

LUCA LANCONI

L'ISCRIZIONE LAPIDEA DI BARISCIANO
E LE CONDIZIONI D'APPALTO DEI FORNI PUBBLICI
NEL TERRITORIO AQUILANO TRA SETTE E OTTOCENTO

Introduzione

Le condizioni d'appalto del *forno pubblico* erano patti stipulati tra magistrati municipali e panettieri allo scopo di regolare la vendita del pane e la fruizione dei forni ad uso della cittadinanza. Attività conosciute, almeno tra Sette e Ottocento, come *pubblica panatica*, *pubblico panizzo* e *pane venale* inteso, questo, come quello da destinarsi alla vendita, distinto dal pane prodotto e consumato in ambito familiare.

La panificazione era di pubblico interesse anche quando il locale ad uso di forno non era un bene municipale. Ed è il caso di Aquila, nel 1719, dove era consentito fare *pane a vendere* anche nelle proprie case e da chi non era fornaio di professione, a patto di non smerciare i lavori di pasta nei *pubblici forni* e di avere licenza di vendita, sotto pena di dodici ducati¹. Forni che appartenevano, come si avrà notizia alcuni decenni dopo, anche a determinate famiglie², che però: «Niente cura-

¹ Archivio di Stato di L'Aquila (d'ora in poi ASAQ), *Archivio Civico Aquilano* (d'ora in poi ACA), b. X26, vol. III, cc. 75r-v.

² «Quello detto degli orefici di proprietà del Signor Leopoldo e Fratello Leoni; (...) quello della Concezione, appartenente al Real Demanio;

vano delle pubbliche vedute [badando soltanto] ad affittar[li] pel maggior estaglio che possono». Così, nel 1812, si rese necessaria una revisione delle condizioni d'appalto che coinvolse anche quei privati cittadini, proprietari dei forni, nella misura in cui non poterono più alterare l'affitto della *casa ad uso di forno* perché ciò gravava sui panettieri e, di conseguenza, danneggiava i cittadini con la scarsità del pane³. Soltanto due esempi, utili a evidenziare come la produzione e il commercio del pane fossero regolati dal municipio che, per mezzo di imposizioni di carattere amministrativo e fiscale, cercava di assicurare la presenza di generi alimentari, la qualità degli stessi e di mantenere bassi i prezzi. Queste caratteristiche erano presenti in ogni sistema annonario, in quanto, i beni alimentari, costituivano, ovunque, nell'età preindustriale, un mercato del tutto speciale⁴. L'approvvigionamento alimentare, l'*annona*, consisteva nel garantire la presenza di generi di prima necessità, quali grano, olio e farina, all'interno del proprio municipio per mezzo di apposite istituzioni (nel caso delle grandi città⁵) e di provvedimenti di carattere amministrativo e fiscale, rivolti al controllo del mercato⁶. Un simile coinvol-

(...) quello alla Piazza di Palazzo, appartenente al Signor Giuseppe Ventura; (...) quello alla Nunziata, appartenente al Signor Marchese Quinzii; (...) quello a San Filippo, appartenente al Monastero di San Basilio, e a Giuseppe Casti (...); quello alla costa di Masciarelli, appartenente al Signor Marchese Dragonetti (...); quello detto de' Nobili, appartenente alla Congregazione». ASAg, *Intendenza, Serie II*, b. 10B, fasc. 14.

³ Ibidem.

⁴ D. STRANGIO, *Di fronte alla carestia in età preindustriale* in «Rivista di storia economica», 14 (1998), n. 2, pp. 161-192: a p. 161.

⁵ Esempio è il tribunale di San Lorenzo a Napoli che amministrava tutti gli affari riguardanti l'approvvigionamento della città: «Vi erano trattati gli acquisti dei grani e degli oli, vi si stabiliva il prezzo ed il peso del pane, si emanavano i calmieri o *assise* delle vettovaglie». G. CONIGLIO, *Annona e calmieri a Napoli durante la dominazione spagnuola. Osservazioni e rilievi* in «Archivio storico per le province napoletane», 26 (1940), n. 65, pp. 105-153: a p. 106.

⁶ Sulla definizione di *annona*: R. P. CORRITORE, *Un problema negletto. Per un riesame della questione annonaria nelle città di antico regime* in «Storia urbana», 35 (2012), n. 134, pp. 5-9. Sui rapporti tra *annona* e finanza locale: A. BULGARELLI LUKACS, «Della carestia e dei rimedi di essa».

gimento da parte dei governanti, assorbì una notevole fetta di energia e di capacità organizzativa per buona parte del periodo moderno⁷. L'interesse dei poteri vigenti, ovvero quello di assicurare l'abbondanza degli alimenti al pubblico, era dovuto alla convinzione che la stabilità sociale si potesse garantire soltanto assicurando al popolo la presenza di vettovaglie in quanto la fame e le carestie avrebbero dissolto i governi e la società stessa⁸. A ciò bisogna sommare il pregiudizio che i sovrani avevano nei confronti del libero mercato: l'idea di una totale libertà di commercio dei generi di prima necessità era estranea, se non ripugnante, agli uomini che reggevano il Regno di Napoli⁹. Era presente una vera e propria *ideologia di sussistenza* che andrà a scemare soltanto con l'avvento delle dottrine liberiste, con le gravi carestie di fine Settecento e con il fallimento di alcuni sistemi annonari¹⁰. Per tutta l'età moderna, quindi, l'idea di lasciare la vendita del frumento a un libero scambio, non era contemplata: ciò significava creare *monopoli*, con un lucro eccessivo a favore dei commercianti

Annona e finanza locale nel Regno di Napoli tra XVI e XVII secolo in «Archivio storico per le province napoletane», 134 (2016), pp. 47-69.

⁷ C. TILLY, *Approvvigionamento alimentare e ordine pubblico nell'Europa moderna* in *La formazione degli Stati nazionali nell'Europa occidentale* a cura di C. Tilly, Bologna 1984, p. 295.

⁸ S. L. KAPLAN, *Principio di mercato e piazza di mercato nella Francia del XVIII secolo* in «Quaderni storici», 20 (1985), n. 58, pp. 225-239: a p. 225. Il pericolo di tumulti per la scarsità di pane toglieva al governo ogni libertà di azione: «La libertà di commercio di un prodotto a largo consumo non era da consigliarsi per timore di carestie e di prezzi troppo alti». G. CONIGLIO, *Annona e calmieri*, p. 119.

⁹ E. ALIFANO, *Il grano, il pane e la politica annonaria a Napoli nel Settecento*, Napoli 1996, p. 200.

¹⁰ La crisi definitiva del modello annonario, a Napoli, emerge a partire dagli anni '80 del Settecento e avviene a causa del deficit accumulato dalle autorità cittadine. Prima degli anni '80 era presente una forte *ideologia della sussistenza* a garanzia del sostentamento dei meno abbienti dinanzi allo spettro della penuria alimentare che poteva causare rivolte, in E. ALIFANO, *Il grano, il pane*, p. 281. A riguardo dell'apporto dei riformatori napoletani su questioni annonarie si veda anche A. MONTAUDO, *L'olio nel Regno di Napoli nel XVIII secolo. Commercio, annona e arrendamenti*, Napoli 2005.

del grano, i *monopolisti*¹¹. Questi ultimi, infatti, attuavano una peculiare attività incettatrice acquistando grosse quantità di frumento, al prezzo più basso nei tempi di abbondanza, per poi speculare al tempo di carestia o di bassa distribuzione nei mercati¹². Il controllo del mercato e dei prezzi, da parte del municipio, quindi, era un elemento essenziale per garantire l'assidua presenza di pane a un costo accettabile per la popolazione¹³.

Il prezzo del pane, che era strettamente legato a quello dei cereali e della farina, oltre ad essere regolato con l'acquisto diretto del grano da parte dei magistrati municipali, poteva essere controllato con un calmier sulle *pagnotte*, lasciando quello delle granaglie al libero scambio¹⁴. L'efficacia della politica annonaria, in tal caso, consisteva nella capacità degli amministratori di intervenire tempestivamente sul prezzo del pane per stabilizzare quello del grano che, a seconda delle attività speculative e dei periodi di abbondanza

¹¹ I mercanti cercavano di offrire grano "ad arte", accaparrandone grosse quantità, al fine di eliminare la concorrenza. Gli amministratori classificavano questa politica sotto la rubrica di *monopolio*, in S. L. KAPLAN, *Principio di mercato*, p. 228.

¹² Era innaturale pensare che qualcuno potesse trarre profitto dai bisogni degli altri: gli incettatori di grano creavano *monopoli* per impadronirsi della terra e dei suoi frutti da soli. Per questo motivo erano nemici sia di Dio che dell'uomo, in E. P. THOMPSON, *L'economia morale delle classi popolari inglesi nel secolo XVIII* in *Società patrizia, cultura plebea. Otto saggi di antropologia storica sull'Inghilterra del Settecento*, Torino 1981, p. 117.

¹³ La fissazione dei prezzi costituiva una leva di grande forza nelle mani delle autorità annonarie. Le variazioni del prezzo del grano venivano camuffate nel pane, il quale, grazie a una sorta di scala mobile, perdeva in peso, in P. MACRY, *La questione annonaria negli antichi Stati italiani* in «Quaderni storici», 1 (1974), n. 25, pp. 236-246: a p. 240.

