



Le leggi, come le  
salsicce, cessano di  
ispirare rispetto quando  
sappiamo come sono  
fatte.

**John Godfrey Saxe**  
«*McKean Miner*» 29 marzo 1869

L'Emilia-Romagna è una regione con un ricco e variegato patrimonio storico che sarebbe impossibile, oltre che assurdo, tentare di riassumere in poche righe o attraverso qualche documento: lo testimonia la sua stessa struttura politica, frazionata per secoli tra Stato pontificio, signorie e ducati (tra cui i principali furono Parma, Piacenza e Guastalla e lo Stato estense) per passare poi al dominio napoleonico con le repubbliche e approdare, attraverso il Risorgimento, all'unità nazionale e più oltre – limitando il discorso al periodo preso in esame – alla fine della prima guerra mondiale e all'origine e sviluppo della dittatura fascista.

Comune a tutto questo appare però la preoccupazione per il cibo: il rifornimento delle città, soprattutto per quanto riguardava il frumento, venne regolamentato da una politica annonaria che definiva le sue regole attraverso l'emanazione di 'editti', 'grida' e 'bandi' la cui ripetizione, a volte giornaliera, dimostra quanto difficile e tormentato fosse assicurare 'pane e companatico' alla collettività. L'attività delle corporazioni d'arti e mestieri (molto efficienti quelle dei fornai e dei beccai o 'macellari') contribuiva a mantenere uno stretto controllo sul commercio dei beni annonari. E ufficio dell'annona era denominata la sezione

# Leggi, regolamenti, inchieste

---

amministrativa che si occupava dell'approvvigionamento delle derrate e del controllo dei prezzi: Annona era l'antica dea che presiedeva al raccolto delle messi e il nome ha la stessa radice di *annus* (anno) e *annuus* (annuale, che avviene ogni anno).

La circolazione delle derrate alimentari era resa più difficile dalle ricorrenti carestie, con picchi altissimi in periodi particolari: chi non ricorda la terribile pestilenza del 1630 raccontata da Alessandro Manzoni nei *Promessi sposi*, dove viene descritta la rivolta popolare provocata dalla scarsità del grano, soprattutto per l'incapacità del magistrato responsabile.

Un efficace riassunto della tradizione annonaria nel corso dei secoli – tra il Medioevo e l'inizio dell'età moderna – fu tracciato dallo storico vignolese Ludovico Antonio Muratori nel suo trattato *Della pubblica felicità*, apparso nel 1749, in cui si legge: “Ognun sa, che a i ministri, e a chiunque dee regolar l'annonna, troppo è vietato l'avere una zampa nel traffico o smaltimento delle biade, e ne' pubblici forni. Guai se l'interesse privato entra ne' consigli, e massimamente se in questo. S'hanno a ricordare questi deputati, che il principal loro guardo ha da essere in difesa del povero popolo, perché i benestanti per lo più non comperano pane: lo comperano i poveri. Ora qui

è sempre gran battaglia. I mercatanti di grano, e i benestanti non pensano che a vendere il più caro, che possono, le loro derrate. I fornai anch'essi nulla più cercano, che d'ingrassarsi nel loro mestiere. Chi proteggerà la povera gente, se non son coloro, che per ordine del principe soprintendono all'annonna?” (p. 253). Tra la fine del '700 e l'inizio del secolo successivo i progressi delle tecniche agricole e i nuovi mezzi di trasporto resero le carestie meno frequenti: comparvero anche le prime importanti inchieste agrarie, finalizzate a far emergere i gravi problemi che affliggevano il settore primario, come l'indagine promossa nel 1771 prima dal ministro francese Guillaume Du Tillot – che fu ministro del ducato di Parma e Piacenza – e poi dall'abate Giambattista Guatteri (titolare tra l'altro della cattedra di botanica all'Università di Parma e fondatore del relativo Orto nel 1770), circa la situazione dell'agricoltura nei territori del ducato stesso.

Fino ad arrivare alle grandi inchieste postunitarie, come quella promossa dal ministro Stefano Jacini sulle condizioni dell'agricoltura italiana e lo studio sulla navigazione del Po. (zz)



97.

## Modena

*Statuta Artis salciciariorum et lardariolorum civitatis Mutine.*

Ms. membranaceo; sec. XVI-XVII (1/1/1598-31/12/1642); 26 c. ; mm 260x190.

Modena, ASC (Camera Segreta, Lucchi, IV, XVI, 1)

Il manoscritto membranaceo, rilegato in pelle impressa con fregi su piatti di legno, riunisce in realtà una serie di documenti: gli statuti veri e propri (c. 1-8), composti di otto capitoli e approvati dai Conservatori (i membri del Consiglio cittadino) il 22 settembre 1598 e dal duca Cesare d'Este (che cacciato da Ferrara si era rifugiato a Modena facendone la sua capitale) con decreto del 4 febbraio 1599; seguono le matricole (cioè l'elenco degli iscritti) degli uomini dell'Arte dal 1601 al 1642.

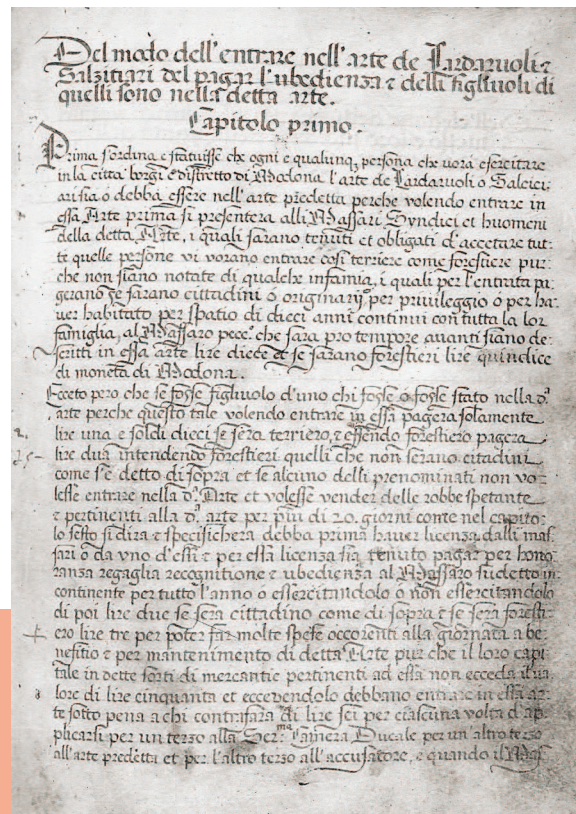
Negli Statuti più antichi della città, quelli del 1327, l'Arte non è citata, probabilmente perché doveva obbedire a quella più potente dei beccai. Compare invece in quelli riformati del 1547, mentre acquista una fisionomia precisa in questi. Nel capitolo V si legge: "Et perché la salssizza di Modona porta vanto di esser la meglio et più eccelente che si trova et vadi a torno (come è in effetto), per ciò, per mantenere et più tosto augumentare questo buon nome, si determina che per l'avenire non si accetta, o se sarà accetato non si lascia fare salssizza, alcuno che non sia nato, o lui o la moglie, di salssizzaro, o almeno sia stato gargione di salssizzaro per anni tre continui, ovvero habbia fatto per altri tempi della salscizza e fatto fare, et accetando alcuno che non habbia tal qualitati si accetti sì, ma con patto espresso di non poter fare né far fare salscizza a modo alcuno; et avendo le dette qualità possa fare o far fare salscizza pubblicamente gialla et rossa, la quale si dovrà per essi fare con budelle ben purgate, che non habbino sentore alcuno, né di carne fettida o marza, ancorché fosse de' porci predetti, et secondo l'ordine et modo espresso nelle provvigioni delli signori Giudici delle vettovaglie [...] i quali habbino da curare che se li metta sana e buona carne, formazi non guasti, spetierie fine, sale purgato, non con terra, né altra materie, la qual nocesse, o pottesse nocere, a persona alcuna [...]". Nel VI capitolo troviamo l'elenco delle merci che gli uomini dell'Arte possono vendere: carne salata di porco; candele di sevo; salami di porco; ogni sorte di salumi che non spettano alla serenissima Camera; burro; noci da fare olio e da vendere al minuto; olio d'oliva; miglio; formaggio d'ogni tipo; lonza di porco; solfarini; ogni sorte d'uccelli volatili; galline; piccioni; pollastri; capponi; conigli, fagiani, quaglie e pernici; e poi riso, farro, vezza, fave, spelta e ogni sorta di legumi; cipolle, agli, limoni, aranci, marroni e castagne verdi, secchi e in farina; e anche pesce, sgombri, lucci sardelle e ogni altra sorte di pesce salato e uova.

L'Archivio storico conserva anche un codice, sempre in pergamena, composto di 83 c. e contenente gli Statuti dell'arte dei salsicciai e lardaroli datati 1763 (Camera Segreta, Lucchi, IV, XVI, 2). Il primo capitolo stabilisce che "l'Arte de' lardaroli e salsicciai di questa città sarà composta di venti sogetti, i quali abbiano i requisiti infrascritti, e questi rappresenteranno tutto il corpo dell'Arte sudetta, cioè: che siano persone di buona vita, e fama, in età almeno di anni venticinque. Che siano cittadini cioè a dire che abbiano abitato almeno per dieci anni continui in

*Statuta Artis salciciariorum  
et lardariolorum civitatis  
Mutine, c. [2]r con l'incipit  
del Capitolo primo. Del  
modo dell'entrare nell'arte  
de lardaruoli et salzitiari del  
pagar l'ubedienza et delli  
figliuoli di quelli sono nella  
detta arte.*

questa città. Che siano esercenti dell'Arte predetta, e che per lo meno l'abbiano esercitata cinque anni continui con le proprie mani, dandone ancor prova all'Arte occorrendo. Che siano capi, e padroni proprii di bottega, e di professione di lardarolo. Che non siano aggregati ad alcun'altr'Arte, alla quale s'intendono aver ceduto coll'aggregazione a questa, ed in caso diverso si abbiano per non aggregati alla presente. Che abbiano almeno un valore in capitale vivo di zecchini cinquanta, e che debbano tenere aperta la bottega, e questa sortita di quei più principali spettanti all'Arte. Dovendo in oltre dai 15 di novembre a tutto Carnovale essere tenuti di servire, salare, e custodire per ogni animale che faranno macellare per la provista del rimanente dell'anno un lardo, una panzetta, mezzo peso di salame, e mezzo peso di distrutto, quali generi per sicurezza verranno bilanciati, e riconosciuti dalli signori Giudici delle vettovaglie, i quali avranno seco loro i Massari dell'Arte, otto giorni avanti Pasqua di Risurrezione, con la penale di £ 25 applicabili alla Cassa dell'Arte da levarsi a chi trovassero mancante nella sopradetta obbligazione". (zz)

CATTINI-BIONDI 1995



## Salsicciari e salsicce secondo Tommaso Garzoni

Il canonico lateranense **Tommaso Garzoni (Bagnacavallo, 1549-1589)** nella sua *Piazza universale di tutte le professioni del mondo* (1585), dedica un capitolo ai "Lardaruoli, ovvero Pizzigaruoli, et Salsicciari e Pollaruoli" (Discorso cxxii) nel quale, condannando le frodi dei manipolatori della carne porcina, sostiene che: "da popoli Lucani trassero la prima origine loro, onde la salsiccia si dimanda Lucanica in latino, mondano nespole, perchè se ben la salsiccia modenese gli dà qualche nome, et così le mortadelle Cremonesi e i salami Piacentini, con tutto ciò le frodi e le magagne che usano in queste compositioni talhora, commendano l'arte per ghiotta, l'inventione per furba, la compositione per trista e i professori per cattivelli" e rincarando la dose aggiunge che "se possono anco attaccarsi un butiro vecchio, una soppressada rancia, una mortadella guasta, un formaggio marzo, un lardo da hebreo, una salsiccia di cane, non restano di far la botta".

