tutto l'anno: in quanto importante bacino di arrivo di questi prodotti Orientali era proprio interesse della Repubblica mantenersi sempre ben rifornita e pronta a soddisfare le necessità dei mercanti che avevano lì sede della propria Compagnia. Tuttavia, tre eventi caratterizzavano in particolare lo spaccio delle spezie: la fiera di Natale, la fiera dell'Ascensione ad agosto e, infine, la *fiera consueta deli Todeschi di San Jacomo*⁷²² a luglio, durante la quale come suggerisce il nome erano prevalentemente i mercanti tedeschi ad arrivare per l'acquisto delle spezie, ma ad essi si sommarono anche altri operatori, tra cui naturalmente quelli fiorentini⁷²³. Agli eventi fieristici, vanno poi sommati i mesi di ritorno delle mude, i principali serbatoi che permettevano all'invaso veneziano di riempirsi di spezie pronte alla vendita all'ingrosso: la muda di Alessandria e quella di Beirut. La prima aveva bisogno mediamente di 38 giorni per raggiungere le coste egiziane, caricare le stive e ritornare in laguna, dunque, visto che partiva normalmente tra settembre e ottobre, poteva arrivare in terra marciana a novembre o dicembre, a cavallo proprio dell'inizio della fiera⁷²⁴. A quella siriana invece toccava un viaggio più lungo, di 40-50 giorni e, partendo ad agosto, riusciva a ammainare le proprie vele nel porto di Venezia tra la fine di Novembre, dicembre inoltrato o, in alcuni casi nei primi giorni di gennaio⁷²⁵. Fino a qui, tutto torna: i picchi di agosto combaciano con la fiera dell'Ascensione, così come quella di luglio alla fiera di San Giacomo, mentre la crescita dei passaggi a dicembre e gennaio erano dovuti alla fiera di Natale. Ora, poiché il viaggio per

⁷²² G. Priuli, 1921, p.382; 431.

⁷²³ G. Luzzato, 1954, pp. 201-209

⁷²⁴ D. Stöckli, 1995, p.141.

⁷²⁵ *Ivi*, p. 151.

arrivare a Bologna era tutto sommato breve – una settimana circa, salvo ritardi⁷²⁶ – il fatto che i passaggi più significativi a Bologna coincidevano in maniera quasi perfetta proprio con quelli in cui avevano luogo le fiere e in cui le mude gettavano l’ancora in laguna, suggerisce un forte dinamismo degli operatori commerciali fiorentini nell’acquistare grandi carichi di spezie e spedirli, senza perdere tempo, subito alla volta di Bologna. Alla luce di ciò, come spiegare i grandi blocchi verticali che troneggiano nei grafici sui mesi di febbraio e di marzo? Anche questi mesi rientravano chiaramente nel pieno della stagione della vendita delle spezie, tra la fiera natalizia e i ritorni delle mude e di navi private, e certamente i primi mesi dell’anno erano ancora un periodo molto importante per lo spaccio di questi prodotti⁷²⁷. Può dunque essere questo il motivo di questi picchi primaverili? O possiamo immaginare e tentare di ipotizzare anche un’altra soluzione? Come ha sottolineato nel suo più recente saggio – e ampiamente citato nelle pagine scorse – Allen Grieco, il consumo delle spezie alla *Mensa* della Signoria di Firenze seguiva un andamento stagionale molto interessante – che è possibile seguire grazie alle spese alimentari fatte dalla Signoria stessa – che presenta inediti richiami alla stagionalità dei registri bolognesi: un calo considerevole tra maggio e luglio e una significativa ripresa tra la fine dell’autunno e i primi mesi invernali, per poi crescere ulteriormente a febbraio fino a esplodere letteralmente a marzo, il mese che più di tutti è caratterizzato dal consumo di spezie⁷²⁸. Innalzamenti simili del consumo di questi prodotti orientali sono anche stati segnalati da Irma Naso all’interno della corte dei Savoia, sempre durante la Quaresima o giorni di digiuno o in cui bisognava consumare cibo magro⁷²⁹. L’idea di fondo, molto accattivante, è che tali consumi siano da relazionare alle norme alimentari dettate dal periodo della Quaresima che, proibendo tassativamente il consumo di carne, portava all’aumento dei consumi dei cibi “magri”, tra cui come è noto spiccava soprattutto il pesce. I prodotti ittici, purché anche molto prestigiosi – si pensi a certi pesci freschi – rivestivano un ruolo ambiguo nella trattativa dietetica medievale, venendo spesso osservati con un certo sospetto e come cibo “da assumere con

⁷²⁶ F. Melis, 1984, p.210. In questo saggio, Melis fa riferimento in particolare ai servizi di posta, molto spesso più celeri dei trasporti di merci, che erano più ingombranti e lenti. Poiché nelle tabelle egli aveva indicato come valore mediano 4 giorni per il tragitto Bologna-Venezia, si è voluto in questo caso ampliarlo preventivamente ad una settimana proprio per via della maggior lentezza dei carichi e dei possibili ostacoli che potevano trovare lungo il cammino.

⁷²⁷ P. Moukarzel, 2017, p. 226.

⁷²⁸ A. J. Grieco, 2021, p. X.

⁷²⁹ I. Naso, 1999, p.183.

circospezione”⁷³⁰, per via della loro natura fredda e umida. Per questo veniva consigliato di accompagnare il loro consumo con salse forti e, secondo il principio dei contrari ippocratico, composte da spezie, che invece avevano una natura secca e calda. Ad esempio, nell’*Opusculum de saporibus* scritto da Magnino tra il 1339 e il 1351, si consigliava di abbinare agli storioni la salsa cammellina⁷³¹, che come si è visto presentava notevoli quantità di zenzero e cannella, nonché anche dei chiodi di garofano, in misura più ridotta. In Quaresima pertanto, dove il consumo di pesce era obbligato, nonostante la sua natura ambigua dalle normative religiose, le spezie potevano servire in maggiori quantità, per riequilibrare e contrastare gli effetti che avrebbe avuto sulla salute una dieta a base di pesce⁷³². La domanda che quindi dovremmo porci è se i mercanti – i quali seguivano essi stessi le norme di digiuno religiose⁷³³ – in virtù della consapevolezza che durante il periodo quaresimale e i giorni immediatamente prima, il consumo delle spezie e la loro domanda sul mercato sarebbe conseguentemente salita, operassero in maniera tale da spedire questo prodotto in modo da essere in grado di spacciarlo quando sarebbe stato maggiormente richiesto. Se così fosse si spiegherebbe perché i transiti di spezie non affluivano su Bologna solo durante questi periodi, ma anche nei mesi immediatamente precedenti: in quanto snodo commerciale di traffici che non si sarebbero esauriti in Toscana o a Firenze, ma avrebbero percorso successivamente itinerari ben più lunghi e avrebbero preso le vie marittime che partivano dai porti del Tirreno o del Mar Ligure, era necessario agire con anticipo, in maniera tale da raggiungere sia i mercati vicini che quelli più lontani, dove la domanda di spezie sarebbe cresciuta altrettanto e nei quali gli operatori commerciali che facevano capo alle compagnie fiorentine che vantavano collaboratori a Bologna, non si sarebbero certamente fatti trovare impreparati. Commercio, alimentazione e logistica, tornano dunque nuovamente a fondersi sotto i nostri occhi, mostrandoci come nella frastagliata realtà che caratterizzava il commercio di cibi e di spezie, anche le “ragioni del gusto” avevano una voce in capitolo che, purché spesso soffocata da quelle economiche, sarebbe il caso sicuramente di ascoltare con maggiore attenzione.

⁷³⁰ F. Pucci Donati, 2016, p. 234.

⁷³¹ *Ivi*, p. 238.

⁷³² A. J. Grieco, 2021, pp.345-346

⁷³³ M. Giagnacovo, 2002, pp. 184-202.

Suggerimenti conclusive e non convenzionali: idee per una rivisitazione della storia delle spezie nel Medioevo.

All'inizio di questa ricerca – e specialmente qualche anno prima quando venne sondato il primo registro, quello di Nello di ser Bartolomeo del 1391 – serpeggiava una certa incredulità di fronte agli inaspettati quantitativi raggiunti dalle spezie. Come considerarli? Una massa atipica, dovuta forse a qualcosa che era accaduto quell'anno o invece una costante nei traffici che venivano dirottati su Bologna? I dubbi chiaramente erano dovuti al fatto che la storiografia sino ad ora è stata sempre molto chiara nel definire il ruolo delle spezie nel medioevo europeo: da una parte si trattava di beni rari e difficili da far pervenire in Europa, dall'altra parte invece erano prodotti estremamente costosi, appannaggio solamente dei ceti più abbienti, il cui consumo simboleggiava opulenza e denotava l'appartenenza ad una classe sociale particolarmente elevata. Chiaramente, rispetto a queste argomentazioni “canoniche” e condivise da tutti gli studiosi, i dati dei registri bolognesi costituivano un vero e proprio paradosso, una nota stonata all'interno di uno spartito apparentemente perfetto e immutabile. A Bologna, dunque una città dell'entroterra e non certamente una piazza famosa per la distribuzione delle spezie nel Medioevo, passavano non grammi, né Kilogrammi, ma *tonnellate* di spezie ogni anno: nel registro più sfortunato, perché copre solo metà anno, e con meno spezie in assoluto – ovvero quello del 1420 – se ne contano comunque 15644 libbre, pari a 5 tonnellate. Sotto a questa unità di misura non si scende e si è visto quali tonnellaggi si potevano raggiungere ogni anno. Per di più, i dati in nostro possesso sono da considerare parziali rispetto al totale reale che emergerebbe se si fossero conservati tutti i registri *Nominali* e gli *Universalis* che il comune sicuramente redigeva ogni anno. Se dunque i quantitativi presi in esame nei paragrafi precedenti rappresentavano solo una parte dei volumi che attraversarono una piazza di transito, una semplice scorciatoia e, per quanto strategicamente importante, indubbiamente di portata minore rispetto alle grandi rotte marittime battute dai veneziani, dai catalani e dai genovesi, solcate da imbarcazioni con capacità di stivaggio infinitamente più elevate delle bestie da soma che partivano da Bologna, a quanto ammontava il totale complessivo di spezie che ogni anno sbarcava nei porti di tutta Europa? Siamo sicuri che non ci siamo persi qualcosa e che la realtà fosse molto più diversa rispetto a ciò che fino ad ora si è detto, sostenuto e a volte, senza vena polemica, tramandato in maniera un po'troppo passiva? È lecito farsi questa domanda perché, a guardar bene, non mancano certo studi con dati quantitativi circa

le spezie tutt'altro che miseri, dai quali trapela l'esistenza di un tessuto commerciale dalle maglie particolarmente elastiche e ben organizzate. Nelle pagine precedenti ci si è ad esempio più volte soffermati sulle conseguenze che la presa di Damasco da parte di Tamerlano nel 1401 provocò ai traffici di spezie provenienti dalla Siria e al conseguente slittamento degli interessi dei mercanti occidentali sulla piazza di Alessandria d'Egitto. Si trattò di un breve periodo di profonda crisi, durante il quale i principali empori europei vennero bersagliati da un nugolo di notizie disparate e diversissime: chi riteneva che il prezzo delle spezie si sarebbe alzato, chi suggeriva che fosse tutta una messa in scena ordita dall'avidità dei veneziani, chi pensava che si sarebbe riequilibrato tutto rapidamente e chi, al contrario, suggeriva di acquistare più spezie possibili per soddisfare la domanda non appena l'offerta avrebbe cominciato a scarseggiare⁷³⁴. Passata questa tempesta d'informazioni e incertezze, effettivamente la *routine* commerciale tornò a svolgersi con più tranquillità, ma durante i primi mesi dalla caduta di Damasco è indubbio che il commercio delle spezie fu in parte danneggiato dall'innalzamento dei prezzi delle materie prime⁷³⁵ e dunque è logico che vi fu un calo dei carichi verso l'Europa. Se dunque fosse vero che tali prodotti circolavano con grande fatica nei periodi di attività normale, quante spezie potevano contare nelle proprie stive le navi che tornavano da Alessandria in questo fragile e sfortunato frangente di inizio secolo? Ci si aspetterebbe una quantità irrilevante, indice di un mercato bloccato e lento a ripartire, eppure i dati di cui siamo in possesso suggeriscono altro: i mercanti genovesi acquistarono dal porto egiziano carichi di spezie per un peso complessivo di 355 tonnellate⁷³⁶ e, benché la muda di Siria venne annullata nel 1401, le imbarcazioni private veneziane non smisero di trafficare con Alessandria: solamente due di queste navi trasportarono ognuna 500 pondi di spezie (1 pondo = 180 Kg), dunque 90 tonnellate, per un totale di 180 tonnellate⁷³⁷, ma verosimilmente non furono le uniche. In Medioriente, per via del rincaro dei prezzi, moltissime spezie rimasero invendute, suggerendo che – in tempi normali – avrebbero trovato facilmente posto nelle stive dei navigli diretti in Europa: ad Alessandria si contavano tra le 800 e le 1000 sporte di pepe (168-210 tonnellate) e tra le 400 e le 600 sporte di zenzero di vario genere (84-126 tonnellate) non acquistate dai mercanti

⁷³⁴ P. Moukarzel, 2017, pp.212-216.

⁷³⁵ Tra il 1392-1399 il valore del pepe a Damasco si aggirava tra i 50 e i 90 dīnār per cantaro, mentre tra il 1400 e il 1401 si alzò fino a 140-171 dīnār per cantaro, ma già dall'anno seguente (1402) si abbassava nuovamente a 69,3 dīnār e poi a 43,3 dīnār, sempre al cantaro. Cfr. P. Moukarzel, 2017, p. 226.

⁷³⁶ *Ivi.*, p. 227.

⁷³⁷ *Ivi.*, p. 228.

occidentali⁷³⁸ e, sempre nel 1401, l'importantissima carovana che dal Sinai trasportava le spezie al Cairo non riuscì ad arrivare a destinazione per via delle scorrerie di Tamerlano: con essa vi erano 100000 *pondi* di spezie, ben 1800 tonnellate⁷³⁹: tra invenduto e non giunto ad Alessandria si contavano di conseguenza almeno tra le 2000 e le 2136 tonnellate. All'appello mancano i traffici catalani, altri dati sui navigli privati veneziani e, forse, molte altre imbarcazioni di cui non ci è giunta notizia. Stando a ciò di cui siamo in possesso – una cifra dunque molto parziale – possiamo dedurre che, nel pieno della crisi siriana, in Europa arrivarono comunque *minimo* 535 tonnellate di spezie, ma è verosimile pensare che il totale fosse più elevato. Le navi, d'altronde, avevano una capacità di stivaggio che avrebbe fatto impallidire ogni vetturale in partenza da Bologna: nel 1404 ad esempio, tre anni dopo dalla caduta di Damasco, solamente due navi catalane di ritorno da Beirut e Rodi erano capaci di trasportare 275 *pondi* di pepe, 168 *pondi* di zenzero 35 *pondi* di cannella e 13 *pondi* di chiodi di garofano, un totale di 88 tonnellate⁷⁴⁰: due imbarcazioni trasportarono in un singolo viaggio più di quanto passò da Bologna nell'anno di cui si sono conservati più registri, il 1388, in cui sono segnalati transiti di spezie pari a 79 tonnellate complessive. Ora, è plausibile ipotizzare che fossero molte di più le navi in arrivo dalla costa egiziana o siriana – specialmente negli anni successivi al 1401, quando la crisi damaschina venne arginata – aumentando di conseguenza in maniera esponenziale le quantità di spezie che riuscivano a raggiungere normalmente l'Europa. Alla luce di questi dati quantitativi sorge naturalmente qualche dubbio in merito alla tradizionale concezione delle spezie come prodotto raro e difficile da far circolare, eppure, tale idea persiste e continua ad essere ampiamente condivisa dalla maggioranza degli studiosi. Conviene allora soffermarsi un attimo più a lungo su questi dati e vedere cosa essi stavano ad indicare realmente da un punto di vista quantitativo.

⁷³⁸ *Ibidem*

⁷³⁹ *Ibidem*

⁷⁴⁰ D. Coulon, 2018, p.388

“Empirismo alimentare” e ricerca storica: azzardo o risorsa?

Per fare ciò, occorre applicare un metodo empirico non molto convenzionale, ma complementare a quello storiografico più canonico (lettura delle fonti e della letteratura), che prevede da parte dello storico un’analisi che coinvolga nella maniera più concreta possibile i prodotti che studia. Infatti, rispetto a molte branche degli studi storici, la storia dell’alimentazione si presta molto ad essere “sperimentata” anche nella realtà, in maniera da rendere percepibile empiricamente ciò che dalle sole fonti non può essere dedotto: in altre parole degustare la storia, oltre che studiarla. Si potrebbe obiettare giustamente che troppi secoli ci separano dal Medioevo e che qualsiasi tentativo di paragone non sarebbe scientificamente valido. Vero, ma solo in parte: in questo caso non ci si sta riferendo infatti a rischiosi (metodologicamente parlando) esperimenti come la ricreazione di un prodotto del passato – su questo bisognerebbe riflettere sotto luci molto diverse –, quanto piuttosto al bisogno di essere consapevoli dei prodotti che si studiano, sapere come sono fatti e, mediamente, quali caratteristiche organolettiche li contraddistinguono. D’altronde: come studiare la storia delle spezie senza neppure conoscere il profumo della cannella, la consistenza del pepe, la differenza tra lo zenzero fresco ed essiccato o quanto possa essere forte il sapore di un singolo chiodo di garofano? Privare un campo come la storia dell’alimentazione da questa vocazione empirica, rischia non solo di impoverirlo delle sue tante potenzialità, ma soprattutto impedisce agli studiosi stessi di comprendere alcuni aspetti che dalle fonti non emergono. Si pensi alle spezie, appunto: fino ad ora si sono sciorinati decine, se non centinaia, di dati e di numeri, ma qual è il loro valore reale? Cosa rappresentano, cosa vogliono dire in altre parole, “400 Kg di pepe”, o “1800 tonnellate di spezie”? Null’altro che astrazioni numeriche, incapaci di fornire un’immagine realistica dei volumi che invece stanno ad indicare, se non si dà ad essi una dimensione reale e, in un certo senso, “palpabile”. Un discorso del tutto simile è applicabile poi non solo al commercio all’ingrosso, sul quale ci si è soffermati fino ad ora, ma anche a quello al dettaglio, nonché ai consumi di spezie e al loro ruolo nella cucina medievale: cosa indica 1 oncia di pepe o 1 oncia di *spezie forti* da un punto di vista quantitativo? E da un punto di vista gustativo, che risultati potrebbe avere l’aggiunta di tanto zenzero rispetto a, per esempio, un’uguale quantità di chiodi di garofano? Senza una base di conoscenza (anche minima, nonostante più approfondita è, più è facile entrare nel merito consapevolmente) i

ragionamenti che si faranno resteranno sempre – lo dico in maniera categorica, me ne rendo conto – parziali e incompleti. Il mistero che avvolge tutt'ora le spezie e l'aura di rarità con cui le si è spesso dipinte, derivano forse in parte anche dalla mancanza di un contatto con una dimensione concreta della loro sostanza e forma, come si cercherà di dimostrare con qualche suggestione in queste pagine conclusive. Partiamo dai quantitativi del commercio all'ingrosso, nel quale confluivano le ingenti tonnellate di spezie viste nelle pagine precedenti, ma affianchiamole questa volta a due foto contemporanee relativa al pepe, scattate in un'azienda che produce questa spezia in Vietnam(Fig. 12-13)⁷⁴¹.



Fig.12



Fig.13

I sacchi in foto hanno un peso individuale di 50 Kg: considerando che mediamente le balle in uscita da Bologna pesavano 250 libbre (pari a circa 80-90 Kg), vuole dire che erano addirittura più grandi di questi sacchi già straordinariamente rigonfi delle piccole bacche nere del pepe. Ora, quello che si vuole soprattutto sottolineare, è lo straordinario numero di bacche che sono necessarie per comporre 50 Kg: anche di fronte a pesi relativamente bassi, il volume di spezie che servivano per raggiungerli era altissimo. È evidente dunque che non si possa interpretare il peso delle spezie allo stesso modo con cui vengono valutati quelli di altri prodotti, magari particolarmente pesanti. Per raggiungere 50 Kg di ferro, di acciaio, di lana o di certi grandi formaggi, servono davvero poche quantità di questi prodotti, mentre

⁷⁴¹ Le foto sono state scaricate dal sito della compagnia vietnamita DH-FOOD tra le foto dei prodotti venduti all'ingrosso. Il peso di 50 Kg lo si può trovare in una di queste immagini dell'azienda, che riprende il momento della pesatura dei sacchi: <https://songhygialai.trustpass.alibaba.com>

c'è bisogno di un numero elevatissimo di radici di zenzero, bacche di pepe, chiodi garofano e così via per arrivare al medesimo peso: in altre parole, dietro ad un quantitativo uguale si nascondono in realtà volumi molto diversi, che non possono ovviamente essere osservati e analizzati con lo stesso metro di giudizio. Per avere un'idea più concreta di ciò che si sta cercando di spiegare, prendiamo il volume di pepe contenuto nei sacchi in Fig.12 e rapportiamolo ai carichi di cui sono testimoni i registri bolognesi e le altre fonti citate nelle pagine precedenti. Nel 1388 transitarono per il comune emiliano 13 tonnellate di pepe, il che vuol dire che è come se fossero stati spediti 260 di questi sacchi da 50 Kg, con una media di 21,6 al mese, caricati a dorso di mulo. Sulle navi dei genovesi invece, nel periodo di crisi del 1401 – che comportò dunque traffici meno intensi –, vennero stivate 100 sporte di pepe, pari a 210 tonnellate⁷⁴²: un volume di pepe 4200 volte superiore a quello contenuto in uno dei sacchi delle foto precedenti (Fig. 13). Questo, non bisogna dimenticarlo, rappresentava poi il commercio di un solo tipo di spezia, in un solo anno (peraltro molto difficile) e da una sola delle tre principali flotte che comunicavano prevalentemente con l'Oriente tra il Tre e il Quattrocento. Non credo si pecchi di troppa immaginazione a supporre che i volumi di spezie che arrivavano in Occidente fossero, normalmente, esponenzialmente più elevati di questi – già imponenti – appena citati. Il problema però è che spesso, proprio per la mancanza di riflessioni sul basso peso specifico delle spezie e il conseguente bisogno di averne elevati volumi per raggiungere dei pesi anche relativamente bassi, ha fatto sì che si guardasse a tali quantità in maniera acritica. È ovvio infatti che 210 tonnellate di pepe non sono nulla in confronto ai pesi complessivi che potevano raggiungere la lana o l'acciaio alla fine del Medioevo, ma quanto poco ci voleva per questi prodotti ad arrivare a una sola tonnellata, rispetto alla miriade di grani di pepe necessari per arrivare al medesimo peso? Il rischio di non seguire queste avvertenze è di mal interpretare, o peggio, sottovalutare le preziose informazioni che le fonti riescono a fornirci. Paul Freedman, ad esempio, riporta un dato quantitativo che ha del sensazionale, senza tuttavia ritenerlo sufficiente, evidentemente, per rivedere alcune posizioni in merito alla “rarità” del commercio delle spezie. Egli scrive infatti che, nel 1502-1503, il secondo viaggio di Vasco de Gama in India portò in Europa 1700 tonnellate di spezie: un carico molto alto, per un solo viaggio, che battezzava una nuova era per il commercio delle spezie. Infatti, esso era

⁷⁴² Cfr. Moukarzel, 2017, p. 227.