¹⁴ Una simile modalità è riscontrata anche in Sicilia. A Santa Lucia tale meccanismo annonario scaricava l'aumento del prezzo del grano sul peso del pane, in I. FAZIO, *La politica del grano. Annona e controllo del territorio in Sicilia nel Settecento*, Milano 1993, p. 116. Cfr. anche G. VERTECCHI, *L'«eccessiva abbondanza si converte in miserabil penuria»: i provvedimenti del governo veneziano nel XVIII secolo* in *Quando manca il pane. Origini e cause della scarsità delle risorse alimentari in età moderna e contemporanea* a cura di L. Mocarrelli, Bologna 2014, p. 240.

o di penuria, era facilmente soggetto alla volatilità dei prezzi. Lo strumento principe, per il controllo del costo del pane, era l'*assisa*¹⁵, un calmiere, con cui il municipio fissava il prezzo in modo dettagliato, con specifiche procedure che, come si argomenterà in seguito, obbligavano i panettieri alla vendita di varie pezzature di pane a cifre determinate dall'amministrazione sulla base della media del prezzo del grano venduto nelle piazze. Ma la regolamentazione del mercato poteva avvenire anche con strumenti amministrativi quali lo *jus prohibendi*¹⁶ e le gabelle che, per quanto avessero implicazioni di carattere fiscale, erano idonei all'intervento annonario: nel 1814, ad esempio, nelle condizioni d'appalto per l'esazione delle gabelle di Barisciano, fu proibito all'appaltatore, il *gabellota*¹⁷, di pretendere denaro dagli *oglivendoli* che circolavano per il paese¹⁸: una simile esenzione favoriva la presenza di olio nel municipio e promuoveva l'attività del commerciante, incentivando l'abbondanza di tale genere di consumo.

La carenza del pane o di altri alimenti creava malumori

¹⁵ Generalmente conosciuta, in altri Stati preunitari, come *meta*.

¹⁶ Lo *jus prohibendi* o *diritto proibitivo* o *privativa*, consisteva, principalmente, nel proibire ai cittadini, da parte dell'amministrazione, la vendita di un determinato prodotto a vantaggio di uno o pochi venditori (di fatto, un monopolio). La proibizione poteva riguardare anche un servizio come la molinatura. Si offrirà una dettagliata definizione nel corso del testo. Cfr. *infra* Cap I. Cfr. anche A. BULGARELLI LUKACS, *La finanza locale sotto tutela. I bilanci delle comunità nel Regno di Napoli (secoli XVII-XVIII)*, Venezia 2012, p. 89.

¹⁷ Il *gabellota* veniva arruolato dall'amministrazione per mezzo di un'asta pubblica a condizione di pagare un affitto al municipio in cambio della riscossione della gabella su determinati generi di consumo e rispettando determinate condizioni, denunciando l'eventuale evasore e intascando, in alcuni casi, la multa: «Per ogni caso di frode si fissa la penale di lire quattro e centesimi quaranta a favore del Gabbellota bene inteso che la verifica è riserbata all'Eletto municipale». ASAQ, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 112A, fasc. 35, c. 13v.

¹⁸ Ivi, fasc. 21, cc. 3r, 4v.

popolari¹⁹ così come la cattiva qualità dello stesso²⁰: il pane doveva essere *in vista* dei magistrati municipali per la ricognizione della qualità e del peso²¹ e gli amministratori erano sempre in arbitrio di castigare il panettiere, specialmente per le caratteristiche del pane²². Se la scarsa qualità era motivo di disordine sociale, era anche causa di dissesto delle pubbliche finanze: un pane mal confezionato avrebbe avuto uno smercio minore, con una conseguente diminuzione degli introiti degli appaltatori dei forni nonché il ridimensionamento dei canoni d'affitto a discapito delle finanze municipali.

Se alcune norme annonarie, di carattere generale, possono trovarsi negli antichi statuti municipali²³ o negli statuti delle corporazioni²⁴, molte imposizioni, quali il prezzo del pane, la presenza o meno di un *dazio di gabella* così come altre regole che potevano scaturire dall'occasionale malcostume del popolo o del panettiere, sono presenti nelle condizioni d'appalto, spesso con dettagliate *capitolazioni*, per l'utilizzo

¹⁹ Anche nel 1837 ad Aquila, quando il sindaco fu avvisato dal primo eletto: «La scarsezza di pane ha creato un malumore nella popolazione (...) così vedo indispensabile un qualche provvedimento onde evitare delle sommosse popolari». ASAQ, *Intendenza, Serie II, Aquila*, b. 38B, fasc. 17. Si veda anche G. SABATINI, *Il pane di Cerbero. Aspetti di politica annonaria e demografica nel Regno di Napoli nell'età di Filippo II in Felipe II (1527-1598). Europa y la Monarquía Católica* a cura di J. Martinez Millan, voll. 4, vol. I, tomo II, pp. 767-776.

²⁰ A Napoli il sottoproletariato era sempre pronto alla sommossa: nel 1585 fu assassinato un eletto dell'annona e offeso il viceré con lancio di pane perché ritenuto di pessima qualità, in G. CONIGLIO, *L'annona in Storia di Napoli*, voll. 11, vol. V, tomo I, Napoli 1972, p. 704.

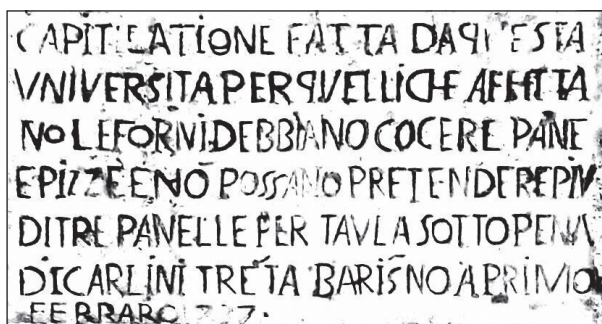
²¹ ASAQ, *Intendenza, Serie II, San Demetrio*, b. 418. Cfr. anche ASAQ, *Provenienze Diverse*, b. 18, c. 104r. Anno 1774.

²² ASAQ, *Provenienze Diverse*, b. 7, c. 203r.

²³ *Statuta civitatis Aquile* a cura di A. CLEMENTI, Roma 1977. Cfr. anche M. PIACENTINO, *La vita aquilana nel Trecento* in «Bulettno della deputazione abruzzese di storia patria», 9-10-11 (1947-1948-1949), pp. 5-89: a pp. 60-61. Da segnalare anche i regolamenti municipali ottocenteschi. Alcuni riferimenti su assise, pesi e misure sono in quello di S. Demetrio, in ASAQ, *Intendenza, Serie II, San Demetrio*, b. 414B.

²⁴ *Corporazioni e gruppi professionali nell'Italia moderna* a cura di A. GUENZI, P. MASSA, A. MAIOLI, Milano 1999.

del forno municipale e per la *pubblica panatica*. Tali condizioni costituiscono una fonte privilegiata sia per la comprensione di aspettiannonari (il mercato regolato del pane) sia per la comprensione di aspetti sociali (il lavoro del panettiere e la fruizione dei forni da parte dei cittadini) utili per la ricognizione di un argomento dai molteplici aspetti quale l'annona del pane e del grano²⁵. E fu proprio una di queste condizioni d'appalto, nel 1737, ad essere scolpita ed esposta nel paese di Barisciano: «Capitulatione fatta da questa universita per quelli che affittano le forni debbiano cocere pane e pizze e no(n) possano pretendere piu di tre pannelle per tavla sottopena di carlini tre(n)ta. Baris(cia)no a primo febraro 1737²⁶».



In questo caso, la *capitulatione*, la condizione d'appalto

²⁵ Molteplici erano gli aspetti della politica annonaria: finanziari, di ordine pubblico, igienico-sanitari, di rapporti tra gruppi professionali e consumatori, di rapporto del contado con altri territori. Le istituzioni delegate a trattare questi problemi potevano anch'esse assumere il profilo di istituzioni annonarie, in A. GUENZI, *La politica annonaria in Italia in età moderna in Antropologia e storia dell'alimentazione. Il pane* a cura di C. Papa, Perugia 1992, p. 85. L'annona ha un carattere proteiforme come dimostra la terminologia adottata nel tempo: *abbondanza, vittuaria, grascia, frumentaria, provvisione*, in R. P. CORRITORE, *Un problema negletto*, p. 6.

²⁶ Murata in una casa in vico del Forno. Il paese di Barisciano è distante 20 km da Aquila, 50 km da Sulmona e circa 100 km dal mare Adriatico. Altri municipi citati nel testo sono contigui alla città di Aquila oppure al comune di Barisciano, a parte Castelvecchio Subequo, distante circa 50 km da Barisciano.

per quelli che affittano le forni, si riferisce all'attività del forno di *pane a cuocere* detto anche *a soccita* (a società), da distinguere da quella del forno di *pane a vendere* (detto anche *da panatica*): la prima consisteva nell'offrire il servizio di cottura del pane precedentemente preparato in casa dai cittadini, con farina propria; la seconda consisteva nella vendita del pane prodotto dallo stesso fornaio o venduto con apposita licenza.

L'iscrizione lapidea di Barisciano, dunque, fa riferimento all'attività del forno di *pane a cuocere* e, precisamente, a due condizioni che il panettiere doveva rispettare, per volere del municipio (dell'*università*): la prima era quella di cuocere soltanto pane e *pizze* e non altri cibi (cosa non scontata giacché nel paese di Santa Maria del Ponte, all'affittuario del forno, era consentito di essiccare anche l'uva passa e non solo di cuocere il pane²⁷); la seconda, invece, permetteva al panettiere di ricevere, come ricompensa per la cottura del pane, al massimo tre *panelle* per ogni *tavola* di pane che i cittadini avrebbero portato a cuocere nel forno²⁸. In caso diverso, i magistrati municipali avrebbero punito il panettiere con una multa di trenta carlini.