Ma nel capitolo "De' cuoghi, et altri ministri simili come scalchi, guatari, credenzieri, trincianti, canevani o bottiglieri, servitori da tavola, convivanti &c." (Discorso xciii), tra i commestibili più squisiti e appetitosi "da eccitar l'appetito per fino a i morti" enumera "le mortadelle da Cremona, il cervelato fino da Milano, il formaggio da Piacenza, le trippie da Trevigi, la lamprede dal Binasco, lo storione Ferrarese, la salsiccia Modonese, i bulbari Mantoani, i pignoli da Ravenna, i casetti da Rimino, il gelo da Bologna, le paste da Genoa, i tordi da Perugia, le ocche di Romagna, le quaglie di Lombardia [...]".





98.

## Bologna

[Bando sulla fabbricazione della salsiccia fina, Bologna 4 febbraio 1647].

In Bologna, per l'erede di Vittorio Benacci, [1647].

1 manifesto 1/2. – Incipit: *Havendo conosciuto gl'Illustrissimi Signori Tribuni...* – Sotto-scrittore: Paolo Zani giudice e priore.

Bologna, BC Archiginnasio (R.M. XIX/2 180)

Il provvedimento è stato emanato dalle autorità cittadine con l'intento di risolvere il problema della contraffazione della 'salsiccia fina' bolognese con "grave danno & pregiudicio de' compratori"; per questa ragione se ne dà la ricetta precisa con l'obbligo, da parte di chi possiede la licenza per fabbricarla, di attenersi alla 'forma infrascritta', cioè:

"che detta salsiccia fina si debba fare di buona carne di porco, e non di





## Ancora salsicce ...

Il padre domenicano Jean-Baptiste Labat fu botanico, scrittore, viaggiatore, cartografo e molto altro. Nel 1706 si fermò a Bologna per un 'capitolo' del suo ordine. In quella occasione scrisse: "Tra le manifatture di Bologna non è certo la minore quella delle salsicce: si sa che cosa sono perché note e diffuse in tutti i luoghi. Io ne ho mangiato in America! Mi pare tuttavia che siano migliori sul luogo dove si fanno. Mi sono informato esattamente di cosa son composte e dove si fanno; e mi hanno detto delle cose così diverse, che non oso dirle qua per paura di passare per un mentitore, pur non dicendo che la verità; ma forse mi hanno ingannato. Gli uni dicono che le migliori sono composte di carne di piccoli asini, gli altri vogliono che si tratti della carne del cinghiale, altri pretendono che vi si impieghi la carne del maiale domestico e altri infine sostengono che si mescola la carne di maiale con quella di bue o di vitello in porzioni uguali: da tutto ciò risulta che tutti cercano di avvolgere in un mistero questi loro prodotti. E fanno bene perché tutti vorrebbero imitarli, e allora il commercio che essi fanno di queste carni cadrebbe del tutto. Quanto a me credo che quello

della carne di asini sia un racconto fatto per divertire: è vero che il paese e i dintorni producono molti asinelli, ma la razza si sarebbe già estinta dato che si facessero sempre delle salsicce! Convengo che la carne di cinghiale deve avere più gusto e un certo sapore che non ha la carne del porco domestico, ma dove andare a trovare tanti cinghiali? L'America, che ne è piena, a stento potrebbe produrne a sufficienza. Io concludo dunque che si adopera come di maiale domestico e che vi si può mescolare quella di bue o di vitello. Quanto alle dosi non dirò niente, perché io posso essere stato ingannato e io non voglio ingannare gli altri. I salumi grossi e piccoli sono della medesima carne e son preparati alla stessa maniera; non differiscono che per il loro volume. Si taglia in fette sottili la carne che vi si vuol impiegare, sia maiale, sia vitello o bue, si mette a macerare in una tinozza con del buon aceto, del sale, del pepe, del garofano, delle scorze di legno d'India, che in Italia si chiama canella garofanata, e delle foglie di lauro. Quando la carne è stata un certo tempo in tale liquido, si trita più minutamente che sia possibile e la si riduce in pasta: si mescola allora tutto questo complesso salato con le spezierie che son giudicate a proposito e necessarie per dare il gusto e l'odore che esso deve avere, e si insacca nelle budelle o nelle vesciche del maiale che son già state disposte per contenerlo e si fa seccare moderatamente e a piacere. Il consumo che si fa di queste carni nel paese è quasi incredibile; nonostante ciò se ne manda in tutte parti; e quantunque se ne manipoli in tutta la Lombardia, si fanno sempre passare sotto il nome di 'salsiccie di Bologna' e se ne trae un ottimo commercio. Si contraffà inoltre a Bologna e nei dintorni il formaggio di Parma, e quantunque i parmigiani pretendano che la Lombardia tutta intera non abbia mai potuto arrivare a quel punto di perfezione a cui essi han saputo portare il loro formaggio, a Bologna se ne ride e anche in molti altri luoghi, e si fanno dei formaggi di Parma come quelli di Parma fanno delle salsiccie di Bologna".

Da ALBANO SORBELLI, *Bologna negli scrittori stranieri*, sec. XVIII, 1, Bologna, Zanichelli, 1933, p. 137-138



GIUSEPPE MARIA MITELLI, *Gioco Della Cucagna Che Mai Si Perde, E Sempre Si Guadagna*, [Bologna, s.n., 1691], v. anche scheda 127. (Bologna, BC Archiginnasio)



altro animale, nettandola bene da nervi, sbroze, e speletiche, si come si fa nel fare li salami fini, e per ogni peso di magro purgato porvi dentro un peso di buon lardo del sodo della schena del porco, ponendovi per peso nel pistarla onze una di buon pevere pesto, meza onza di canella buona pesta, meza onza di noce moscata, una libra di buon formaggio di forma, con alquanto acqua rosa, et onze tredici per peso di sale buono trito, e quella ben pesta, et incorporata bene la pasta, investirla in buone budelle, legandola in rochetti, e stuandola come si conviene, et essendo fatta nel modo come nel presente editto, si concede poterla vendere per il prezzo del quale nelle licenze di già ottenute". (zz)

99.

## Bologna

*Bando, e provisione sopra la fabbrica delle mortadelle, e salami. Pubblicato in Bologna il dì 24 Ottobre 1661.*

In Bologna, per l'herede del Benacci, [1661].

1 manifesto 1/2. – Sottoscrittori: Girolamo Farnese legato, Lelio Bonfioli gonfaloniere, Vincenzo Casarengi priore degli Anziani, Pietro Francesco Castelli priore dei Massari, Ovidio Montalbani vicepriore e giudice dei Tribuni della plebe.

Bologna, BC Archiginnasio (R.M. XXIII antica 340)

Nel 1661 viene pubblicato un bando che impedisce la produzione di mortadella con carni diverse da quelle di maiale, anche perché tale reato era "con poner in esse qualche parte di carne di manzo contro la forma de' bandi, ordini e provisioni di detta città, & in grave pregiudicio del pubblico, e particolarmente della dote che gode ab antiquo detta città di fabbricar mortadelle d'isquisita perfettione". Questo provvedimento è considerato il primo emanato a tutela di una specialità gastronomica che è diventata sinonimo della città, tanto è vero che spesso al momento dell'acquisto i termini 'mortadella' e 'Bologna' sono indifferentemente usati. Le sue origini sono antichissime: al Museo archeologico di Bologna è conservata la prima testimonianza della presenza di un produttore di mortadella, una stele di epoca romana imperiale raffigura infatti sette maialini condotti al pascolo e un mortaio (da qui il nome) con pestelle in cui avveniva la lavorazione della carne e delle spezie occorrenti per la preparazione del salume. Ma la prima ricetta scritta della mortadella si trova nel trattato del marchese Vincenzo Tanara *L'economia del cittadino in villa*, pubblicato per la prima volta nel 1644. A p. 188 l'autore fornisce la quantità e il tipo di spezie da utilizzare (sale, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, muschio, pepe in grani, zucchero e vino malvasia) nonché le dosi della carne. (ZZ)



## La ‘bologna’

Il medico britannico Ellis Veryard ha pubblicato nel 1701 il resoconto dei suoi viaggi, compiuti tra il 1682 e il 1695. Tra le altre cose scrive che “i bolognesi commerciano molto in sete, velluti, canapa, lino e cagnolini. L'intera regione circostante è assai fertile in ogni genere di cereali, ma le sue olive poi e il suo vino bianco sono molto rinomati e ricercati in ogni parte d'Italia. Essi fanno pure una specie di salsiccia, chiamata ‘mortadella di Bologna’ che viene mandata



in ogni parte d'Europa. Tagliano la carne dei maiali in piccoli pezzi e dopo averla condita con sale comune, pepe, aglio e un po' di salnitro, con essa riempiono budelle di manzi, pecore o maiali – e dopo aver lasciato queste mortadelle per circa due giorni in salamoia le fanno bollire in acqua avendo cura di cuocerle piuttosto poco che troppo – poi le appendono alla cappa del camino fino a che siano asciutte. Così confezionate si conservano per un anno o due”.

Da ALBANO SORBELLI, *Bologna negli scrittori stranieri*, sec. XVIII, 4, Bologna, Zanichelli, 1933, p. 279

100.

## Rimini

*Bando sopra il sossidio di vn quattrino per foglietta del vino, che si venderà dalli hosti: & altri à minuto, per tutto lo Stato Ecclesiastico, eccetto Roma, & Bologna.*

In Roma, nella Stamperia della Reu. Camera Apost., 1588 & in Rimini, [s.n., 1588?].