“equivalente al carico annuo **medio** dei veneziani”⁷⁴³. Fermiamoci un attimo a riflettere su questa cifra: 1700 tonnellate come carico medio annuale? Solo da parte dei veneziani? Si tratta di una cifra molto alta, considerando che ad essa andrebbero sommati almeno i carichi medi dei catalani e dei genovesi. Quale dovrebbe essere quindi il totale? Il doppio, il triplo? Proviamo a ragionare al ribasso, per non peccare di troppo ottimismo, tenendo fede al dato riportato da Freedman: se i navigli della Catalogna e di Genova avessero condotto in Europa in media solo la metà delle spezie trasportate dai veneziani – dunque 850 tonnellate, cosa molto improbabile, vista la loro importanza tra Trecento e Quattrocento nei collegamenti con l’Oriente – vorrebbe dire che **mediamente** in Europa arrivavano 3400 **tonnellate** di spezie (70000 dei sacchi in Fig.12). Altroché indice di rarità: questa cifra è a dir poco abbagliante: quale mare di bacche di pepe, di boccioli di chiodi di garofano, di rizomi secchi di zenzero, di pani di zucchero, di corteccia di cannella, di noci di noce moscata erano infatti necessari per arrivare a tali tonnellaggi? Sicuramente si trattava di un numero di spezie davvero altissimo. Se dunque le quantità di spezie che venivano trasportate da una parte all’altra del continente europeo erano così elevate, come mai esse mantengono lo *status* di prodotto raro e difficile da far circolare liberamente? Proviamo a cercare una risposta spostando il nostro sguardo dalle grandi correnti di traffico al commercio al dettaglio, quello che avveniva nelle botteghe degli speziali europei a cui questi intensi traffici internazionali erano in gran parte destinati, nonché alle informazioni che abbiamo in merito al consumo e all’uso delle spezie per scopi alimentari. In particolare sono tre i punti che andrebbero maggiormente approfonditi e che non sono stati oggetto di sufficienti riflessioni: in primo luogo il basso peso specifico delle spezie e – al pari di quanto già detto per il commercio all’ingrosso – come una quantità relativamente poco pesante fosse composta in realtà da un volume considerevole di spezie. In secondo luogo, le modalità con cui venivano dosate le spezie nei piatti e nelle preparazioni per cui erano impiegate, che forse non erano così abbondanti come forse si tende a credere. Infine, che le spezie non avevano una “scadenza” ravvicinata tanto quanto potevano averla altri prodotti più deperibili: nei paragrafi precedenti si è più volte ricordato che le spezie, in quanto prodotti trattati tramite tecniche di conservazione, se ben riposti e protetti avevano discreti margini di longevità e, per quanto più bassi rispetto a quelli fin troppo ottimistici dichiarati dal Pegolotti e Zibaldone, senza

⁷⁴³ P. Freedman, 2008, p.154.

dubbio resistevano più a lungo del formaggio, della carne o del pesce fresco e così via: era dunque possibile acquistare un certo numero di spezie e porzionarle in un lasso di tempo ampio, senza doverle consumare nel giro di qualche settimana per paura che poi marcissero. Proviamo a spiegare questi tre punti attraverso alcuni esempi: nelle botteghe degli speziali le spezie venivano vendute soprattutto basandosi su due unità di misura: da una parte l'oncia, che si aggirava attorno ai 30 grammi, e dall'altra la libbra, che invece ammontava a circa 300-350 grammi. Similmente alle cifre più elevate del commercio all'ingrosso, anche in questo caso credo non si sia posta sufficiente attenzione a quanto ammontava il volume di spezie necessario per raggiungere questi pesi *standard*, che si trovano con regolarità nei registri di spesa, nelle vendite al minuto e, in certi casi, anche nei ricettari. Un'oncia, per esempio, potrebbe sembrare un quantitativo molto basso, eppure, se guardiamo bene, si tratta di un peso che a noi dovrebbe suonare molto familiare: infatti le spezie che oggi giorno siamo normalmente abituati ad acquistare nei supermercati, sono confezionate all'interno di barattoli di vetro (sia macinate che intere) con un peso netto compreso tra i 20 e i 35 grammi: a distanza di molti secoli, sostanzialmente, si continua nella maggior parte dei casi ad acquistare spezie "all'oncia", proprio come alla fine del XIV secolo. Ora, la possibilità di poter visualizzare nella nostra quotidianità quanto siano 30 grammi di spezie è un vantaggio notevole, eppure fino ad ora non vi è traccia di un simile confronto nelle ricerche sulla storia delle spezie nel Medioevo, nonostante esso sia in grado di illuminare molti spazi ancora grigi o bui intorno a questo argomento. Mantenendo nella nostra mente l'immagine di un nostro odierno vasetto contenente un'oncia di spezie, andiamo a vedere a quanto potevano essere vendute sul mercato, prendendo come punto di osservazione la città di Firenze: non solo perché vi sono diversi studi a cui attingere, ma anche perché è in fondo la città a cui erano destinate la quasi totalità delle spezie che passavano per Bologna e, pur non rappresentando come si è detto un capolinea, erano sicuramente un'altra importante tappa di questi prodotti esotici. Per prima cosa emerge un dato molto interessante, ovvero che il costo delle spezie era estremamente stabile. Per fare un esempio – ma se ne potrebbero fare molti altri – se a metà del Trecento le *spezie forti* erano vendute a 26 denari l'oncia, alla fine del secolo il loro prezzo ammontava mediamente a 2.1 soldi, ovvero 25 denari⁷⁴⁴. Con questa cifra era dunque possibile acquistare circa 30 grammi di una miscela di *spezie forti*, e

⁷⁴⁴ Altri esempi si possono trovare confrontando i dati raccolti in A. J. Grieco, 2021, p.346 e quelli in M. Giagnacovo, 2002, p.121.

sempre a prezzi molto simili si sarebbe potuto ottenere anche un'oncia di pepe pesto o di *spezie dolci*. Come ha fatto notare Maria Giagnacovo, il costo di queste spezie equivaleva a Firenze a quello di 1 libbra di formaggio o di arista di maiale⁷⁴⁵. Su un confronto di questo tipo, chiaramente la spezia emerge come prodotto molto caro e, sicuramente non a buon mercato rispetto alle altre due derrate alimentari, tuttavia conviene domandarsi se il ragionamento e il confronto sia del tutto corretto. Pensiamo a quanto detto finora, ricordando sia i volumi che servivano per ottenere 30-35 grammi di spezie, che la loro effettiva longevità. Aggiungiamo poi a questi dati almeno un altro aspetto che non conviene dimenticare, ovvero che se il volume di spezie necessario a raggiungere un'oncia è tutto sommato sostanzioso, lo stesso non può dirsi per il formaggio o la carne, cibi naturalmente pesanti. Una libbra di questi due prodotti equivale a 300-360 grammi e, anche in questo caso, la nostra esperienza quotidiana dovrebbe suggerirci che, in fondo, non si sta parlando di grandi quantità, visto che sono molto inferiori a mezzo Kilogrammo.

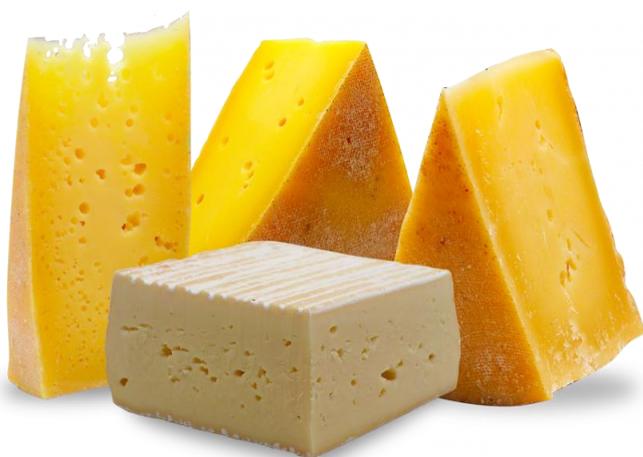


Fig 14



Fig 15

In queste due immagini (Fig.14-15) sono rappresentati i due prodotti sopracitati⁷⁴⁶. Nella foto a sinistra, sono rappresentati quattro pezzi di formaggio diversi, tre a pasta dura e uno a pasta molle. I primi pesano 250g, dunque 50-100g in meno rispetto alla libbra, mentre il secondo, in primo piano, 350g, dunque riesce a darci qualche suggestione più precisa su quanto fosse grande 1 libbra di formaggio. La seconda foto invece mostra un'arista di

⁷⁴⁵ M. Giagnacovo, 2002, p. 226. Si veda anche A. Meneghin, *La tavola di un salariato fiorentino nel XV secolo. Dai ricordi di Piero Puro 'donzello' della Parte Guelfa*, Archivio Storico Italiano, Vol 172, No.2 (640), aprile-giugno 2014, p.262.

⁷⁴⁶ I formaggi sono prodotti dall'agriturismo "Ferdy wild" (<https://www.agriturismoferdy.com>), mentre la carne dalla "Fattoria Michelini" (<https://fattoriamichelini.eu>), note entrambe (chi con più visibilità chi meno) per essere molto attente ai processi di lavorazione "artigianale" e non intensivi.

maiale, il cui peso però si aggira attorno ai 700g, dunque quasi il doppio di quella che si sarebbe potuto acquistare con 2 soldi. La differenza con le spezie, credo che appaia molto più ridotta, sotto certi aspetti: sarebbe diverso se il confronto infatti avesse evidenziato che, al prezzo di un'oncia di spezie, si fosse riuscito ad acquistare 2-3 libbre di carne, ma per quantità così relativamente basse, forse il divario non è così sorprendente come ci si aspetterebbe. Come si è suggerito prima, in altre parole, senza un confronto sui volumi reali, il peso in sé resta a volte un dato piuttosto astratto. Tra l'altro vi è anche un aspetto non trascurabile relativo alla consumazione di questi prodotti alimentari rispetto alla suddetta oncia di spezie, perché se è vero che quantitativamente la carne e il formaggio pesavano di più, essi sono anche molto più soggetti a deperire più rapidamente delle spezie. Allora non bisogna dimenticare che acquistare un'oncia di spezie poteva non voler dire necessariamente consumarla subito – anche perché da un punto di vista gustativo potrebbe essere un'esperienza tutt'altro che piacevole e consigliabile – ma comprarla per conservarla e porzionarla in più pasti, tenendola in dispensa. Mi rendo conto che questi ragionamenti potrebbero destare qualche sospetto, tuttavia, premesso che come si è ricordato sin da subito si stanno avanzando ipotesi con l'aiuto dei dati, senza alcuna pretesa di detenere una verità assoluta, è innegabile che simili confronti non siano stati fatti e che forse, visti i quantitativi di spezie importate in Europa, sarebbe il caso perlomeno di far sentire una voce fuori dal coro che, anche se del tutto opinabile, possa far ripartire un dibattito su un tema che probabilmente è stato congelato prematuramente. Tornando ai dati, vi sono degli ultimi aspetti da prendere in considerazione e, prima di tutto, il valore dei 2 soldi – o 24 denari che dir si voglia – in rapporto al costo della vita e del lavoro nel Medioevo. Per Firenze si ha la fortuna di poter contare sul grande lavoro di Sergio Tognetti, che ha raccolto moltissime informazioni sui salari fiorentini e che, recentemente, Allen Grieco ha messo in rapporto al costo medio di queste spezie più “abbordabili”⁷⁴⁷: un lavoratore non specializzato riusciva a guadagnare mediamente tra i 2 soldi e i 4 soldi e 6 denari a giornata di lavoro (24-54 denari), mentre un muratore tra 5 e 9 soldi (60-108 denari)⁷⁴⁸, sempre per giorno lavorativo.

⁷⁴⁷ Chiaramente, non ci sarebbe bisogno di ricordarlo, spezie che come si è visto erano veramente rare e pregiate come lo zafferano, la noce moscata o i chiodi di garofano erano davvero forse fuori dalla portata di molte persone appartenenti ai ceti bassi, purché non si conti il loro utilizzo nelle miscele (normalmente piuttosto basso rispetto a spezie più popolari come il pepe o lo zenzero), che come si è visto costavano relativamente poco.

⁷⁴⁸ Ringrazio Allen Grieco per il suggerimento al testo di Tognetti. Cfr S. Tognetti, *Prezzi e salari nella Firenze medievale: un profilo*, in «Archivio Storico Italiano», CLIII (1995), N. 564, disp. II (aprile-giugno), tavola 12, p. 303 e tavola 13, p. 304. Rimando anche a A. J. Grieco, 2021, p.342

È chiaro che, come è noto, lavoratori come questi non venivano pagati per tutto l'anno e di norma erano impiegati per mediamente 100 giorni all'anno⁷⁴⁹, tuttavia non può sfuggire che un'oncia delle spezie più costose (le *cammelline*, 46 denari) aveva il costo di una giornata di lavoro media di un lavoratore non specializzato e meno di metà della paga di un muratore. Il rapporto si abbassa ulteriormente per le *spezie forti* viste prima, che costavano 24 denari circa. Sicuramente è un dato limitato, tuttavia esso dovrebbe riecheggiare come campanello di allarme, specialmente se messo in relazione alle quantità di spezie che i mercanti riuscivano a far arrivare in Europa grazie ai traffici con il Medioriente: come mai infatti, prodotti tanto facili da trasportare e così ampiamente commerciati per tutta Europa, con volumi davvero molto alti, avrebbero dovuto mantenere un prezzo accessibile solo a una minuscola *élite* di consumatori particolarmente abbienti? Come battuta finale di questo quesito aperto e che finalmente sta cominciando ad essere nuovamente dibattuto, mi preme lanciare un'ulteriore spunto di riflessione, prima di passare alle conclusioni di questo paragrafo. Bernardino da Siena, nella sua XXXVIII predica, pone la propria attenzione sui commerci, sui mercanti e su “come si den fare le mercanzie”⁷⁵⁰. Arrivando a parlare dei commerci a lungo raggio e dell'importanza di “recare le mercanzie di longhi paesi” per il bene di una comunità dice: “Come si vede chiaramente, qui a Siena non ci ha pepe: è bene comune a recarne e a farne conduciare. Tu vedi bene che non ne nasce per questi paesi, e sebbene ce ne nascesse, è bene di farcene venire”⁷⁵¹. Credo sia un passo molto interessante per almeno due motivi: in primo luogo per il predicatore portare del pepe a Siena, dove non cresce spontaneamente, vuol dire operare per il bene comune, che comprende non solo i ceti più abbienti, ma anche quelli meno fortunati, il popolo in senso lato. In secondo luogo viene spontaneo domandarsi perché mai Bernardino, che si rivolgeva a un ventaglio di classi sociali differenti, tra cui soprattutto il popolo che si riuniva per ascoltarlo, scelse di citare proprio una spezia come esempio, se questa rappresentava, nell'immaginario popolare del volgo, qualcosa di irraggiungibile e impossibile da possedere e consumare, in quanto *status symbol* del lusso e dei ceti aristocratici. Piuttosto, si potrebbe scorgere in questo prezioso indizio – su cui in futuro sarebbe il caso di tornare – un segnale che tali prodotti orientali erano in grado di raggiungere (con quantità e modalità ovviamente diverse) una platea di

⁷⁴⁹ A. J. Grieco, 2021, p.348

⁷⁵⁰ L. Banchi, 1888, p.214.

⁷⁵¹ *Ivi*, p. 248.

palati molto più ampia di ciò che normalmente si sia finora ritenuto. A conclusione di questo paragrafo sicuramente “audace”, non resta che fare un ultimo ragionamento⁷⁵², inerente a ciò che potremmo definire “le ragioni del gusto”. Le quantità con cui veniva impiegata una spezia infatti non potevano ridursi solamente ad un discorso economico, ma anche naturalmente gustativo e “gastronomico”. Come ha fatto notare Massimo Montanari, nelle miscele di spezie proposte dal ricettario *Anonimo Veneziano*, realizzato nel XIV secolo nell’omonima città, vengono proposte le ricette per realizzare le *spezie dolci*, *forti* e un composto “universale” (“*specie fine a tutte cose*”)⁷⁵³. La prima prevede ¼ di oncia di chiodi di garofano (7-8g); 1 oncia di zenzero (30g); 1 oncia di cannella (30g) e *folio* (che potrebbe essere alloro)⁷⁵⁴. Le forti invece contengono 2 once di pepe (60g); pepe lungo, ben due noci moscate (circa 10 g) e un mezzo quarto di chiodo di garofano (3,5-4g). Infine, l’universale ha 1 oncia di pepe (30g); 1 di cannella (30g); 1 di zenzero (30g), mezzo quarto di chiodi di garofano (3,5-4g) e ¼ di zafferano (7-8g). Come si può vedere mediamente si tratta di ricette atte a produrre miscele con un peso complessivo superiore a quello di una sola oncia: 67g le *spezie dolci*, 73,5g quelle forti e ben 100g quella universale. I ragionamenti fatti precedentemente circa i volumi ci obbligano ad immaginare che la miscela di spezie ottenute da queste ricette sarebbe stato molto alto (2-3 vasetti di spezie acquistabili oggi), che sarebbe ulteriormente aumentato con Bartolomeo Scappi due secoli più tardi, nella sua ricetta delle *spetierie veneziane*, che prevedevano 4 ½ once di cannella (135g), 2 once di chiodi di garofano (60g), 1 oncia di zenzero (30g) 1 oncia di noce moscata (30g), ½ oncia di “grano del paradiso” (15g) e, infine 1 oncia di zucchero (30g), per un composto dal peso totale di 300g, praticamente una libbra intera o quasi⁷⁵⁵. A parte quest’ultima, quelle trecentesche offrono una graduatoria ben precisa delle spezie impiegate, suggerendo che alcune potevano essere utilizzate in maggior quantità, mentre altre no: due

⁷⁵² Come si sarà ormai capito, fino ad ora si sono tralasciate diverse indicazioni sull’uso medico delle spezie e non lo si è fatto per ignorare questo aspetto molto importante della storia di questi prodotti. Piuttosto, ci si è voluti un attimo liberare di esso, visto che il più delle volte, per gli storici dell’alimentazione, esso rappresenta un vero e proprio fardello, anziché uno stimolo a comprendere maggiormente il ruolo alimentare delle spezie. La giustificazione di “spezia come medicina” viene issata ad ogni occasione e, purtroppo, questo fatto ha in qualche modo a mio avviso penalizzato molto le considerazioni alimentari, spesso zittite e soffocate proprio da questa associazione aprioristica. Lo si è voluto specificare qui in nota, per non dare adito al sospetto che si ignorassero gli usi medici delle spezie, i quali però non di rado, convergevano con quelli alimentari: medicina e alimentazione, come non si è mancato di sottolineare in altre sedi, avevano confini ben più labili di quanto non si creda. *Cfr.*, I. Naso, 1999; M. Nicoud, 2012, pp. 91-108. J.L.Flandrin, 1997, pp.381-395; A. Campanini, 2016, in part. pp. 99-105.

⁷⁵³ A. Capatti, M. Montanari, 1999, pp. 109-110.

⁷⁵⁴ *Ivi*, p. 110.

⁷⁵⁵ *Ivi*, p. 111.

once di pepe è una misura plausibile, così come un'oncia di zenzero o cannella, ma in nessun modo si potrebbe fare lo stesso con i chiodi di garofano, piccole efflorescenze essiccate dal sapore estremamente pungente. D'altronde, quanti chiodi di garofano – boccioli estremamente piccoli, come si è detto – servirebbero per arrivare ad un'intera oncia, ovvero a 30 grammi? Tantissimi, come si può immaginare, con un effetto dirompente sul sapore della miscela stessa. Giovanni Reborà, a tal proposito, ebbe un'intuizione davvero interessante, che si rifà precisamente a quell'empirismo alimentare a cui si è abbondantemente attinto in questo paragrafo. Scrive lo studioso: “Sfido chiunque a digerire la sua parte di brodo o di sugo ‘per XII persone’, in cui siano stati decotti 26 grammi di chiodi di garofano, 3 noci moscate, pepe, zenzero, cannella e zafferano. Basta un'oncia di chiodi di garofano per confezionare un efficace anestetico; dal canto suo, la noce moscata in quantità eccessive diventa tossica”⁷⁵⁶. Il ragionamento è logico sotto tutti gli aspetti: in una ricetta da realizzare anche per un nutrito gruppo di persone, utilizzare 26 grammi di chiodi di garofano equivale a riporre nel suddetto sugo o brodo una quantità elevatissima di questa spezia, a causa del suo peso specifico bassissimo. Chiunque può d'altronde sperimentare come, in qualsiasi preparazione gastronomica, utilizzare 4-5 chiodi di garofano in più del necessario comprometterebbe qualsiasi sapore, con l'effetto anestetizzante ricordato dallo stesso Reborà. Per scrivere questa tesi, lo si è effettivamente testato, raccogliendo le spezie elencate nell'*Anonimo Veneziano* al fine di realizzare le cosiddette *spezie dolci*, riducendo tuttavia i pesi suggeriti visto che 67 grammi di spezie in tutto sono, come si è più volte ribadito, un quantitativo molto alto. Ci si è limitati pertanto a crearne pochi grammi (fig.16-17), pestando gli ingredienti con il mortaio e amalgamandoli. Poiché al primo esperimento non si era provvisti di una bilancia ad alta precisione e i chiodi di garofano sono estremamente leggeri, ne sono stati aggiunti alcuni di troppo (4-5 chiodi di garofano in più rispetto alle proporzioni). L'errore, come spesso accade, si è dimostrato ancora più interessante del successo dell'esperimento stesso, poiché la quantità – seppur minima – di chiodi di garofano di troppo ha portato ad una vera e propria esplosione di questo sapore prepotente e, per citare Reborà, veramente anestetizzante, che per fortuna veniva in parte contrastato dal sapore citrico e piccante dello zenzero essiccato.

⁷⁵⁶ G. Reborà, 1987, p. 144.



Fig 16

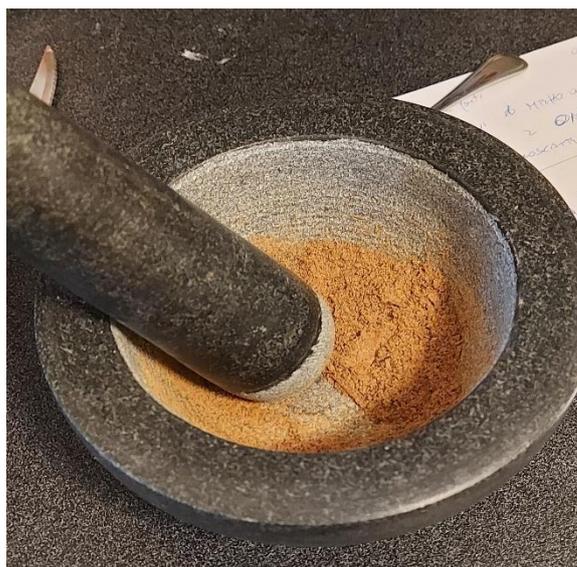


Fig. 17

A parte rimarcare lo straordinario risultato cromatico – non a caso “cammellino”, visto che la ricetta utilizzata condivide ingredienti molto simili con quest’ultima miscela – è interessante che proprio le spezie più invadenti (come i chiodi di garofano e la noce moscata, in eco alle parole di Rebora), siano proprio quelle ad essere utilizzati meno e, inoltre, a comparire con minore frequenza anche nei registri di spesa⁷⁵⁷. Viene da domandarsi se dunque anche in questo caso le ragioni del gusto incontravano in parte le ragioni dell’economia e se insieme abbiano lavorato al fine creare quei gusti che nel Medioevo hanno avuto modo di espandersi e penetrare con forza inaudita nei costumi del continente europeo.

⁷⁵⁷ A. J. Grieco, 2021, pp. 347-349

Le altre derrate alimentari nei registri del dazio della mercanzia: dati per future ricerche

A seguito di molte pagine e paragrafi relativi alle spezie, si conclude l'analisi dei registri del dazio della mercanzia di Bologna con i grafici relativi al resto delle derrate alimentari. Le spezie, come si è avuto modo di dire più volte, costituivano non solo la merce più particolare ed inaspettata di questi documenti, ma anche il cuore del progetto di ricerca stesso, attraverso il quale si è voluto fornire un *incipit* in merito ad un tema ancora aperto, che meriterebbe di venire nuovamente approfondito alla luce dei dati provenienti da nuove fonti inedite. Lo spazio dedicato alle spezie è stato per questo motivo assai ampio e dettagliato: meritava di attenzioni e approfondimenti specifici, maggiori rispetto ad esempio a quelle delle restanti derrate alimentari, su cui la ricerca storica ha avuto indubbiamente maggior spazio di manovra – si pensi agli studi sulla carne, sul pesce o sui formaggi – e un numero di dati più vasto e aggiornato. Non si poteva tuttavia lasciare la moltitudine di dati di questi cibi in silenzio e non consentir loro di venire adeguatamente raccolti e analizzati per mezzo di grafici del tutto simili a quelli fatti per le spezie, dunque, anche in questo caso, si è proceduto alla disamina dei dati e alla loro rappresentazione, appunto, grafica. Per questo motivo, quest'ultima parte sarà composta da brevi paragrafi riepilogativi, con annessi i dati quantitativi per ogni prodotto e qualità riscontrata durante la lettura dei registri, senza però quell'approfondimento che si ha avuto modo di fare – e per cui si è dedicato la maggior parte del tempo – quando si trattava di analizzare le spezie. D'altronde, la ricerca storica obbliga spesso a fare delle scelte: approfondire tutto avrebbe forse portato a non dare troppa importanza alle spezie e a non cogliere alcuni degli aspetti che hanno consentito di formulare diverse ipotesi nelle pagine precedenti. Nondimeno, tuttavia, fare ricerca storica vuol dire anche accogliere la sfida di trovare e condividere dati che non necessariamente servono a chi li studia nel momento in cui li raccoglie ed esamina, ma che presumibilmente si spera possano impreziosire le ricerche di altri studiosi che stanno approfondendo questi temi. Una banca dati offerta ad altri storici, in poche parole, che speriamo possano, tramite essa, valorizzare ancora di più questi preziosissimi documenti che sono i registri del dazio della mercanzia di Bologna.

Formaggio

Il formaggio rappresenta senz'ombra di dubbio una delle derrate alimentari più importanti nei registri, collezionando un quantitativo complessivo pari a 281978 libbre (pari a quasi 102 tonnellate). È anche uno dei pochi prodotti che può essere rappresentato graficamente comprendendo anche i registri della fine del Trecento, poiché anziché un “calo” nel XV secolo come per le spezie, si assiste in questo caso ad una crescita esponenziale, specialmente negli *Universalis* dal 1406 al 1410 (Grafico 35), con unica eccezione dunque del 1407, il *Nominale* di Nello di ser Bartolomeo, che in quanto mercante singolo raggiunge la vetta – di tutto rispetto – di 16159 libbre (circa 6 tonnellate).

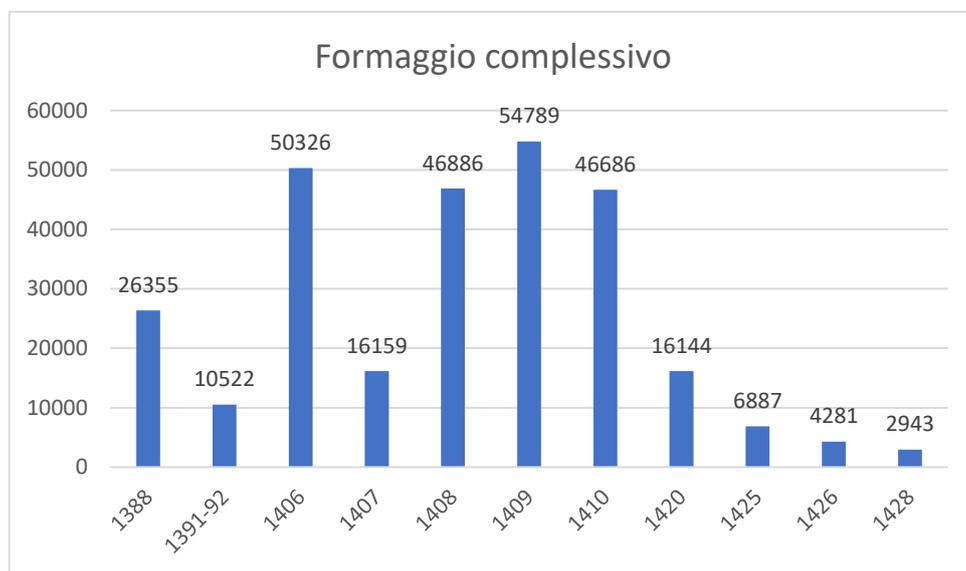


Grafico 35

Un aspetto molto interessante è inoltre la direzione verso cui venivano inviate questi pesanti carichi di formaggi, altro elemento per cui l'inizio del XV secolo segna un vero e proprio spartiacque. Mentre alla fine del Trecento molti formaggi non meglio identificati venivano inviati a Ferrara, dunque verso l'Adriatico, dal Quattrocento si assiste ad un'inversione di tendenza e la maggior parte dei prodotti caseari veniva convogliata alla volta della Toscana e in particolar modo di Firenze. Sono questi d'altronde gli anni in cui gli ufficiali del dazio cominciarono a specificare con più continuità e precisione se il prodotto in transito era formaggio *sottile*, *grosso*, *piacentino*, *marzolino* o *parmigiano*, pur con un'ampia percentuale di generico *Casei*, senza alcuna indicazione né gastrotoponimo. Stupisce ad esempio la grande quantità di formaggio *sottile* rispetto a quella del formaggio *grosso* (Grafico 36), considerando che il primo raggiunge le 105062 libbre (38 tonnellate) e il secondo solamente 4470 libbre (poco più di 1 tonnellata e mezzo), segnalate solo ed

esclusivamente nel registro del 1406. L'ipotesi che si è sviluppata a seguito di questa bizzarra discrepanza di quantità è che forse, nelle spedizioni in cui non veniva indicato nulla se non *Casei*, si trattasse proprio di formaggio *grosso* e che, in questo caso, non si sentisse bisogno di separarlo, visto che veniva aggiunto già l'aggettivo *sottile* all'altro.