Pagare il servizio di cottura per mezzo di altro pane, il *foratico*²⁹, era una forma di retribuzione nota pressoché in tutto

²⁷ ASAg, *Intendenza, Serie II, Fontecchio*, b. 252B. I forni erano utilizzati anche per la pasta, ovvero ad uso dei *maccaronari* o *vermicellari*; dai pasticciere, quindi per i biscotti, nonché dai *tarallari*: «Che non [potevano] infornare il pane di chi lo [faceva] a vendere». *Nuova collezione delle prammatiche del Regno di Napoli, Annonarie urbanae leges, Capituli del ben vivere*, Napoli 1803, voll. 15, vol. II, p. 238. Cfr. anche T. GARZONI, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, voll. 2, vol. II, Torino 1996, p. 1354. Un *maccaronaro* è documentato a Popoli e chiede all'intendente di vendere i maccheroni in proporzione del prezzo del grano ma rispetto *all'assisa* di Aquila o di Sulmona, altrimenti sarà costretto ad abbandonare l'arte dalla quale riceve il sostentamento, in ASAg, *Intendenza, Serie II, Popoli*, b. 1066A.

²⁸ La *tavola* era lo strumento con cui i cittadini trasportavano nel forno il pane preparato in casa.

²⁹ Nel 1817, per il forno di *pane a cuocere* di Camarda, l'aggiudicatario del forno non poteva esigere, per pagamento, che il *solito diritto di foratico*, in ASAg, *Intendenza, Serie II, Camarda*, b. 154. Cfr. anche ASAg, *Provenienze Diverse*, b. 18, c. 104v. La terminologia di *foratico*

il territorio aquilano, sia nelle università di antico regime sia nelle amministrazioni comunali del primo Ottocento. Oltre al denaro, infatti, il fornaio, come ricompensa per il servizio di cottura, poteva richiedere delle *panelle*. Erano, queste, delle confezioni di pane il cui peso e prezzo veniva fissato settimanalmente dal comune che stabiliva, con specifica procedura, il prezzo del pane calmierato, detto *all'assisa*. Le *panelle* venivano poi vendute nello stesso forno di *pane a cuocere* oppure nei mercati come *pane venale*. Vendere il pane all'infuori delle capitolazioni e del prezzo di calmiera, significava vendere pane fraudolento e di cattiva qualità, a discapito della pubblica salute. In tal caso si sarebbe andati incontro a pene pecuniarie e, in epoche più remote, anche corporali, documentate ad Aquila nel 1570 quando gli amministratori, verificando che il pane non aveva il peso prestabilito, dovevano far frustare coloro che lo avevano prodotto³⁰.

Con lo scopo di comprendere l'iscrizione lapidea, le fonti documentarie non potevano che essere le condizioni d'appalto per la gestione del forno. Oltre a quelle di Barisciano, però, è stata opportuna la comparazione con gli altri atti delle università del territorio aquilano (con particolare riferimento a San Demetrio nei Vestini e Popoli svelatesi municipi-guida per il mercato del grano e per la fissazione del prezzo del pane) disponibili dal Decennio francese per via della nascita delle intendenze, con la legge 8 agosto 1806, n. 132 sulla divisione e amministrazione delle province del Regno. In essa si stabilì che gli affitti dei fondi e delle gabelle comunali doversero essere autorizzati dall'intendente³¹. Le copie delle condizioni d'appalto, quindi, convalidate dall'intendente, sono giunte fino a noi. Meno fortunato è stato lo scavo nel fondo notarile dell'Archivio di Stato dell'Aquila, probabilmente da imputare al fatto che, in antico regime, l'appaltatore del for-

è documentata anche nel 1733 ad Acciano, in ASAq, *Regie Corti*, b. 24, vol. II, c. 34r.

³⁰ ASAq, ACA, b. S85, c. 101v.

³¹ Un procedimento amministrativo riconvalidato con la Restaurazione.

no doveva far scrittura *penes acta* alla Corte³². La documentazione delle Corti locali, però, è ridotta e lacunosa; di qui l'inevitabilità di utilizzare documenti del primo Ottocento con l'intento di compararli alle superstiti attestazioni di antico regime, senza l'intenzione di stilare una cronologia di eventi ma di rintracciare le modalità basilari dell'amministrazione del mercato del pane nell'area aquilana. Tramite l'iscrizione lapidea di Barisciano e le citate fonti documentarie, infatti, è stato possibile affrontare i seguenti temi di discussione: il forno di *pane a vendere*, il forno di *pane a cuocere*, la gabella, lo *jus prohibendi*, l'assisa del pane. Questioni specifiche che, nel loro insieme, hanno ricomposto quegli strumenti di carattere politico-amministrativo volti al mantenimento di un mercato regolato dall'amministrazione, a beneficio dell'annona, quindi dell'abbondanza del pane, della *grascia*, della qualità del prodotto e anche del mantenimento della finanza municipale. Si terrà anche conto dell'esistenza di un forno gestito dai feudatari Caracciolo, marchesi di Barisciano, e della loro capacità di porsi in concorrenza con i forni municipali. Anche per quest'ultimo motivo, l'annona del pane, può definirsi un oggetto di studio multiforme, che ben può rappresentare la contesa politica tra i poteri vigenti³³ ma anche la interdipendenza tra la vicenda privata e la vicenda pubblica, tra le istituzioni e il popolo; un legame in cui gli aspetti sociali si sono rivelati inscindibili da quelli economici.

1 - *Le condizioni d'appalto del forno di pane a vendere*

Il forno di *pane a vendere* era un'attività svolta in amministrazione attinente, in ambito finanziario, a quella delle pizzerie, delle osterie, delle taverne, dei macelli e dei forni di *pane a cuocere*. Un insieme di esercizi commerciali, a gestione municipale, che contribuivano alle rendite comunali per mez-

³² Cfr. ASAQ, *Regie Corti*, b. 28, vol. VII, c. 21v.

³³ Cfr. anche U. DANTE, *Liti annonarie e classi sociali all'Aquila (1789-1793)* in «Archivio storico per le province napoletane», (1979), n. 97, pp. 243-256.

zo di gabelle, diritti proibitivi e locazioni, denominate *corpi redditizi*, *corpi comunali* o *corpi comunitativi*³⁴. Nelle pizzicherie veniva venduto il vino, l'olio, lo strutto, il lardo, la carne salata *porcina*³⁵, i formaggi, i salumi ma anche il sapone e il merluzzo³⁶; nelle osterie o taverne, a Barisciano, si usava *far carne*, vendere vino *al minuto* (al dettaglio), disporre di dieci sacchi a comodo dei passeggeri³⁷, avere un letto alzato con *paglione*, lenzuola e coperte³⁸; nei macelli, gestiti dal *beccajo*, si vendeva la carne fresca soprattutto di agnello e di castrato assieme ad altri alimenti già presenti nelle pizzicherie come il lombo di maiale, mentre non poteva essere venduta la testa di agnello dopo le festività di San Giovanni in giugno³⁹. Queste attività venivano svolte in locali ad uso comunale, concessi in affitto, o amministrate in virtù dello *jus prohibendi*.

Simili rendite sono testimoniate, a Barisciano, sin dalla metà del Cinquecento nella controversia tra il popolo di Barisciano *intus* ed *extra* di Aquila per la partecipazione agli introiti municipali. Nel 1560 fu convenuto che i *focolieri* di Barisciano *intus* partecipassero per *rata di fuochi* agli affitti dei pascoli ma non alla rendita del forno, della taverna e del macello: «Dalle quali non potevano aver parte quei di dentro⁴⁰».

I cespiti della gestione dei forni erano generalmente cospicui rispetto agli altri del settore alimentare, almeno tra Sette e Ottocento: nell'anno 1818, ad esempio, i quattro forni di Barisciano consentivano un introito complessivo di 257.06 ducati contro i 10 ducati dell'osteria e poco più di 30 ducati per le due pizzicherie⁴¹. Facendo riferimento alla differenza degli introiti, e non alla quantità complessiva, il dato è simile a quello di San Demetrio nei Vestini dove, nell'anno 1815, si contava-

³⁴ Sono le denominazioni incontrate nei documenti ottocenteschi.

³⁵ ASAg, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 113A, fasc. 27, c. 33v.

³⁶ ASAg, *Regie Corti*, b. 73, cc. 20r, 145v.

³⁷ ASAg, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 113A, fasc. 27, cc. 39r-v.

³⁸ Ivi, b. 112A, fasc. 40, cc. 3r-v.

³⁹ Ivi, b. 113B, fasc. 31.

⁴⁰ A. L. ANTINORI, *Corografia, Barisciano*, ms. conservato in BIBLIOTECA TOMMASIANA, L'Aquila, vol. XXVII/2, c. 721.