[6] c. ; 4°. – Segn.: A<sup>6</sup>. – Data di emanazione: Roma, 23 aprile 1587. – Sottoscrittore:

Filippo Guastavillani camerario.

Faenza, BC Manfrediana (M. 222.4)

Il provvedimento, emanato prima a Roma e poi ristampato appositamente per la città di Rimini, riguarda la tassazione di un quattrino per ogni ‘foglietta di vino’ applicata agli osti “per tutto il vino che si venderà a minuto da tutte le hosterie, bettole, poste, capanne, tende, frascate & case de particolari di qualsivoglia qualità & qualunque altro luogo dove si venderà o beverà vino a pasto o altrimenti a minor misura d’un barile, la qual foglietta dichiara esser la quarta parte d’un boccale [...]”. Sono escluse dall’applicazione Roma e Bologna le quali, essendo le due città più importanti dello Stato pontificio, erano soggette a provvedimenti specifici.

Le misure utilizzate per servire il vino nelle osterie erano il congio (da cui bigoncio, il secchio di legno utilizzato per la vendemmia), il mezzo congio, il boccale, il mezzo boccale o foglietta: solo nel 1580 fu introdotta, senza molto successo, la mezza foglietta dal pontefice Gregorio XIII Boncompagni nel tentativo di regolare il consumo eccessivo di vino. Pri-





ma del 1588 questi recipienti erano di terraglia o di metallo. Il papa Sisto V Peretti decise di far applicare la disposizione che introduceva l'utilizzo della mezza foglietta, fino a quel momento disattesa e di porre fine ai contenitori nei quali il vino non fosse visibile al fine di evitare frodi da parte degli osti, abituati a raggirare i clienti con la pratica della 'sfogliettatura' cioè il riempimento parziale del contenitore. Il pontefice quindi – 'francescano di ferro' – commissionò la fabbricazione di contenitori di vetro che permettessero il controllo del liquido versato.

Fu poi pubblicato un bando che obbligava gli osti ad usare le nuove misure, in sostituzione dei vecchi boccali di ferro o coccio: "chiaro et trasparente, e dar loro altra forma di quello che oggi si costuma, cioè con il collo alquanto longo e stretto [...] et col sigillo della camera [...] col quale modo si provveda alle frodi, che ci commettono dalli hosti et altri, et alli abusi de vasi di hoggi, perché avendo questi la bocca larghissima, ne segue, per ogni poco che manca della debita misura, assai danni al pubblico." (*Bando sopra le caraffe et misure di christallo da tenersi dalli hosti et altri che venderanno vino, oglio, et altri liquori a minuto in tutte le città, terre, et luoghi mediate et immediate soggetti alla Santa Sede Apostolica*, Roma, eredi di Antonio Blado, 1589).

Per quanto riguarda l'etimologia del termine 'foglietta' il linguista e filologo francese Charles Du Cange suppone che derivi da un'alterazione della parola 'fioletta' per indicare quindi un piccolo contenitore per liquidi, specialmente il vino. (zz)

101.

## Bologna

*[Divieto a chiunque di fare paste crude d'ogni sorte e venderle, stante il privilegio concesso a Giovanni dall'Aglio e ai suoi sostituti.]*

In Bologna, per Alessandro Benacci, [1587].

1 manifesto 1/2. – Incipit.: *Per parte, e comandamento dell'illustriss. & reuerendiss. Legato di Bologna ...* – Data di emanazione: Bologna, 4 aprile 1587. – Sottoscrittori: Enrico Caetani legato, Raffaele Riario gonfaloniere.

Bologna, BC Archiginnasio (Bandi Merlani, I, c. 442)

Nel testo del provvedimento si legge che "si notifica ad ogni & qualunque persona di qual si voglia stato, grado, e conditione si sia non ardisca, ne presuma per se, ne per altri sotto qual si voglia pretesto o colore, così nella città, come nel contà, o suo distretto fare, over far fare vermiceli, macaroni, & paste crude di qual si voglia sorte per vendere, stante il privilegio, & partito sopra ciò concesso a Giovanni dall'Aglio & suoi substituti dall'illustre Regimento di Bologna, sotto le pene contenute in esso". Nel novembre del 1586 Giovanni dall'Aglio aveva ottenuto il privilegio per la preparazione delle tagliatelle fresche con macchine e persone specializzate, seguendo i metodi in uso a Venezia, Roma e Napoli. In pratica era l'inizio dell'industria pastaria a Bologna. (zz)

*Bononia manifesta*, n. 1806; INKSTER 2014

102.

## Bologna

*Notificazione e tariffa sopra le paste, che si fabbricheranno all'uso di Puglia, e Genova.*

In Bologna, per Gio. Battista Sassi, 1778.

1 manifesto ½

Bologna, BC Archiginnasio (R.M. LXI antica 148)

Il titolo del documento è motivato dalla caratteristica particolare propria della pasta fabbricata in alcune zone dell'Italia: si sta facendo riferimento, infatti alla 'pasta secca' proveniente dalla Sicilia musulmana che con l'invenzione dell'essiccazione aveva risolto il problema del commercio verso popoli nomadi del deserto, bisognosi di alimenti a lunga conservazione. Grazie agli scambi via mare promossi dai mercanti soprattutto genovesi questo prodotto raggiunse presto il nord, sia dell'Italia che del continente, ancora fedele alla tradizione della pasta fresca, mentre le regioni del sud, fra cui la Puglia, grande produttrice di grano, erano da tempo specializzate nella nuova produzione. Questo spiega la qualità superiore della pasta, a cui era ovviamente proporzionato il costo. Per consentire quindi ad una fascia più larga di popolazione il consumo dei nuovi formati di pasta (fra cui i fidelli, termine con cui venivano chiamati gli spaghetti nel Genovese e fidellari erano definiti i commercianti) le autorità bolognesi autorizzarono i fornai locali a produrli, ovviamente a prezzo minore e con regole ben precise, prima fra tutte quella di utilizzare 'grano acciarino' cioè grano duro, più adatto a questo tipo di produzione. Il documento contiene anche la tabella dei prezzi: per i "vermicellini sottilissimi soprafini" si dovevano "baj 4 o sia quatt[rini] 20" per ogni libra; stesso prezzo per "fidellini e lavori qualunque di pasta fina bianca e gialla" e "semoletta fina bianca" mentre per la "semoletta mezza fina" si dovevano "baj 2 e quattrini 1 o sia quattrini 11", per la "semoletta ordinaria baj 1 e quattrini 2 o sia quattrini 7", infine per la "pasta fabbricata con li cascami di semoletta ordinarij baj 1". Si dispone inoltre che "li fabbricatori di tali paste dovranno sempre tenere in mostra esposto alla vendita nelle loro botteghe fiore di farina in cartocci, e tridello di detta farina, vendendolo al prezzo stabilito nella tariffa ultimamente pubblicata". Il tritello è la crusca ottenuta da una seconda setacciatura del grano. (ZZ)

GIUSEPPE MARIA MITELLI,  
*Concia grano // Non si  
può già col piede, e con  
la mano / Essercitar più  
bel mestiere al mondo; /  
Scuoto la destra a crivellare  
il grano, / Godo col piè a  
calpestare il Mondo. / 26*  
(Bologna, BC Archiginnasio)





103.

## Parma

*Nuovo regolamento della tariffa del pan venale stabilito nell'anno 1782 per la città di Parma e suo territorio colle tabelle, avvertenze e tutt'altro necessario all'intelligenza ed esecuzione del medesimo.*

Parma, dalla Stamperia reale, [1782].

VIII, 117, [11] p. ; fol. – Segn.: 1<sup>4</sup> 2-5<sup>12</sup> 6<sup>10</sup> 7<sup>6</sup>.

Parma, BPalatina (Galleria W\*.4.21426.2)



Nel 1782 la città faceva parte del ducato di Parma, Piacenza e Guastalla, condotto da Ferdinando I di Borbone-Parma. È quindi questa l'autorità che emana il provvedimento, attraverso l'ufficio competente: l'espressione 'pan venale' indica quello destinato al pubblico commercio: i 'fornai da pan venale' impastano e cuociono, poi vendono tramite i loro rivenditori (i postieri) rifornendo così la fascia più vasta della popolazione. Questa nuova tariffa sostituisce la precedente del 1633, che ovviamente non poteva più essere adeguata al rincaro dei prezzi del frumento. Dopo avere quindi valutato tutti gli elementi che concorrono alla elaborazione di un 'calmiere' aggiornato ai tempi, si deve procedere a una stima della resa effettiva della farina nel momento in cui si trasforma in pane. Risulta così che da uno staio di grano macinato si possono ottenere cento libbre di pane, pur con un margine di tolleranza dipendente dalla qualità del cereale usato. Nell'ottica della 'tutela del consumatore' viene stabilito anche l'obbligo di produrre i due tipi più usuali (il pane bruno e il pane bianco tagliato) in modo che per ogni staio di farina si ricavino "cavallotti [monete locali] tredici di pan bruno, che dovrà essere di

un peso superiore, per due onces, del cavallotto del pan bianco". Il pane bruno, venduto ai meno abbienti, era fatto con la farina più scadente, con la migliore veniva invece prodotto "il pane bianco ben lavorato, e tutto di pasta dura, in cornetti, pagnotte, berrette, fili e filetti, di giusto peso e qualità perfetta" mentre veniva vietata "la fabbricazione del pane detto cornetto grosso reggiano, introdotto di recente, perché riconosciuto danno all'interesse del pubblico, cosicché sarà permesso solo il cornetto piccolo da soldi due cadauno". Chiude la tariffa una tabella che descrive dettagliatamente le singole spese relative alla panificazione. (zz)



104.

## Ravenna

*Bando sopra la pesca del canal Pamphilio. Gio. Stefano cardinal Donghi della provincia di Romagna legato a latere.*

In Rauenna, nella Stamperia Camerale, 1653.

1 manifesto ; atl. – Data di emanazione: Ravenna, 25 settembre 1653. – Data di affissione: Ravenna, 26 settembre 1653. – Stemma del cardinale Giovanni Stefano Donghi stampato in rosso e nero.