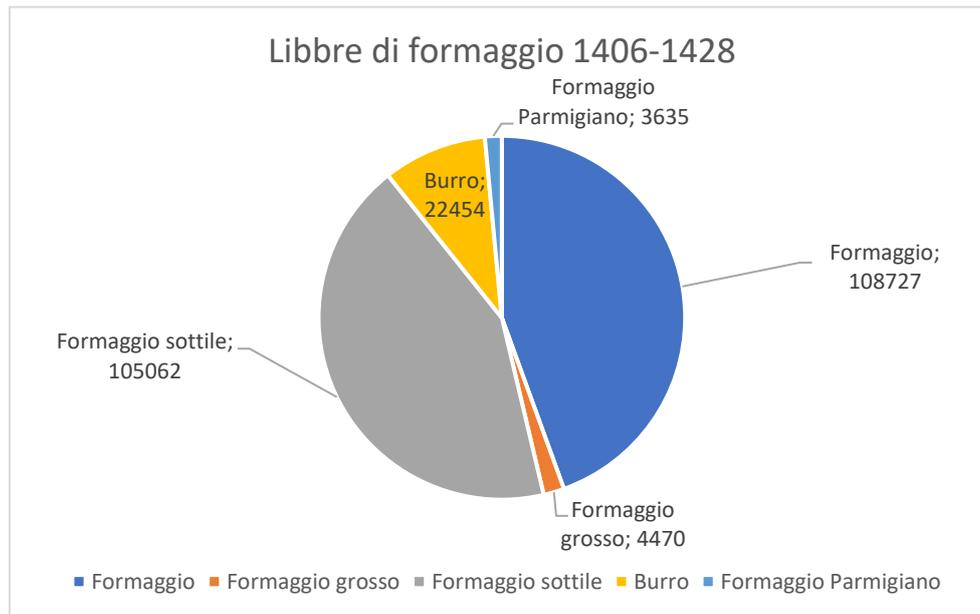


Grafico 36

Molto interessanti sono anche la comparsa di un altro formaggio e di un nuovo prodotto caseario a partire dal Quattrocento: da una parte il *caseum parmexani*, il primo ad essere indicato con un classico – e arcinoto – gastroponimo, che con poche ma comunque ragguardevoli 3653 libbre (1,3 tonnellate) conquista il primo posto tra i formaggi descritti con un'indicazione geografica. In questo caso poi – conviene sottolinearlo perché è una rarità – l'utilizzo del gastroponimo non parrebbe avere finalità fiscali come negli altri casi, visto che nei tariffari viene solamente suddiviso in *Caso overe formaço sotile* e *Caxo overe formaço grosso*⁷⁵⁸, senza alcuna indicazione geografica. Dall'altra parte compare invece il burro, che dal 1406 diventa un prodotto costante e onnipresente, tranne che nel 1409,

⁷⁵⁸ ASBo, *Comune, Camera del comune, Difensori dell'avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi, n.84: Pacta datiorum civitatis et comitatus (camplone vetus), 1383-1442, cc.123v-124r*. Pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, 2014, pp. 221-222.

raggiungendo ben 22454 libbre (8 tonnellate), sempre dirette a Firenze (come il parmigiano, d'altronde, nonché la quasi totalità dei formaggi del Grafico 37).

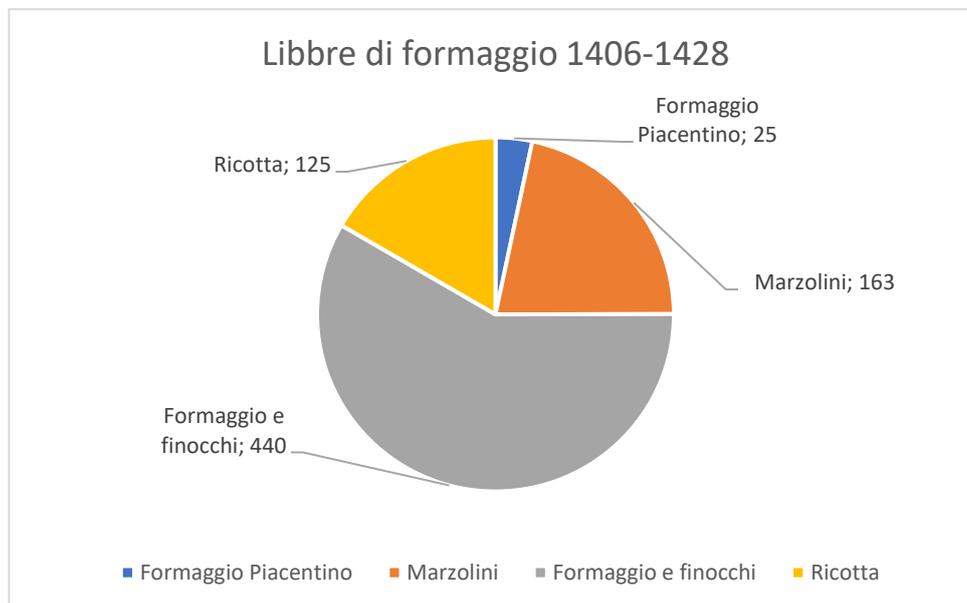


Grafico 37

Ai carichi quantitativamente più rilevanti seguono poi altri quattro prodotti più rari e che compaiono pochissime volte. Da una parte un formaggio fresco, la ricotta, diretta a Firenze, poche libbre del famoso Formaggio Piacentino – altro gastrotoponimo, con cui tuttavia si indicavano formaggi non dissimili dai Parmigiani visti precedentemente⁷⁵⁹ – sempre spedito in Toscana e, infine due prodotti che viaggiavano in direzione opposta, verso Ferrara: i Marzolini, già incontrati in precedenza, e “confezionato nei territori di Firenze, in Toscana e in Romagna”⁷⁶⁰ e infine un prodotto curioso, il formaggio e finocchi. Deve la sua peculiarità al fatto che non si trattava di un prodotto riposto in una balla – dove potevano essere separati i due prodotti – ma sempre all’interno di un barile, suggerendo che forse si trattava di formaggio aromatizzato al finocchio, un prodotto di cui non sono riuscito a recuperare particolari attestazioni, ma che sicuramente potrebbe rivestire una certa importanza, oltre ad un innegabile fascino gastronomico.

⁷⁵⁹ Pantaleone da Confienza, 2001, pp.78-79.

⁷⁶⁰ *Ivi*, p. 77.

Le carni salate

Di minore importanza da un punto di vista quantitativo – raggiungendo sempre pesi piuttosto bassi – vi sono poi le carni salate, il cui andamento è, rispetto al formaggio e ad altri prodotti, molto irregolare: infatti, su 11 annate disponibili, 6 non ne contengono neppure una spedizione, non permettendoci di raccogliere alcuna informazione sulla stagionalità di questo prodotto e sull'evoluzione della sua commercializzazione nel tempo. Tuttavia, nel grafico seguente (Grafico 38), sono riportate tutte le indicazioni relative al transito di carne salata e prodotti simili, dimostrando che esisteva un discreto ventaglio di tipologie di prodotti carnei inviati dagli operatori commerciali stanziati a Bologna.

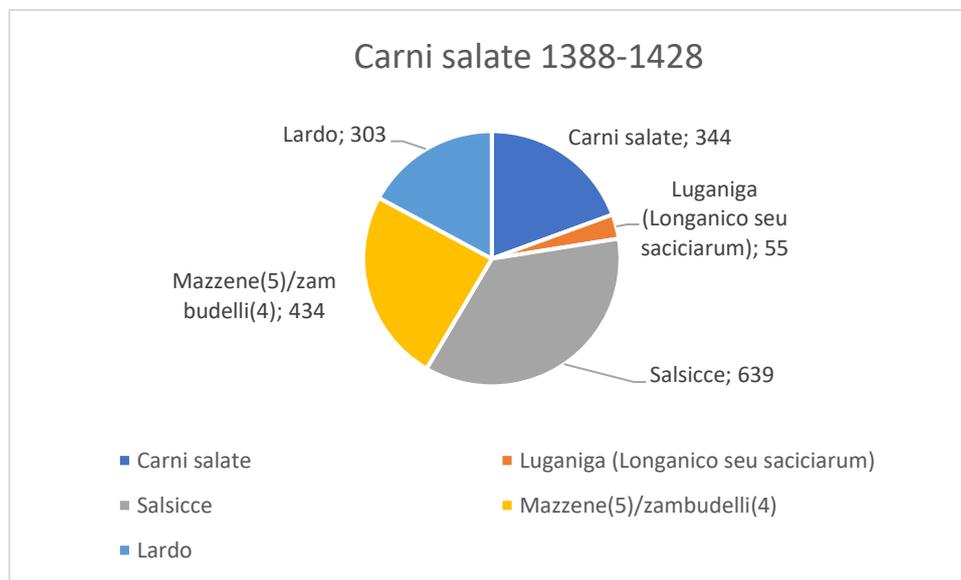


Grafico 38

Come si vede i quantitativi sono tutto sommato poco rilevanti: un totale di 1775 libbre (640 Kg) è davvero poco, se rapportato a tutti gli altri prodotti. Vi sono alcuni aspetti però che vale la pena evidenziare. In primo luogo la classica presenza di generiche carni salate o di lardo, senza alcuna indicazione, né geografica né qualitativa, seguita però dalla luganega (*longanico seu sacciarum*) e poi da altri prodotti di derivazione animale che, da una parte sono indicate come carni salate, ma dall'altra presentano un'indicazione atipica, inserita laddove normalmente si segnalava il tipo di contenitore. Troviamo infatti per cinque volte delle *mazzene* e per quattro volte dei *zambudelli*. La *mezena* era la carcassa del maiale tagliata longitudinalmente, ripulita delle interiora e salata⁷⁶¹. Si tratterebbe dell'unico caso nei registri bolognesi in cui passa non un prodotto della lavorazione della carne, ma la metà

⁷⁶¹ A. Meneghin, 2014, p. 264.

semilavorata di un animale. Il *zambudello* invece potrebbe essere nient'altro che ciò che è conosciuto oggi, in area toscano-romagnola soprattutto, come sambudello, un salume realizzato come la salsiccia ma con il quinto quarto del maiale (frattaglie, cuore, lingua e così via). Anche in questo caso tali precisazioni scritte dagli ufficiali del dazio non rispondevano a eventuali variazioni del dazio: nei tariffari *pro foris* la *Carne e lardo salada o secha*⁷⁶² veniva raggruppata in un'unica generica categoria, senza distinzione in base al tipo di prodotto o alla sua provenienza.

Capperi, frutta secca e salse

Un altro prodotto che compare con assiduità sono i capperi, provenienti da Venezia e diretti sempre verso Firenze e il Tirreno, dove avrebbero preso la via del mare, raggiungendo probabilmente luoghi molto lontani, comprese le regioni del Nord Europa⁷⁶³. In tutto, i carichi dal 1388 al 1428 ammontano a 50392 libbre, ovvero 18 tonnellate, con una continuità ed equilibrio tutto sommato discreta, tranne per il picco del 1388 – dovuto probabilmente all'alto numero di registri – e l'assenza totale nel 1428 (Grafico 39). Desti invece particolare interesse che il valore più alto si situò nel 1407, di cui ci è rimasto solamente il *Nominale* di Nello di Ser Bartolomeo: questo mercante detiene il primato rispetto a tutti gli altri registri, superando anche il 1388 dove, oltre al *Nominale* dello zio, si è conservato anche un *Universalium* completo. Il motivo di un tale quantitativo potrebbe risiedere nella presenza stabile del fratello Antonio a Venezia, dove aveva preso momentaneamente le redini della Compagnia del defunto Zanobi di Taddeo Gaddi.

⁷⁶² ASBo, *Comune, Camera del comune, Difensori dell'avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi, n.84: Pacta datiorum civitatis et comitatus (camplone vetus), 1383-1442, c124v*. Pubblicato in R. Rinaldi, A. Chessa, E. Zanon, 2014, pp. 224.

⁷⁶³ A Bruges, ad esempio, sono stati rinvenuti a seguito di scavi archeologici alcuni semi di capperi, pianta che non cresce in quelle zone e che quindi doveva per forza essere stata esportata. Cfr, B. Cooremans, *An unexpected discovery in Medieval Bruges (Flanders, Belgium): seeds of the caper (Capparis spinosa L)*. *Environmental Archaeology* 4, 97-101, 1999, pp. 97-101.

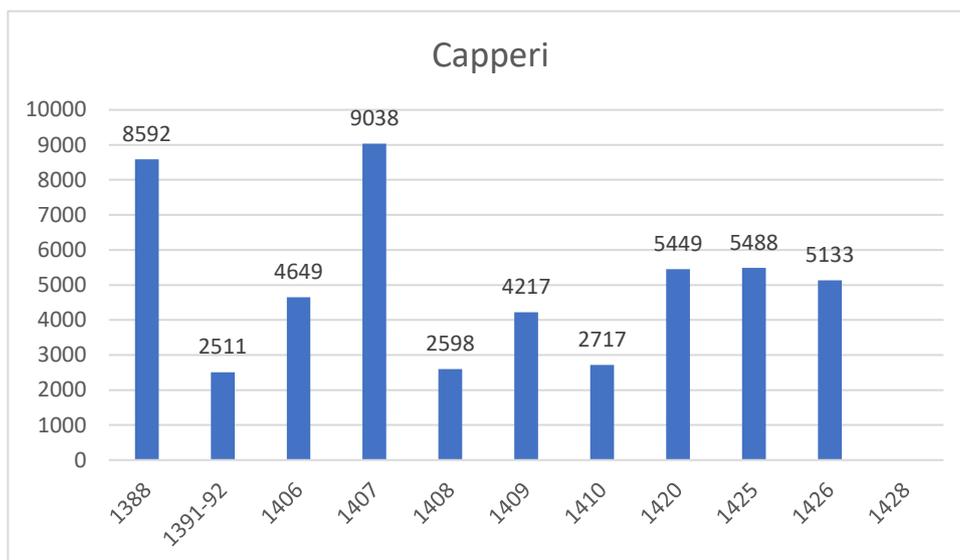


Grafico 39

Ipotesi probabile, non c'è dubbio, ma che se fosse vera sarebbe quantomeno curiosa, considerando che nello stesso anno egli non riuscì a spedire quantitativi di spezie altrettanto elevati, nonostante l'importante e familiare contatto sulla piazza veneziana. La provenienza di questo prodotto è incerta, visto che né i registri del dazio, né i tariffari si prodigano nel nominarla. Sappiamo, da una valuta di mercanzie scritta da Zanobi di Taddeo Gaddi nel 1393, che a Venezia si trovavano sia *chapperi d'Allexandria* che *chapperi di Puglia*⁷⁶⁴, due delle soste che la muda verso l'Egitto faceva durante il suo viaggio, dunque possiamo supporre che quelle fossero le più papabili delle zone di origine. Più rare da trovare invece sono menzioni relative alla frutta secca (Grafico 40).

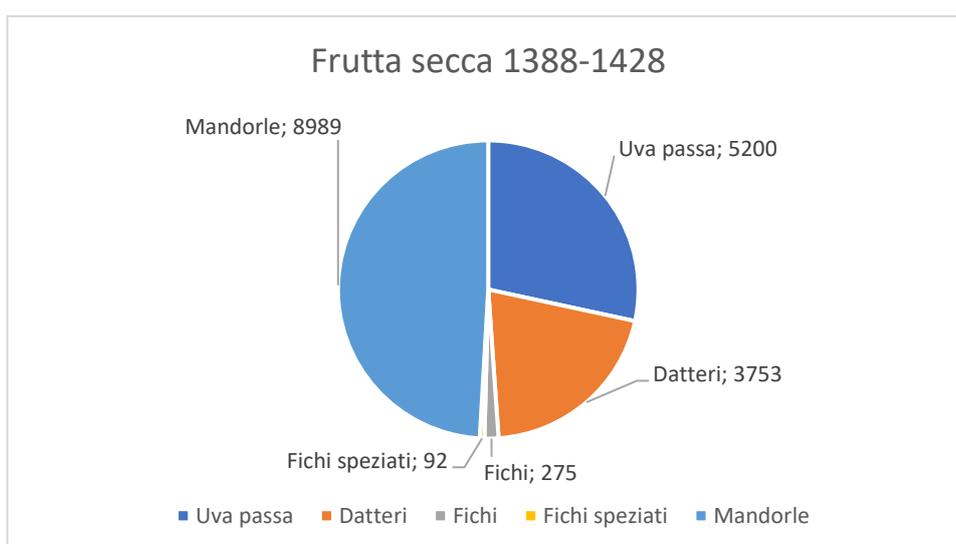


Grafico 40

⁷⁶⁴ F.Melis, 1972. p. 302.

L'uva passa, ad esempio, compare solamente in quattro registri, con il picco più alto nel 1391, nel registro di Nello di ser Bartolomeo, dove somma a 4809 libbre. Da quel momento le sparute segnalazioni di questo prodotto contano 48 libbre nel 1407, 6 libbre nel 1409 e 337 nel 1410. Certamente, considerando il peso specifico dell'uva appassita, non possiamo certamente definirli proprio miseri (6 libbre sono pur sempre 2 kg), ma nel complesso, rispetto a prodotti anche più leggeri, si tratta di un prodotto inequivocabilmente secondario. Lo stesso si può dire dei datteri secchi che compaiono significativamente solo negli *Universalialia* del 1406 e del 1409 e che, complessivamente raggiungono le 3753 libbre (1,3 tonnellate). I fichi sono ancora minori comparando nella versione essiccata solo nel registro del 1409 e, nella versione speziata (*fichi inspezati*) nell'*Universalium* del 1388. Più elevate sono invece le mandorle che, pur non essendo presenti in tutti i documenti riescono a raggiungere quasi 9000 libbre, per un totale di 3,2 tonnellate. Restano infine le salse, prodotti dai valori estremamente bassi, ma che non possono essere tralasciati (Grafico 41).

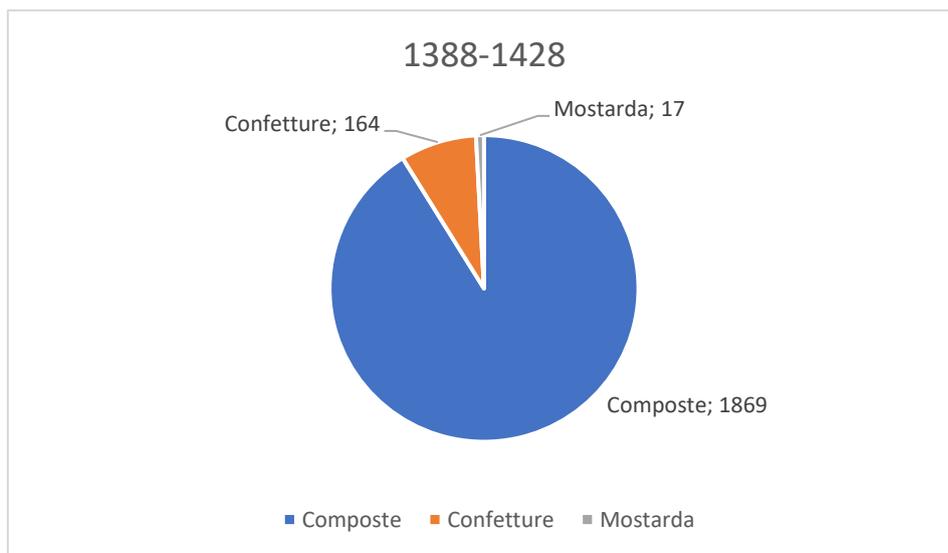


Grafico 41

Unico prodotto degno di maggior attenzione sono le composte, che arrivano a 1869 libbre (674 Kg), nonostante non è chiaro cosa intendessero gli agenti del dazio con questa nomenclatura e quale fosse la principale differenza rispetto alle confetture: forse queste ultime venivano realizzate solo con la frutta, mentre le composte no? A parte ciò, tutte e tre sono prodotti che compaiono sporadicamente in qualche registro – anche se magari, come nel caso delle confetture, con quantitativi rispettabili –, ma che forse conviene considerare più delle eccezioni che prodotti tipici della rotta che passava per Bologna.

Olio

Nei tariffari *pro foris* non manca la menzione relativa all'olio di semi (o anche olio di noci) e all'olio d'oliva, tassati alla soma per i fiorentini 6 soldi e 8 soldi, con uno sconto di 4 soldi su entrambi i prodotti rispetto ai propri concorrenti di altre città. Ora, come si vede dal grafico (Grafico 42), il prodotto più frequente tra i cinque era senza dubbio l'olio di semi (24332 libbre, pari a 8,7 tonnellate) – di cui viene specificato per due volte che si trattava di semi di lino – il cui uso era tuttavia molteplice – come nel caso di altri prodotti – e poteva estendersi da quello alimentare, a quello protettivo per le pitture murali⁷⁶⁵ e, infine come medicinale.

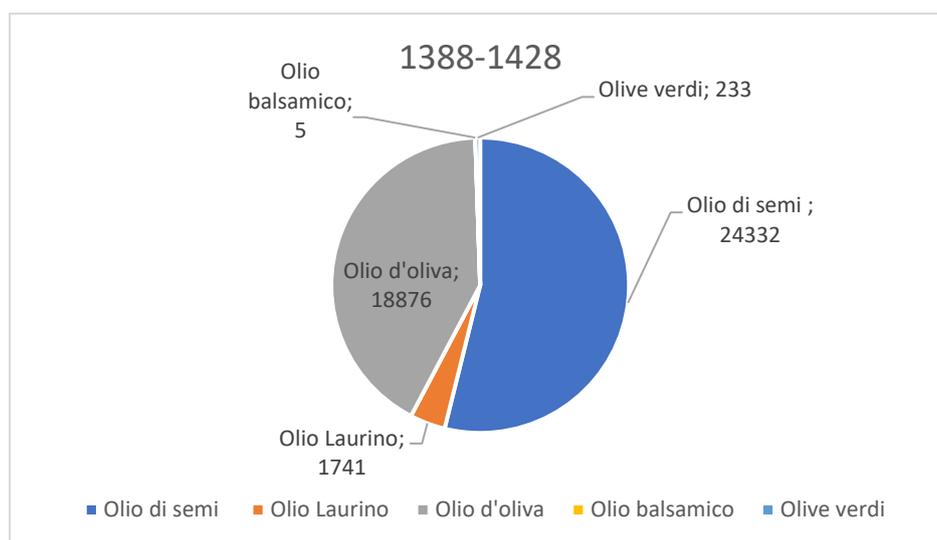


Grafico 42

L'olio d'oliva compare paradossalmente molto meno dell'olio di semi, visto che è menzionato solamente in due registri, ma acquista un peso molto alto grazie ad un ordine estremamente voluminoso nel 1428, dove ne vennero spedite ben 16728 libbre: quasi l'intero peso rappresentato nel grafico. Di minor importanza sono invece l'olio di alloro (1741 libbre), l'olio balsamico e infine un'unica spedizione di olive verdi da 233 libbre, da considerarsi –al pari degli ultimi due – carichi eccezionali e sicuramente non di merci assiduamente frequentatrici dello snodo bolognese.

⁷⁶⁵ D. Fiorani, 2016, p. 22; 49; C. Bertolotto, N. Garavelli, B. O. Gabrieli, 2011, pp. 29-45.

Gli esclusi, ma presenti (tranne uno): pesci e vino

Concludiamo questa rassegna delle derrate alimentari diverse dalle spezie con una categoria che, a rigor di logica non dovrebbe esserci: quella del pesce e del vino. Effettivamente, sin dal primo capitolo, si è ribadito più volte che per questi due prodotti esistevano *Pacta* diversi, tant'è che essi non rientrano nei tariffari, né in quelli d'entrata, né in quelli d'uscita. Eppure qualche menzione c'è: che si tratti di un errore dell'ufficiale del dazio, che segnalava la merce nonostante non fosse di sua competenza? L'ipotesi è probabilmente corretta. Infatti, i dati che sono stati raccolti nei seguenti grafici contengono le poche e rare volte in cui, oltre all'indicazione di un prodotto ittico o enologico vi era segnalato a fianco anche il peso. Nei rimanenti casi, gli ufficiali del dazi apponevano la scritta *nihil* laddove avrebbero dovuto segnalare il volume dei contenitori, oppure si rimandava direttamente agli appositi registri del dazio specifico. Siamo dunque di fronte a delle inavvertenze (Grafici 43-44), certo, tuttavia nel loro piccolo esse ci consentono, anche se per poco e con un valore statistico sostanzialmente nullo, di spiare qualche spedizione di questi prodotti, per i quali sicuramente Bologna veniva sfruttata come importante snodo⁷⁶⁶, specialmente ponendo attenzione a certi quantitativi tutt'altro che indifferenti, come le 21180 libbre di Malvasia (7,6 tonnellate)⁷⁶⁷.