⁴¹ ASAg, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 113A, fasc. 41, c. 2r.

no 86 ducati per l'osteria e la pizzicheria, 12.20 ducati per il macello e 606.01 ducati per i due forni⁴². A Paganica, nell'anno 1807, gli introiti sugli alimenti ammontavano a 393.01 ducati per i quattro forni presenti, 50 ducati per l'osteria, 38 ducati per la pizzicheria, 36 ducati per il macello e 6 ducati per la *salsicceria*⁴³. Nel catasto onciario di Barisciano, per i *corpi propri*, l'università dichiarò complessivamente 637.50 ducati dei quali 124 ducati provenienti dai due forni, 107 ducati dalle due pizzicherie, 50 ducati dall'osteria, 300 ducati da *l'erba della montagna*; altri introiti provenivano dall'affitto dei prati e dall'*affitto della piazza*, ovvero dalle gabelle riscosse nei giorni di mercato, soltanto 5.50 ducati⁴⁴. Quasi nello stesso periodo, nel 1767, il *forno vecchio a cuocere* di San Demetrio rendeva 50.10 ducati, il *forno nuovo a cuocere* 70.81 ducati, il *forno di pane bianco* 99 ducati, con un introito complessivo di 200 ducati a fronte degli 87.16 ducati della taverna e 77 ducati (e grana sedici e mezzo) dell'osteria⁴⁵. Per i centri più piccoli, dove era in funzione un unico forno, la differenziazione appare minore. Nel 1777 la pubblica osteria di Assergi fu affittata per 35 ducati mentre l'unico forno esistente, di *pane a cuocere*, corrispose al Comune una rendita di 35.01 ducati nel 1771, 40 ducati nel 1776 e 30 ducati nel 1777⁴⁶.

Barisciano, San Demetrio e Paganica erano tra i paesi più popolati del territorio aquilano (tra i 400 e i 300 fuochi⁴⁷) e le rendite dei forni appaiono vicine, in alcuni casi, a quelle dei mulini e, in altri casi, inferiori all'affitto dei pascoli. I quattro mulini di San Demetrio consentivano una rendita di 590.01 ducati nel 1811, 350.06 ducati nel 1812, 485 ducati nel 1813 e

⁴² Ivi, *San Demetrio*, b. 411B.

⁴³ Ivi, *Paganica*, b. 341.

⁴⁴ ASAg, *Catasti Antichi, Barisciano*, b. 161, c. 288r. Altri introiti provenivano dall'affitto del prato di Force (4.20 ducati), 80 carlini per l'affitto del prato della Villa, 10 ducati dall'università di Paganica, 30 ducati dall'università di Carapelle per *accordo della montagna*.

⁴⁵ ASAg, *Archivio Notarile Aquilano* (d'ora in poi ANA), Nr. *Bagnini Nunzio di San Demetrio*, b. 1816, vol. VI, cc. 84r, 85v, 92r, 89r, 87v.

⁴⁶ ASAg, *Regie Corti*, b. 28, vol. IV, cc. 136r, 25r, 86v, 137r.

⁴⁷ A. DE MATTEIS, *L'Aquila e il contado. Demografia e fiscalità (secoli XV-XVIII)*, Napoli 1973, pp. 242-243.

così via⁴⁸. Nello stesso periodo i pascoli di Paganica corrispondevano un cespite di 1.700 ducati e i mulini di 357 ducati⁴⁹ mentre a Barisciano, dove non esistevano mulini⁵⁰, per l'*affitto della montagna*, nel 1818, si ottennero soltanto 221 ducati⁵¹.

Dati insufficienti per trarre conclusioni di carattere quantitativo, anche per il fatto che ogni cespite, nel corso del tempo, poteva variare in funzione delle scelte amministrative, finanziarie, politiche o per via delle esigenze dei cittadini. Le stesse condizioni d'appalto, come si discuterà in seguito, potevano incentivare o meno la partecipazione alle aste da parte dei fornai: a seconda dei patti che loro avrebbero dovuto rispettare per la gestione del forno, l'offerta d'affitto sarebbe stata minore o maggiore e, di conseguenza, le rendite municipali potevano incrementare o diminuire. La fruizione dei forni pubblici da parte dei cittadini, inoltre, era variabile: anche se erano utilizzati da quelle famiglie che non possedevano forni nelle proprie case⁵², l'affluenza in quelli pubblici poteva aumentare nei periodi di carestia, allo scopo di acquistare il pane a prezzo di calmiera, e poteva decrescere nei tempi di abbondanza, quando il grano veniva venduto a basso costo⁵³.

I forni costituivano un'entrata concreta per le casse comunali i cui cespiti potevano essere utilizzati sia per sopprimere alle esigenze del regio fisco, quindi alla contribuzione diretta, ma anche per i servizi alla comunità come la gestione del territorio. Nel 1809, ad Aquila, i proventi del *panizzo* erano da versarsi per il proseguimento della strada esterna da

⁴⁸ ASAg, *Intendenza, Serie II, San Demetrio*, b. 411B.

⁴⁹ Ivi, *Paganica*, b. 341.

⁵⁰ L'unico mulino conosciuto a Barisciano risale al 1873 e la sua edificazione è strettamente legata al restauro degli acquedotti che, a causa della scarsa qualità costruttiva e della distanza dalle sorgenti (circa 6 km), non avevano mai permesso una gittata d'acqua sufficiente per alimentare un mulino. Il restauro del 1873, invece, permise la costruzione di una *fabbrica* con il corrispondente *macchinismo* per un *mulino a grano e modificazione della fontana*, in ASAg, *Prefettura, Serie II, Versamento II, Barisciano*, b. 15.

⁵¹ ASAg, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 113A, fasc. 6, c. 3r.

⁵² Ivi, *San Demetrio*, b. 416B.

⁵³ I. FAZIO, *La politica del grano*, p. 47.

Porta Nuova a Campo di Fossa⁵⁴. A seconda delle contingenze storiche e finanziarie, simili rendite potevano anche essere le uniche esistenti: «[l'università di Poggio Picenze] altre rendite non tiene che sia di qualche aiuto che quelle del forno di pane a vendere, e della pizzicaria, e del pane a cuocere⁵⁵».

Nel municipio di Barisciano l'introito sulla panificazione proveniva dalla riscossione di un affitto di quei locali provvisti di *stufa* per mezzo di un'asta pubblica, la *subasta*, indetta dal sindaco una volta ogni dodici mesi previa l'affissione di manifesti e con suono di tromba⁵⁶. I manifesti avevano un valore legale⁵⁷ e, in alcuni casi, oltre ad annunciare data, ora e luogo dell'asta vi erano elencate le stesse condizioni d'appalto⁵⁸; dovevano essere affissi in tutti i luoghi del comune e non erano dissimili dal seguente:

si fa noto che per le ore quindici del giorno di venerdì li due (...) dell'entrante mese di [settembre] andante anno (...) si procederà in questa Casa Municipale (...), ed alla presenza del Sig. Sindaco (...), all'accensione della prima candela sull'affitto del forno (...) di spettanza del Comune (...) posta la principal condizione che il fittuario debba dar sicuro pleggio nell'atto della licitazione, ed osservare tutte le condizioni stabilite dal Decurionato⁵⁹.

Sin dall'atto di licitazione, ovvero della gara d'appalto, il panettiere, oltre ad accettare i doveri cui andava incontro, aveva l'obbligo di presentarsi con un garante, un fideiussore, per assicurare al comune il pagamento dell'affitto e quindi di dar sicuro pleggio garantendo l'offerta rilanciata nell'asta. Pro-

⁵⁴ ASAg, *Intendenza, Serie II, Aquila*, b. 10A, fasc. 4.

⁵⁵ Ivi, *Poggio Picenze*, b. 372A.

⁵⁶ ASAg, ACA, b. X24, vol. I. Dove sono conservati molti bandi della città.

⁵⁷ «La pubblicazione di una bando era una norma che non poteva essere derogata perché la sua inadempienza avrebbe inficiato qualunque accordo in seguito stipulato». L. DE ROSA, *Studi sugli arrendamenti del Regno di Napoli. Aspetti della distribuzione della ricchezza mobiliare nel Mezzogiorno continentale*, Napoli 1958, pp. 79-80.

⁵⁸ Cfr. ASAg, *Intendenza, Serie II, Camarda*, b. 154.

⁵⁹ Ivi, *San Demetrio*, b. 411A.

cedimento noto sin dal 1559, come si evince dalla *prammatica de administratione universitatum*. Il sindaco e gli eletti dovevano usare *esattissima diligenza* in modo che: «Affitti e gabelle s'abbiano da fare pubblicamente (...) ad estinto di candela a chi più ne darà (...) s'abbia da pigliare idonea e sufficiente pleggeria di pagare a' tempi ordinati e convenuti⁶⁰». Nella *subasta*, l'aspirante *fittuario* effettuava offerte al rialzo rispetto a un prezzo di partenza già regolato in amministrazione sulla media delle aste dei cinque anni precedenti. Tuttavia, i cittadini, potevano presentare un'offerta con una richiesta scritta che, valutata dai magistrati, sarebbe stata ritenuta *ammissibile* a seconda delle circostanze. Nel dicembre 1810, l'offerta di 50 ducati fatta da Francesco Orsini per un forno di Popoli, fu ritenuta valida nonostante la media quinquennale fosse intorno ai 200 ducati, poiché: «Era allora in vigore il diritto proibitivo della vendita del pane (...) oggi (...) abolito⁶¹». Presentata la prima offerta, veniva accesa la prima candela il cui consumo scandiva il tempo utile, il tempo legale, per lanciare la seconda offerta. Consumata la prima candela, si procedeva a nuova *subasta* con nuova pubblicazione di bandi e manifesti. C'erano, quindi, delle aggiudicazioni di carattere provvisorio⁶². Solitamente, l'affitto dei locali aveva una durata di dodici mesi.