Ravenna, BC Classense (F.A. Mob. 3.1.Y.41)

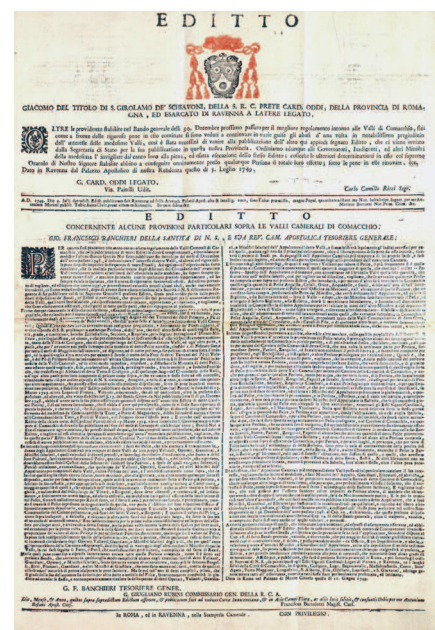


Lo scavo del canale Panfilio che collegava Pontelagoscuro a Ferrara – permettendo il trasporto delle merci – fu importantissimo per il piccolo borgo adagiato nella pianura ferrarese, in quanto lo trasformò in un porto fluviale di primaria importanza inserendolo nel percorso che univa Bologna a Venezia attraverso le vie dell'acqua. Il suo scavo era già stato ordinato nel 1598 da papa Clemente VIII Aldobrandini che quell'anno si era recato a Ferrara per entrare in possesso della città, essendosi estinta la casa d'Este. Il 22 ottobre 1601 iniziò lo scavo del canale che fu terminato in fretta ma, siccome intersecava il canal Bianco e il canale Nicolino (detto anche Fossa Lavezzola) che si trovano a un livello molto più basso, nel 1617 furono costruite due 'botti' o 'ponti canale'

(strutture idrauliche che permettono di superare i dislivelli). Le barche che provenivano da Pontelagoscuro, giunte a Ferrara si fermavano a porta S. Benedetto in quanto il preesistente canale dei Giardini che arrivava alla fossa del Castello non era più navigabile. Solo nel 1645 furono eseguiti i lavori che permettevano alle barche di entrare in Ferrara. In seguito a questi lavori il canale, prima chiamato semplicemente canale di Ponte, divenne il canale Panfilio dal nome del patrocinatore, il pontefice Innocenzo X Pamphili. Il provvedimento mira a difendere le prerogative dell'autorità pontificia sul diritto di pesca e a tentare di combattere le frequenti attività illegali.

La pesca nelle acque del Po fino alla foce e nei suoi affluenti è sempre stata fondamentale nell'economia delle popolazioni che abitavano i paesi lungo le rive ed è rimasta per lungo tempo fonte di reddito e di alimentazione. I pesci che trovavano nelle acque stagnanti e di lento corso il loro *habitat* naturale, come le anguille, le tinche e le carpe venivano assiduamente ricercati. Gli stessi 'maceri' – i laghetti artificiali che servivano

*Editto concernente alcune provisionsi particolari sopra le valli camerali di Comacchio, in Roma ed in Ravenna, nella Stamperia camerale, [1749]. (Ravenna, BC Classense)*







per l'operazione di 'ammorbidimento' della canapa – fungevano spesso da peschiere e non è un caso che molti degli agronomi emiliani, primo fra tutti il bolognese Pietro de' Crescenzi, abbiano rivolto la loro attenzione alla pesca e alla creazione di vivai che producessero alimento e introito, oltre che divertimento per i signori della 'villa' (basti pensare al ravennate Marco Bussato o al piacentino Giuseppe Falcone). Quasi tutti gli statuti dei comuni medievali contengono disposizioni circa il commercio del pesce e le relative attività, con particolare attenzione all'approvvigionamento nei periodi di quaresima. In alcune zone era praticata anche la pesca dello storione, del quale si faceva un intenso commercio; a Stellata era tradizionalmente effettuata la produzione di caviale, destinato ovviamente alle mense ricche. Secondo Ludovico Antonio Muratori (*Antiquitates Italicae*, Milano, 1742, vol. 6) proprio nel Ravennate, lungo il corso del Badareno (l'antico Patoreno, il braccio più meridionale del 'Grande Fiume'), operava una 'Schola piscatorum' (conosciuta in seguito come Casa Matha, una delle più importanti corporazioni di mestiere della zona) cui era concesso il diritto di pesca addirittura dal 943 tramite la 'Carta piscatoria' (Ravenna, Archivio Arcivescovile, perg. B.363). (zz)  
*Cultura popolare nell'Emilia Romagna* 1979

105.

## Piacenza

*Bando et ordini sopra la caccia.*

Piacenza, Stampa ducale Gio. Bazachi, [1697].

8 p. ; fol. – Segn.: A<sup>4</sup>.

Piacenza, BC Passerini Landi (C – B'.4.34.9)

Il provvedimento, emanato il 23 novembre 1697, stabilisce e conferma quelli precedenti circa il divieto di praticare qualunque tipo di caccia nei possedimenti di 'Sua Altezza Serenissima' il duca di Parma e Piacenza – per la precisione il settimo – che all'epoca era Francesco Farnese, subentrato da tre anni al padre Ranuccio II. Il testo comanda "a qualsivoglia persona di qualsiasi sesso, stato, grado, e condizione, ancorché privilegiata di qualunque privilegio, [...] che in avvenire non ardisca, o presuma andare, o mandare, né mandi o vada a fare qualsivoglia sorte di caccia d'animali quadrupedi, o terrestri, e volatili nelle riserve di S.A.S. tanto con archibusi, quanto con reti, lacci, vischio, o in qualsivoglia altro modo, in maniera, che resti proibito in dette riserve il cacciare, uccellare, o prendere, anche senza strumento alcuno, qualsivoglia sorte d'animale, sì terrestre come volatile, comprendendo ancora quegli animali, che stanno alle volte nell'acqua, & alle volte in terra; sotto pena di cinquanta scudi d'oro per ciascheduna volta [...] e di tre tratti di corda, da esser dati in pubblico, e d'altre pene maggiori sì pecuniarie, come corporali, da arbitrarsi da S.A.S.". Il supplizio dei tratti di corda era molto doloroso: si appendeva il colpevole per le braccia, precedentemente legate dietro la schiena e lo si sollevava tante volte quante imponeva la sentenza, con quale risultato per le giunture si può immaginare. Il bando entra poi nel particolare specificando che tra i modi proibiti per cacciare è compreso l'uso dei 'richiami'

ANNIBALE CARRACCI, 67  
*Pescatore*, Roma, 1776, v.  
anche scheda 127 (Bologna,  
BAS S. Giorgio in P.)









con altri animali “comprese le coturnici, pernici e quagli cantarelle delle quali niuno potrà valersi”. La presenza di cani nelle ‘riservate’ è sottoposta a rigide regole: “Potranno ritenersi [...] i cani mastini per guardia de’ cortili, o de’ bestiami, con collare di ferro, c’habbia le punte lunghe, e con bastone attaccato con catena di ferro a detto collare, qual bastone sia lungo oncie dieci, e grosso un’uncia ugualmente quadro. E se vi fossero cani atti ad ammazzar lepri, e che il bastone poco gl’impedisce, sarà il padrone tenuto metterli fuori della riservata, altrimenti sarà lecito a chi si sia ammazzarli, & in qualsivoglia caso di trasgressione di tener simili cani mastini senza collare, e bastone attaccato, o cani che non restino impediti col bastone, che non ammazzino lepri, incorreranno i padroni nella pena di sei lire per ciaschedun cane per la prima e seconda volta, e del doppio dalle due volte in su [...]”. Il testo termina con il lungo elenco delle ‘vile’ comprese nella ‘riservata’. (zz)

106.

## Bologna

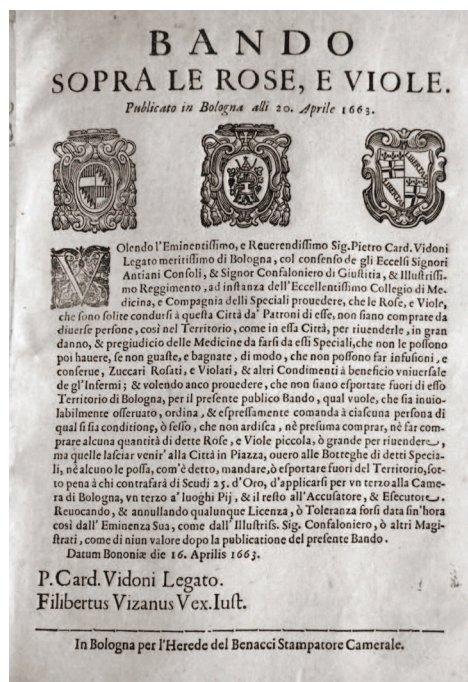
*Bando sopra le rose, e viole. Pubblicato in Bologna alli 20 aprile 1663.*

In Bologna, per l’herede del Benacci, [1663].

1 manifesto ½. – Sottoscrittori: Pietro Vidoni legato, Filiberto Vizzani gonfaloniere. Bologna, BC Archiginnasio (R.M. XXIV antica 113)



“Volendo [...] provvedere che le rose e viole, che sono solite condursi a questa città da’ patroni di esse, non siano comprate da diverse persone, così nel territorio, come in essa città, per rivenderle, in gran danno, & pregiudicio delle medicine da farsi da essi speciali, che non le possono poi havere, se non guaste e bagnate, di modo che non possono far infusioni, e conserve, zuccheri rosati, e violati, & altri condimenti a beneficio universale de gl’infermi; & volendo anco provvedere, che non siano esportate fuori di esso territorio di Bologna”. Rose e viole erano usate sia come base per confetture e rosolii (specialità anche dei monasteri) sia per preparare infusi, zuccheri e conserve, secondo le indicazioni della farmacopea del tempo. Lo zucchero rosato “conforta lo stomacho, il cuore & le viscere, & conferisce molto alla loro mollificatione, & alla melanconia. Si fa così: prendesi di foglie di rose rosse, over bianche, che non sieno troppo acerbe né troppo mature, la quantità che si vuole, & si span-



dono in luogo ombroso per tanto spatio che comincino a smoscirse, & perdere l'humidità loro escrementosa. Poi si pestano benissimo in mortaio di marmo, & se gli aggiunge sovra di zuccharo bianco più tre volte a peso, che sieno esse rose. & così fatto il zuccharo rosato si pone in vaso di vetro, ovvero di terra ben vitriato coprendolo con carta di pecora, & si lascia al sole per tre mesi agitandolo ogni giorno spesse volte". Invece lo zucchero violato "estingue l'inflammatione della cholera, & la sete, & seduce il ventre. Vale al pleuresi, all'asperità & siccità della gola, & della canna del pulmone, & alla schirantia [angina] & simili passioni. Si fa al modo stesso che si fa il rosato: ma è però bisogno che s'impassiscano le viole più delle rose all'ombra, & stieno più anchora al sole confettate col zuccharo".