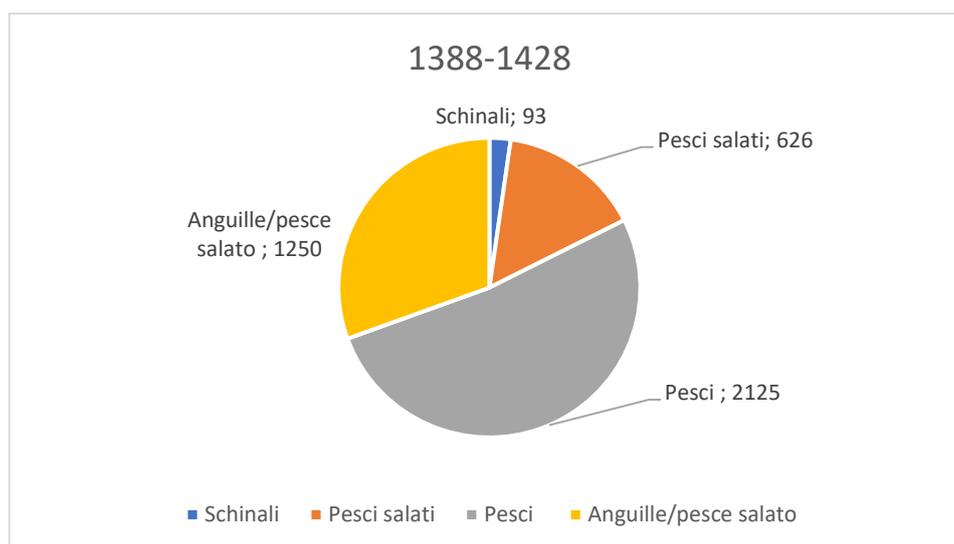


Grafico 43

⁷⁶⁶ Per il pesce si veda l'approfondito e già citato lavoro di F. Pucci Donati, 2016

⁷⁶⁷ Nei registri viene indicato il peso del vino (nelle botti), dunque non possiamo ottenere maggiori informazioni sui litri, che potrebbero darci un'idea più concreta circa il suo volume.

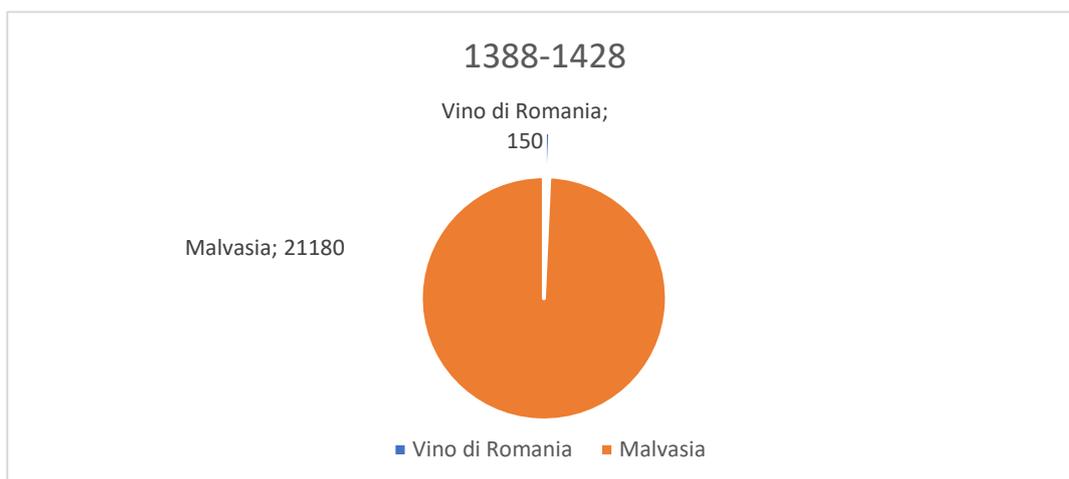


Grafico 4

Un discorso diverso va invece fatto per l'ultimo prodotto da analizzare, che è stato in un certo senso uno dei più misteriosi di questa ricerca: le seppie. Come per molte altre derrate alimentari, anche in questo caso i tariffari offrono ben pochi indizi, limitandosi a chiamarle solamente in maniera generica, *sepie*, appunto. Inizialmente si è pensato al noto cefalopode, domandandosi da dove potesse provenire: fonti molto più tarde testimoniano che la seppia veniva pescata in area veneziana e ferrarese⁷⁶⁸, dunque se fosse stato così anche nel XIV secolo, si può ipotizzare che fosse originaria dell'alto Adriatico. Tuttavia, poteva anche essere nativa di altre aree, visto che questo prodotto non soffriva troppo i viaggi: sin dal Medioevo la seppia, una volta pescata e privata dell'osso – che veniva venduto nelle botteghe degli speziali – era fatta essiccare al sole e poi impilata su delle aste che venivano infine poste nei barili, dunque poteva sopportare anche viaggi discretamente lunghi⁷⁶⁹.

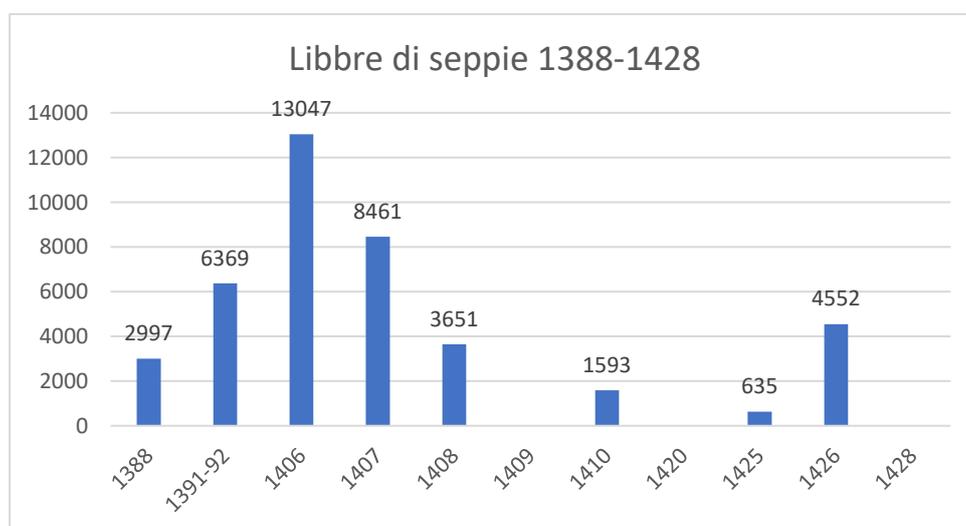


Grafico 45

⁷⁶⁸ M. Moroni, 2010, pp.452-470.

⁷⁶⁹ R. Fiorillo, 2010, pp. 494-503.

Ora, come si può vedere dal grafico soprastante (Grafico 45), le seppie rappresentano una costante in diversi registri, sparendo completamente solo in tre, mentre in alcuni raggiungono quantità molto importanti. In totale se ne contano 41305 libbre (ovvero quasi 15 tonnellate), un volume notevole, considerando che, venendo essiccate e private dell'acqua, perdono anche considerevolmente peso rispetto alla loro versione fresca. Fino a qui tutto sembrerebbe protendere verso il prodotto ittico, destinato al consumo. Essendo pure registrato nei tariffari non ci sono dubbi che non afferisse al dazio del pesce. Tuttavia, sempre guardando i tariffari, emergono alcuni problemi che ci fanno dubitare che si trattasse realmente della seppia intesa come alimento. Il primo indizio che suggerisce una discrepanza con l'ipotesi originaria è che nei tariffari tale prodotto si trovi inserito sotto la categoria relativa alle merci di competenza degli speciali: nulla di grave, si potrebbe obiettare, visto che nello stesso insieme si trovano anche i formaggi, la carne salata e il lardo: d'altronde il detto risalente al XV secolo e che suonava pressappoco: "cose che non vende neppure lo speciale", per indicare prodotti davvero stravaganti e bizzarri⁷⁷⁰, esprime molto bene quale varietà di articoli si potevano trovare in una spezieria. Tuttavia, in questo caso il problema nasce soprattutto dal fatto che, come ha sottolineato Paul Freedman citando il *Livre des simples médecines* – e come si è involontariamente detto anche poc'anzi (Cfr nota 308) – nelle botteghe degli speciali veniva venduto l'osso della seppia, non l'animale⁷⁷¹. Secondo il *Livre*, le membrane cartilaginee del cefalopode servivano principalmente per la preparazione di colliri e trattamenti medicamentosi per gli occhi, oppure come oggetto assorbente e sbiancante per i denti⁷⁷². Certamente questo dato rischia di costringerci a rivedere questo prodotto, dato sinora – forse con troppa certezza – come cibo e classificarlo come prodotto non finalizzato a scopi alimentari. Per questo motivo si è preferito tenerlo per ultimo, visti soprattutto i quantitativi tutt'altro che bassi, lasciando il beneficio del dubbio. Sicuramente se si scoprisse attraverso nuove fonti che si trattava realmente di seppie essiccate, sarebbe un dato molto interessante, perché da una parte bisognerebbe domandarsi perché esso non rientri insieme agli altri prodotti ittici del dazio del pesce, dall'altra aprirebbe la strada a nuove indagini sulla pesca della costa orientale della penisola, dei suoi prodotti e, infine, del commercio che da essi si generava.

⁷⁷⁰ A. J. Grieco, 2021, p.339

⁷⁷¹ P. Freedman, 2008, p.84.

⁷⁷² G. Dumas, 2006, p. 137.

Conclusioni

Come spesso accade, il viaggio intrapreso in questi tre capitoli ha condotto molto più lontano di quanto ci si sarebbe aspettato inizialmente. I registri dei dazi della città di Bologna – che potevano apparire come fonti circoscritte ad un ambito locale– hanno in realtà fatto da apripista per addentrarsi in contesti ben più lontani dai territori del comune, abbracciando sia alcune remote aree dell’Oriente, che i grandi mercati del Nord Europa. Inoltre, quelli che sembravano documenti relativi specificatamente all’ambito commerciale ed economico, si sono rivelati strumenti preziosi per poter spostare lo sguardo dalle vivaci piazze in cui le spezie e le derrate alimentari venivano comprate, vendute o fatte transitare, alle tavole dove venivano invece consumate: da Oriente al Nord Europa, dalla piazza alla tavola. Vi sono però almeno tre grandi temi attorno ai quali ha orbitato maggiormente questa ricerca e che credo sia meglio riassumere qui, nelle conclusioni finali, in modo da non lasciare che si perdano tra i tanti grafici, dati e le molte riflessioni proposte nelle pagine precedenti.

1. Scelte politiche, scelte fiscali e scelte personali

Il primo aspetto è senza dubbio quello della “scelta”, una tematica che si è incontrata fin dal principio di questa ricerca, nei paragrafi in cui sono stati presi in esame i *Pacta* del dazio della mercanzia e le normative che regolavano l’esazione della gabella per le merci in transito. Guardando le quantità di prodotti che attraversavano Bologna e la loro continuità nel tempo, mi sono domandato come mai questo elevato flusso di beni venisse indirizzato in maniera tanto costante verso il comune emiliano, senza peraltro la volontà di vendere nel mercato locale, ma solo con l’intento di attraversare la città e consentire alle merci di proseguire il loro viaggio. Da un punto logistico non è difficile comprenderne il motivo: come è noto, Bologna era facilmente raggiungibile da tre dei maggiori poli industriali e commerciali dell’Italia del Nord, vale a dire Milano, Venezia e Firenze, ma soprattutto rappresentava una tappa ineludibile per collegare i porti del mare Adriatico con il Tirreno senza dover ricorrere alla lunga circumnavigazione della penisola via mare (*Cfr. Al centro della pianura padana: la felice posizione di Bologna*, pp. 71-74; *Dall’Adriatico al Tirreno: tracciati svalutati alla ribalta*, pp.80-85). Tuttavia, l’accattivante posizione topografica di Bologna non era tutto: ad invogliare i mercanti affinché sfruttassero la città come centro di smistamento furono anche le misure messe in atto dal comune per rendere il più conveniente

possibile la tappa bolognese: osservando i *Pacta* del dazio della mercanzia infatti emerge una chiara intenzione di detassare proprio il transito delle merci e non le generiche importazioni ed esportazioni (Cfr *La struttura dei registri dei dazi in rapporto ai Pacta datiorum della città di Bologna*, pp.17-30). Si trattava di una politica fiscale precisa e lungimirante, pensata soprattutto per attrarre gli esportatori più grandi, cioè coloro che avrebbero potuto realmente creare un flusso di merci continuo attraverso la città, portando un'entrata costante nelle casse del comune. È per questo motivo che nei *Pacta* vennero prese misure specifiche per agevolare gli operatori commerciali di Firenze: erano loro i principali fruitori dello snodo bolognese e quelli più adatti a dare vita a traffici intensi e costanti. Il comune garantì loro pertanto non solo l'esonero dalla gabella d'entrata nel caso in cui avessero fatto transitare le merci, ma anche una tariffa agevolata e dedicata solo a loro per i prodotti in uscita, con sostanziosi sconti. Analizzando le vacchette del dazio della mercanzia, è stato possibile, per la prima volta, valutare quali furono i risultati di questa politica economica attuata dal comune e toccare con mano quali merci e in che quantità transitavano annualmente per Bologna. I risultati hanno dimostrato come effettivamente gli sforzi del comune colsero nel segno, attraendo verso la città correnti di traffico molto intense sulle quali si spostavano volumi di merci inaspettatamente elevate: si pensi ad esempio che tra il marzo del 1388 e marzo del 1389 attraversarono la città più di un milione di libbre merci (1178201), pari a 413 tonnellate (Cfr. *Centro o periferia? Bologna nei traffici commerciali alla fine del Trecento*, pp. 85-109). Un dato rilevante, che sta ad indicare che attorno allo snodo bolognese si erano venute a creare le condizioni favorevoli per dare vita ad una grande movimentazione di beni, di imballaggi, di vetturali e bestie da soma che arrivavano e partivano da Bologna ogni giorno, per tutto l'anno. Come si è detto, fino ad ora non era stato possibile soppesare il ruolo di Bologna con dati quantitativi tanto precisi e continuativi nel tempo, tant'è che alcune volte il giudizio storiografico su Bologna ha finito per involontariamente sottostimare il ruolo commerciale del comune nei circuiti della penisola e considerarlo un "centro minore", incapace di competere con le grandi piazze di Milano, Firenze, Venezia, Pisa o Genova. La constatazione non è di per sé falsa perché effettivamente, se paragonata a queste grandi città mercantili, Bologna è un centro più piccolo e dalle inferiori prospettive industriali e produttive. Tuttavia, non è su questo piano che andrebbe sviluppato un confronto: proprio dallo studio dei *Pacta* ciò che emerge

in maniera molto chiara è che il comune bolognese non aveva tra i suoi obiettivi quello di sfidare commercialmente le suddette piazze, né di emularle da un punto di vista commerciale: il suo scopo principale era invece quello di valorizzare il più possibile la propria posizione geografica, al fine di diventare una tappa ambita per le compagnie mercantili e assicurarsi – attraverso esenzioni e sconti sul dazio – un continuo passaggio di merci, che si sarebbe poi tradotto in un’entrata sicura e stabile per le casse comunali. Osservato sotto questa luce, il ruolo di Bologna ne esce sicuramente rinvigorito e non così minoritario come ci si sarebbe aspettato, offrendoci inoltre nuovamente uno spunto di riflessione sul tema della *scelta*. Infatti, Bologna si sarebbe potuta accontentare dei benefici derivanti dalla propria posizione – che la rendeva di fatto una tappa difficile da evitare nelle rotte dell’entroterra italiano – senza necessariamente applicare esenzioni sul dazio o rivolgere un occhio di riguardo ai fiorentini. In questo caso, tuttavia, viene spontaneo domandarsi: avrebbe avuto lo stesso successo? Avremmo comunque trovato nei registri del dazio i medesimi carichi, gli stessi volumi e un’identica frequenza dei passaggi? Pur senza addentrarci in fantasiose speculazioni sull’argomento, credo non sia azzardato ritenere che, senza una politica daziaria così accomodante e conveniente, Bologna avrebbe attratto meno merci sul suo snodo e che i circuiti commerciali che si impervavano su di essa sarebbero stati meno trafficati. Il comune emiliano invece scelse di investire nelle sue potenzialità logistiche, valorizzando quella che era indubbiamente una grande qualità – la sua ubicazione – e trasformandola in una risorsa fruttifera, capace di dare a Bologna un’importanza commerciale che forse, altrimenti, non avrebbe mai completamente maturato. Come giustificare dunque l’idea che, come si è visto nel primo capitolo, è stata più volte espressa, ovvero che Bologna non possedesse una vera e propria “vocazione commerciale”? Prima di tutto credo che il problema si situi nel termine utilizzato per dare questa definizione. A guardar bene infatti, non esistono realmente dei territori “vocati” ad un utilizzo preciso, vale a dire predestinati a svolgere una funzione per via di qualità intrinseche e primordiali. Semmai, proprio come a Bologna, vi sono aree geografiche, città e *terroirs* – per usare un vocabolo caro al mondo enologico – che presentano delle potenzialità specifiche grazie a particolari caratteristiche geografiche, climatiche, sociali o culturali le quali, se adeguatamente sviluppate, possono portare anche a grandi risultati. Perché ciò accada, come si è appena ricordato, c’è bisogno però che qualcuno – inteso anche nel più ampio senso di

“una comunità” – investa su di esse, le valorizzi e sappia renderle fruttifere: senza questo passaggio, che prevede una *scelta* per l'appunto, meditata e cosciente, ogni suddetta potenzialità non può esprimersi adeguatamente e resterebbe, se non sterile, sicuramente poco fruibile (Cfr. *E Bologna?* pp. 164-168). Si tratta di un appunto che, apparentemente, potrebbe sembrare superfluo, ma a mio avviso è invece molto importante perché, anche se da una parte la necessità di sintesi obbliga spesso lo storico a dover seguire le linee di tendenza generali – per le quali un termine come “vocazione” è indubbiamente utile e comodo – dall'altra non bisognerebbe mai dimenticare come ognuna di queste linee sia stata il frutto di decisioni, di tentativi e di *scelte* dai risultati più disparati: alcune fallimentari, altre che invece si sono rivelate vincenti e corrette. Anche però se volessimo utilizzare il termine “vocazione” è peculiare che una città come Bologna ne fosse sprovvista, considerando questo flusso costante di merci che la attraversavano quotidianamente. Bisognerebbe allora forse mettere in discussione quelli che, sino ad ora, sono stati considerati i requisiti fondamentali per decretare quanto una città fosse vocata al commercio. Se ci si basasse solo sull'industria, sulla produttività interna o sulle esportazioni dei prodotti locali, è chiaro che Bologna non potrebbe reggere il confronto con altri centri dell'Italia settentrionale. Tuttavia, perché non considerare, oltre a questi fattori, anche l'efficienza e lo sviluppo del mercato di transito di Bologna, vale a dire la sua capacità di servire come snodo e centro di distribuzione delle merci? Sorge infatti spontaneo domandarsi come mai una città senza particolari ambizioni industriali, ma capace di smistare ogni giorno migliaia di libbre di prodotti diversi, non dovrebbe essere considerata “vocata al commercio” tanto quanto i grandi centri importatori ed esportatori. Forse che un importante polo logistico fosse meno importante di un grande centro per la vendita all'ingrosso o al minuto, o che lo smistamento delle merci non fosse esso stesso parte dell'attività mercantile? Come si è visto fin dai primi capitoli di questa tesi ovviamente non era così: il coordinamento degli itinerari su cui viaggiavano le merci, nonché la distribuzione dei collaboratori che dovevano gestire questi traffici nelle piazze di transito – la logistica, appunto – costituivano due elementi fondamentali per strutturare qualsivoglia strategia commerciale, poiché era soprattutto grazie ad essi che la circolazione delle merci poteva svolgersi in maniera fluida, rapida e poco dispendiosa, abbattendo quei costi accessori – come i dazi e le spese relative al trasporto – che potevano ripercuotersi

pesantemente sulla buona riuscita degli affari. D'altronde, lo stesso Nello di ser Bartolomeo, dopo aver informato i suoi colleghi catalani che Bologna non poteva essere definita una "terra merchantantile", portò subito alla loro attenzione la reale ricchezza di Bologna, vale a dire la possibilità di rifornirsi da Pisa e da Venezia molto facilmente: se come mercato poteva risultare trascurabile, senza dubbio non lo era in qualità di polo logistico. Perciò, come si è dimostrato con questa tesi, se si vuole proprio utilizzare il termine "vocazione commerciale" per indicare le potenzialità che una città aveva da un punto di vista economico, si può concludere con ampi margini di sicurezza che anche Bologna ne possedeva una, la quale però non si esprimeva nell'industria o nei meri atti di compravendita che avevano luogo nella sua piazza, quanto nel suo sviluppato ed efficiente mercato di transito, grazie al quale essa riuscì a diventare uno dei poli più importanti per la distribuzione delle merci nell'Italia settentrionale. Riflettuto sulle strategie messe in atto dal comune di Bologna per favorire la sua ascesa a centro gravitazionale delle correnti di traffico della pianura padana e, ancora di più, di quelle che collegavano il mar Adriatico al Tirreno, il tema della scelta ci ha accompagnato anche nel secondo capitolo, dedicato ai principali mercanti che popolarono la vivace piazza bolognese a cavallo tra il XIV e il XV secolo. Un aspetto che infatti accomuna tutti questi operatori commerciali è quello di aver intravisto in Bologna un'opportunità, un luogo in cui valeva la pena trasferirsi e avviare la propria attività: non tanto per ciò che offriva il mercato locale, ma proprio per sfruttare quella felice posizione geografica della città e lavorare quasi esclusivamente come mercanti commissionari, specializzati nello smistamento delle merci per conto di altri. I mercanti che si trasferirono a Bologna scelsero dunque razionalmente di investire su questa città grazie a quelle stesse potenzialità che il comune aveva cercato di valorizzare con delle politiche daziarie mirate, attratti probabilmente proprio dalle esenzioni fiscali che la città offriva a chi volesse sfruttarla come snodo mercantile. Si trattava di una scelta ponderata, misurata sui reali vantaggi che potevano derivare dall'aver un fondaco attivo a Bologna e con basi molto solide. Si pensi ad esempio alla compagnia dei Sernelli, a cui è stato dedicato gran parte del secondo capitolo e che contava sulla presenza di un fondaco in città a partire dalla fine degli anni '70 e l'inizio degli anni '80 del Trecento (*Cfr. Bologna, l'inizio di tutto: Matteo di ser Nello e i figli di Ser Bartolomeo*, pp.151-164). Alla morte di Matteo di ser Nello nel 1390 – il primo della famiglia a mettere piede a Bologna – l'attività venne presa in

mano immediatamente da Nello, suo nipote visto che non aveva eredi diretti, senza sostanzialmente registrare alcuna pausa: informato Datini della scomparsa dello zio, Nello riconfermò subito il desiderio di rimanere lì a seguire quello che, una decina di anni dopo, avrebbe definito “il nostro anticho traficho”. Da quel momento, tra le ondate di epidemie che sconvolsero Bologna negli anni '90 del secolo e la conquista viscontea della città all'alba del Quattrocento, la compagnia Sernelli tribolò più di una volta, dovendo alcune volte ripiegare verso la città natale Firenze per sfuggire alle pestilenze o a seguito della cacciata dei fiorentini ad opera dei milanesi. Nonostante questo – e si tratta di un dato che fino ad ora non penso sia mai stato sottolineato adeguatamente – i Sernelli scelsero di tornare **sempre** a Bologna. Ogni fuga, ogni abbandono della città erano solamente temporanei, ma non appena le circostanze miglioravano e vi era un barlume sicurezza all'orizzonte, ecco che tornavano indietro, pronti a riprendere la loro attività. I motivi di una così ferrea tenacia nel voler lavorare a Bologna erano solo dovuti al fatto che l'attività era ormai avviata e sarebbe stato uno spreco di risorse vederla fallire o c'era altro? Guardando alla loro strategia commerciale sembrerebbe che le ragioni di tornare a Bologna fossero molto più complesse: all'inizio del Quattrocento, i Sernelli potevano vantare la presenza di un membro della propria famiglia a Venezia, a Cesena (per un breve periodo), a Firenze, ad Avignone e, infine a Montpellier (*Cfr. Biagio di Ser Nello e i suoi successori*, pp.139-151; *Bologna, l'inizio di tutto: Matteo di ser Nello e i figli di Ser Bartolomeo*, pp.151-164) . Analizzando sulla cartina geografica il posizionamento dei loro fondaci emergono soprattutto due aspetti: un interesse per i traffici provenienti da Oriente e destinati a raggiungere l'Occidente e, soprattutto, una grande attenzione ad essere presenti sugli snodi commerciali presso cui transitavano alcune tipologie di prodotti, prime fra tutte le spezie (non dimentichiamo, come si è visto, che i Sernelli erano quasi tutti membri dell'Arte dei Medici e degli Speciali di Firenze). Ecco come mai i Sernelli avevano maturato un così profondo interesse nei confronti di Bologna, una città che potrebbe essere definita – sulla falsariga di Montpellier per l'area francese – la “porta d'Oriente” della penisola italiana, visti i quantitativi di spezie raccolti nei registri del dazio: da essa avrebbero potuto gestire direttamente la moltitudine di merci esotiche provenienti da Venezia e destinate a raggiungere il Tirreno, forti non solo di una rete di contatti estesa e stabile, ma sicuri di poter contare anche sugli sconti sostanziosi che, a Bologna, il comune dedicava loro in

quanto originari di Firenze. Alla fine di questi due capitoli, tramite lo studio congiunto delle scelte fatte dal comune per attrarre correnti di traffico su di sé e quelle invece effettuate dai mercanti, è emerso come il ruolo di Bologna abbia potuto strutturarsi e solidificarsi proprio grazie ad una combinazione di *scelte* effettuate da attori diversi: da una parte l'amministrazione comunale, che decise di scommettere sulle potenzialità del proprio territorio intraprendendo una politica daziaria audace, concorrenziale ed estremamente attraente, dall'altra invece i mercanti, i quali non solo si fecero sedurre dalle misure messe in campo da Bologna, ma scelsero, nonostante le difficoltà nel corso del tempo, di non smettere di investire sulla città risorse, tempo e denaro, diventando essi stessi artefici dell'affermazione di Bologna quale importante snodo dell'Italia Settentrionale. Più che un'ipotesi, astratta e presunta "vocazione commerciale", i registri del dazio ci offrono l'opportunità di osservare una concreta combinazione di scelte, tentativi e scommesse che, come sempre, hanno finito per delineare e valorizzare il profilo sociale, economico e culturale di un territorio.