Nelle aste indette a Barisciano, durante la prima metà dell'Ottocento, si possono individuare quattro forni denominati *forno di Tricaglio*, *forno di Macchiola*, *forno della Piazza* e *forno della Piazza del Comune*. Si nota, inoltre, una differenziazione delle modalità di panificazione: il forno di Tricaglio e di Macchiola adibiti alla sola vendita del pane (*forno di pane a vendere*) e il forno della Piazza e il forno della Piazza

⁶⁰ *Nuova collezione delle prammatiche, De administratione universitatum*, Prammatica V, vol. I, p. 255.

⁶¹ ASAg, *Intendenza, Serie II, Popoli*, b. 1065. Cfr. anche: ASAg, ACA, b. X26, vol. II, c. 347r. Anno 1745.

⁶² «Chiunque vorrà [partecipare alla gara d'appalto] si presenterà in questa sala comunale nel giorno stabilito ad ore venti [...] prevenentovi che la seconda aggiudicazione caderà alli due di Gennaio». Ivi, *Barisciano*, b. 113A, fasc. 27, c. 5r.

del Comune utilizzati per la cottura del pane (forno di *pane a cuocere*).

La differenziazione tra le due attività resterà evidente per tutta la prima metà dell'Ottocento come si ha anche notizia nella convenzione avvenuta tra l'università e il marchese Agnello Ettore Caracciolo, nel 1757: «Che l'affitto del forno di pane a cuocere [spetti] a l'università e che il Marchese (...) non possa fare forno di pane a cuocere⁶³»; così come nell'accomodo della convenzione, nel 1789: «Che il Forno, che ora si tiene dal [marchese] nel quarto di Tricaglio resti per cuocere pane da vendersi solamente (...) senza poter fare altri forni⁶⁴».

Nel forno di *pane a vendere*, come prima condizione d'appalto, il *fittuario* aveva l'obbligo di non far mai mancare il pane⁶⁵ che doveva essere di *giusto peso* e tenuto in vendita perennemente. Una formulazione che rimase pressoché identica nel tempo, come nel 1603 ad Assergi dove il fornaio doveva vendere il pane alle ragioni e peso pattuito: «Et caso mancasse [il pane] o che si ritrovasse meno del peso (...) pena di carlini cinque per volta con condizione che il pane si debba pesare nel medesimo pomeriggio (...) et allora non trovandosi di giusto peso sia tenuto alla pena⁶⁶». Il *giusto peso* riferiva del prezzo del pane da corrispondere *all'assisa*. Questa, con le indicazioni sul prezzo e sul peso, doveva essere esposta in pubblico sulla porta dello spaccio, a scadenza settimanale⁶⁷.

⁶³ ASAQ, ANA, Nr. D'Orazio Francesco di Castel di Ieri, b. 1399, c. 12r.

⁶⁴ ASAQ, Intendenza, Serie II, Barisciano, b. 111, fasc. 45, c. 12v. Cfr. anche R. GIANNANGELI, *Terra di Barisciano. Ricerca storica*, L'Aquila 1974, pp. 63-67.

⁶⁵ Altrimenti avrebbe pagato una multa: «Pagherà l'ammenda di carlini dieci e quindici ogni Fornaio, Tavernaio, Pizzicaiolo, e Macellaio che si troverà senza i rispettivi generi che è tenuto vendere giusta l'obbliganza rispettiva». ASAQ, Intendenza, Serie II, Barisciano, b. 114, fasc. 41, c. 13v.

⁶⁶ ASAQ, ANA, Nr. Magnante Nicola di Aquila, b. 685, vol. IV, c. 103v.

⁶⁷ ASAQ, Intendenza, Serie II, San Demetrio, b. 421. Cfr. anche *Nuova collezione delle prammatiche, Annonarie urbanae leges, Prammatica prima*, vol. II, pp. 165-166. Si veda anche P. Massa, *Annona e corporazioni del settore alimentare a Genova: organizzazione e conflittualità (XVI-XVIII secolo)* in *Corporazioni e gruppi professionali*, p. 402.

Il pane veniva venduto a un costo e un peso determinato dal municipio con una procedura basata sulla media del prezzo del grano rilevato nelle piazze da cui sarebbero scaturite le norme per la panificazione. Per raggiungere il peso fissato dall'amministrazione, *all'assisa*, il panettiere poteva adulterare la farina con ossa macinate, allume, gesso e calce⁶⁸. In tal caso, severissime erano le pene che il frodatore avrebbe dovuto subire⁶⁹, anche con *tratto di corda*⁷⁰.

Nei forni, quindi, la bilancia, che era di proprietà comunale⁷¹, era essenziale cosicché, gli amministratori, non trovando il pane di peso, di buona qualità e arrivato a giusta cottura, potevano sequestrarlo e distribuirlo ai poveri⁷². Il pane doveva essere ben cotto, asciutto, proprio per ridurre al massimo la quantità di acqua altrimenti i cittadini avrebbero corso il rischio di acquistarlo ad un peso non corrispondente *all'assisa* e, quindi, fraudolento: nel 1835 la signora Giuseppa Fanella di Aquila fu multata di due ducati in quanto le *decine* di pane da lei vendute erano *fuori di peso*, ossia di peso maggiore rispetto *all'assisa* a causa di una non perfetta cottura⁷³.

⁶⁸ E. P. THOMPSON, *L'economia morale*, p. 78.

⁶⁹ «Gli ufficiali di Giustizia, ritrovassero pane di meno peso o non buono, pena onze cinquanta e corporale arbitrio di Sua Eccellenza». *Nuova collezione delle prammatiche, Annonarie urbanae leges, Capituli del ben vivere*, vol. II, p. 219. Cinque anni di galera quando con la farina di grano: «Vi concorresse anche le mischia di quelle coi legumi perché oltre della frode ne risulta danno e pregiudizio alla salute». A. DE SARIIS, *Codice delle leggi del Regno di Napoli*, voll. 13, vol. V, *De' fiscali, dell'amministrazione delle università e della pubblica annona*, Napoli 1794, p. 262.

⁷⁰ Il *tratto di corda*, che fu abolito soltanto nel 1816, a Roma, consisteva nel piantare, nella piazza più frequentata della città, un'antenna con corda e carrucola per mezzo di cui veniva appeso, per le braccia, il commerciante fraudolento, in A. MARTINI, *Arti mestieri e fede nella Roma dei Papi*, Bologna 1965, p. 66.

⁷¹ «Che [il panettiere] debba dare libre dieci di pane per ogni decina a peso della bilancia che da questi magistrati sindici se li consegnerà». ASAq, *Provenienze Diverse*, b. 18, c. 15r.

⁷² Ivi, b. 7, c. 105v.

⁷³ ASAq, *Intendenza, Serie II, Aquila*, b. 33B, fasc. 4. Frodi basate sulla poca asciuttezza del pane, sono note anche nella Modena seicentesca:

In un'asta per il 1818 riguardante il forno del quarto di Macchiola di Barisciano, si impose al panettiere di vendere *all'assisa*: «Che [il pane] lo debba vendere giusta l'assisa che si farà nel mercato di S. Demetrio; ed in controvenzione sia soggetto alla multa stabilita dal regolamento Municipale⁷⁴».

In molti casi la qualificazione di assisa, nell'ambito delle condizioni d'asta di Barisciano, non è specificata ma è certamente da rapportare ai prezzi tenuti a San Demetrio, oppure ad Aquila, come nella convenzione avvenuta tra l'università di Barisciano e il feudatario Agnello Ettore Caracciolo nel 1757, in cui si convenne di panificare *due onze meno per palata a quella dell'Aquila*, inoltre: «Volendo panizzare pane negro [il marchese Caracciolo] debbia panizzarlo secondo le terre concicine, e debbia stare alle pene che si impongono dall'università tanto per la mala qualità e peso del pane bianco [che] negro⁷⁵».

Tra il 1767 e il 1789 le aste per il forno di *pane a vendere* di Tussio riferiscono dell'obbligo del panettiere di vendere il pane a quel tanto che si vende nella terra di San Demetrio⁷⁶ oppure di Fontecchio o anche due *quattrini* in meno di quello che si vende a San Demetrio⁷⁷; a Fontecchio, nel 1814, il pane deve essere venduto un *tornese* meno a *decina* di quello che si vende a San Demetrio⁷⁸; nel forno di *pane a vendere* di Paganica, tra il 1784 e il 1795, il pane si vende *all'assisa* di San Demetrio oppure *all'assisa* del mercato di Paganica, un tornese meno rispetto a San Demetrio, un grano meno *all'assisa* di Aquila, un tornese in meno dell'assisa di Aquila o anche un tornese in meno rispetto alla terra di San Demetrio⁷⁹; per l'assisa della *panatica* di Castelvecchio Calvisio, invece,

«Quando il pane è caldo, bagnano il pavimento della stanza, vi distendono sopra il pane che assorbe l'umidità tanto che viene alla pesa». G. L. BASINI, *L'uomo e il pane. Risorse, consumi e carenze alimentari della popolazione modenese nel Cinque e Seicento*, Milano 1970, p. 32.

⁷⁴ ASAg, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 113A, fasc. 27, c. 30v.

⁷⁵ ASAg, ANA, *Nr. D'Orazio Francesco di Castel di Ieri*, b. 1399, c. 12r.

⁷⁶ ASAg, *Regie Corti*, b. 73, cc. 109v, 142r, 157v.

⁷⁷ *Ivi*, cc. 1v, 7v, 18r, 35r, 101r.

⁷⁸ ASAg, *Intendenza, Serie II, Fontecchio*, b. 252A.