(Dalle *Osservationi nel comporre gli antidoti e medicamenti* del 1562, dello speziale parmigiano Girolamo Calestani) (zz)



ANONIMO BOLOGNESE, [Monastero] *La Concezione* // *Fanno salda gradita ad' ogni gente, / E dell'unguento per il mal nascente.* (Bologna, BC Archiginnasio), v. scheda 126: la salda d'amido era un preparato che serviva per unguenti rinfrescanti. Con il termine 'mal nascente' o 'nascenza' si indicavano i gonfiori della pelle.





## Gli speciali a Modena

L'Archivio storico comunale di Modena conserva la *Cronaca modenese* manoscritta dello storico locale Giovanni Battista Spaccini. A venticinque anni prese visione del precedente lavoro di Jacopino de' Bianchi detto dei Lancellotti e del figlio Tommasino, di cui iniziò una trascrizione – rielaborazione. Si fece così continuatore dei due Lancillotti per farsi 'voce della città'. Spaccini iniziò la stesura delle sue note verso il 1588, ma la registrazione puntuale parte solo dal 1595. Fra i molti fatti riportati c'è una pagina che descrive bene le molteplici funzioni degli speciali, qui nella loro veste di 'pasticceri': "Adì 22 lunedì [dicembre 1598], li speciali fecero le loro solite mostre molto sontuose, mentre che il signor duca [Cesare d'Este] andava a messa passò sotto la volta del palazzo dove sta il Lombardo che aveva una bellissima mostra, et fra le altre cose vi aveva bellissimi fruti di zucchero che a uno a uno li volse vedere, sì come fece il signor don Alessandro insieme con quelli cortigiani, parendovi cosa meravigliosa che qui si faccia così belli fruti, cosa che a Venezia non si fanno; più inanzi appo la scala del palazzo vi sta messer Ruberto Cati che ancor lui aveva una bella mostra, et fra le altre cose vi aveva un naviglio adornato di ogni cosa minutamente come sono li naturali et ogni cosa di zucchero, con le arme della casa d'Este su le bandiere; piacè tanto al signor duca questo che la comperò. Passando più inanzi sotto il palazzo, vengo sotto il portico dov'è le botteghe da panno, dove sta messer Francesco Melato *alias* del Nome, che aveva fatto due gran tavole chariche di zucchero, dove che, pensando il conte Enea Montecucoli governor di Carpi che fosse vera et non finta, la volse pigliare in mano, ma per la nebia che era si lasciò [si sciolse], et volendo pagare il speciale non volse. [...] Et dopo la messa che la sentirono in San Francesco fecero la istessa via vedendo minutamente ogni cosa, anzi che alla botega del Melato si cacciò di certe confetture in bocca [...] restando molto sodisfatto di questi belli ordine, benché a Ferrara non si usasse simili ordini di mostre come qui si fanno; essendo sparto la fama per la città, non vi restò forastieri che non vedessero simili adobi".

Da: G. B. SPACCINI, *Cronaca di Modena, anni 1588-1602*, a cura di Albano Biondi, Rolando Bussi, Carlo Giovannini, Modena, Franco Cosimo Panini, 1993, p. 194.

107.

## Bologna

*Riforma de' statuti dell'onoranda Compagnia de' Speciali di Bologna.*

(In Bologna, per Giuseppe Longhi, 1690).

43, [1] p., [1] c. di tav. ; fol. – Segn: A-I<sup>2</sup> K<sup>4</sup>. – Antiporta incisa da Pietro Todeschi.

Bologna, BC Archiginnasio (17. N. III. 03 op. 5)

Lo speciale fu, durante il Medioevo e fino al Rinascimento inoltrato, una figura tutto sommato sfaccettata nelle sue varie competenze: egli era al tempo stesso droghiere, commerciante, studioso, cuoco e, in caso di necessità, anche chirurgo. Gli speciali si distinguevano sostanzialmente in due categorie, i 'medicinalisti' o 'aromatari' (erano i veri e propri farmacisti) e i 'non medicinalisti' o speciali semplici: i primi avevano il compito di comporre materialmente i rimedi medicinali e il mortaio – raffigurato nel loro stemma – costituiva uno strumento di lavoro fondamentale. Nelle loro botteghe veniva mandata la prescrizione del medico

le cui indicazioni spesso non erano abbastanza precise e quindi era compito loro conoscere la qualità e la quantità degli ingredienti necessari per la corretta esecuzione. Anche per loro era quindi necessaria la padronanza del maggior numero possibile di 'secreti' per eseguire nel migliore dei modi il compito ad essi affidato, che andava dal reperimento dei componenti alla vera e propria preparazione. I secondi invece si occupavano della produzione di dolci e canditi ed erano grandi maestri nella preparazione dello zucchero. Il 'pan speziale' nasce proprio nelle loro botteghe, dalle loro mani.

Sugli scaffali delle spezierie l'assortimento era estremamente variegato, oltre alle rare e costose spezie orientali vi si potevano trovare erbe aromatiche, dolciumi, profumi, frutta secca, liquori, vernici e coloranti, sapone, pece, candele e colla. (zz)

*Cultura popolare nell'Emilia Romagna 1981*

108.

## Cesenatico

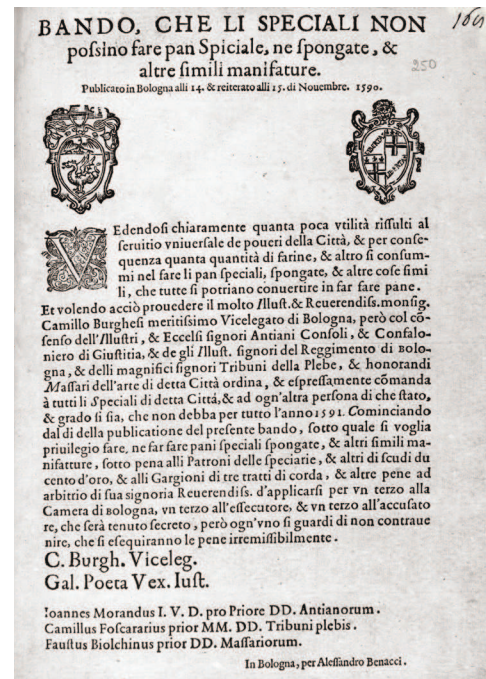
*Capitoli della fiera del porto Cesenatico fatti per ordine dell'illustriss. consiglio della città di Cesena approvati, & confirmati dall'eminentiss. e reuerendiss. sig. cardinal Cybo legato di Romagna.*

In Cesena, nella stamperia dell'illustriss. Comunità, 1650.

17, [1] p. ; 4°. – Segn.: A<sup>10</sup> (A<sub>9v-10</sub> bianche)

Forlì, BC Saffi (Pianc. Sala P.3.125. Prov.: Carlo Piancastelli)

Della fiera del porto Cesenatico si parla fin dal 1526 in un libretto scritto dal frate Cornelio Guasconi – dell'ordine eremitano di s. Agostino – e dedicato al *Diluvio successo in Cesena del 1525 a di 10 de luglio, & croniche della detta città di Cesena in ottava rima* (In Vinegia, per Nicolo di Aristotile detto il Zoppino) dove vengono descritti i giochi che si tenevano in occasione della sagra in onore di s. Giacomo maggiore e che vedevano le barche correre sull'acqua. Anche Scipione Chiaramonti nella sua *Cesena historia* racconta che la festa veniva ancora celebrata alla presenza del Magistrato della città, con spettacoli di danzatori, corse di cavalli e di barche e con l'introduzione del 'gioco della cuccagna' dove persino le oche venivano legate in cima all'albero di una barca e date in premio a chi riusciva a salire. Questi Capitoli sono approvati e confermati dal cardinale Alderano Cybo, allora legato pontificio per la Romagna: in essi si stabilisce che "si farà una fiera nel porto Cesenatico cominciando il giorno venticinque del mese prossimo di luglio inclusive, e da durare per tutto il dì trentuno di detto mese inclusive, nel luogo descritto ne' capitoli di detta fiera". E più oltre si precisa che il luogo "della fiera sudetta incominci dal Ponte di S. Gioseffo inclusive, sino alla marina pur inclusive, di modo tale, che tutto il canale principiando dal detto Ponte di S. Gioseffo e l'una, e l'altra strada, che è dalle bande di detto canale, con tutte le case,



*Bando che li speciali non possano fare pan spciale; & altre simil maniffature.*  
[Bologna, 15 novembre 1590]. In Bologna, per Alessandro Benacci.  
(Bologna, BC Archiginnasio)



e botteghe, che sono dell'una, e l'altra banda di detto canale, e l'una, e l'altra palata, assieme con tutto quel lito, ch'è intorno alla torre nova della comunità s'intende solamente luogo della fiera, volendo anco, che la piazza del Porto Cesenatico sia compresa nel distretto di detta fiera, e non altri luoghi, e quanto al luogo per li bestiami dovrà esser eletto dalli signori soprastanti, e podestà". (ZZ)

109.

## Cervia

*Catalogo delle notizie sin ora rilevate da' libri storici, da varj archivj, e da manoscritti sopra le saline di Cervia e loro sali, li dominanti suoi, ed i loro appaltatori, e con tutto l'ossequio dedicate all'illustrissimo signor Pietro Antonio Odorici meritissimo signor tesoriere di Romagna da Giuseppe Maria Pignocchi cerviense.*

In Ravenna, per Antonmaria Landi, 1750.

1 manifesto (3 fogli) ; atl.

Ravenna, BC Classense (F.A. 83.16.O.5)

Questo lavoro dello storico cervese Giuseppe Maria Pignocchi è uno dei pochi che siano stati pubblicati e su un supporto particolare: si tratta infatti di tre fogli incollati e stampati su un solo lato con l'evidente intento di essere affissi, come se si trattasse di un bando, cioè un provvedimento destinato alla lettura in pubblico. Contiene in pratica tutta la cronistoria delle saline fino all'anno corrente 1750.