2. Le spezie: quantità insolite e nuove ipotesi.

Sino ad oggi non si sapeva quante e quali merci attraversavano quotidianamente lo snodo bolognese a cavallo tra il XIV e il XV secolo. Le fonti utilizzate infatti – come i *Pacta* o i relativi tariffari – erano riuscite a fornire solamente dati di natura qualitativa, elencando i prodotti per cui era prevista la tassazione doganale, ma senza entrare nel merito delle quantità che queste potevano raggiungere o della frequenza con cui passavano. Poiché molta della letteratura storiografica inerente a Bologna si è concentrata soprattutto sull'arte serica locale e sul commercio dei tessuti, ci si sarebbe aspettato di trovare soprattutto questi prodotti tra le merci segnalate nei registri. In realtà, come si è visto nelle tabelle inerenti ai "mesi campione", tra il 1388 e il 1389, a parte la massiccia quantità di cotone (120607 libbre), una spezia come lo zenzero superò nettamente, con le sue 80992 libbre, le lane di S. Matteo (21471 libbre), il lino (26328 libbre), le sete (8967 libbre), i panni francesi (33866 libbre), i panni lombardi (32007 libbre) e non raggiunse per meno di duemila libbre i panni fiorentini (82379 libbre), classificandosi dunque come la terza merce più importante tra tutte quelle passate per Bologna in quell'anno. Si pensi che il peso complessivo dello zenzero fu talmente elevato da superare perfino quello di un prodotto pesante come l'acciaio, di cui ne transitarono 73659 libbre. Si tratta di un dato peculiare ed inaspettato: chi avrebbe mai detto

infatti che, attraverso uno snodo come quello di Bologna potesse passare un numero così elevato di zenzero in un solo anno? Alla luce di ciò, il tema delle spezie è diventato centrale in questo progetto e, a partire dalle informazioni contenute nei registri del dazio della mercanzia – che come si è visto riflettono un commercio non di stampo locale, ma internazionale – lo si è voluto indagare nella sua veste più generale, cercando di capire meglio quanto fosse elevata la distribuzione in Occidente di questi prodotti esotici, i quali ebbero, come è noto, un ruolo molto importante nella storia dell'alimentazione europea. Infatti, per quanto Bologna detenesse un primato come snodo commerciale dell'Italia settentrionale, esso rimaneva pur sempre un punto di passaggio se non minore, almeno secondario e dalle ridotte capacità di trasporto nel mosaico complessivo delle rotte europee in cui circolavano le spezie. Si pensi alle tante rotte marittime, che erano solcate da grandi imbarcazioni con capacità di carico ben più elevate di quelle dei muli che partivano da Bologna alla volta di Firenze. Come si è ricordato nel terzo capitolo (*Cfr. Suggestioni conclusive e non convenzionali: idee per una rivisitazione della storia delle spezie nel Medioevo*, pp. 271-274), due sole navi catalane riuscirono a trasportare, nel 1404, 88 tonnellate di spezie, ovvero più di quanto passò a Bologna nel 1388 (79 tonnellate). Se dunque **due** sole navi erano in grado di trasportarne un quantitativo così alto, a quanto doveva ammontare il totale complessivo delle spezie che arrivavano via mare in Europa, pensando a **tutte** le navi (genovesi, veneziane e catalane, solo per citare le flotte più importanti) che salpavano dalle piazze Mediorientali o dal Mar Nero? E se si sommasse a questo dato anche le spezie che raggiungevano l'Europa per le tante rotte terrestri, quale volume complessivo si otterrebbe? Alla domanda non è stato possibile rispondere in maniera definitiva – e forse non lo sarà mai visto che la documentazione è lacunosa –, tuttavia, nonostante ciò, la combinazione delle analisi fatte sui registri bolognesi e il confronto con altre fonti commerciali ha fatto emergere nuove domande ed ipotesi che, nel complesso, mettono in discussione quanto fino ad ora si è detto sulla distribuzione delle spezie in Occidente e sulla loro presunta rarità. Si è visto, ad esempio, che nel 1401, a causa dell'invasione di Tamerlano in Siria e del conseguente aumento del costo dei prodotti orientali, rimasero invendute o non giunsero al porto di Alessandria tra le 2000 e le 2136 tonnellate di spezie. Si tratta di un quantitativo estremamente elevato (proviamo ad immaginare visivamente a quanto corrispondano 2000 tonnellate di zucchero, zenzero,

pepe, cannella, chiodi di garofano o noce moscata) che non poterono essere acquistati dai mercanti europei per colpa di una situazione di crisi fuori dall'ordinario: di conseguenza è verosimile pensare che, in tempi più favorevoli, tali volumi venissero normalmente comprati. Nonostante le difficoltà però, sappiamo che il commercio delle spezie non si arrestò completamente e che, ad esempio, i genovesi da soli riuscirono a portare in Occidente ben 355 tonnellate di spezie diverse: un quantitativo molto alto, che supera largamente l'intero volume di spezie passato per Bologna in tutti gli anni presi in esame (221 tonnellate circa). Se già queste cifre possono stupire, non bisogna dimenticare che, anche se molto elevati, questi quantitativi rappresentavano molto probabilmente solo una parte del reale flusso di spezie diretto ai mercati europei: si sono viste le quantità caricate nel 1401 dai genovesi, ma bisognerebbe affiancare ad esse quelle che venivano imbarcate sui navigli veneziani e catalani, solo per citare i più importanti. Inoltre, poiché il 1401 rappresentò un anno particolarmente critico per il commercio delle spezie, viene spontaneo domandarsi quali tonnellaggi potevano venire importati invece in tempi di pace, o quando il contesto politico-commerciale del Medioriente rendeva più facili, agevoli ed economici gli atti di compravendita di tali prodotti. Partendo da queste domande, ci si è chiesto come mai, nonostante la presenza di flussi tanto cospicui ed ininterrotti, le spezie siano state dipinte quasi sempre come prodotti di estremo valore, in virtù proprio di una loro presunta rarità: per quale motivo i prezzi erano inaccessibili alla maggior parte della popolazione europea, se esse arrivavano con una certa facilità e in grandi quantità nelle piazze occidentali? Per rispondere, si è cercato di trovare ulteriori informazioni negli studi che, anche molto recentemente, si sono soffermati sugli aspetti che non è possibile cogliere dalla sola analisi registri del dazio bolognesi, come il valore delle spezie sul mercato e il loro consumo nel Medioevo. I dati consultati, hanno ulteriormente arricchito quelli di cui si era in possesso, dimostrando come molte spezie potevano essere acquistate all'oncia a prezzi non così elevati, specialmente se si tiene conto del volume di spezie necessario per raggiungere questa unità di misura: un'oncia equivaleva infatti a circa 30-35 grammi, che è grosso modo lo stesso peso con cui vengono confezionate le spezie che si trovano oggi giorno nella maggior parte dei supermercati. A pensarci bene, non si tratta di un quantitativo irrisorio, considerando la loro longevità (in quanto le spezie erano prodotti soggetti a tecniche di conservazione), grazie alla quale potevano essere porzionate e utilizzate in più occasioni per

lungo tempo e che – come ha avuto modo di sottolineare Giovanni Reborà – una dose troppo elevata di spezie in un piatto poteva rendere quest’ultimo difficile dall’essere consumato, per via dei forti sapori che avrebbe sprigionato (Cfr., *“Empirismo alimentare” e ricerca storica: azzardo o risorsa*, pp. 274-285). Per concludere, anche a seguito di questi confronti è emerso che l’alone di rarità e preziosità con cui sono state frequentemente dipinte le spezie non trova nelle fonti una precisa corrispondenza. Al contrario, ciò che si profila è piuttosto l’esistenza di una circolazione fluida e sostenuta di spezie in Europa, la presenza di un mercato stabile e capace di resistere anche ad eventuali crisi (come quella siriana del 1401) e, infine, un grande equilibrio, nel tempo, dei prezzi della vendita al dettaglio. Gli elementi riassunti qui nelle conclusioni, ma descritti più dettagliatamente nel terzo capitolo, ci mostrano in maniera molto chiara quanto sarebbe auspicabile, alla luce di questi dati, riaprire il dibattito sul tema delle spezie nel Medioevo: un argomento che forse si è considerato troppo precocemente definito sotto ogni aspetto, ma che in realtà ha ancora molti spunti di riflessione da offrire alla ricerca storico alimentare.

3. Merci “vive” e “identità alimentari”

Osservando la bibliografia esistente relativa al trasporto delle derrate alimentari, è facile accorgersi che nella maggior parte dei casi è composta da articoli o saggi di storia economica: di riflessioni specificatamente storico-alimentari solo qualche flebile traccia. Il motivo è chiaramente legato al fatto che il trasporto costituisce un mezzo fondamentale per qualsivoglia sistema di scambi, dunque si presta naturalmente ad essere analizzato nei suoi aspetti più commerciali, dal costo dei noli, a quello dei vetturali, all’impatto fiscale dei dazi e al valore dei prodotti sul mercato. Tuttavia, se posti sotto una lente meramente economica, i cibi finiscono per perdere la propria identità di “alimenti” per essere ridotti ad un unico minimo comun denominatore: quello di merci, appunto. Chiaramente, a seguito di questo processo, le uniche differenze che intercorrono tra un carico di ferro e uno di formaggio, di vino o di zenzero sono rappresentate dai loro differenti valori commerciali e nei diversi costi del trasporto. A parte ciò essi sono, concettualmente, del tutto identici e catalogati come puri “beni di consumo”. Sappiamo però che da un punto di vista materiale non è così: il suddetto ferro, salvo imprevedibili disastri, poteva giungere a destinazione senza particolari danni anche dopo un lungo viaggio via mare, mentre una botte di vino, o una partita di formaggio, rischiavano di arrivare in uno stato di conservazione non idoneo al consumo, o

guastarsi fino a risultare invendibili. Il motivo si deve al fatto che il cibo non è una mera “merce”, ma si distingue rispetto ai prodotti inerti poiché è per sua natura un prodotto “vivo”, soggetto ad una costante e delicata evoluzione che nel tempo ne modifica sensibilmente ogni aspetto organolettico: dal sapore, all’odore e al colore (Cfr. *Una merce “viva”*, pp. 170-173). Tutte caratteristiche molto care, come è noto, alla dietetica medievale. Che il cibo possa cambiare (o meglio, possa evolversi positivamente o negativamente) durante un viaggio è un tema centrale ancora oggi, in una società pienamente globalizzata e capace di far arrivare alimenti freschi da una parte all’altra del mondo. Nel Medioevo, epoca estremamente dinamica, ma ovviamente più carente della nostra in termini tecnologici, era dunque necessario prendere adeguate misure per consentire ai cibi di arrivare a destinazione salvi, ma soprattutto sani: ogni errore poteva essere, per l’alimento stesso, fatale. Si sono viste pertanto alcune delle strategie che venivano messe in atto per ovviare a questi problemi, a partire da quali metodi di imballaggio utilizzare, diversificati a seconda del prodotto in viaggio (Cfr., *Esperienza e conoscenza: ad ogni prodotto il suo imballaggio e luogo di conservazione*, pp. 173-181). In caso di spostamenti particolarmente lunghi, vi era poi la necessità di apportare delle modifiche al cibo stesso: da una parte tramite appositi metodi di conservazione che ne aumentavano la longevità (Cfr., *Conservare senza smettere di preservare*, pp. 181-189), dall’altra creando prodotti più resistenti ai viaggi e adatti all’esportazione, impiegando particolari tecniche di produzione (concetto diverso da quello di “conservazione”), come nel caso dei “vini da trasporto” di Candia (Cfr., *Trasporto di alimenti o alimenti da trasporto? Il caso della Malvasia di Candia*, pp. 201-212). Queste due ultime soluzioni sono probabilmente le più interessanti, specialmente perché sono le uniche ad essere circoscritte ai prodotti alimentari, visto che per quelli inerti (come il tessuti o i metalli), la distanza e il tempo di un viaggio non rappresentavano un pericolo: una balla di lana non rischiava di “maturare” durante il viaggio: era sufficiente confezionarla e proteggerla adeguatamente, dopodiché – salvo imprevisti – sarebbe giunta in buono stato a prescindere dalla lontananza della destinazione. Un cibo invece, per viaggiare lontano, doveva obbligatoriamente subire una trasformazione, oppure essere “pensato” e realizzato per il preciso scopo di essere trasportato. Tutto ciò in un’ottica economica potrebbe sembrare trascurabile, ma acquista grande importanza se ci si distacca da questo punto di vista, ricordando appunto che “il cibo non è merce”, o almeno, che non è soltanto quello.

Infatti, oltre ad avere un risvolto commerciale, la circolazione dei prodotti alimentari ha rappresentato anche uno dei più importanti canali per la creazione e l'affermazione delle identità alimentari sia dei paesi esportatori che di quelli importatori. Viaggiando, il cibo permette di far conoscere il territorio da cui proviene e, più si allontana dai suoi confini, più si fonde idealmente con esso, fino a divenirne una "tipicità": grazie al potere evocativo degli alimenti, un numero variabile di consumatori riesce, cibandosene, ad assaporare metaforicamente quelle terre lontane in cui viene realizzato e, ancora di più, ad immaginarle, se non perfino sognarle (si pensi alle oniriche descrizioni delle Indie nel Medioevo). Così, per esempio, ad essere apprezzate particolarmente non sono delle generiche mandorle, ma piuttosto le mandorle *della* Provenza, non lo zafferano, ma lo zafferano *toscano*, non la malvasia, ma quella *di* Candia, e così via. Il gastrotoponimo giunge a suggellare anche a livello lessicale questo indissolubile legame tra il cibo e il territorio: un sodalizio che, come si può capire, viaggia su binari ben più complessi di quelli dei meri interessi economici. Ora, sorge però un problema. Come si è visto, per poter viaggiare, molti prodotti dovevano subire sofisticazioni (come le tecniche di conservazione) o essere realizzati in maniera specifica per favorirne l'esportazione in paesi lontani. Questi processi di fatto non si limitavano a modificare i prodotti, ma piuttosto ne creavano di nuovi, diversi sotto ogni punto di vista, rispetto a quelli che, al contrario, si potevano commerciare a corto o medio raggio. Era possibile consumare le aringhe fresche del mar Baltico sulle coste del Nord Europa o perfino della Francia, ma nei porti Italiani dovevano arrivare solo quelle poste sotto sale, perché non avrebbero mai resistito al viaggio. Lo stesso vale per la malvasia di Candia: si era in grado di farla arrivare in Italia anche senza l'aggiunta di mosto cotto, ma se l'obiettivo era superare lo Stretto di Gibilterra, l'artificio della "pseudo fortificazione" era inevitabile. È chiaro che, nei paesi più lontani si sarebbe potuto conoscere solo questi prodotti "trasformati", piuttosto che quelli freschi, i quali invece avrebbero soddisfatto un consumo più circoscritto e, per una questione di numeri, più ridotto. Quelli conservati o pensati *per* il trasporto invece, potendo abbracciare un bacino di consumatori molto più ampio, si sarebbero elevati a "prodotto tipico" con più facilità, scalzando il posto degli altri: quanti collegavano all'isola di Candia i moscatelli o le giovani malvasie, rispetto a quelli che vi associavano la longeva *Malmsey* ? E chi, riferendosi al Nord Europa, avrebbe pensato alle aringhe fresche, piuttosto che quelle salate? Poche

persone, le quali magari avevano avuto la fortuna di recarsi là e assaggiare le versioni non rielaborate di questi cibi. In conclusione, delle soluzioni nate per conservare gli alimenti (le tecniche di preservazione, appunto) diventarono così forze creatrici di nuovi prodotti, capaci – proprio in virtù della loro resistenza – di imporsi sia sul mercato che nell’immaginario comune, mentre il trasporto, da massima espressione della delocalizzazione, divenne partecipante attivo della costruzione delle identità alimentari, un vero e proprio vettore di cultura gastronomica e, paradossalmente, un eccellente strumento di *localizzazione* delle tipicità (Cfr., *Il trasporto come vettore di cultura gastronomica: riflessioni conclusive*, pp. 212-219). Un ultimo aspetto che mi preme sottolineare in conclusione a questa tesi si collega proprio alle considerazioni appena fatte. Col passare degli anni e dei secoli, il legame di molti “prodotti tipici” con il proprio territorio si è evoluto e ulteriormente amplificato, fino a farli percepire – soprattutto in tempi recenti – come *patrimonio immateriale* di quel luogo: una comunità di individui ha imparato a rispecchiarsi in un particolare alimento, nelle sue specifiche tecniche di produzione, nei suoi sapori, nei suoi profumi e, attraverso di esso, a vedere un riflesso tangibile del territorio nel quale vive. Questi prodotti costituiscono delle vere e proprie “miniere culturali” molto preziose e che devono essere studiate, adeguatamente tutelate, protette e valorizzate. Visto che in questa tesi ci si è soffermati sulla circolazione e il commercio degli alimenti – una fase dunque in cui il processo di tipizzazione dei cibi era ancora in divenire – è possibile trarre un dato molto importante, che dimostra come questo studio possa favorire delle riflessioni non solo utili, ma anche molto attuali. Riconoscere che il trasporto abbia svolto il ruolo di “vettore gastronomico” e che furono proprio gli scambi commerciali tra aree lontanissime e culturalmente diverse a favorire lo sviluppo delle tipicità sia nei paesi esportatori che in quelli importatori, è un aspetto su cui bisognerebbe insistere maggiormente, specialmente oggi. Infatti, negli ultimi anni, a seguito della sovraesposizione del mondo gastronomico nei *mass media*, si è assistito ad una “superfetazione” – come ha sottolineato puntualmente Antonella Campanini – della gastrotoponomastica e della tipicità⁷⁷³. Basta poco per rendersene conto: i menu della maggior parte dei ristoranti pullulano di gastrotopinimi in ogni piatto proposto. Il fenomeno ci pone dinanzi ad una serie di problemi più seri di quanto non si creda, come quelli legati all’etica e all’ecosostenibilità alimentare.

⁷⁷³ A. Campanini, 2019, p. 8.

Viene spontaneo domandarsi infatti se l'alta richiesta di alcuni prodotti tipici possa realmente essere fronteggiata dai territori d'origine – spesso molto circoscritti a livello spaziale – rispettando il benessere animale, praticando un'agricoltura sostenibile, assicurando dignità ai lavoratori e piccoli produttori, nonché mantenendo un profilo qualitativo alto e senza mistificazioni. Inoltre, da un punto di vista culturale, non può sfuggire che, nella maggior parte dei casi, l'interpretazione odierna del concetto di “tipicità”, sia spesso finalizzata non tanto a valorizzare un prodotto e la sua storia, quanto a confinarlo nel suo territorio e inserirlo all'interno di un sistema gastronomico-culturale chiuso, al fine di proteggerlo da qualsiasi “pericolo” di contaminazione. È senza dubbio curioso che, ciò che è nato proprio grazie agli scambi, al confronto e mescolanza tra saperi e gusti di culture anche molto lontane, debba oggi congelarsi e vivere all'ombra di un'idea di cucina conservatrice e composta da una fitta selva di inamovibili radici, che non lascia spazio ad alcun cambiamento, nessuna evoluzione e, men che meno, ad influenze esterne. Da un punto di vista storico alimentare ciò rappresenta ovviamente una contraddizione, considerando che molti dei prodotti normalmente definiti “tradizionali” si sono sviluppati proprio grazie a quelle contaminazioni culturali che oggi vengono guardate con sospetto. Si pensi in quante ricette “tradizionali” dei paesi europei siano presenti le spezie, di cui si è ampiamente trattato in questa tesi: prodotti lontanissimi, provenienti da contesti culturali completamente diversi, ma che, nonostante ciò, hanno saputo penetrare nei costumi europei con forza, guadagnarsi uno spazio considerevole nelle abitudini alimentari occidentali e diventare in certi casi l'ingrediente chiave di molti alimenti “tipici”, di cui oggi si sente tanto il bisogno di difendere dal “diverso” e da fantomatiche “invasioni culturali” forestiere. Di fronte a queste diatribe e alla tendenza di un mondo alimentare che mira, ultimamente, a dividere la cultura gastronomica in compartimenti stagni, privandola della necessaria e (questa sì) tradizionale presenza di scambi, prestiti e contaminazioni, il lavoro degli storici dell'alimentazione potrebbe fare la differenza, aiutando l'opinione pubblica a non perdersi nel frastuono e nella confusione delle tante voci che, quotidianamente, parlano di cibo, ma guardare con consapevolezza alla storia alimentare, per cogliere quegli aspetti che possono *valorizzare* e non chiudere i territori, i loro saperi e i loro variopinti e affascinanti costumi enogastronomici.

Bibliografia e indice delle fonti consultate

Fonti archivistiche dell'Archivio di Stato di Bologna

ASBo, *Comune, Camera del Comune, Difensori dell'avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi*, n.85. *Liber campionus pactorum datiorum civitatis et comitatus (camplone novum)* 1417-1546

ASBo, *Comune, Camera del comune, Difensori dell'avere e dei diritti di camera, Amministrazione dei dazi*, n.84: *Pacta datiorum civitatis et comitatus (camplone vetus)*, 1383-1442

ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, Matteo di ser Nello

ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, Johannes Philippini

ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1388, *Universalium*

ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1391, Nello di Ser Bartolomeo

ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/93, reg. anno 1392, Niccolò Bindotti

ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/88, reg. anno 1406, *Universalium*

ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/88, reg. anno 1407, Nello di Ser Bartolomeo

ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/88, reg. anno 1408, *Universalium*

ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/88, reg. anno 1409, *Universalium*

ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/89, reg. anno 1410, *Universalium*

ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/89, reg. anno 1420, *Universalium*

ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/89, reg. anno 1425, *Stefano di Nello*

ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/89, reg. anno 1426, *Universalium*

ASBo, Camera del Comune, Soprastanti, Depositari e Conduttori dei dazi, XXIII/89, reg. anno 1428, *Universalium*

Lettere dall'Archivio Datini di Prato in ordine di citazione

ASPo, *Datini*, n. 643, Bologna-Firenze, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a comp. Francesco di Marco Datini e Stoldo di Lorenzo di ser Berizo, 06/01/1392

ASPo, *Datini*, n. 649, Ferrara-Firenze, Guidotti Giunta del Migliore a Francesco di Marco Datini e Stoldo di Lorenzo di ser Berizo e comp., 06/12/1391

ASPo, *Datini*, n. 643, Bologna-Firenze, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Stoldo di ser Berizio e comp., 15/12/1391

ASPo, *Datini*, n. 643, Bologna-Firenze, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Stoldo di ser Berizio e comp., 24/12/1391

ASPo, *Datini*, n. 1149, Bologna-Pisa, Guidotti Giovanni (Zoane) di Filippino e Comp. a Datini Francesco di Marco e Comp., 22/10/1388

ASPo, *Datini*, n. 1148, Bologna-Firenze, Matteo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Compagnia, 22/10/1388

ASPo, *Datini*, n. 1149, Bologna-Pisa, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Compagnia, 15/02/1391

ASPo, *Datini*, n. 1149, Bologna-Pisa, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Compagnia, 16/02/1391

ASPo, *Datini*, n. 1152, Bologna-Prato, Meringhi Biondo e Alessandro di Francesco e Comp. a Datini Francesco di Marco, 22/04/1388

ASPo, *Datini*, n. 1149, Bologna-Pisa, Cari Caro a Boninsegna Matteo di Lorenzo di Matteo, 07/04/1383.

ASPo, *Datini*, n. 1149, Bologna-Pisa, Matteo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp., 22/04/1388

ASPo, *Datini*, n. 1149, Bologna-Pisa, Matteo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp., 10/03/1388

ASPo, *Datini*, n. 1149, Bologna-Pisa, Matteo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp., 24/12/1383.

ASPo, *Datini*, 1070, Genova-Maiorca, comp. Francesco di Marco Datini e Andrea di Bonanno di ser Berizio a comp. Francesco di Marco Datini e Cristofano di Bartolo Carrocci, 01 (02)/06/1398

ASPo, *Datini*, n. 894, Montpellier-Barcellona, Giovanni Franceschi a comp. Francesco di Marco Datini e Luca del Sera, 30/04/1396

ASPo, *Datini*, Bologna – Barcellona, Nello di Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco e Luca del Sera e Comp., 30/1/1395

ASPo, *Datini*, Bologna – Barcellona, Nello e Antonio di Bartolomeo a Datini Francesco di Marco e Comp., 23/1/1399

ASPo, *Datini*, 1095, Bologna-Firenze, Matteo di ser Alberto da Prato a Datini Francesco di Marco, 24/06/1390

ASPo, *Datini*, 1095, Bologna-Prato, Matteo di ser Alberto da Prato a Datini Francesco di Marco, 24/06/1390

ASPo, *Datini*, 774, Firenze-Genova, Nello e Antonio di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Andrea di Bonanno di ser Berizio e Comp., 30/07/1399.