⁷⁹ ASAg, *Regie Corti*, b. 43, cc. 234r, 349v, 314r, 86r, 178v, 272v.

tra il 1758 e il 1788, si fa riferimento alla terra di Capestrano⁸⁰ oppure di Popoli⁸¹; a Capestrano, nel 1812, il pane si vende secondo l'assisa di Popoli⁸²; a Castelvecchio Subequo, distante oltre 50 km da Aquila, tra il 1764 e il 1778, il prezzo del pane fa riferimento *all'assisa* di Celano⁸³. Interessante notare come Castel del Monte e Ofena facessero riferimento a Penne. Nel primo caso vengono inviati dei corrieri per rilevare i *mercuriali* del grano per poi panificare in *fede* dei prezzi di Penne⁸⁴; nel secondo caso, invece, nel giugno del 1812, il prezzo del pane, che è imposto dal sindaco, ferisce la *classe degli indigenti*: «Giacché (...) stanno mangiando il pane a grana diciannove la decina secondo l'assisa di Popoli quandocché potrebbero averlo a grana quindici secondo il prezzo che si vende nella Penne dove i panettieri vanno a comprare il grano⁸⁵». Il mercato del grano di Aquila, dunque, non abbraccia l'intero territorio. La stessa città, in mancanza di frumento nel mercato di piazza Duomo, fissa il prezzo del pane in *fede* dell'assisa di San Demetrio, come accade il 30 marzo 1799⁸⁶ e si ha conferma nel primo Ottocento⁸⁷.

Nel municipio di San Demetrio e nella città di Aquila il pane era venduto in tre modi: per *palata*, per *pagnotta* o *panella*, per *panetta* e per *decina*.

La *palata* era una confezione di pane composta da sei *pagnotte* mentre il termine *panella*, a seconda delle località, era usato come sinonimo di *pagnotta*: «Il pane bianco e il pane bruno non si [vendevano] a rotolo (...) bensì a palata la quale

⁸⁰ ASAg, *Provenienze Diverse*, b. 7, cc. 3r, 15r, 30r, 105r.

⁸¹ Ivi, cc. 71r, 79r.

⁸² ASAg, *Intendenza, Serie II, Capestrano*, b. 179, fasc. 41, c. 11r.

⁸³ ASAg, *Provenienze Diverse*, b. 18, cc. 11r, 16r, 109r, 125v.

⁸⁴ ASAg, *Intendenza, Serie II, Castel del Monte*, b. 210B, c. 836r.

⁸⁵ Ivi, *Ofena*, b. 327A.

⁸⁶ ASAg, ACA, b. W77.

⁸⁷ L'assisa veniva fatta dal *magistrato* ogni sabato sera: «A tenore de'prezzi de'grani che si venderanno ne'mercati del sabato stesso in questa città, per la quantità almeno di dodici salme, ed in mancanza, ai prezzi settimanali dei mercati di San Demetrio, ed in difetto anche di questi de'mercati di Popoli». ASAg, *Intendenza, Serie II, Aquila*, b. 10A, fasc. 4.

[era] composta di sei pagnotte (*panelle*) [corsivo e parentesi originarie del testo], à costantemente il prezzo di grana 6, e varia[va] soltanto nel peso⁸⁸». Ad Aquila, nel primo Ottocento, in sede di assisa, erano ammesse alla vendita *pagnotte* e *panette*, queste ultime dal peso minore e dal conseguente costo inferiore: nell'assisa del pane di Aquila del 10 aprile 1824 la *pagnotta* aveva un peso di 6 once e 6/8 di oncia, il 24 aprile 1824 aveva un peso di 7 once e 6/8 di oncia mentre la *panetta* corrispondeva a 3 once e 3/8 di oncia il 10 aprile 1824 e 3 once e 7/8 di oncia il 24 aprile dello stesso anno⁸⁹. Il peso variava a seconda dell'andamento del prezzo del frumento ma il prezzo della *pagnotta* restava sempre lo stesso, un grana, come quello della *palata di sei pagnotte*, che era di sei grana. Ciò accadeva perché il procedimento di panificazione prendeva le mosse da una prestabilita quantità di grano, una *salma* (circa 165 litri). Quando il prezzo del frumento aumentava, al fornaio, sulla base del costo di una *salma* di grano, era consentito di produrre confezioni di pane più modeste, in modo da poter mantenere un margine di guadagno, sopperendo anche ad altre spese, quali il trasporto. Un simile calmiera, in cui l'amministrazione obbligava la vendita del pane a prezzo fisso, ovvero per *palata*, per *pagnotta*, per *panella* e per *panetta*, variabile di peso a seconda dell'andamento del prezzo del frumento, è noto, con terminologie diverse, anche a Bologna dove c'era la *tiera*⁹⁰, a Roma con il *baiocco* e, generalmente, con altre terminologie, in tutta Europa⁹¹.

⁸⁸ L. MARCHESANI, *Storia di Vasto, città in Abruzzo Citeriore*, Napoli 1838, p. 112.

⁸⁹ ASAg, *Comune dell'Aquila*, cas. n. 98. Si può così dedurre come la *pagnotta* pesasse 200 grammi circa mentre la *panetta* 100 grammi circa e la *palata* un chilogrammo circa giacché 3 once corrispondevano agli odierni 80.34 grammi. Cfr. *Ragguaglio delle monete, misure e pesi napoletani alle monete, misure e pesi italiani e viceversa eseguite in quadri o tavole sinottiche*, Aquila 1862, p. 64.

⁹⁰ A. GUENZI, *Sistema annonario e controllo sociale a Bologna nei secoli XVII e XVIII* in *Città e controllo sociale in Italia tra XVIII e XIX secolo* a cura di E. Sori, Milano 1982, p. 297.

⁹¹ Cfr. W. KULA, *Le misure e gli uomini dall'antichità a oggi*, Roma-Bari 1987, pp. 76-85.

Soprattutto al tempo di carestie e di aumento del prezzo del grano, il pane venduto per *palata* era ritenuto di scarso peso e di cattiva qualità, come nella Napoli al tempo di Masaniello:

costumavasi allora di panizzare (...) due specie di pane, cioè il pane *a rotolo* e la così detta *palata*, il pane *a rotolo* per chi poteva spendere, la *palata* per la plebe o per i poveri. Il costo del primo, che vendevasi a peso, variava in proporzione del prezzo della farina, l'altra che si pagava sempre quattro grana (17 centesimi) variava in tali circostanze soltanto di peso e di qualità. Così quando il grano costava caro il pane della *palata* era piccolo e cattivo, e talvolta, specialmente nei forni e nelle botteghe non soggette alla giurisdizione municipale, anche pregiudizievole alla pubblica salute⁹².

Il pane, oltre ad essere confezionato e commerciato per *panella* e per *palata*, poteva essere venduto semplicemente a peso della bilancia: nella Napoli di Masaniello a *rotolo*, cioè al peso di 890 grammi per confezione⁹³, e nel territorio aquilano per *decina*.

La *decina* corrispondeva a dieci libbre, almeno a San Demetrio⁹⁴ (rapportata ad oggi poco meno di quattro chilogrammi⁹⁵). Nel forno di *pane a vendere* sito in località Villadonica di Fontecchio, vi era una *bilancia pubblica* con i pesi corrispondenti: «Una decina, mezza decina, e libbre due e mezza per uso de cittadini⁹⁶». A Castelvecchio Subequo, nel 1770, il pane doveva essere venduto pesando la *decina* e la *mezza decina* con la bilancia⁹⁷. Così, anche nel 1726, nella città di Aquila, il pane

⁹² B. CAPASSO, *La famiglia di Masaniello. Episodio della storia napoletana nel secolo XVII narrato ed illustrato con note e documenti*, Napoli 1875, pp. 16-17.

⁹³ Cfr. C. SALVATI, *Misure e pesi nella documentazione storica dell'Italia del Mezzogiorno*, Napoli 1970, p. 29.

⁹⁴ E ogni libra onces 12, in ASAQ, *Intendenza, Serie II, Aquila*, b. 16, fasc. 5.

⁹⁵ Cfr. G. CAPASSO, *Tavole popolari delle nuove misure, pesi e monete italiane ragguagliate con antiche napoletane e viceversa*, Napoli 1863, p. 32.

⁹⁶ ASAQ, *Intendenza, Serie II, Fontecchio*, b. 252B.

⁹⁷ ASAQ, *Provenienze Diverse*, b. 18, c. 75r.

nero doveva essere venduto a sette grana *la decina* sotto pena di sei ducati⁹⁸. Il pane venduto a peso doveva corrispondere alle misure presenti nella bilancia e per questa ragione la *decina del pane* poteva essere ritenuta, dai magistrati municipali, *fuori di peso*⁹⁹.

La *decina* era la stessa misura con cui veniva fissato il prezzo del pane, un'operazione che prevedeva la divisione delle granaglie per *decine* sulla base di una predefinita quantità di grano, una *salma* (nota anche come *soma*¹⁰⁰), misura per aridi di circa 165 litri, composta da tre tomoli. Il tomolo, una misura solitamente in legno, corrispondeva a circa 55 litri e, in numero di tre, costituivano il peso di una *salma*¹⁰¹. Per esperienza degli amministratori, e per antica consuetudine, era noto come da una *salma* di grano fosse possibile panificare una determinata quantità di pane, tenendo conto della qualità del grano e delle sue caratteristiche¹⁰².

⁹⁸ ASAQ, ACA, b. X26, vol. II, c. 59r.

⁹⁹ ASAQ, *Intendenza, Serie II, Aquila*, b. 33B, fasc. 4.