Vi sono riportate notizie come quelle relative all'origine stessa delle saline: "Il tempo preciso, in cui ebbero principio le saline, ove fruttano lo stesso sale, sino ad ora rimane occulto, non essendosi potuto né dagli antichi, né da moderni storici, penetrare, ed essendo gli archivi di Cervia privi di scritture e di memorie sino all'anno di nostro Signore 1500 in circa; onde per sodisfare al desiderio di chi brama saperlo non si può se non indicare le più probabili congetture, almeno d'un tempo più vicino al vero". Racconta poi brevemente di come gli antichi popoli lì abitanti "procurarono di rendere disseccata quanto mai fosse possibile questa palude, alzando argini e incanalando l'acque de' fiumi; per iscaricarli ben dentro al mare, e principalmente quelle del fiume Po [...] Quindi fatto un taglio anche vicino a Ravenna, chiamato poi del Vecchio Candiano, l'acque pure del fiume Savio s'avviarono coll'altre della palude Ficoclense verso a Tramontana, e si scaricarono per esso taglio, formando un porto sì ampio, e sprofondo, che sino al tempo di Ottaviano Augusto fu capace di un'armata navale. In tal guisa rimanendo incanalate l'acque de' fiumi, e portando in ristretto con più veemenza l'arene e le torbie nel mare, dovette questo andar formando li staggi colle ripulse, su quali forse allora ebbero principio le pinete di Ravenna, e di Cervia, e dovette certamente la palude Ficoclense restar quasi affatto disseccata, e sì disposta d'aver l'acque salse del mare, e nelle sue massime decrescenze d'estate lasciare in qualche sito a proposito granito il sale". Secondo Pignocchi quindi, che utilizza un tipo di datazione che fa riferimento al 'Diluvio universale' le saline "sarebbero antiche d'anni 2339 a tutto l'anno corrente di nostra



salute 1750". Segue l'elenco di tutti i 'dominati' sulle saline, vale a dire coloro – popoli, famiglie, persone – che nel corso dei secoli hanno avuto il controllo della zona e il conseguente diritto di sfruttamento delle saline, redigendo così i punti salienti della storia cervese. Pietro Antonio Odorici bolognese, a cui Pignocchi dedica il suo lavoro, ha ricevuto il rinnovo dell'appalto per altri nove anni e questo fa ben sperare allo storico cervese che con la sua 'paterna munificenza' permetta alla città di interrompere un periodo di difficoltà dovute al fatto che le piogge che "stagnano dentro li fondamenti delle case cominciate e da finirsi rendevano esalazioni e vapori cattivi; onde tre benefizj si riceveranno – il miglioramento dell'aria, il comodo delle abitazioni e il decoro della città". (zz)

110.

## Scandiano

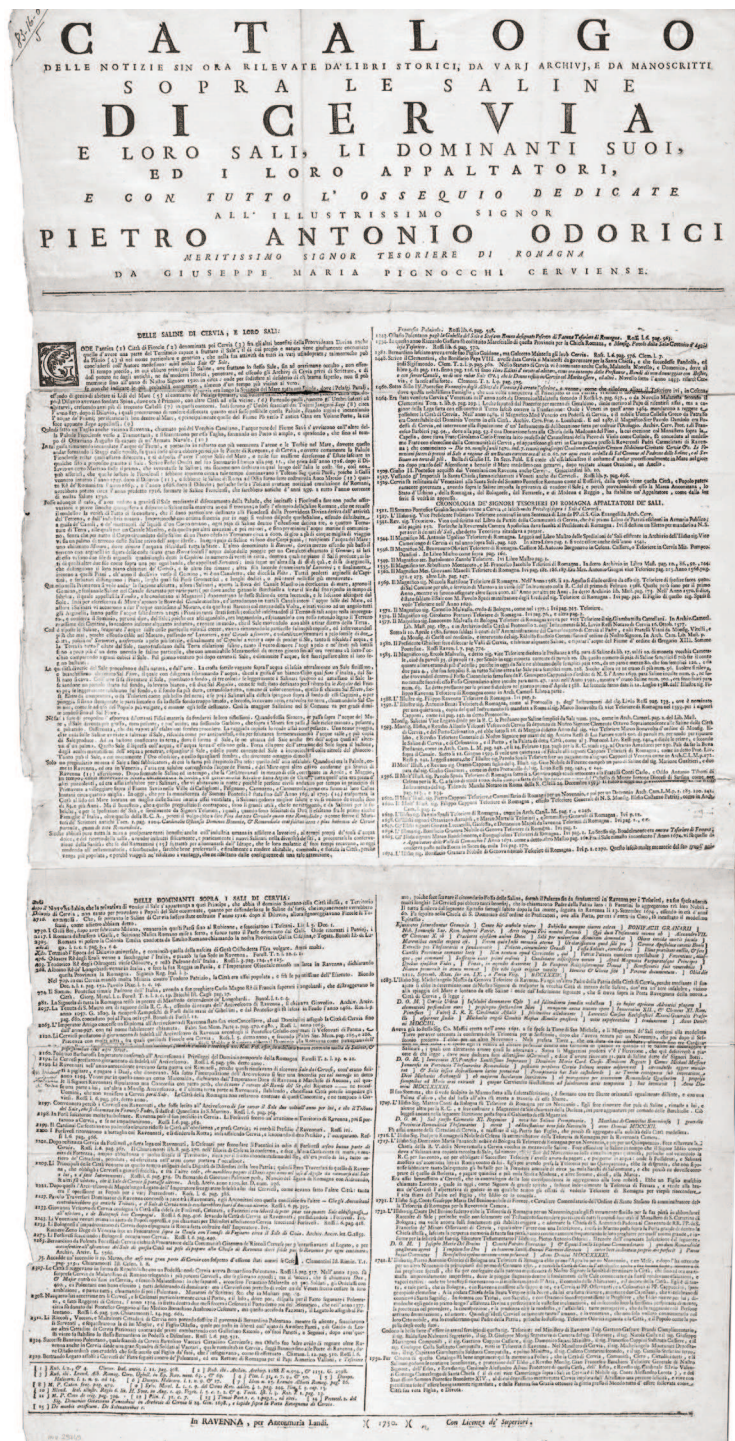
*Capitoli, provigioni, e costituzioni del giudice delle vettovaglie di Scandiano, con altri ordini, proclami, e statuti sopra tale materia, aggiuntovi il privilegio del mercato... e con alcuni capi dello statuto della città di Reggio.*

In Reggio, per Ippolito Vedrotti, 1713.

132; xxxx, [8] p.; fol. – Segn.: n° A-Q<sup>4</sup>; Aa-Ee<sup>4</sup> \*4. – Pt.2: *Statutorum civitatis Regii liber quintus super victualibus...*

Reggio Emilia, BCappuccini (398. G. 9)

Il giudice delle vettovaglie – chiamato anche giudice della piazza – era l'ufficiale preposto al controllo e all'organizzazione dell'approvvigionamento delle derrate alimentari, cioè le 'vettovaglie'. In questo documento sono raccolti numerosi provvedimenti riguardanti le varie corporazioni d'arti e mestieri: modi leciti e illeciti sulla macellazione del bestiame per i beccai, le 'mercedi' per facchini, maniscalchi, legnaioli, falciatori, fornaciari, pescatori, fabbri ferrai, muratori, merciai, tessitori e così via. Tale magistratura, insomma, vigilava soprattutto sui generi di prima necessità e su chi li maneggiava, control-







landone quindi la vendita, la qualità, il peso e il relativo prezzo. A p. 112, per esempio, si legge nel capitolo LIII il testo della “Grida che non si possa pescare nelle fosse di Scandiano, & Arceto”, una piccola frazione vicina, nella campagna reggiana. Vi si proibisce “il pescare nelle sudette fosse [...] o far pescare con reti, ami, o in qualsivoglia altra maniera senza nostra licenza in iscritto, sotto pena di scudi 50 per ciascuna volta, e per ciascuna persona [...] E chi getterà in dette fosse pietre, legni, o altra materia per ammazzare pesci, o riempire e guastare dette fosse, cada per ciascuna volta in pena di uno scudo a lir. 5.3 per la qual pena dichiariamo che il padre sia tenuto per il figliuolo, & il padrone per il servitore”. Il capitolo successivo si occupa invece della ‘vendemia’ stabilendo che “perché la nostra vigna non resti danneggiata e per ogni bisogno della nostra cantina proibiamo sotto la sudetta pena [lir. 10 per ogni persona] il vendemmiare ne’ soliti luoghi vietati, & a noi riservati, sino al S. Michele del medesimo mese di settembre; passato il qual giorno sarà in libertà di ciascuno il vendemmiare a suo piacere; che, piacendo a noi aver maggior quantità d’uve per il bisogno, s’avvisaranno, e si pagheranno loro prontamente la quantità avuta a prezzo corrente”. (ZZ)



111.

## Bologna

*Chirografo di nostro signore papa Pio VI col quale si ordina, e stabilisce il regolamento della pubblica economia di Bologna diretto per l'esecuzione all'eminentissimo, e reverendissimo signor cardinale Ignazio Boncompagni Ludovisi legato di detta città.*

In Bologna, per Gio. Battista Sassi, per la stamperia camerale, [1780].  
30, [2] p. ; fol. – Segn.: a-d<sup>4</sup>. – Data di stampa presunta ricavata dalla data di emanazione a p. 30: *Dato dal nostro palazzo apostolico Quirinale questo di 25 Ottobre 1780.*  
Bologna, BMR (MR Cart. T. 78. bis)

Il documento è conosciuto come ‘catasto Boncompagni’ dal nome del cardinale Ignazio Boncompagni Ludovisi che venne inviato a Bologna nel 1780 come legato in rappresentanza dell’autorità pontificia. Discendente del pontefice bolognese Gregorio XIII, consapevole delle problematiche della città in quanto aveva già ricoperto le cariche di commissario delle acque e di vicelegato per un ventennio, appena arrivato si dedicò alla realizzazione di questo progetto di riforma economica che si poneva innanzi tutto l’obiettivo di migliorare le finanze dello Stato della Chiesa, ma anche quello di incentivare e sviluppare le attività produttive, dallo ‘sfruttamento’ migliore del territorio al commercio. Esso prevedeva la sostituzione di una trentina di imposte come quella del sale, del macinato, del tabacco e includeva inoltre l’aspetto forse più ‘inquietante’, l’applicazione cioè di un nuovo tipo di imposta fondiaria derivante dal



censimento di tutte le terre della legazione, comprese quelle tradizionalmente esentate grazie a privilegi, come quelle dei nobili e del clero. La valutazione mirava soprattutto ad effettuare un approfondito esame della natura della terra e quindi alla conoscenza del suo potenziale in termini di produttività. Occorre pertanto, precisa Boncompagni nella *Istruzione alli periti revisori ed estimatori* “esaminare la feracità de’ terreni specialmente in que’ luoghi ove per una patente incuria dannosa al pubblico bene lasciarono andare a bedosto [terreno che non lavora] o a prato terreni che per la loro feracità sarebbero atti a qualche coltura, tenendo sempre presente che la gravezza del territorio di cui si tratta dovendo essere fondata sul valore del fondo nudo, questo valore deve perciò essere proporzionato alla feracità del terreno medesimo, e questa deve risultare dalla qualità de’ frutti che è atto a produrre”. Nonostante le opposizioni di chi si riteneva danneggiato, l’operazione fu avviata, con il rilievo dei terreni di pianura e di montagna – questi per la prima volta soggetti a stima capillare. Il primo risultato si concretizzò con l’opera di bonifica conseguente l’inalveo del fiume Reno e il raddrizzamento dell’Idice immesso nel Savena. Il secondo risultato sarebbe stato il profondo mutamento del paesaggio agrario sulla base della ‘feracità del terreno medesimo’ che presupponeva una visione molto moderna dell’assetto territoriale. Ma Boncompagni Ludovisi fu nominato Segretario di Stato e allontanato così dal suo incarico, per cui la seconda parte del suo progetto fu attuata, anche se per motivi diversi, solo nel 1797 – sette anni dopo la sua morte – con l’arrivo di Napoleone che azzerò i contrasti decretando la fine del Senato bolognese e liquidando il cardinal legato Ippolito Vincenti Mareri. (zz)

*Cultura popolare nell’Emilia Romagna 1977*

112.