ASPo, *Datini*, 493, Firenze-Pisa, Gherardini Antonio di ser Bartolomeo di ser Nello a Agli Manno di Albizio, 20/10/1399

ASPo, *Datini*, 647, Bologna-Firenze, Cari Iacopo e Giovanni a Datini Francesco di Marco, 01/07/1402

ASPo, *Datini*, 851, Bologna-Barcellona, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Bellandi Simone di Andrea e Comp., 17/10/1403

ASPo, *Datini*, 647, Bologna-Firenze, Niccolò di Benedetto a Datini Francesco di Marco e comp., 24/02/1405

ASPo, *Datini*, 647, Bologna-Firenze, Niccolò di Benedetto a Datini Francesco di Marco e comp., 07/04/1406

ASPo, *Datini*, 438, Bologna-Pisa, Guidotti Giovanni (Zoane) di Filippino e Comp a Datini Francesco di Marco, 18/02/1387.

ASPo, *Datini*, 717, Ferrara-Bologna, Piero e Cristofano di Ambrogio a Datini Francesco di Marco, 17/05/1401.

ASPo, *Datini*, 647, Bologna-Firenze, Cristofano di Ambrogio e Comp. a Datini Francesco di Marco, 21/11/1405

ASPo, *Datini*, 649, Ferrara-Firenze, Piero di Ambrogio a Datini Francesco di Marco, 11/06/1405.

ASPo, *Datini*, 1092, Bologna-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 16/06/1400.

ASPo, *Datini*, 1110, Firenze-Maiorca, Francesco Datini a Cristofano di Bartolo, 27/02/1402

ASPo, *Datini*, 1092, Bologna-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 16/11/1401

ASPo, *Datini*, 1092, Bologna-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 23/11/1401

ASPo, *Datini*, 1092, Bologna-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 23/02/1402

ASPo, *Datini*, 1092, Bologna-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 10/03/1402.

ASPo, *Datini*, 1092, Vicchio di Mugello-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 23/08/1402.

ASPo, *Datini*, 1092, Bologna-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 13/01/1403

ASPo, *Datini*, 1092, Chioggia-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 14/02/1403

ASPo, *Datini*, 1092, Arezzo-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 08/02/1403

ASPo, *Datini*, 1092, Venezia-Firenze, Gherardini Bartolomeo a Datini Francesco di Marco, 23/06/1403.

ASPo, *Datini*, 491, Firenze-Pisa, Biagio di ser Nello e Biagio di Ser Nello e Miniato di Dino, Merciai a Datini di Francesco di Marco e Agli Manno d'Albizo e comp., 17/10/1398

ASPo, *Datini*, 491, Firenze-Pisa, Biagio di ser Nello e Comp., Merciai a Faldino di Gherardo, Merciaio, 17/10/1398

ASPo, *Datini*, 491, Firenze-Pisa, Biagio di ser Nello e Comp., Merciai a Michele di Giovanni, Merciaio, 17/10/1398

ASPo, *Datini*, 496, Firenze-Pisa, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a Agli Manno di Albizio, 29/04/1399.

ASPo, *Datini*, Firenze-Pisa, Domenico di Biagio di Ser Nello a Agli Manno d'Albizo, 03/05/1399.

ASPo, *Datini*, 494, Firenze-Pisa, Domenico di Biagio di Ser Nello a Agli Manno d'Albizo, 03/08/1399.

ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Domenico di Biagio di Ser Nello a Stoldo di Lorenzo di ser Berizo, 12/09/1400

ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Domenico di Biagio di Ser Nello a Stoldo di Lorenzo di ser Berizo, 29/09/1400.

ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Domenico di Biagio di Ser Nello a Stoldo di Lorenzo di ser Berizo, 18/10/1400.

ASPo, *Datini*, 1059, Firenze-Maiorca, Domenico di Biagio di Ser Nello a Manzuoli Niccolò di Giovanni, 08/05/1409

ASPo, *Datini*, 1069, Firenze-Maiorca, Domenico di Biagio di Ser Nello a Manzuoli Niccolò di Giovanni, 24/06/1409.

ASPo, *Datini*, 1112, Prato-Firenze, Domenico di Biagio detto Tanfuro a Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo, 06/11/1400

ASPo, *Datini*, 1112, Prato-Firenze, Domenico di Biagio detto Tanfuro a Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo, 28/03/1401

ASPo, *Datini*, 346.02, Prato-Pistoia, Biagio di Bartolo detto Tanfuro a Datini Francesco di Marco, 20/09/1390

ASPo, *Datini*, 648, Cesena-Firenze, Domenico di Biagio di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo e Comp, 05/06/1402

ASPo, *Datini*, 1059, Bologna-Maiorca, Domenico di Biagio di ser Nello a Manzuoli Niccolò di Giovanni, 08/05/1409

ASPo, *Datini*, 874, Firenze-Barcellona, Domenico di Biagio di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp., 04/07/1409

ASPo, *Datini*, 500, Firenze-Pisa, Niccolò di Biagio di ser Nello a Tommaso di ser Giovanni da Vico d'Elsa, 09/10/1400.

ASPo, *Datini*, Firenze-Pisa, 500, Niccolò di Biagio di ser Nello a Domenico di Bono detto Valdisieve, 23/11/1400

ASPo, *Datini*, 503, Firenze-Pisa, Niccolò di Biagio di Ser Nello a Ginalducci Francesco di Giovanni di Francesco (Checco di Nanni) da Arezzo, Mercante, 16/10/1401

ASPo, *Datini*, 719, Firenze-Bologna, Niccolò di Biagio di ser Nello a Datini Francesco di Marco, 27/10/1400

ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Datini Francesco di Marco a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo e comp, 30/10/1400

ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Datini Francesco di Marco a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo e comp, 25/10/1400

ASPo, *Datini*, 503, Firenze-Pisa, Nello di Ser Bartolomeo di Ser Nello a Niccolò di Biagio di Ser Nello, 23/11/1401

ASPo, *Datini*, 503, Firenze-Pisa, Niccolò di Biagio di Ser Nello a Ginalducci Francesco di Giovanni di Francesco (Checco di Nanni) da Arezzo, 02/10/1401.

ASPo, *Datini*, 691, Pisa-Firenze, Ginalducci Francesco di Giovanni di Francesco (Checco di Nanni) da Arezzo a Datini Francesco di Marco, 22/11/1401

ASPo, *Datini*, 388, Firenze-Prato, Niccolò di Biagio di ser Nello a Datini Francesco di Marco, 29/12/1401

ASPo, *Datini*, 503, Firenze-Pisa, Niccolò di Biagio di ser Nello a Ginalducci Francesco di Giovanni di Francesco (Checco di Nanni) da Arezzo, 08/01/1402

ASPo, *Datini*, 1059, Bologna-Maiorca, Antonio e Lorenzo di Ser Bartolomeo e Comp. a Datini Francesco di Marco e Carocci Cristofano di Bartolo e Comp., 23/03/1409

ASPo, *Datini*, 874, Firenze-Barcellona, Domenico di Biagio di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp., 04/07/1409.

ASPo, *Datini*, 552, Bologna-Pisa, Matteo di Ser Nello a Barducci Salvestro e Andrea del Maestro Ambrogio e Comp., 15/08/1382

ASPo, *Datini*, 552, Bologna-Pisa, Matteo di Ser Nello a Barducci Salvestro e Andrea del Maestro Ambrogio e Comp., 30/08/1382

ASPo, *Datini*, 438, Bologna-Pisa, Matteo di Ser Nello a datini Francesco di Marco e Comp., 28/09/1383

ASPo, *Datini*, 438, Bologna-Pisa, Matteo di Ser Nello a datini Francesco di Marco e Comp., 20/08/1383

ASPo, *Datini*, 466, Firenze-Pisa, Matteo di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp. 06/05/1390

ASPo, *Datini*, 466, Firenze-Pisa, Matteo di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp. 13/07/1390

ASPo, *Datini*, 439, Bologna-Pisa, Guidotti Giovanni (Zoane) di Filippino a Datini Francesco di Marco e Comp., 29/08/1390.

ASPo, *Datini*, 643, Bologna-Firenze, Nello di Ser Bartolomeo di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Ser Berizo e Comp., 02/09/1390

ASPo, *Datini*, 439, Bologna-Pisa, Nello di Ser Bartolomeo di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Comp., 07/09/1390

ASPo, *Datini*, 1088, Prato-Bologna, Datini Francesco di Marco a Pugliesi Guelfo di Prato, Messer, **/05/1397

ASPo, *Datini*, 774, Firenze-Genova, Nello e Antonio di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Andrea di Bonanno di ser Berizo e Comp., 30/07/1399

ASPo, *Datini*, 774, Firenze-Genova, Nello e Antonio di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Andrea di Bonanno di ser Berizo e Comp., 26/11/1399.

ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Datini Francesco di Marco a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo e Comp., 18/01/1401

ASPo, *Datini*, 647, Bologna-Firenze, Datini Francesco di Marco a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo e Comp., 17/05/1401.

ASPo, *Datini*, 646, Bologna-Firenze, Gherardini Antonio di Ser Bartolomeo di Ser Nello a Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo, 17/07/1400

ASPo, *Datini*, 550, Venezia-Pisa, Gherardini Antonio di Ser Bartolomeo di Ser Nello a Agli Manno d'Albizo, 22/07/1400

ASPo, *Datini*, 721, Venezia-Bologna, Gherardini Antonio di Ser Bartolomeo di Ser Nello a Datini Francesco di Marco, 24/07/1400

ASPo, *Datini*, 1112, Venezia-Firenze, Caterina, donna del fu Zanobi di Taddeo Gaddi a Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo, 13/11/1400

ASPo, 646, Bologna-Firenze, Datini Francesco di Marco a Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo, 18/07/1400

ASPo, 646, Bologna-Firenze, Datini Francesco di Marco a Stoldo di Lorenzo di Ser Berizo, 02/08/1400.

ASPo, 713, Venezia-Firenze, Gaddi Zanobi di Taddeo e Gherardini Antonio di Ser Bartolomeo, Commissaria di a Datini Francesco di Marco, Stoldi di Lorenzo e Boni Ambrogio di Meo, 09/01/1401

ASPo, 713, Venezia-Firenze, Gaddi Zanobi di Taddeo e Gherardini Antonio di Ser Bartolomeo, Commissaria di a Datini Francesco di Marco, 12/01/1401

ASPo, 550, Venezia-Firenze, Gaddi Zanobi di Taddeo e Gherardini Antonio di Ser Bartolomeo, Commissaria di a Datini Francesco di Marco, 15/01/1401

ASPo, *Datini*, 928, Venezia-Barcellona, Gherardini Antonio di Ser Bartolomeo di Ser Nello a Datini Francesco di Marco e Bellandi Simone di Andrea e Comp., 17/07/1402

ASPo, *Datini*, 851, Bologna-Barcellona, Nello di ser Bartolomeo di ser Nello a Datini Francesco di Marco e Bellandi Simone di Andrea e Comp., 22/11/1403

ASPo, *Datini*, 1059, Bologna-Maiorca, Antonio e Lorenzo di Ser Bartolomeo a Datini Francesco di Marco e Comp., 30/01/1408

ASPo, *Datini*, n. 513, Genova-Pisa, comp. Salvestro di Bongianni Pucci e Bruno di Francesco a Francesco di Marco Datini, 20(21).10.1390

ASPo, *Datini*, n. 992, Genova-Valenza, comp. Francesco di Marco Datini e Andrea di Bonanno di ser Berizo a comp. Francesco di Marco Datini e Luca del Sera, 25.01.1400

ASPo, *Datini*, 1110.42, Firenze-Maiorca, Francesco Datini a Cristofano di Bartolo, 08/12/1398

ASPo, *Datini*, 526, Livorno-Pisa, Tedaldi Cristofano di Agnolo a Datini Francesco di Marco e Agli di Manno di Albizo e Comp, **/**/1396

ASPo, *Datini*, 657, Genova-Firenze, Datini Francesco di Marco e Andrea di Bonanno di Ser Berizio e Comp. a Datini Francesco di Marco e Stoldo di Lorenzo di Ser Berizio e Comp., 15/12/1394

Bibliografia

Arcelli F., *Il banchiere del Papa. Antonio della Casa mercante e banchiere a Roma (1438-1440)*, Catanzaro, Rubbettino, 2001.

Arias. G, *I trattati commerciali della Repubblica Fiorentina. Secolo XIII*, vol. 1, Firenze, Le Monnier, 1901

Arnoux M., Bourlet C., Hayez J., *Les lettres parisiennes du carteggio Datini : première approche du dossier*, Mélanges de l'école française de Rome, 2005, pp.193-222

Balducci Pegolotti F., *La pratica della mercatura*, edited by A. Evans, The Medieval Academy of America, Cambridge (Mass.), 1936

Balestracci D., *Le armi, i cavalli, l'oro. Giovanni Acuto e i condottieri nell'Italia del Trecento*, Roma-Bari, Laterza, 2003

Banchi L., *Le Prediche volgari di S. Bernardino da Siena dette nella piazza del Campo l'anno 1427*, Vol.3, Siena, Tipografia Arcivescovile S. Bernardino, 1888

Basso E., *Fichi e frutta secca dal Mediterraneo ai mari del Nord (Secoli XIII-XVI)*, in A. Carassale, C. Littardi, I. Naso, *Fichi. Storia, economia, tradizioni*, Ventimiglia, Philobiblon edizioni, 2016, pp.75-96

- Basso E., López M.D., Marí G., Travé E., *De Aragón a Venecia. El “Llibre major de comerç de llana blanca amb Itàlia” de la compaña Torralba (1433-1434)*, Barcellona, Edicions de la Universitat de Barcelona, 2020
- Belon P., *Les Observations de plusieurs singularitez et choses memorables, trouvees en Grece, Asie, Judee, Egypte, Arabie & autres pays estranges , redigées en trois livres, par Pierre Belon, du Mans, Chez Hierosme de Marnef, & la Veuve Guillaume Cavellat, au mont Hilaire S., à l'enseigne du Pelican, Parigi, 1588*
- Benati A., *Il sistema difensivo bolognese lungo il confine medievale con il ferrarese*, in *Strenna storica bolognese*, 39 (1989), pp. 29-49
- Benelli M., *Dal porto di Signa. Lettere di vettura dal porto fluviale di Signa dirette ai fondaci di Francesco di Marco Datini a Pisa, Prato e Firenze*. Masso delle Fate, Signa, 2005.
- Bergier J.F., *Una storia del Sale*, Marsilio, Venezia, 1984
- Berti M., *La compagnia di Pisa nel difficile contesto politico*, in G. Nigro (a cura di), *Francesco di Marco Datini. L'uomo, il mercante*, Firenze, Firenze University Press, 2010, pp.287-328
- Bertolotto C., Garavelli N., Gabrieli B. O., “*Magister Dux Aymo pictor de Papia*”. *Un pittore pavese in Piemonte (notizie 1417-1444)*., *Arte Lombarda*, n. 163/2011, pp. 29-45
- Bettarini F., *I fiorentini all'estero ed il catasto del 1427: frodi, elusioni, ipercorrettismi*, *Annali di Storia di Firenze*, vol.6, 2011, pp.37-64
- Blake H., *Pot[s] of grene ginger. Maiolica Arcaica alla Domaschina*, in *Atti del XLVII Convegno Internazionale della Ceramica*, Savona, 2015, pp.65-80
- Bocchi F., *Trasferimenti di lavoratori e studenti a Bologna*, in *Forestieri e stranieri nelle città basso-medievali*, Atti del seminario internazionale di studio (Bagno a Ripoli, FI, 4-8 giugno 1984), Firenze, Salimbeni, 1988, 249-261
- Bonacini P., *I patti con Bologna 1227-1321*, *Pacta Veneta*, 11, 2005
- Brambilla S., “*Padre mio dolce*”. *Lettere di religiosi A Francesco Datini. Antologia*, Pisa, Pacini editore, 2010

- Brucker G., *Dal comune alla signoria. La vita pubblica a Firenze nel primo Rinascimento*, Bologna, Il Mulino, 1981
- Bruscoli F.G., *Mercanti-banchieri fiorentini tra Londra e Bruges nel XV secolo*, in L. Tanzini, S. Tognetti (a cura di). *“Mercatura è arte”. Uomini d'affari toscani in Europa e nel Mediterraneo tardomedievale*, Roma, Viella, 2012, pp. 11-44
- Bruscoli F.G., Bolton J.L., *The Borromei bank research project*, in L. Armstrong, I. Eibl, M.M. Eibl (a cura di), *Money, Markets and trade in Late Medieval Europe*, Leiden, Brill, 2007, pp.460-489.
- Byrne P., *The Merchant as Penitent: Francesco di Marco Datini and the Bianchi Movement of 1399*, «Viator. Medieval and Renaissance Studies», 20 (1989), pp. 219-231
- Cameasca G., *“Che Dio ve ne dia guadagno”. Il carteggio bresciano del fondo Datini (1379-1400)*, Fonti per la Storia, Storia delle Fonti, Strumenti II, Brescia, 2019
- Cameasca G., *“Poi che non vi posso vedere, faremo con lettera”. Epistole di Ser Lapo Mazzei a Francesco Datini*, Roma, Istituto Storico Italiano per il Medioevo, 2021
- Campana A., (a cura di A. Manfredi), *Le Biblioteche italiane del Rinascimento a tre navate*, Cesena, Stilgraf, 2015
- Campanini A., *Il cibo e la storia. Il Medioevo Europeo*, Roma, Carrocci editore, 2016
- Campanini A., *Il Cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale*, Roma, Carrocci Editore, 2019
- Cantelmi S., *Bologna fra Trecento e Quattrocento*, Bologna, Clueb, 2011
- Capatti A, Montanari M, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari, 2005
- Capatti A., *Il Buon Paese*, in *Idem*, Introduzione alla Guida gastronomica d'Italia 1931. *Copia Anastatica*, Touring Club Italiano, Milano, 2003, pp.6-31.
- Carassale A., *La coltivazione degli agrumi in Liguria tra tardo medioevo e prima età moderna: varietà e normative di raccolta*, in I. Naso (a cura di), *Le parole della frutta. Storia, saperi, immagini tra medioevo ed età contemporanea*, Torino, Silvio Zamorani editore, 2012, pp. 43-54.

Cassandro M., *Aspetti della vita dell'uomo e del personaggio*, in G. Nigro (a cura di), Francesco di Marco Datini. L'uomo, il mercante, Firenze, Firenze University Press, 2010, pp.3-55.

Cavalca C., Negretti I., *Dentro il Rinascimento italiano: le scelte di Andrea Battaglia (Bologna ante 1431-1455)*, Ars & Renovatio, 6, 2018, pp.3-30.

Ceccarelli G., *Tra solvibilità economica e status politico: il mercato delle assicurazioni marittime a Firenze (sec XIV-XV)*, in *Politiche del credito: investimento, consumo, solidarietà*, Asti, 2004, pp.191-221

Ceccarelli G., *Un mercato del rischio: assicurare e farsi assicurare nella Firenze rinascimentale*, Venezia 2012

Cecchi Aste E., *Di mio nome e di mio segno. Marche di mercanti nel carteggio Datini (Secc. XIV-XV)*, in *Quaderni di Storia postale*, n. 30, Maggio 2010

Cecchi E. (a cura di), *Le lettere di Francesco Datini alla moglie Margherita*, Prato, Società Pratese di Storia Patria, 1990

Christ G., *Did Greek wine become port? Or why institutional interventions matter (c. 1350-1780)*, in *Quaderni storici*, 143 n. 48, 2, 2013, pp.333-358

Ciasca R., *Statuti dell'arte dei medici e speciali*. Stabilimenti grafici editoriali di Attilio Vallecechi, Firenze, 1922

Clarke P., *Florentines in Venice in the Late Fourteenth and Early Fifteenth Centuries*, in W.J. Connell (a cura di), *Society and Individual in Renaissance Florence*, California, University of California Press, 2002, pp.384-408.

Cooremans B., *An unexpected discovery in Medieval Bruges (Flanders, Belgium): seeds of the caper (Capparis spinosa L)*. Environmental Archaeology 4, 97-101, 1999, pp.97-101

Cortonesi A., A. Lanconelli, *Vini e vinificazione nell'Italia tardomedievale. Con alcune osservazioni sul De Naturali vinorum historia di Andrea Bacci*, «Douro - Estudos & Documentos», VII (14), 2002 (4°), pp. 283-290

Coulon D., *Barcelone et le grand commerce d'Orient au Moyen Âge. Un siècle de relations avec l'Égypte et la Syrie-Palestine (ca. 1330- ca. 1430)*, Madrid, Casa de Velázquez, 2018

D'Auria A., *La Compagnia dei Bianchi nelle informazioni commerciali dell'Archivio Datini*, «Prato. Storia e Arte», 16 (1975), pp. 31-36

Dal Pane L., *La vita economica a Bologna in epoca comunale*, Istituto di Storia economica e sociale dell'Università di Bologna, Bologna, 1957

Dal Pane L., *Lo studio e l'economia della città*, in Guido Rossi (a cura di), *Studi Accursiani. Atti del Convegno internazionale di studi accursiani (Bologna 21-26 ottobre 1963)*, vol. 1, pp. 41-53, Milano, Giuffrè, 1968.

Dati G., *Istoria di Firenze dall'anno MCCCLXXX all'anno MCCCCV*, Firenze, Stamperia di Giuseppe Manni, 1735

De Benedictis A., *Lo "stato popolare di libertà": pratica di governo e cultura di governo (1376-1506)*, in O. Capitani, *Storia di Bologna. Il Medioevo*, Bologna, Bononia University Presso, 2007, pp. 899-950.

De Nicolò M.L., *Del Mamngiar Pesce fresco, 'salvato', 'navigato', nel Mediterraneo. Alimentazione, mercato, pesche ancestrali"*, *Rerum Maritimarum*, 21, 2019

De' Crescenzi P., *Trattato della agricoltura, traslato nella favella fiorentina, rivisitata dallo 'Nferigno, accademico della Crusca*, Milano 1805

Del Bo B. e Settia A.A. (a cura di), *Facino Cane. Predone, condottiero e politico*, Milano, Franco Angeli, 2014

Del Treppo M., *Federigo Melis, storico*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, I, Napoli, Giannini editore, 1978, pp.1-55.

Deti T., *Lo storico e il computer: approssimazioni*, in S. Soldani, L. Tomassini (a cura di), *Storia&Computer. Alla ricerca del passato con l'informatica*, Mondadori, Milano, 1996, pp. 83-104.

Dini B., *Il commercio dei cuoi e delle pelli nel Mediterraneo del XIV secolo*, in S. Gensini (a cura di), *Il cuoio e le pelli in Toscana: produzione e mercato nel tardo Medioevo e nell'età moderna*, Pacini Editore, Pisa, 1999

Dini B., *Il viaggio di un mercante fiorentino in Umbria alla fine del Trecento*, in *Miscellanea della Valdelsa*, 96, 1990, pp.81-103

Dondarini R, Della Bella E, *La politica fiscale di Bologna tra autonomia e “governo misto”*. *Finalità, indirizzi e prime acquisizioni di un’indagine ad ampio spettro documentario e cronologico*, in P. Monacchia (a cura di), “*Ut bene rogatur*”. *Politica e amministrazione periferica nello Stato Ecclesiastico. Atti del Convegno di Studi (Perugia 6-8 maggio 1997)*, in Archivi per la storia. Rivista dell’Associazione nazionale archivistica italiana, 13, 1-2, 2000, pp. 67-89.