¹⁰⁰ La *soma* viene utilizzata, almeno nel territorio aquilano, come sinonimo di *salma* in riferimento alle misure di capacità per aridi. Ciò si evince in vari documenti riguardanti le *assise*, in particolare nel luglio 1821 quando il prezzo del grano per ogni *soma* viene rapportato a circa cinque ducati, lo stesso della *salma*, in ASAQ, *Intendenza, Serie II, Aquila*, b. 20, fasc. 24.

¹⁰¹ C. SALVATI, *Misure e pesi*, p. 38.

¹⁰² Nel settembre 1817, nella sala delle udienze dell'Intendenza di Aquila, si provvide al saggio di panificazione del grano proveniente dai quattro distretti della provincia: Sulmona, Cittaducale, Avezzano e Aquila. Ogni *salma* di grano era composta da tre tomoli di grano diverso: uno di buona qualità, uno di qualità media e uno *infimo*, tutti e tre acquistati nei rispettivi mercati e spediti in sacchi sigillati all'intendente. I tre tomoli di ogni distretto furono mescolati in un unico sacco e, una alla volta, macinati nello stesso mulino procedendo alla *cernitura* della farina, separando il tritello e la *brenna*. Dai tre tomoli del grano del distretto di Aquila, si ottennero 381.04 libbre di farina rispetto alle 410 libbre di grano macinato; dai tre tomoli provenienti da Sulmona si ottennero 385.09 libbre di farina rispetto alle 410 libbre di grano macinato; dai tre tomoli provenienti dal distretto avezzanese si ottennero 387.09 libbre di farina rispetto alle 415 libbre di grano macinato; dai tre tomoli provenienti da Cittaducale si ottennero 364.06 libbre rispetto alle 390 libbre di grano macinato. Il 14 settembre si provvide alla panificazione presso il

Per la comprensione dell'intero procedimento di fissazione del prezzo del pane è importante il *saggio di panizzazione per le urgenze annonarie*, avvenuto ad Aquila, secondo le indicazioni del decreto 6 agosto 1816, n. 439: «Ad intendimento di fissare il peso di una palata di pane di grana quattro vendibile nei posti [di Napoli]¹⁰³».

Molti furono i quesiti che la *Commissione della sussistenza e de' regolamenti annonari della Capitale e del Regno*, pose ai sindaci: gli elementi di cui era composta l'assisa, la modalità di regolazione del peso e della qualità del pane, la corrispondenza tra le libbre e le *decine* e tra le once e le libbre, il numero dei comuni dipendenti da quello che fissava l'assisa, la quantità di pane che si otteneva da una *salma* di grano e se il peso di una *salma* di grano panificata fosse effettivo oppure consuetudinario.

Per fissare il prezzo del pane *all'assisa* i magistrati tenevano conto della media del prezzo del grano rilevato al mercato della piazza, il *mercuriale*. In alcuni casi si elideva il prezzo più alto oppure i due estremi, togliendo il primo e ultimo prezzo, quello meno caro. Al risultato ottenuto, sempre in riferimento a ciascuna *salma* di grano, si aggiungevano alcuni carlini per tener conto del margine di guadagno del panettiere che, assieme alle spese di trasporto e di molitura che egli avrebbe dovuto affrontare, avrebbero composto gli *elementi dell'assisa*. La *salma* di grano veniva poi divisa per un determinato numero di *decine*, una divisione che variava a seconda delle consuetudini municipali, del tipo di pane che si voleva ottenere e del peso del grano utilizzato: «Il peso effettivo di una salma di

forno di Bernardino Romanelli di Aquila che concluse il lavoro alle due di notte quando fu chiuso il forno per permettere ai pani di lievitare. Il giorno successivo, quindi, si passò alla cottura del pane con le rispettive farine, ottenendo le seguenti quantità: 525 libbre e mezza di pane con il grano del distretto aquilano, 512 libbre di pane con il grano del distretto di Avezzano, 535 libbre di pane con il grano del distretto di Sulmona e 485 libbre di pane con il grano del distretto di Cittaducale, in ASAq, *Intendenza, Serie II, Aquila*, b. 16, fasc. 5.

¹⁰³ Ibidem. Cfr. anche *Serie de' processi verbali del saggio di panizzazione eseguito d'ordine della Commissione della sussistenza e de' regolamenti annonari della capitale e del Regno*, Napoli 1817.

grano non può con esattezza individuarsi essendo la qualità del grano [variabile]¹⁰⁴. Nel 1840, gli appaltatori del forno, a San Demetrio, erano obbligati a panificare *alla ragione* di 52 decine e mezzo, almeno per il pane nero: «[alla media del prezzo del grano] si aggiunge ducato uno e 38 grana di spese di panizzazione (...) e dividendosi per decine 52 e mezzo [si otterrà] il prezzo di ciascuna decina». Per il pane *bianco mollicuto*: «Si osserverà lo stesso metodo, si prenderà il prezzo medio (...) del grano (...) senza aggiunzione di spesa il quale diviso per decine 28 e mezzo, il quoziente determinerà la valuta della decina del pane (...) mentre per il pane biscottato la divisione sarà eseguita per decine 27 e mezzo sopra ogni salma di grano, ed il quoziente darà il prezzo di ogni decina¹⁰⁵».

Secondo le relazioni del saggio di panificazione del 1817 avvenuto ad Aquila, tutti i comuni dell'Abruzzo Ultra dipendevano, per la fissazione del prezzo del pane, da San Demetrio, da Penne, da Popoli, da Sulmona, da Avezzano, da Amatrice e da Aquila in funzione della distanza degli altri municipi a detti mercati¹⁰⁶. Se Amatrice era di riferimento soltanto per tre comuni (Campotosto, Accumuli e Cittareale), molto lunga era la lista delle amministrazioni che affidavano il prezzo del pane a San Demetrio, un villaggio distante appena dieci chilometri dalla città. L'influenza del mercato di San Demetrio circoscriveva un'area compresa tra Barisciano e Navelli, la Valle Subequana con Tione e Acciano e, a detta del sindaco, anche Castel del Monte. Tuttavia, mentre molti comuni fissavano il prezzo del pane *in toto*, altri richiedevano soltanto i *mercuriali*, ossia il risultato della media del prezzo del grano rilevato al mercato, da cui sarebbe stato attuato il procedimento di fissazione del prezzo del pane a norma delle proprie consuetudini, quindi in riferimento alle spese di panificazione, alle spese di

¹⁰⁴ ASQ, *Intendenza, Serie II, Aquila*, b. 16, fasc. 5. Il sindaco di San Demetrio, il 7 luglio 1817.

¹⁰⁵ Ivi, *San Demetrio*, b. 417. Il pane biscottato, pane *bis-coctus*, era quello sottoposto a duplice cottura per renderne più duratura la conservazione, in E. FOCHI, M. MONTANARI, *Pane e cultura del pane nel Medioevo in Antropologia e storia*, p. 79.

¹⁰⁶ ASQ, *Intendenza, Serie II, Aquila*, b. 16, fasc. 5.

trasporto, al tipo di frumento ed alla divisione per *decine* della *salma* di grano da panificare. Erano, questi, degli elementi di microcompensazione che lo stesso fornaio poteva contestare o contrattare con il comune, per calmierare il prezzo del pane dalle fluttuazioni di quello del grano venduto nelle piazze. Ciò spiega le citate condizioni d'appalto in cui si riferisce di vendere il pane *un tornese meno* rispetto *all'assisa* di Aquila o di San Demetrio oppure si riferisce di un prezzo diverso, di anno in anno, alternato da un mercato all'altro. In occasione del saggio di panificazione del 1817, il sindaco di Popoli afferma: «Il numero dei Comuni che dipendono da questo (...) per l'assisa non è fisso, nascendo (...) dalli patti che ripassano tra fornari e detti Comuni nel punto che vengono alla subasta d'affitto de'forni del pane a vendere¹⁰⁷».

Una vicenda del 12 gennaio 1865, per quanto recente, ben esemplifica il rapporto del panettiere con l'amministrazione. I fornai Francesco e Cesidio Pacifici di Barisciano dichiararono al prefetto della provincia di Aquila di non poter vendere il pane a ottanta centesimi *ogni quattro chili*, seguendo l'assisa di San Demetrio, perché, il grano, in quel paese, a causa delle spese di trasporto e dell'intera giornata spesa per andare al mulino, aveva un costo maggiore. E anche il costo della legna era elevato: «Se colà [a San Demetrio] il mulino è molto più vicino, il fuoco molto più a buon mercato, (...) a Barisciano [il pane dovrebbe] vendersi dippiù per la scarsità del fuoco e la lontananza del mulino¹⁰⁸».

Non è invece noto il prezzo del pane prodotto nel forno ad uso del marchese Caracciolo di Barisciano. Nel frangente seicentesco, tuttavia, i Caracciolo sembrano interessati alla vendita del grano proveniente da alcuni fondi di loro pertinenza mentre, nelle condizioni d'appalto settecentesche, si limitano a ricevere una quota d'affitto per la casa ad uso di forno di loro proprietà¹⁰⁹. Se nelle condizioni dell'11 febbraio 1739, oltre al

¹⁰⁷ Ibidem.

¹⁰⁸ Ivi, *Barisciano*, b. 124, fasc. 82, c. 3r.