## Villa Fontana di Medicina

*All’eminentissimo, e reverendissimo principe il signor cardinale Giuseppe Albani risposta all’ultima stampa pubblicata a favore di varie famiglie che chieggono di essere aggregate alla medicinese partecipazione con sommario.*

Bologna, dalla tipografia Nobili e comp., 1826.

19, [1] p. ; 4°. – Segn.: [1]<sup>4</sup> 2<sup>4</sup> 3<sup>2</sup>.

Bologna, BAS S. Giorgio in P. (Sassoli. Op. 300.4510. Prov.: Tommaso Sassoli)

Figlio di un avvocato, Vincenzo Berni degli Antoni seguì gli studi del padre laureandosi in diritto civile e canonico nel 1769. Divenuto professore, insegnò nello Studio bolognese fino al 1798, anno in cui perse il lavoro per essersi rifiutato di prestare il giuramento repubblicano. Con la restaurazione riacquistò i suoi incarichi e ne acquisì altri di grande importanza, divenendo uno degli avvocati più famosi del suo tempo. Scrisse anche alcune commedie.

Per capire il senso del suo scritto, occorre conoscere il significato del termine ‘partecipanza’: oscuro oggi alla maggioranza, rappresenta una forma di proprietà collettiva – piuttosto diffusa dal Medioevo in poi nella bassa pianura padana – il cui patrimonio fondiario viene suddiviso fra tutti



gli aventi diritto, cioè i discendenti “maschi maggiori d’anni quattordici, delle famiglie però soltanto sino ad ora ammesse alla partecipazione”: alla loro base stanno una serie di concessioni enfiteutiche (sostanzialmente un diritto di godimento di un fondo di proprietà altrui, urbano o rustico) di vasti terreni da bonificare, fatte a partire dalla fine dell’XI secolo dall’abate del monastero di Nonantola o, successivamente, dal vescovo di Bologna alle comunità che già abitavano in quei luoghi e che accettavano di insediarsi in aree paludose e spesso disabitate che presentavano esigenze di bonifiche di vasta portata, per le quali era necessaria la disponibilità di molte ‘braccia’. Erano patti collettivi perché le concessioni venivano rilasciate alle comunità e non alle singole famiglie.

Le partecipanze agrarie emiliane costituiscono una delle ultime forme di proprietà collettiva ancora esistente in Italia: attualmente sono sei, localizzate nella striscia compresa tra Modena, Bologna e Ferrara, nei comuni di Sant’Agata Bolognese, Villa Fontana di Medicina, San Giovanni in Persiceto, Pieve di Cento, Cento e Nonantola. Ogni partecipanza costituisce il risultato della storia della comunità e del territorio dai quali ha preso origine, per cui ognuna ha un proprio statuto nel quale sono raccolte le regole consuetudinarie che hanno consentito principalmente la separazione dei beni della partecipanza da quelli del comune di riferimento, l’esclusione dei nuovi venuti dal godimento delle terre, la bonifica dei territori, nonché l’amministrazione e la spartizione dei beni.

Il cardinale Giuseppe Albani, cui è rivolta la *Risposta* di Berni, nel 1826 era legato pontificio – cioè rappresentante ufficiale – a Bologna, che faceva ancora parte dello Stato della Chiesa, di cui il papa era il sovrano. Il documento è sottoscritto anche dagli avvocati Giuseppe Bolognesi e Giuseppe Mezzetti. (zz)

*Cultura popolare nell’Emilia Romagna, 1977*

113.

## Regno d’Italia. Camera dei Deputati

*Relazione del commissario, marchese Luigi Tanari, senatore del Regno, sulla sesta Circostrizione (province di Forlì, Ravenna, Ferrara, Modena, Reggio-Emilia e Parma).*

Roma, Forzani e C. Tipografi del Senato, 1881.

752 p. ; 31 cm. – Fa parte di: *Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, presidente della commissione Stefano Jacini, vol. Il composto di 3 fasc.

Parma, BA Bizzozero (BIZ 11.2.5/2. Prov.: Podere sperimentale Stuard)

Uomo politico italiano, ma anche agronomo, Luigi Tanari prese parte attiva alla storia di quegli anni, partecipando ai moti del 1848 e organizzando quelli del ’59. Ricoprì diverse cariche fino a diventare senatore nel gennaio del 1861. Nel ’79 subentrò a Berti Pichat come commissario nella Giunta per l’inchiesta sulle condizioni della classe agricola istituita nel 1877 e nota con il nome di ‘Inchiesta agraria Jacini’. Alla fine dell’indagine ebbe il compito di stilare questa relazione. Il conte Stefano Jacini, appartenente ad una delle famiglie più antiche e facoltose della bassa



Lombardia, è noto soprattutto per questa inchiesta: liberista, sostenitore della riduzione delle spese militari e dell'incentivazione dell'agricoltura attraverso forme di sgravio fiscale, negò però sempre la natura sociale della pellagra, la terribile malattia causata dalla carenza di vitamine del gruppo B, frequente tra le popolazioni che facevano esclusivo uso della polenta di sorgo o di mais. L'inchiesta, protrattasi dal 1877 al 1886, indagò sulle condizioni dell'agricoltura (ma anche il tipo di abitazione, il vestiario, il livello di alfabetizzazione ecc.) nel paese portando alla luce in modo 'ufficiale' situazioni di malnutrizione e di sofferenza soprattutto in alcune fasce della popolazione, ma non produsse alcun risultato concreto. Dall'indagine, fra l'altro, emergevano nette differenze soprattutto tra gli abitanti della pianura, quelli della collina e i 'montanari': nella provincia di Reggio (p. 360) "le risposte in generale non suonano brillanti, benché forse appaiono più gravi che in verità non sono. Il granturco prevale sotto forma di polenta; al monte si aggiunge con vantaggio dell'igiene, la polenta di castagna, ma il pane è per lo più di mistura. La carne da per tutto è poca: pecorina e suina al monte; suina e bovina al piano; e non è abbondante il vino, o piuttosto il vinello [acqua fatta passare per le vinarie] che in generale lo sostituisce. Le minestre di pasta sono indicate a Montecchio. I legumi, il latte, il lardo, il formaggio come condimenti od alimenti accessori, benché d'ordinario non accennati, debbono essere più o meno d'uso generale. L'uso dei liquori cresce, massime al monte, dove il vino fa più difetto. Del resto, com'è naturale, grande o almeno sensibile è la differenza tra il piccolo possidente, il contadino, ed il bracciante". Nella provincia di Modena (p. 395-96) "è evidente che in formola succinta male si può spiegare la vera e completa alimentazione. Il vinello, per esempio, non deve quasi mai mancare, benché non se ne faccia cenno, e così anche le carni ogni tanto e i latticini. Ma per certo tre cose si debbono desumere dal complesso delle risposte: 1. che l'alimentazione, massime l'invernale, è prevalentemente di granturco in polenta; 2. che in generale è buona e sufficiente per il mezzadro e anche per il boario; 3. insufficiente o di peggiore qualità per l'operante giornaliero, che qui chiamasi camerante". Nel Parmense poi (p. 303) per quanto riguarda la pianura "in generale sembra sufficiente per qualità e per quantità in riguardo ai coloni; non ugualmente per i braccianti [...] granturco in polenta e in quantità prevalente; pane di frumento puro o di mistura; minestra, erbaggi e legumi; poca carne e poco vino. Condimenti: lardo, olio, burro, formaggio, salati"; per la collina non si notano sostanziali differenze, mentre per la montagna "cresce il legume; la castagna e la patata si introducono nell'alimentazione, ma il pane puro sparisce, restando di mistura. Il vino anche scompare. Un poco più di latticini, ma un poco meno di carne e anche di minestra. In compenso maggior varietà, ma minore abbondanza". Per quanto riguarda Bologna e la sua provincia (p. 443-44) in pianura "l'alimentazione in generale è sufficiente e salubre pel mezzadro; non altrettanto pel giornaliero. Borgo Panigale dice rispetto ai braccianti, che in gran parte si nutrono con granturco e acqua. Questa risposta è esagerata. Qui la consuetudine porta che i padroni somministrano ai braccianti il vinello, come complemento di salario, e se è pur troppo verissimo che questo non crebbe in proporzione delle nuove esigenze economiche o civili dei lavoratori, crebbero essi per compenso nella mala abitudine di



profittare con poco riguardo di tutto che si trova alla mano e faccia loro comodo. Passando al dettaglio dell'alimentazione, il consumo del pane e le minestre, qui relativamente abbondano, e la qualità ne è ottima; non pertanto il granturco in polenta prevale sempre nel complesso e di gran lunga, agli altri farinacei di qualità superiore. Non fa poi troppo difetto la carne, il vino e il condimento. Insomma non è questa la plaga dove la gente di campagna, nell'insieme, possa dirsi mal nutrita. Colle e monte: verso l'alto non sembra buona né sufficiente l'alimentazione, massime pei giornalieri; a Monteveglio la formola caratteristica sarebbe questa: quasi sempre granturco e acqua. Verso il basso colle, diventa migliore".