Dondarini R. (a cura di), *La “Descriptio civitatis Bononie eiusque comitatus” del cardinale Anglico (1371)*, in "Deputazione di storia patria per le province di Romagna", 24, Bologna, 1990

Dondarini R., *La crisi del XIV secolo*, in O. Capitani, *Bologna nel Medioevo*, , Bologna, Bononia University Press, 2007, pp. 867-897

Dumas G., *Les substances marines dans le Livre des simples médecines*, in C. Connochie-Bourgne (a cura di), *Mones marins su Moyen Âge*, Presses Universitaire de Provence, 2006, pp.131-143

Dymock W., Warden C.J.H., Hooper D., *Pharmacographia Indica. A history of the principal drugs of vegetable origin, met with in British India*, Vol.5, Londra, 1892

Elam C., *The Site and Early Building History of Michelangelo's New Sacristy*, *Mitteilungen des Kunsthistorischen Institutes in Florenz*, 23. Bd., H. ½, 1979, pp.155-186

Erioli E., *Mulini nel territorio tra Reno e Idice nei secoli XIV-XVI*, in P. Galetti, B. Andreolli (a cura di), *Mulini, canali e comunità nella pianura bolognese tra Medioevo e Ottocento*, Bologna 2009 (Biblioteca di storia agraria medievale, 34), pp. 47-66

Faccioli E., *Arte della cucina. Libri di ricette. Testi sopra lo scalco, il trinciante et i vini dal XIV al XIX secolo*, Vol 1, Milano, 1966

Figliuolo B.. *I Mercanti Fiorentini e il loro spazio economico: Un Modello Di Organizzazione Capitalistica*, in *Archivio Storico Italiano*, vol. 171, no. 4 (638), 2013, pp.639-664

Fiorani D., *Finiture murarie e architetture nel Medioevo. Una panoramica e tre casi di studio nell’Italia Centro-Meridionale*, Roma, Gangemi, 2016, p. 22-49

- Fiorentino A., *Il commercio delle pelli lavorate nel Basso Medioevo. Risultati dall'Archivio Datini di Prato.*, Firenze, Firenze University Press, 2015
- Fiorentino A., *Il ruolo del commercio di commissione nel Basso Medioevo. Il caso delle pelli e delle cuoia.*, Torino, G. Giappichelli Editore, 2007
- Fiorillo R., *Fonti scritte e fonti materiali: l'allevamento e il consumo di pesce nei monasteri medievali del meridione*, in V. D'Arienzo, B. Di Salvia (a cura di), *Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età contemporanea*, Milano, Franco Arcangeli, 2010, pp. 494-503.
- Flandrin J.L., *Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo*, in *Idem*, M. Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Vol.1, Roma-Bari, Laterza, 1997, pp.381-395
- Foschi P., Zagnoni R., “*Di baratti, di vendite e d'altri spacci*”. *Merci, mercati e mercanti sulle vie dell'Appennino*, Atti delle Giornate di Studio (Capugnano, 8 settembre 2001), Porretta Terme-Pistoia, Gruppo di studi alta valle del Reno-Società pistoiese di storia patria, 2002 ("Storia e ricerche sul campo fra Emilia e Toscana", 12)
- Frangioni L., *Avignone: l'inizio di tutto*, in G. Nigro (a cura di), Francesco di Marco Datini. L'uomo, il mercante, Firenze, Firenze University Press, 2010, pp.255-285
- Frangioni L., *Il carteggio commerciale alla fine del XIV secolo: layout e contenuto economico*, in “Reti Medievali Rivista”, 10, 2009, url. <http://www.rivista.retimedievali.it/>
- Frangioni L., *Milano e le sue misure, Appunti di metrologia lombarda fra Tre e Quattrocento*, E.S.I., Napoli, 1992
- Fрати L., *Tariffa daziaria fra il comune di Bologna e quello di Firenze*, in *Archivio Storico Italiano*, vol. 32, n. 232, 1903, pp.360-378
- Fрати L., *La Lega dei Bolognesi e dei Fiorentini contro Gio. Galeazzo Visconti (1389-1390)*, *Archivio storico lombardo* vol. 16, 1889, p. 5-24
- Frescura Nepoti S., *Macellazione e consumo della carne a Bologna: confronto fra dati documentari ed archeozoologici per gli inizi del secolo XV*, *Archeologia Medievale*, VIII, 1981. Pp. 281-298

- Frommel S., *Il collegio di Spagna a Bologna: le radici e le vicissitudini della sua fortuna*, in M. Parada López de Corselas (a cura di), *Domus hispanica. El Real Colegio de España y el cardenal Gil de Albornoz en la historia del arte*, Bologna, Bononia University Press, 2018, pp. 243-631
- Frugoni A., *Incontri nel Medioevo*, Bologna, Il Mulino, 1979, pp. 203-214
- Galoppini L., “*Dice che non si sciupano a stare così finché tu torni*”. *Conservazione e distribuzione degli alimenti nel Medioevo Toscano.*, in E. Pellecchia (a cura di), *Cibo e conflitti*, Collana Scienze per la Pace, 22, 2010, pp. 203-223.
- Galoppini L., *Fonti doganali: problemi metodologici e trattamento dei dati*, in *Archivi&Computer*, 1, 1991, pp.62-73
- Gaudenzi A., *Statuti dei mercanti fiorentini dimoranti in Bologna degli anni 1279-1289*, in *Archivio Storico Italiano*, 1, 163, 1888, pp. 1-19.
- Gaulin J-L, *Sur le vin au Moyen Âge. Pietro de' Crescenzi lecteur et utilisateur des Géoponiques traduites par Burgundio de Pise*, «Mélanges de l'École française de Rome», Année 96-1 (1984), pp.95-127
- Gherardi A., *I Capitoli del comune di Firenze. Inventario e regesto*, II, Firenze, Cellini, 1893
- Giagnacovo M., *Appunti di metrologia commerciale genovese: un contributo della documentazione aziendale Datini*, Firenze, Firenze University press, 2014
- Giagnacovo M., *Mercanti a tavola. Prezzi e consumi alimentari dell'azienda Datini di Pisa (1383-1390)*, Firenze, OpusLibri, 2002
- Goldring E., Eales F., Clarke E., Archer J.E. (a cura di), *John Nichols's. The Progresses and Public Processions of Queen Elizabeth I. A new editions of the Early Modern sources*, Vol. 1-5, Oxford, Oxford University Press, 2014
- Goldthwaite R.A., *L'economia della Firenze Rinascimentale*, Bologna, Il mulino, 2013
- Grandi A., *Il vino Marsala, un prodotto tipico 'a-tipicamente' italiano*, in *Storia economica*, vol. 14-2, 2011, pp. 187-206

- Greci R., *Bologna nel Duecento*, in O. Capitani (a cura di), *Storia di Bologna 2. Bologna nel Medioevo*, Bologna, Bononia University Press, 2007, pp. 499-579
- Greci R., *Il carteggio datiniano da Bologna, Ferrara, Parma*, in G. Nigro (a cura di), Francesco di Marco Datini. L'uomo, il mercante, Firenze, Firenze University Press, 2010, pp. 441-453.
- Greci R., *La tariffa daziaria bolognese del 1351*, in *Il Carrobbio*, IV (1978), pp. 263-289
- Greci R., *Mercanti, politica e cultura nella società bolognese del basso medioevo*, Bologna, Clueb, 2004
- Greci R., *Un'area di strada: l'Emilia occidentale nel Medioevo. Ricerche storiche e riflessioni metodologiche*, Clueb, Bologna, 2000
- Grieco A. J., *I sapori del vino: gusti e criteri di scelta fra Trecento e Cinquecento*, in *Dalla vite al vino*, cit., pp. 163-186
- Grieco A. J., *Spice consumption in late medieval Florence: the accounts of the Mensa della Signoria (1344-1345)*, in T. Lazzari, F. Pucci Donati, *A banchetto con gli amici. Scritti per Massimo Montanari*, Roma, Viella, 329-346.
- Grillo P., *Vie di comunicazione, traffici e mercati nella politica intercittadina milanese fra XII e XIII secolo*, *Archivio Storico Italiano*, aprile-giugno 2001, Vol. 159, No. 2 (588) (aprile-giugno 2001), pp. 259-288
- Guasti C., *Lettere di un notaro a un mercante del secolo XIV. Con altre lettere e documenti*, Vol.2, Firenze, Le Monnier, 1880
- Haider N., *Prices and Wages in India (1200-1800): Source Material, Historiography and New Directions*, Towards a Global History of Prices and Wages, 19-21 Aug. 2004. Preliminary draft, pp.1-80
- Hancock D., *Oceans of wine. Madeira and the Emergence of American Trade and Taste*, Yale, Yale University press, 2009.
- Iijima Y., Joh A., *Pigment composition responsible for the Pale Yellow color of ginger (Zingiber Officinale) rhizomes*, *Food Science and Technology Research*, 20 (5), 2014, pp. 971-978

Ildefonso di San Luigi, *Istoria fiorentina di Marchionne di Coppo Stefani pubblicata, e di annotazioni, e di antichi munimenti accresciuta, ed illustrata da fr. Ildefonso di San Luigi Carmelitano Scalzo della provincia di Toscana Accademico della Crusca*, Firenze 1777

Ingram R.W., *Coventry: Records of English drama*, Manchester University Press, Manchester, 1981

Jung R., Leyh B., Patz C., Rothermel A. and Schuessler C., *Potential wine ageing during transportation*, Bio Web conference, Vol. 3, 2014, pp.1-6.

Karpov S., *Venetian navigation to the Black sea areas, 13th-15th centuries*, in Michel Balard, Christian Buchet (a cura di), *The sea in History – The Medieval world*, Boydell Press, Suffolk, 2017, pp.465-474

Larner J., *Crossing the Romagnol Apennines in the Renaissance*, in T. Dean, C. Wickham (a cura di) *City and countryside in Late Medieval and Renaissance Italy*, Londra, Trevor Dean and Chris Wickam, 1990, pp. 147-170

Lauriou B., *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

Lauriou B., *Manger au Moyen Âge*, Paris, Hachette, 2002

Lauriou B., *Spices in the medieval diet: a new approach*, Food and Foodways: explorations in the History and Culture of Human Nurishment, 1:1-2, 1985, 43-75

Lollini F., *Il filtro dell'arte*, in, *Le arti e il cibo. Esempi e modalità di un rapporto*, Bologna, Bononia University Press - BUP, 2014, pp. 53 - 68

Longhena M. (a cura di), *Viaggi in Persia India e Giava di Niccolò de' Conti, Girolamo Adorno e Girolamo da Santo Stefano*", Milano, Edizioni Alpes, 1929

Lopez R. S., *The Commercial Revolution of the Middle Ages, 950-1350*, Cambridge, Cambridge University Press, 1976

Luzzato G., *Vi furono fiere a Venezia?*, in *Studi di storia economica veneziana*, Padova, CEDAM, 1954

Malamdin G. (et al.), *Il libro delle erbe medicinali*, Milano, 1990

G. Manfredi (a cura di T. Duranti), *Tractato de la pestilentia Tractatus de peste*, bologna, Clueb, 2008.

Marsilla J.V.G., *Los colores del textil. Los tintes y el teñido de lo paños en la Valencia Medieval*, in G. Castelnuovo, Sandrine Victor (a cura di), *L'histoire à la source : acter, compter, enregistrer (Catalogne, Savoie, Italie, XII^e-XV^e siecle)*, V.1, Université Savoie Mont Blanc, Chambéry, 2017, pp.283-315

Martini A., *Manuale di metrologia, ossia misure, pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Torino, Loescher, 1883

Mascanzoni L., *Facino Cane nella seconda dominazione Viscontea di Bologna (1402-1403)*, in *Facino Cane. Predone, condottiero e politico*, a cura di B. Del Bo e A.A. Settia, Milano, Franco Angeli, 2014, pp. 122-137

Masellis G., *Du Sassicaia à la révolution des «supertoscans»*, in *Vignobles et vins singuliers, de l'unique au pluriel*. Actes des Rencontres du Clos-Vougeot 2018, a cura di Jocelyne Pérard e Claudine Wolikow, Digione, Editions Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" de l'Université de Bourgogne-UMR CNRS Centre Georges Chevrier, 2019, pp. 175-187

Matteucci Armandi A.A., *Originalità dell'Architettura bolognese ed emiliana*, Bologna, Bononia University Press, 2008.

Mazzaoui M.F., *The emigration of Veronese textile artisans to Bologna in the thirteenth century*, in *Atti e Memorie dell'Accademia di agricoltura scienze e lettere di Verona*, cl. VI, XIX, 1967-68, pp. 275-321

Melis F., *I trasporti e le comunicazioni nel Medioevo*, a cura di Frangioni L., Firenze, Le Monnier, 1985

Melis F., *Firenze e le sue comunicazioni con il mare nei secoli XIV-XV*, in *idem, I trasporti e le comunicazioni nel Medioevo*, a cura di L. Frangioni, Firenze, Le Monnier, 1984, pp. 121-141

Melis F., *Intensità e regolarità nella diffusione dell'informazione economica generale nel Mediterraneo e in occidente alla fine del Medioevo*, in *idem, I trasporti e le comunicazioni nel Medioevo*, a cura di L. Frangioni, Firenze, Le Monnier, 1984, pp.179-223

- Melis F., *Le comunicazioni transpeninsulari sostenute da Venezia nei secoli XIV-XV*, in *idem, I trasporti e le comunicazioni nel Medioevo*, a cura di L. Frangioni, Firenze, Le Monnier, 1984, pp.143-161
- Melis F., *Aspetti della vita economica Medievale (Studi nell'archivio Datini di Prato)*, Firenze, Olschki editore, 1962
- Melis F., *Documenti per la storia economica dei secoli XIII-XVI*, Olschki, Firenze, 1972
- Melis F., *La banca pisana e le origini della banca moderna*, Firenze, Le Monnier, 1987
- Melis F., *Origini e sviluppi delle assicurazioni in Italia (secoli XIV-XVI)*, Roma 1975
- Meneghin A., *La tavola di un salariato fiorentino nel XV secolo. Dai ricordi di Piero Puro 'donzello' della Parte Guelfa*, *Archivio Storico Italiano*, Vol 172, No.2 (640), aprile-giugno 2014, pp. 249-276
- Messedaglia L., *Schienale e morona. Storia di due vocaboli e contributo allo studio degli usi alimentari e dei traffici veneti con il Levante*, *Atti del Reale Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti* 101, 1941-1942
- Mintz S. W., *Storia dello zucchero. Tra politica e cultura*, Torino, Einaudi, 1985
- Molà L., *La comunità dei lucchesi a Venezia. Immigrazione e industria della seta nel tardo Medioevo*, Istituto Veneto Scienze, Lettere ed Arti, Venezia 1994
- Montanari M., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 1988
- Montanari M., *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo.*, Roma, Laterza, 2009
- Montanari M., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa.*, Roma, Laterza, 1993
- Moroni M., *La pesca ad Ancona tra Età Moderna e Novecento*, in V. D'Arienzo, B. Di Salvia (a cura di), *Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età contemporanea*, Milano, Franco Arcangeli, 2010, pp.452-470
- Moukarzel P., *La diffusion en Europe de la Nouvelle de l'occupation de Damas en 802/1400-803/1401 par Tamerlan et ses conséquences sur le commerce Méditerranéen.*, *Anuario de Estudio Medievales* 47/1, enero-junio 2017

- Mulinacci L., *La lupa e il biscione. Considerazioni sulla dominazione viscontea su Siena all'epoca di Giangaleazzo Visconti*, in *Bullettino senese di storia patria*, CXXII, Siena, Accademia senese degli intronati, 2015, pp.46-91
- Muzzarelli M.G., *Guardaroba medievale. Vesti e società dal XIII al XVI secolo*, Bologna, Il Mulino, 2008
- Muzzarelli M.G., *Madri, madri mancate, quasi madri. Sei storie medievali.*, Roma, Laterza, 2021
- Muzzarelli M.G., *Margherita Datini e Alessandra Macinghi Strozzi spediscono, ricevono e smistano cibi*, *Progressus*, Anno II, n.2, dicembre, 2015, pp.34-53
- Nanni P., *Ragionare tra mercanti. Per una rilettura della personalità di Francesco di Marco Datini (1335ca-1410)*, Pisa, Pacini editore, 2012
- Naso I., *La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo*, Torino 1999
- Naso I., *La cultura del cibo: alimentazione, dietetica, cucina nel Basso Medioevo*, Paravia, Torino, 1999
- Naso I., *Le parole della frutta. Storia, saperi, immagini tra medioevo ed età contemporanea*, Torino, Silvio Zamorani editore, 2012, pp. 91-108
- Nicolini A., *"Merchauntes of Jeane". Genovesi in Inghilterra nel Medioevo (secc. XIII-XVI)*, *Atti della Società Ligure di Storia Patria, nuova serie.*, XLIX (CXXIII) Fasc.2, 2009, pp.7-85
- Nicolini A., *Commercio marittimo genovese in Inghilterra nel Medioevo (1280-1495)*, *Atti della Società Ligure di Storia Patria, nuova serie.*, XLVII (CXXI) Fasc.1, 2007, pp.215-327
- Nicolini A., *Mercanti e fattori genovesi in Inghilterra nel Quattrocento*, *Atti della Società Ligure di Storia Patria, nuova serie.*, XLV (CXIX) Fasc.3, 2005, pp.215-327
- Nicolini A., *Navi genovesi in Inghilterra dalla corrispondenza dell'Archivio Datini (1388-1411)*, *Atti della Società Ligure di Storia Patria, nuova serie.*, LVIII, 2018, pp.29-86

Nicoud M., *I medici medievali e la frutta: un prodotto ambiguo*, in I. Naso (a cura di), *Le parole della frutta. Storia, saperi, immagini tra medioevo ed età contemporanea*, Torino, Silvio Zamorani editore, 2012, pp.91-108.

Noiret S., *Informatica, storia e storiografia: la storia si fa digitale*, in *Memoria e Ricerca*, n.28, Maggio-agosto 2008, pp. 189-201

Ognibene D., *Cibi in viaggio alla fine del XIV secolo dal registro di Nello di ser Bartolomeo (1391-92) e alcune considerazioni sulle immagini del trasporto alimentare*, in *Le arti e il cibo. Modalità ed esempi di un rapporto - encore*, atti del convegno (Bologna, gennaio 2016) a cura di M. Grasso e F. Lollini, BUP, Bologna, 2017, pp.175-199

Ognibene D., *Il viaggio del vino nel tardo Medioevo. Problematiche, appunti e suggestioni*, in *Il vino dei Templari. Ricerche a Bologna tra archivistica, iconografia, palinologia e genetica*, a cura di Enrico Angiolini, Penne e Papiri, Tuscania, 2018, pp.51-67.

Ognibene D., *La fiducia dei mercanti: alcune riflessioni attraverso degli esempi bolognesi fra XIV e XV secolo*, *RiMe, Rivista dell'Istituto di Storia dell'Europa Mediterranea*, n.8/II, giugno 2021, pp.89-110

Orlandelli G., *Gli uffici economici e finanziari del Comune dal XII al XV secolo. 1., Procuratori del comune, difensori dell'avere, tesoreria e controllatore di tesoreria*. Inventario, Roma, 1954,

Orlandi A., *Impalpabili e trasparenti: i veli bolognesi nella documentazione datiniana*, in M.G. Muzzarelli, M.G. Nico Ottaviani, G., Zarri, *Il velo in area mediterranea fra storia e simbolo*, Bologna., Il Mulino, 2014, pp.307-324.

Orlandi A., *La Compagnia di Catalogna: un successo quasi inatteso*, in G. Nigro (a cura di), 2010, pp.357-387

Ouerfelli M., *Le sucre. Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leiden, Boston, 2008

Palermo L., *Moneta, credito e cittadinanza economica tra Medioevo ed Età moderna*, *Mélanges de l'École française de Rome - Moyen Âge* [Online], 125-2 | 2013, URL : <http://journals.openedition.org/mefrm/1339>

- Palmieri A., *La congiura per sottomettere Bologna al Conte di Virtù*, AMR, s. IV, 6 (1915-16), pp. 169-218
- Pantaleone da Confienza, *Trattato dei latticini*, a cura di E.Faccioli con un saggio di Irma Naso, Bra, Arcigola Slow Food editore, 2001
- Pardi G., *Notizie sulle relazioni tra Lucca e Siena*, Bullettino senese di Storia Patria, Siena, 1898, pp.358-393.
- Pasquali G., *Il mosto, la vinaccia, il torchio, dall'alto al basso Medioevo: ricerca di qualità o del massimo rendimento?*, in J-L Gaulin; A. J. Grieco (a cura di), *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, Bologna 1994, pp. 39-58.
- Pastoureau M., *Jésus chez le teinturier. Couleurs et teintures dans l'Occident medieval*, Paris, Le Léopard d'Or, 1997
- Patitucci S., Uggeri G., *La viabilità nell'Italia Medievale. Questioni di metodo*, in E. Catani; G. Paci (a cura di), *La Salaria in età tardoantica e altomedievale*, Roma, L'Erma di Bretschneider, 2007, pp.323-340
- Patitucci Uggeri S., *Carta archeologica medievale del territorio ferrarese. Le vie d'acqua*, Quaderno di Archeologia Medievale V, 2, Firenze. 2002
- Petino A., *Lo zafferano nell'economia del medioevo*, Studi di Economia e Statistica, Catania, Facoltà di Economia e Commercio, 1951
- Piattoli R., *Genova e Firenze al tramonto della libertà di Pisa*, «Giornale storico e letterario della Liguria», VI, 1930, pp.214-232
- Piattoli R (B)., *Il problema portuale di Firenze dall'ultima lotta con Giangaleazzo Visconti alle prime trattative per l'acquisto di Pisa (1402-1405)*, «Rivista storica degli archivi toscani», II, 1930
- Pini A. I., *Il vino del ricco e il vino del povero*, in *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, Atti del convegno (Monticelli Brusati, Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001), a cura di G. ARCHETTI *et alii*, Brescia 2003 (Atti delle biennali di Franciacorta, 7), pp. 585-598

Pini A.I., *La politica territoriale del comune città-stato nell'Italia padana: i casi di Parma e Piacenza*, in R.Greci, *Un'area di strada: l'Emilia occidentale nel Medioevo. Ricerche storiche e riflessioni metodologiche*, Clueb, Bologna, 2000, pp.139-157

Pini A.I., *Il vino del ricco e il vino del povero*, in G. Archetti, *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*. Atti del convegno. Monticelli Brusati-Antica Fratta 5-6 ottobre 2001, Brescia, 2003, pp.585-598

Plat, Hugh, Sir, and Katherine Golden Biting Collection On Gastronomy. *Delights for ladies to adorn their persons, tables, Closets, and distillatories, with beauties, banquets, perfumes, and waters*. London: Printed by J. Young, 1644. Pdf. <https://www.loc.gov/item/73217891/>.

Platina B., *De honesta voluptate et valetudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*, a cura di E. Carnevale Schianca, Firenze 2015

Platt C., *Medieval Southampton: the port and trading community, AD 1000-1600*, Londra, Routledge & Kegan Paul, 1973

Plesner J., *Una rivoluzione stradale del Dugento*, Kobenhavn 1938 (= "Acta Jutlandica", X, 1)

Prabhakaran Nair K.P., *The Agronomy and Economy of Turmeric and Ginger. The Invaluable Medicinal Spice Crops.*, 2013

Priuli G., *I diari di Girolamo Priuli (1494-1512)*, in *Rerum Italicarum Scriptores, Raccolta degli storici italiano dal cinquecento al millecinquecento*, tomo XXIV-III, vv. 1-2-4, Bologna, 1921

Prümmer D. M., *Fontes Vitae S. Thomae Aquinatis*, Tolosa, 1912

Pucci Donati F., *Approvvigionamento, distribuzione e consumo in una città medievale. Il mercato del pesce a Bologna (secoli XIII-XV)*, Fondazione Centro studi sull'alto Medioevo, Spoleto, 2016

Pucci Donati F., Rinaldi R., *Il commercio al dettaglio a Bologna tra Due e Trecento. La piazza, l'osteria, la bottega*, in G. Nigro (a cura di), *Il commercio al minuto. Domanda e*

offerta tra economia formale e informale. Secc. XIII, XVIII, Firenze, Firenze University Press, 2015 pp. 241-258

Ray H. P., *Trading partners across the Indian Ocean: the making of maritime communities*, The Cambridge world history, 11, 2015, pp. 287-308

Rebora G., *La cucina medievale italiana tra Oriente e occidente*, in *Miscellanea storica ligure*, XIX, 1987

Righi L., *Produzione di seta e trasferimenti tecnologici tra legislazione e frodi: il caso di Bologna dal XIV al XVI secolo*, in *Archivio Storico Italiano*, 174, n. 4 (650), 2016, pp. 639-668

Rinaldi R. (a cura di), *Nella città operosa. Artigiani e credito a Bologna fra Duecento e Quattrocento*, Il mulino, Bologna, 2016

Rinaldi R., Chessa A., Zanon E., *Merci in circolazione nel Tardo Trecento. Le imposte daziarie sulle merci in entrata e in uscita*, in A. Campanini, R. Rinaldi (a cura di), *Le cose del quotidiano. Testimonianze su usi e costumi (Bologna, secolo XIV)*, Bononia University Press, Bologna 2014, pp.185-231

Roger M., Wardley P., *Information Technology in Economic and Social History: The Computer as Philosopher's Stone or Pandora's Box?*, The Economic History Review 43, no. 4, 1990, pp. 667-696

Ruddock A.A., *Alien merchants in Southampton in the Later Middle Ages*, The English historical review, vol61, no.239 (Jan., 1946), Oxford, Oxford University Press, 1946, pp.1-17

Saalman H., *The New Sacristy of San Lorenzo before Michelangelo*, The Art Bulletin, Vol. 67, No. 2, giugno, 1985, pp. 199-228

Saffré R., *Une banque suivant la Cour de Rome : Antonio della Casa et le Languedoc (1439-1452)*. Histoire. Université Sorbonne Paris Cité, 2016. Français. <NNT : 2016USPCC199>. <tel-01737677>

Salvioni G. B., *Sul valore della lira bolognese*, Atti e Memorie della R. Deputazione di Storia Patria per le province della Romagna, Vol. XIX, Bologna, 1901, pp.373-393.

- Santopuli N., Alvisi A., *I luoghi della conservazione del cibo: dalla conoscenza alla valorizzazione delle strutture architettoniche*, in A. Ciarallo, B. Vernia (a cura di), *Conservare il cibo da Columella ad Artusi. I luoghi della conservazione*, Felici Editore, Ghezzano (PI), 2009, pp. 81-97
- Savonarola M., *Libreto de tutte le cose che se magnano; un'opera dietetica del sec. XV*, a cura di J. Nystedt, Stockholm 1988
- Sbarbaro M., *I dazi di Gemona del Friuli. Per la storia delle imposte indirette del Medioevo: nuove metodologie informatiche di analisi*. CERM, Trieste, 2010
- Schianca E. C. (a cura di), B. Platina, *De honesta voluptate et valitudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*, Olschki Editore, Firenze, 2015
- Schianca E. C., *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki, 2011
- Scopel M., *Un viaggiatore dell'antichità: Odorico da Pordenone*, in *Appunti di gastronomia*, 56, 2008, pp.5-22
- Settia A.A., *Castelli e strade del nord Italia in età comunale: sicurezza, popolamento, "strategia"*, in G.Sergi (a cura di), *Luoghi di strada nel medioevo. Fra il Po, il mare e le alpi occidentali*, Torino, Paravia, 1996, pp.15-40
- Shemek D., *Isabella d'Este: Selected Letters*, Iter Press, Toronto, 2017
- Silva P., *Il governo di Pietro Gambacorta*, in *Pisa e le sue relazioni col resto della Toscana e coi Visconti*, Annali Della R. Scuola Normale Superiore Di Pisa. Filosofia e Filologia, 23, 1912, pp. 1-352.
- Smith S.H, *The Mystification of Spices in the Western Tradition*, *European Review of History*—Revue européenne d'Histoire, Vol. 8, No. 2, 2001, pp. 119-136
- Soldani M. E., *Tra reti internazionali e spazio urbano. Forme mercantili di comunicazione, solidarietà e gestione degli affari nel Mediterraneo occidentale bassomedievale*, in D. Coulon, C. Picard, D. Valérian (a cura di), *Espace et Réseaux en Méditerranée, Vi^e-XVI^e siècle*, vol.1, *La configuration des réseaux*, Parigi, Editions Bouchene, 2007, pp.81-109
- Sordini B., *Il porto della "gente vana": lo scalo di Talamone tra il secolo XIII e il secolo XIV*, Siena, Protagon Editori, 2000

Statuti dell'Arte dei Medici e degli Speciali. Editi a cura della Camera di Commercio e Industria di Firenze, Vallecchi, Firenze, 1922

Stearn W.T. (a cura di), *Livres des simples médecines. Codex Bruxellensis IV. A 15th Century French herbal*, Antwerp, 1984

Stefani B. (1662), *L'Arte di ben cucinare et istruire i men periti in questa lodevole professione*, Osanna, Mantova (rist. anastatica), Forni, Bologna, 1983

Stöckli D., *Le système de l'Incanto des galèes du marché à Venise (fin XIII^e- milieu XV^esiècle)*, Brill, Leiden

Stussi Alfredo (a cura di), *Zibaldone da Canal, manoscritto mercantile del secolo XIV, con studi di F.C Lane, Th. E. Martson, O. Ore*, Venezia, Comitato per la pubblicazioni delle fonti relative alla storia di Venezia, Venezia 1967

Szabó T., *Comuni e politica stradale in Toscana e in Italia nel Medioevo*, Biblioteca di Storia Urbana Medievale, 6, Bologna 1992

Szabó T., *La politica stradale dei Comuni medievali italiani*, in *Vie di comunicazione e potere*, in "Quad. Storici" XXI (1986), 1, pp. 77-116 "Quad. Storici" XXI (1986), 1, pp. 77-116

Szabó T., *Viabilità terrestre, maggiore e minore, nell'Europa Centrale*, in S. Gensini (a cura di), *Viaggiare nel Medioevo*, Pacini Editore, Pisa, 2000, pp. 19-38

Tamba G., *I Dieci di Bàlia. Ipoteca oligarchica sul regime "Del popolo e delle Arti"*, in *Matteo Griffoni nello scenario politico-culturale della città (secoli XIV-XV)*, Documenti e studi, Deputazione di storia patria per le province di Romagna (33), Bologna, 2004 pp. 3-39

Tamba G., *Il regime del popolo e delle arti verso il tramonto. Innovazioni e modifiche istituzionali del comune bolognese nell'ultimo decennio del XIV secolo*, Sala Bolognese, 2009

Tangheroni M., *Aspetti del commercio dei cereali nei Paesi della Corona d'Aragona*, Vol I, Pisa, Pacini Editore, 1984

Todeschini G., *La reputazione economica come fattore di cittadinanza nell'Italia dei secc. XIV-XV*, in I. Lori Sanfilippo e A. Rigon (a cura di), *Fama e publica vox nel Medioevo*, Atti

del convegno di studio svoltosi in occasione della XXI edizione del Premio internazionale Ascoli Piceno, Ascoli Piceno 3-5 dicembre 2009, Roma, 2011, p. 103-118

Todeschini G., *Credito, credibilità e fiducia: il debito e la restituzione come forme della socialità tra Medioevo ed Età Moderna*, in *Politiche del credito. Investimento, consumo, solidarietà*, Atti del Congresso internazionale, Asti, 2022 marzo 2003, a cura di G. Boschiero, B. Molina, Asti 2004, pp. 21-31

Tognetti S., *Attività industriali e commercio di manufatti nelle città toscane del tardo Medioevo (1250 ca. – 1530 ca.)*, in *Archivio Storico Italiano*, 159, n. 2 (588), 2001, pp. 423-479

Tognetti S., *Firenze, Pisa e il mare (metà XIV-fine XV sec.)*, in *Idem, Firenze e Pisa dopo il 1406. La creazione di un nuovo spazio regionale*, Firenze, Olschki Editore, 2011, pp.151-175

Tognetti S., *Gli affari di messer Palla Strozzi (e di suo padre Nofri). Imprenditoria e mecenatismo nella Firenze del primo Rinascimento*, *Annali di Storia di Firenze*, IV, 2009, pp. 7-88.

Tognetti S., *La diaspora dei lucchesi nel Trecento e il primo sviluppo dell'arte della seta a Firenze*, *Reti Medievali rivista*, 15, 2, 2014, pp.41-91

Tognetti S., *Le compagnie mercantili-bancarie toscane e i mercati finanziari europei tra metà XIII e metà XVI secolo*, in *Archivio Storico Italiano*, 2015/4, a. 173 n. 645, pp. 687-717

Tognetti S., *Prezzi e salari nella Firenze medievale: un profilo*, *l'Archivio Storico Italiano*, CLIII (1995), N. 564, disp. II (aprile-giugno), pp.263-333

Tomasin L., *Sugli esiti di ZINGĪBER*, *Vox Romanica* 75, 2016, pp. 59-72

Tucci U., *I trasporti terrestri e marittimi nell'Italia dei secoli XIV-XVI*, in *Aspetti della vita economica Medievale, Atti del Convegno di Studi nel X Anniversario della morte di Federigo Melis*, Istituto di Storia economica, Firenze, 1985, pp. 447-463

Tucci U., *Il commercio del vino nell'economia cretese*, in G. Ortalli (a cura di), *Venezia e Creta*, Atti di Convegno, Istituto Veneto di scienze, Venezia, 1998, pp.194-211

Tzavara A., *À propos du commerce vénitien des « schienali » (schinalia) (première moitié du xve siècle)*, in *Chemins d'outre-mer: Études d'histoire sur la Méditerranée médiévale offertes à Michel Balard*, Paris, Éditions de la Sorbonne, 2004, pp.813-826

Valeri N., *La vita di Facino Cane*, Torino, Società Subalpina Editrice, 1940

Varanini G. M., *Le strade del vino. Note sul commercio vinicolo nel tardo Medioevo (con particolare riferimento all'Italia settentrionale)*, in G. Archetti (a cura di), *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*. Brescia, 2003, pp. 635-663

Volpi I., *Mercanti e setaioli a Bologna intorno al 1400*, *Archivio storico italiano*, V. 154, N. 4 (570), ottobre-dicembre 1996, pp.583-604

W.Heyd, *L'histoire du commerce du Levant au moyen-âge*. Versione di Furcy Raynaud, Vo.2, Lipsia, 1886

Zacchia P., *Il vitto quaresimale*, Facciotti, Roma, 1636

Zagnoni R., *I rapporti fra Pistoia e Bologna nel Medioevo. Il culto del martire bolognese Procolo a Pistoia ed il trattato viario e commerciale del 1298*, in P. Gualtieri (a cura di), *La Pistoia comunale nel contesto toscano ed europeo (secoli XIII-XIV)*, Pistoia, Società pistoiese di storia patria-Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia, 2008 (“Biblioteca storica pistoiese”, XV), pp. 111-123

Zagnoni R., *Il Medioevo nella montagna tosco-bolognese, uomini e strutture in una terra di confine*, Porretta Terme, Gruppo di studi alta valle del Reno, 2004

Zug Tucci H., *Un aspetto trascurato del commercio medievale del vino*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, III, Napoli 1978, pp. 311-348

Appendice documentaria

La presente appendice è tratta dal registro Nominale di Nello di ser Bartolomeo (1391-1392), dal quale sono state estrapolate le spedizioni effettuate a marzo (mese di inizio del documento) e a dicembre (ultimo mese del 1391). La scelta è stata fatta poiché è in questi anni che il fondaco dei Sernelli lavorava con maggior intensità al servizio di Francesco Datini e dei suoi collaboratori, ma anche perché molte delle lettere citate negli scorsi capitoli sono riconducibili a questo periodo, come si è visto nel paragrafo relativo al contesto politico bolognese di fine Trecento (*Cfr.*, *Tra guerra, pestilenze e congiure: un volo d'uccello su Bologna tra XIV e XV secolo a partire da una lettera inedita del 1390*, pp. 116-127). In quanto documenti dotati di grande schematicità e sintesi, si è scelto di raggruppare le carte in forma tabellare, cercando di rimanere il più fedeli possibili a come i dati appaiano all'interno dei registri: eventuali asimmetrie tra alcune informazioni (come la data di pagamento della bolletta), tra l'ordine dei contenitori e il loro peso, così come le cancellature (graficamente realizzate con il barrato) e le nomenclature delle merci non declinate al genitivo plurale o redatte in volgare, sono da ritenersi volute, in quanto fedeli al documento originale.

C2r	
MCCCLXXXI Idictionem XIII Die III mensis Marzii In primis dictus Nellus mittit Florentiam VI ballas pignolazorum Lapazini Toxi de Florentia	
L CCXXXIII L CCXLVIII L CCXXXIII L CCLIII	habuit bullectam 15 Marzii 966 Pignolazorum
L CCXL L CCXXXVIII	habuit bullectam 15 Marzii

Die VI mensis Marzii		
Item mittit Florentiam XX ballas et I fardellum Zanobi Tadei de Florentia		
L CXXVIII L CC XXXII L CCXXXV L CCXXX L CCXXX L CCXL L CCXXXVIII L CCXXX	habuit bullectam 8 Marzii	Uvarum 1763
L CCXXXVIII	habuit bullectam 8 Marzii	
L CCXLII L CCXXXV L CCXXXV L CCXXV	habuit bullectam 10 Marzii	949
L CCXXXVIII L CCXXXIII L CC XXV	habuit bullectam 11 Marzii	695
L CCXXXII L CCXXXV L CCXXXVIII LCCXXXII L CCXXXVIII	habuit bullectam 15 Marzii	1171
Item predictus mittit Ferraram VI barilia Francisci Marchi de Prato		
L CCXX		
L CC - XXXV	habuit bullectam 11 Marzii	Tormentine
L CC - XXX		

L CCXL - VIII	habuit bullectam 15 Marzii	
L CCXXX		
L CCXL	habuit bullectam 18 Marzii	
C2v Dicta die VI mensis Marzii Item mittit Florentiam I ballam Mattei Orlandini de Florentia		
L CCLIII	habuit bullectam 10 Marzii	Zenzabrum
Item mittit Florentiam I capsetam Leonardi Bonaffi di Florentiam		
L CLXXXVIII	habuit bullectam 7 Marzii	Arnessiorum
Item predictus mittit Florentiam VI barilia Johannis Dominici Zampelli de Florentia		
L CCXXXI	habuit bullectam 10 Ianuaris	Saponis
L CCXXXIII		
L CCXXX	habuit bullectam 16 Marzii	4
L CCXXX		
L CLXXXI	habuit bullectam 17 Marzii in 4 barilia	
		650
Item mittit Ferraram I ballam		
L CCXI	habuit bullectam 7 Marzii	Pannorum Florentie
Item mittit Ferraram I ballam		
L CCXI	habuit bullectam 7 Marzii	Pannorum Florentie

Die VII Marzii		
Item mittit Ferraram IIII ballas Bindi Zerardi Placitis		
L CCXLIII	habuit bullectam 13 Marzii	Pannorum Florentie
L CCXXXI		
L CCXLII		
L CCL		
Item mittit Ferraram I ballam panorum Inghilexi Inghilexi		
L CCXVIII	habuit bullectam Marzii	Pannorum
Die 9 Marzii		
Item mittit Ferraram I ballam Varorum Andree Rondinelli de Florentia		
L CCL	habuit bullectam 13 Marzii	
Item mittit Ferraram III ballas		
Die XIII Marzii		
Item mittit Ferraram III ballas Dominici Bartolomei de Florentia		
L CC XL		Pannorum Florentie
L CC XXXIII	habuit bullectamm 13 Marzi	
L CCXL		1681
C3r		
Die XVII Mensis Marzii		
Item mittit Florentiam II ballas Silvestri Nicholay Cenni		
L CC XLVI	habuit bullectam 18 Marzii	Merçarie
L CCCC L		
Item predictus mittit Florentiam VIII ballas predicti		
L CCXXXII	habuit bullectam 18 Marzii	Gallete
L CCXLVI		

L CCXXXII	habuit bullectam 18 Marzii	
L CCXXXII		
L CCXLVII		967
L CC XXXI		
LCCXXXVIII	habuit bullectam 18 Marzii	
L CCXXX		
L CCXXXIII		933
Item predictus mittit Florentiam I ballam predicti		
L CCXLIII	habuit bullectam 18 Marzii	Invogliarum et speziarie
Item mittit Florentiam I barile predicti		
Pro Bononia		
RF VIII L CCXX Tara L20 extimata pro centonaria Lire 65		Endighi
Item mittit Florentiam VIII barilia Johannis Dominici Zampelli di Florentia		
L CCXLV		Zuchari
L CCL		
	habuit bullectam 20 Marzii	
L CCXLV		
LCCXL		
L CCXXXII	habuit bullectam 22 Marzii	
L CCLIIII		
L CCXLV		1214
L CCXXXII	habuit bullectam 23 Marzii	
Item mittit Florentiam I barile et I ballam Giorgi Nastaxii		
L CCCII	habuit bullectam 20 Marzii in I	Incensi

	barile et I fardellum	
L CCXXI	habuit bullectam 28 Marzii	
C3v		
Dicta Die XVII mensis Marzii Item mittit Florentiam I barile Bernardi Ugollini Bonsi		
L CC XLIII	habuit bullectam 18 Marzii	Pegola
Item mittit Florentiam I barile predicti		
L CCLIII	habuit b. 20 Marzii	Spiziarum
Item mittit Florentiam VII barilia Marchi Tomae Bartoli et Lapazini Toxi de Florentia		
L CCXXXVIII	habuit bullectam 18 Marzii	
L CCXXXV		
L CCL L CCXLIII L CCXLV	habuit bullectam 18 Marzii Zuchari et pulveris zuchari 946	
L CCXXII	habuit bullectam 23 Marzii	
Item mittit Florentiam I ballam predicti		Merzarie
L CC XXXVIII	habuit bullectam 18 Marzii	
Item mittit Florentiam II ballas Mathei Rolandini		
L CCL L CCLXX	habuit bullectam 23 Marzi	Pannorum lini
Item mittit Florentiam I ballam Thome Girardi Placiti		
L CCXXXVIII	habuit bullectam 18 Marzii	Innoglarum

Item mittit Florentiam I ballam Simonis Rainozini		
L CCLIII	habuit bullectam 18 Marzii	Grane
Die XVIII mensis Marzii Item mittit Florentiam III barilia		
L MMCCCCXL		
L MMCCCLX		
L MMCCCCXL		
RF VIII Restat pro Bononia III ^m VIILXII extimata pro centonaria Lire VI		
Die XXVII Marzii in II bullectas Florentiam Libbre MVXVII		
Item die I Aprilis		
Item 31 Marzii L CCLX		Azari
Item die I Aprilis L CCLX		
Die XX Marzii		
Item mittit Ferraram I ardellum Francisci Marchi		
L CXXXII	habuit bullectam 21 Marzii	Zafferani
C4r		
Die XXI Marzii		
Item mittit Ferraram I ballam Dominici Bartholomei		
L CCL	habuit bullectam 23 Marzii	Pannorum

Item mittit Florentiam IIII ballas Lapazinii Toxii		
L CCXXXVIII L CC XXXVIII L CCXXXVIII L CCXLII		
		Zere
	habuit bullectam 23 Marzi	
		943
Item mittit Florentiam I ballam canivazzorum spiziarie Bernardi Ugolini Bonsi		
L CC XLVIII		
L CCXL		Canivazzorum
	habuit bullectam 23 Marzii	
Item mittit Florentiam II barilia Zeorgi Nastaxii		
L CCXXXVIII LCCXL	habuit bullectam 23 Marzii	Saponis
Item mittit Florentiam II ballas predicti		
L CC XXXVIII		
LCCXL		Pegola et speziarie
Item mittit Florentiam I barile predicti		
L CCLIII		Merçarie
Die XXIII mensis Marzii		
Item mittit Ferraram IIII ballas Bindi Gerardi de Placitis de Florentia		
L CCXXV L CCXX L CCXXV L CCXX		Pannorum Florentie
	habuit bullectam I Aprilis	
		890

Die XVIII Marzii		
Item mittit Ferraram IIII ballas Domenici Bartolomei di Florentiam		
L CCXLIII		
L CCL	habuit bullectam I Aprilis	Pannorum florentie
L CCXL		972
L CCXXXVIII		
C4v		
Die XXXI mensis Marzii		
Item mittit Ferraram III ballas (L) in quibus fuerunt CLVII dozine pellium agnellinorum, mortixinorum et alborum et nigrorum extimate in summa 300 lire		Pellium
Pro Bononiae (L)		
(L)		
Die XXX mensis Marzii		
Item mittit Ferraram II ballas Bindi de Placitis de Florentia		
L CCXLIII		
L CCI	habuit bullectam 1 Aprilis	Pannorum Florentie
C29v		
Die I mensis Decenbris		
Item mittit Florentiam II ballas Zanobi Tadei		
L CCXV	habuit bullectam 2 Decenbris	Galette et marçarie
L CCL		
Item mittit Florentiam V ballas predicti		
L CCXLIII		

L CCXLIII		
L CCXLIII	habuit bullectam 2 Decenbris	Piperis
L CCXXXVIII		724
L CCXLII	habuit bullectam 6 Decenbris	
Item mittit Florentiam I fardellum predicti		
L CXXIII	habuit bullectam 2 Decenbris	Varorum
Item mittit Florentiam I ballam Lapazini Tonsi		
L CLXXXV	habuit bullectam 2 Decenbris	Strazarie Lini et Lane
C30r Die II Decenbris		
Item mittit Ferraram II ballas Bindi Placiti		
L CCLII	habuit bullectam 4 Decenbris	Pannorum Florentie
L CCXXIII		
Die III Decenbris Item mittit Ferraram I capsettam Johannis Tebaldi		
L CCXX	habuit bullectam 4 Decenbris	Merçarie
Item mittit Florentiam VII ballas Lapazini Tonsi		
L CCXXXVIII		
L CCXXXII	habuit bullectam 6 Decenbris	Zere
L CCXXX		692
L CCXXXII	habuit bullectam 6 Decenbris	
L CCXXXV		
L CCXXX		877
L CLXXX		
Item mittit Florentiam I ballam et II barilia Berardi Donati		
L CCL		
L CCXXXV	habuit bullectam 6 Decenbris	Speziarie

Item mittit Florentiam II barilia predicti		
L CCXXXVIII		Pulveris Zuchari
L CCXXXIII	habuit bull 6 Decenbris	
Item mittit Florentiam I barile predicti		
L CLXXIII	habuit bullectam 6 Decenbris	Sepiarum
Item mittit Florentiam VI ballas Bindi Placiti		
L CLXXVI		
L CLXXVI	habuit bullectam 6 Decenbris	Grane
L CCLXV		1061
L CLXXXV		
L CCL		
Item mittit Ferraram I ballam Bindi Platiti		
L CCXXX	habuit bullectam 5 Decenbris	Pannorum Florentie
C30v Die VI Decenbris		
Item mittit Florentiam I barile Lapazini Tonsi		
L CCXXXV	habuit bullectam 22 Decenbris	Saponis albi
Die VIII Decenbris		
Item mittit Florentiam VII ballas Johannis Dominici Zampelli de Florentia		
L CCXXXIII	habuit bullectam 8 Decenbris	
L CCXXXV		Cannivaziorum
L CCXXVIII		
L CCXXV	habuit bullectam 9 Decenbris	
L CCXLV		
L CCXXVIII		1158

L CCXXXII		
Item mittit Florentiam II ballas predicti		
L CCXXXV	habuit bullectam 8 Decenbris	Grane
L CCXXVIII		
Item mittit Florentiam II ballas predicti		
L CCXL	habuit bullectam 8 Decenbris	Partixorum
L CCXXVIII	habuit bullectam 9 Decenbris	
Item mittit Florentiam I fardellum predicti		
L CXXXIII	habuit bullectam 8 Decenbris	Varorum
Item mittit Ferraram I ballam Bindi Placiti		
L CCXL	habuit bullectam 8 Decenbris	Pannorum Florentie
Item mittit Florentiam I ballam Marchi Bartoli		
L CCLXI	habuit bullectam 9 Decenbris	Marçarie
Item mittit Florentiam V ballas Lapazini Tonsi		
L CCL		
L CCXLVII	habuit bullectam 9 Decenbris	Zera
L CCXLVI		1229
L CCXLVI		
L CCXL		
C31r		
Dicta Die VIII <barilia> Decenbris		
Item mittit Florentiam VIII Lapazini Tonsi		
L CCXL		

L CCXV		Tralixorum
L CCL	habuit bullectam 9 Decenbris	
L CCII		
L CCXL		1382
L CCXXXV		
L CCXXXV	habuit bullectam 22 Decenbris	
L CCXLII		
Item mittit Florentiam II barilia Bernardi Donati Ugolini		
L CCXXVI	habuit bullectam 9 Decenbris	Pegola
L CCXLVII		
Item mittit Florentiam I ballam predicti		
L CCXXIII	habuit bullectam 9 Decenbris	Spiziarie
Die XI Decenbris Item mittit Florentiam I ballam Marchi Tomae Bartoli		
L CCL	habuit bullectam 14 Decenbris	Marçarie
Item mittit Florentiam VI [...] Andree Zampelli		
Pro Bol L CCXXX (Pro Bol) L CCXXX (Pro Bol) L CCXX Bol XXI Junii	tara L CXL	Ferrorum lanzarum
	Extimata pro centonaria Lire VI	
	Summa predicta [...] Lire LXXII	
	Debet Solvere Lire I soldi XVI	
RF CXXII	Item pro bullectam S VIII	1340
Die XIII Decenbris Item mittit Florentiam VII barilia Bernardi Donati Ugolini Bonsi		
L CCXL	habuit bullectam 16 Decenbris	Zuchari

L CCL		
L CCLV		
L CLXXXII		
L CCL		1342
L CLXXV		
L CCLV		habuit bullectam 22 Decenbris
C31v		
Dicta Die XIII Decenbris		
Item mittit Florentiam XVI ballas Bernardi Donati Ugolini Bonsi		
L CCXXXIII		
L CCXL		
L CCXXXVIII		Zera
L CCXXX	habuit bullectam 18 Decenbris	
L CCXXXVIII		
L CCXXXV		
L CCXXXIII		2613
L CCXLV		
L CCXXXVIII		
L CCXXXVII	habuit bullectam 19 Decenbris	
L CCXL		
L CCXXXV		
L CCXXXVIII		1185
L CCXXXV		
Item mittit Florentiam I ballam Inghilexi Inghilexi		
L CCXXXV	habuit bullectam 15 Decenbris	Varorum

Item mittit Florentiam I barile Giorgii Nastagii		
L CCV	habuit bullectam 19 Decenbris	Sepiarum
Item mittit Florentiam I ballam [...]		
L CCXXXV	habuit bullectam 16 Decenbris	Amidalle
Item mittit Florentiam I ballam predicti		
L CCXL	habuit bullectam 16 Decenbris	Spiziaria
Item mittit Florentiam II cassas Zanobii Tadei		
L CCXX		
L CLXXV	habuit bullectam 20 Decenbris	Vitrorum
Item mittit Florentiam I fardellum predicti		
L LXXX	habuit bullectam 16 Decenbris	Pannorum dorsi et Invoglarum
C 32r		
Dicta die XIII Decenbris		
Item mittit Florentiam XIII ballas [...]		
L CCXXXII	habuit bullectam 15 Decenbris	Cordoanorum
L CCXXXIII	habuit bullectam 15 Decenbris	
L CCXXXV	habuit bullectam 18 Decenbris 1607	
L CCXXXIII		
L CCXXXV		
L CCXXV		
L CCXXXII		
L CCXXV		
L CCXXII		
L CCXXII		
Item mittit Florentiam IIII fardellos Andreae Zampelli		
L CCLXIII		Azai
	habuit bullectam 22 Decenbris	

L CCLV	in 8 fardellis	
L CCLXII		1045
L CCLXV		
Die XV Decenbris		
Item mittit Florentiam III ballas Johannes Dominici Zampelli		
L CCL	habuit bullectam 18 Decenbris	Pannorum Lini
L CCL		
L CCXLV		745
Item mittit Florentiam I ballam Augustinii Tedaldi Benzi di Florentiam		
L CCXXV	habuit bullecta 16 Decenbris	Pannorum, dorsorum et panzarum varorum ; L XX auri filati et sete
Die XVIII Decenbris		
Item mittit Ferraram II ballas Jacobi Ranozinii		
L CCXXXIII		
L CLXXX	habuit bullectam 18 Decenbris	Sete forenses
Item mittit Florentiam I fardellum Zanobii di Tadei		
L LXXVII	habuit bullectam 19 Decenbris	Varorum
Die XIII Decenbris		
Item mittit Florentiam I ballam Francisci Marchi		
L CCXXXV	habuit bullectam 28 Decenbris	Canovaciorum
Die XVIII Decenbris C32v		
Item mittit Florentiam II ballas Lapazini Tonsi		

L CCLXXX		
L CCLX	habuit bullectam 20 Decenbris	Pannos Lini
Item mittit Florentiam II ballas Silvestri Belfradelli		
L CCLVI		
L CCLIII	habuit bullectam 20 Decenbris	Capsarum
Item mittit Florentiam II barilia predicti		
L CCXL		
L CCXXIII	habuit bullectam 20 Decenbris	Saponis
Item mittit Florentiam I fardellum predicti		
L XXXVII	habuit bullectam 20 Decenbris	Pannorum et pellium
Die XX Decenbris Item mittit Ferraram II ballas Bindi Placiti		
L CCXL		
L CCXXX	habuit bullectam 20 Decenbris	Pannorum florentie
Die XXII Decenbris Item mittit Ferraram II forzeria Marchi Tomae Bartoli		
L CCXL		
L CCXXVIII	habuit bullectam 22 Decenbris	Marçarie
Item mittit Florentiam I bottem Andree Zampelli		
L MMCCCC L CXL		
Die tercio Januaris mittit Florentiam L CCLXXX		Azari

Item die 9 januaris mittit L CCLXXV		
Restat pro Bononie L MV ^o (500)II Summa extimata pro centonaria Lire VI Summa precii pro L CII Debet solvere Lire II soldi XI Item pro bullecta soldi XI		
C33r Die XXII Decenbris Item mittit Florentiam VII fardellos Andrea Zampelli		
L		Ferrorum spiagellorum
L MXXVIII		
L	Extimatos [...] L XXX	
L	Debet solvere soldi XV	
L	Item pro bullecta soldi VI	
L		
bollecta XXVIII Januaris		
L F C XXIII		
Die XXX Decenbris		
Item mittit Ferraram I ballam Bindi Placiti		
L CCXXVIII	habuit bullectam 28 Decenbris	Pannorum Florentie
Item mittit Ferraram II ballas Simonis Ranozinii		
L CCXXXV		
L CCXXII	habuit bullectam 2 Januaris	Pannorum Florentie