Nel Ferrarese assistiamo ad un netto peggioramento perché (p. 504) "all'infuori dell'epoca dei raccolti in cui per lo più consumano il frumento, e mangiano anche pasta e carne, nel rimanente dell'annata il loro cibo si riduce a polenta, legumi, e qualche poco di carne suina. I semplici lavoratori poi si alimentano in genere con polenta, riso e legumi; pochissima pasta e meno carne. Tutti poi indistintamente fanno uso quasi sempre di acqua, la quale per di più è pregna di principî eterogenei" non solo non bevevano vino, ma l'acqua era di pessima qualità, impura e di sapore disgustoso. Di uso comune, come si vede, il riso poiché il terreno si prestava a questa coltivazione, come anche in piccola parte del Ravennate dove (p. 584) "il colono ha per base di sua alimentazione i farinacei [...] ed i legumi. Pochissima carne e meno latticini. Beve vino e mezzo vino, se abita in luoghi alberati e vitati, altrimenti per la maggior parte dell'anno beve acqua. Il grano viene consumato sotto forma di pane e di minestra; col frumentone si fa polenta o focaccia, mescolandolo al grano nella proporzione di 1 a 3 per panificarlo. In media il consumo dei farinacei per ciascun individuo e per anno, può calcolarsi in ettari 5 circa. Poco uso di riso, e nella stagione invernale quasi sempre frumentone. La carne usata è la bovina, pecorina, suina e poco pollame [...] i lavoratori minuti consumano molti legumi, ma poca carne e bevono per lo più vinuccio od acqua".

Il Forlivese parla con la voce di Civitella e Fiumana che dichiarano l'alimentazione essere "non troppo buona né abbondante; quasi tutta di granturco, che poi al *monte* matura male". Cesena si allinea, qui "la proporzione del granturco e del frumento che si consuma, è forse come 3 ad 1".

Per quanto riguarda infine il circondario di Rimini "questo capitolo riesce davvero doloroso; il vitto è spesso insufficiente e quasi sempre per qualità difettivo. Meno l'estate, cioè nel momento dei lavori più faticosi, dove apparisce il pane, il vino e un poco di companatico, negli altri mesi granturco in polenta e legumi, vinello o acqua e aceto. Naturalmente non è questo il cibo esclusivo, qualche poco di salato, di formaggio e di carne vi si mescola, ma la nota fondamentale è sempre quella". (zz)



114.

## Regno d'Italia. Ministero dei lavori pubblici

*Atti della Commissione per lo studio della navigazione interna nella valle del Po. Relazione 4: Il Po da Torino al mare.*

Roma, Tip. della Camera dei deputati, 1903.

137 p., 7 c. di tav. ripieg. : ill. ; 34 cm.

Bologna, BA Goidanich (Fondo Zuc. 218.4. Prov.: Dino Zucchini)

Nel 1902 la Commissione del Ministero delegata all'indagine registrò nei suoi atti (pubblicati l'anno seguente) 266 mulini: 25 nel pavese, 1 nel piacentino, 13 nel cremonese, 10 nel parmense, 4 nel reggiano, 92 nel mantovano, 30 nel ferrarese e 91 nel rodigino, che funzionarono fino agli anni '40 del XX secolo. Questo stesso documento, che costituisce l'unica statistica ufficiale e completa, consente di conoscere anche le loro varie disposizioni, a corrente, a pettine, a schiera, a scalare e a sfalso. L'ultimo mulino del Po, localizzato sulle sponde del fiume nei pressi di Bergantino, comune della provincia di Rovigo, fu distrutto da un bombardamento aereo il 2 gennaio 1945.

I mulini natanti (o fluviali) sono impianti di macinazione che, a differenza del mulino tradizionale ad acqua (tipico della parte alta della pianura padana, quella ai piedi dei rilievi) galleggiano perché costruiti sull'acqua. Nascono in stretta relazione – quasi una simbiosi – con la figura del mugnaio, professionista dell'arte della macina dei cereali. Situati lungo i grandi fiumi, i mulini natanti erano caratteristici soprattutto della pianura padana, anche se si ha notizia della loro presenza fin dal Medioevo lungo il corso dei grandi fiumi europei.

I mulini del Po, resi famosi dal romanzo di Riccardo Bacchelli, cui prese-  
ro ispirazione il film del 1949 di Alberto Lattuada e lo sceneggiato (1963)

Mulini natanti sul Po fra Gualtieri e Boretto (Reggio Emilia), fine del XIX sec. (Ferrara, ACEC). Copia da albumina.





di Sandro Bolchi, non stavano fermi perché, pur essendo ancorati alla riva, potevano spostarsi per posizionarsi a seconda della corrente.

Questi mulini, chiamati *mulinèle* (da cui deriva con molta probabilità il nome di centri come Molinella) erano costituiti da due barche affiancate unite da un piano di legno e sovrastate da una o due casette con struttura sempre di legno ma coperte con canne, fronde o giunchi. I due scafi reggevano la ruota a pale, le mole e la tramoggia. L'indagine della Commissione fornì molte altre informazioni circa la situazione della viabilità fluviale. Le acque del 'Grande Fiume' e degli altri corsi d'acqua padani con i loro immensi acquitrini e bacini costituirono per secoli l'ambiente abitativo di molte popolazioni che da esso trassero le principali risorse per la loro sopravvivenza. Dalla foce fino a Piacenza e oltre, il Po ha rappresentato la principale via di comunicazione interna, almeno fino all'avvento della ferrovia, essendo le strade molto spesso impraticabili per motivi diversi, a cominciare dalle condizioni atmosferiche. Pescatori, cacciatori e soprattutto barcaioli svolgevano una basilare funzione di collegamento che contribuì alla fortuna di città come Venezia e Comacchio da una parte o Piacenza dall'altra, tramite il trasporto di merci preziose quali il sale, le anguille e altri pesci (salati e conservati) in una direzione o di metalli, cereali e vino nell'altra. Secondo lo storico greco Strabone (*Della geografia*, Roma, 1792, vol. 1, p. 256) "da Placenzia a Ravenna si naviga giù per il Po in due dì e due notti". Durante la terribile carestia del 1622-23 che colpì in modo particolare la Romagna e le Marche, il legato pontificio di Ferrara Giacomo Serra riuscì a far arrivare fino a Pontelagoscuro un convoglio di barche con migliaia di sacchi di grano provenienti dal Piemonte. Ancora alla fine del '700 buona parte del trasporto di merci riguardante Bologna avveniva tramite il canale Naviglio

## Quasi una fantasia

Mulini del Po: si contano forse sulle dita, e ogni anno scemano, e per scoprirli bisogna andare apposta a cercarli, chi non percorra il fiume in barca. Tanto pochi, nella vastità molle e potente del fiume serpeggiante, li nascondono o li lasciano appena intravedere, qua un gomito, là un ciglio d'argine, altrove un lembo di golena boscosa, o le svolte della strada rivierasca. Sono scuri e frusti, e coll'aspetto cadente illustrano la disposizione del Genio Civile che ha segnato il destino di questi ultimi superstiti alla concorrenza della moderna industria molitoria: l'esercizio dei mulini natanti è concesso fino a consumazione. Intesa a tutelare i fondi e gli argini dai danni e pericoli del risucchio vario da essi prodotto, la disposizione è annosa; la concorrenza è vecchia, se non antica; son pur lenti e duri a consumarsi i superstiti! Sostengono valorosamente l'onore dei valorosi calafati fluviali, la nobiltà del lavoro fatto bene: dinanzi a chi? Ai pochi mugnai, che interrogati sull'età del mulino rispondono lo fece fare il nonno o il padre anni e anni fa, e che ricordano con rispetto i bravi calafati, dalle cui mani il mulino usciva compiuto in ogni sua parte, e nautica e molitoria, scafi e palmenti, a sfidare il secolo; dinanzi agli occhi svagati dei viandanti ignari; dinanzi ai miei, non ignari però, attenti, e ogni volta vi tornai commosso dal pensiero delle molte cose e dei tanti fatti trascorsi e inveterati da ch'essi stanno a invecchiare con onore sul fiume, e ad uno ad uno scemarono, spariscono, sono gli ultimi. La gran ruota, l'ulà, come la chiamano, gira coll'andar del fiume reale, e la sua lenta cadenza diventa tutta alacre nella macina soprana, alata (e non chiamano ala, i mugnai, il giro esterno di essa?). Volgendosi fervida, mette negli scafi massicci abbinati una lievità vigorosa, un fervore, un ritmo vitale, un abbrivo, che si sposa tanto bene e piacevolmente con quel vivo e quasi vibrante accennar delle prore dei due scafi, che prueggiano, come si dice, ancorati nel filo della corrente. Sotto il piede del mugnaio, il mulino vive, come la nave sotto il piede del marinaio. Egli intanto sostiene che per fare buon pane non si dà macinatura migliore e più gentile di cotesta di fiume; ed in luogo dove si fece sempre il miglior pane del mondo, ch'è il ferrarese, è un parere autorevole, mi pare.

Da: Riccardo Bacchelli, *Il mulino del Po*. 1. *Dio ti salvi*. Milano, Treves, 1938, p. 3-4



e l'omonimo porto, di qui era infatti possibile arrivare al Po di Primaro e al mare, sia pure con qualche trasbordo. Anche il tratto Malalbergo-Cavo Cembalina-Po di Primaro-Ferrara-Cavo del Barco permetteva alle merci bolognesi di raggiungere Pontelagoscuro, approdo obbligato delle grosse navi e snodo vitale del commercio che si svolgeva all'estremo confine fra lo Stato pontificio e quello veneto.

Mentre sul corso principale del Po l'avvento dei battelli a vapore (il primo fu l'Eridano nel 1819) contribuì a facilitare e sveltire il trasporto, negli affluenti e nei corsi secondari la navigazione dovette forzatamente continuare con il traino dalla riva per mezzo di uomini o di animali, le imbarcazioni infatti dovevano valicare i 'sostegni' o le 'conche di navigazione' che permettevano il superamento dei dislivelli. Il primo impiego di questi apparati idraulici sembra sia dovuto – come afferma anche Girolamo Tiraboschi (*Storia della letteratura italiana*, Milano, 1833, vol. 3, p. 290) a due architetti emiliani, il modenese Filippo degli Organi che iniziò a costruire le prime conche nel 1438 e il bolognese Aristotele Fioravanti.

La vita dei barcaioli era molto dura e i loro rapporti con gli altri utilizzatori delle vie fluviali non proprio idilliaci: i mulini e gli altri stabilimenti analoghi sottraevano acqua o intralciavano la navigazione; gli agricoltori avevano necessità di irrigare i campi e le colture; i pescatori chiudevano i corsi con le loro reti e nasse; i pastori danneggiavano le rive portando le mandrie al pascolo e i proprietari usavano scolare le acque torbide costringendo i vari governi locali a costose operazioni di manutenzione. (zz)

*Cultura popolare nell'Emilia Romagna 1979*

Mulini natanti a Melara Po (riva veneta del Po), anni '20 del XX sec. (Ferrara, ACEC). La scritta DIO TI SALVI era un'invocazione benaugurale, molto diffusa lungo tutto il Po, che i proprietari dipingevano sui mulini soggetti ai pericoli delle piene e degli incendi.