¹⁰⁹ Sulla questione della proprietà del forno dei Caracciolo si rinvia alla causa avvenuta tra l'università e il feudatario nel frangente dell'eversione feudale, in ASAQ, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 111, fasc. 4,

pagamento di 90 ducati annui per quattro anni, il fornaio Pietro Liberati si obbligava, nei confronti del marchese, di fare pane di buona qualità e di giusto peso, secondo le capitola-zioni dell'università¹¹⁰, nel 1671 le condizioni municipali non vengono affatto citate: i vincoli imposti da Domenico Rusini, erario del marchese Giulio Cesare Caracciolo, consistettero nel panificare il grano *netto*, proveniente da Civitella Casanova, in quantità di 80 *salme* e il grano *mestecone*, proveniente da Collepietro, in quantità di 20 *salme*¹¹¹. A scadenza dei dodici mesi del contratto, il panettiere avrebbe dovuto restituire non solo tutti gli oggetti presenti nel forno ma anche il denaro per il grano utilizzato, 28 carlini a *soma* per il grano netto e 24 carlini a *soma* per il grano *mestecone*. Nel caso il panettiere avesse finito il grano, già presente nel forno all'atto di stipula del contratto, avrebbe dovuto pagare le spese di trasporto per un nuovo approvvigionamento da Civitella a Barisciano e da Collepietro a Barisciano¹¹². A quale assisa preferisse affidare la vendita del pane non è noto. Tuttavia, il marchese, non era lontano dall'interferire con l'università: «Che nel prezzo di tutti li commestibili non si rinserisca l'[illustre marche-se] o suoi Ministri, ma l'assisa spetta metterla dalli Massari [dell'università]¹¹³».

Nelle condizioni d'asta del 1814, per l'affitto del forno del quarto di Macchiola e di Tricaglio di Barisciano, fu convenuto che il *fittuario* non fosse soggetto a *dazio di gabella*¹¹⁴. Nella co-

10, 32, 42, 45; b. 112A, fasc. 24.

¹¹⁰ ASAg, ANA, *Nr. Mattucci Giovanni Antonio di San Pio delle Camere*, b. 1151, vol. VII, c. 9r.

¹¹¹ Per *grano netto* veniva inteso il solo grano rispetto al grano *mestecone*, misto a segala e ad altri cereali, usato per il pane nero, in R. GIANNANGELI, *Una comunità montana a metà Settecento: Barisciano in Il Mezzogiorno settecentesco attraverso i catasti onciari: territorio e società*. Atti del convegno di studi (Salerno, 10-12 aprile 1984) a cura di M. Maffrici, voll. 2, vol. II, p. 402.

¹¹² ASAg, ANA, *Nr. Museo Giambattista di Barisciano*, b. 953, vol. I, cc. 147v-160v.

¹¹³ Ivi, *Nr. D'Orazio Francesco di Castel di Ieri*, b. 1399, c. 12r. Anno 1757.

¹¹⁴ ASAg, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 112A, fasc. 23, c. 4v.

eva *subasta* d'appalto per l'esazione della gabella, infatti, non sono presenti indicazioni né sulla farina né sul pane: il *gabellota* aveva facoltà di riscossione per 66 centesimi sulla vendita del vino *a minuto*, sia nei *posti pubblici* che privati, sulla carne salata norcina, lardo, strutto, salumi, formaggio, sull'olio *a minuto* ma non sugli *oglivendoli* che circolavano per il paese e neppure sulla vendita del pesce e della frutta: «Ne da legumi in vendita (...) essendo questo diritto riservato al fittuario del posto della piazza¹¹⁵», ovvero a un altro *gabellota* che si sarebbe occupato di tassare i prodotti venduti al mercato.

La gabella sui prodotti alimentari era gestita in funzione dell'occorrenza e della convenienza dell'amministrazione¹¹⁶. Con l'occupazione napoleonica, infatti, e il conseguente riordino amministrativo, il comune di Barisciano divenne *centrale* e ad esso furono riuniti Poggio Pienze, Pienze, Villa, Petogna, San Martino di Pienze, San Pio delle Camere, Castelnuovo e Santo Stefano di Sessanio. I debiti ereditati da Poggio Pienze e da Pienze, nonché le rendite *mancate* di Santo Stefano, produssero un serio squilibrio generando un deficit di mille ducati nel bilancio del 1813¹¹⁷. Il 24 gennaio 1809 l'intendente consigliò al sindaco di Barisciano di stabilire qualche gabella, quella più conveniente alle circostanze locali, ma non sembrò una tassazione condivisa dal Consiglio decurionale né dal sindaco, il quale, lamentando il basso estagio raggiunto con l'affitto dei forni e degli altri *posti pubblici*, affermò che una gabella in luogo aperto, com'era Barisciano,

¹¹⁵ Ivi, fasc. 21, cc. 3r, 4v.

¹¹⁶ Sempre, però, con autorizzazione regia: «Quando (...) si voglia imporre un dazio Comunale, o variarlo colla corrispondente tariffa, fa d'uopo che vi preceda la reale autorizzazione». P. LIBERATORE, *Istituzioni della legislazione amministrativa vigente nel Regno delle Due Sicilie dettate nel suo privato studio di diritto dal Prof. P. Liberatore*, voll. 6, vol. I, Napoli 1836, p. 146. Anche tra Sei e Settecento la concessione dell'assenso regio all'introduzione o al rinnovo di dazi e gabelle, è quasi automatico, in A. BULGARELLI LUKACS, *I bilanci delle comunità*, p. 103.

¹¹⁷ ASAg, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 112A, fasc. 41, c. 17v. Sui deficit di bilancio dei comuni nel Decennio francese: A. DE MARTINO, *La nascita delle intendenze. Problemi dell'amministrazione periferica nel Regno di Napoli 1806-1815*, Napoli 1984, pp. 247-303.

nulla poteva valere perché il paese non aveva mura e sarebbe stato difficile tassare le merci in entrata e in uscita¹¹⁸. In questo caso, il termine di gabella, è da rapportare alla *gabella delle porte* di Aquila assumendo la fisionomia di un *dazio*, ovvero di un diritto di esazione sul movimento delle merci¹¹⁹.

Nello stesso periodo, a Poggio Picenze, anche i prodotti venduti nella pizzicheria erano esenti da gabella. Il *gabellota* non poteva pretendere dal *fittuario* della pizzicheria di *spettanza del comune* alcun diritto di gabella¹²⁰; ma essa era anche un incentivo per mantenere il pane nel municipio tassando quello immesso verso altri paesi: «Quelli che vogliono far pane a vendere ne' luoghi che non sono appartenenti alla Comune siano tenuti a pagare al Gabbellota una lira e centesimi trentadue per ciascuna soma macinata¹²¹». La fuoriuscita di pane dalle mura cittadine, d'altronde, poteva creare malumori popolari, come nell'aprile 1782 ad Aquila quando, ai *portinai* delle mura della città, fu ordinato di impedire l'uscita del pane, che veniva caricato *a soma* dai forestieri: «Onde la maggior parte dei cittadini [aquilani] rimane il più dei giorni senza pane e quindi strepitano e schiamazzano¹²²».

Lo stesso panettiere, in alcuni casi, poteva essere *gabellota* allo scopo di riscuotere una tassa sulla panificazione. A Paganica, nelle aste comprese tra il 1784 e il 1795, furono affittati due forni a coloro che volevano *attendere* all'affitto della *gabella della farina o sia jus panizandi*¹²³ oppure alla *gabella della farina o sia del pane a vendere*¹²⁴ così come in una coeva subasta per l'affitto dell'osteria, dove, all'oste: «[era] lecito di esigere la gabella delle bettole che si faranno in questa Terra la somma di grana venti la salma di vino che si venderà dalle (...) bettole [di Paganica]¹²⁵».

¹¹⁸ ASaQ, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 111, fasc. 50, cc. 1r-2r.

¹¹⁹ A. BULGARELLI LUKACS, *I bilanci delle comunità*, p. 86.

¹²⁰ ASaQ, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 112A, fasc. 35, c. 13r.

¹²¹ Ivi, c. 13v.

¹²² ASaQ, ACA, b. X24, vol. I, a seguire di c. 433r.

¹²³ ASaQ, *Regie Corti*, b. 43, c. 16r.

¹²⁴ Ivi, c. 86r.

¹²⁵ Ivi, b. 28, vol. VI, c. 13r.

Lo *jus prohibendi*, o *diritto proibitivo*, era noto, nel periodo ottocentesco, anche con il termine di *privativa*¹²⁶ e, oltre alla proibizione sulla vendita di un determinato prodotto, poteva essere inteso anche come una riscossione di denaro per una licenza di vendita¹²⁷ denominata, almeno a Paganica, *ius panizandi*, in riferimento al pane. I diritti proibitivi si esigevano quando l'amministrazione riservava a se stessa delle mansioni legate al pubblico servizio (come la molinatura) oppure alla produzione e alla vendita di una determinata merce (di fatto, un monopolio). L'eliminazione della concorrenza permetteva anche di riscuotere una tassa da chiunque volesse vendere determinati alimenti¹²⁸. È, tuttavia, l'aspetto interdittivo ad emergere: ne è d'esempio un'asta sulla vendita del pane a Santo Stefano di Sessanio in cui si convenne che *sia proibito ad altri vendere tal genere di pane*¹²⁹, così come a San Demetrio dove nessuno poteva vendere o immettere nel comune pane bianco o nero: «E che niuno possa venderlo nei contorni della piazza, né verun cittadino o altri possano costruire nel territorio del Comune particolari forni con istufa¹³⁰».

La *privativa*, eliminando qualsiasi concorrenza, era anche un incentivo per la partecipazione alle aste comunali che, a volte, nel caso di Barisciano, restavano deserte. Fu lo stesso panettiere Matteo Visca di San Demetrio a proporre al sindaco di Barisciano di voler prendere in affitto il forno sito nel quarto di Tricaglio, a patto che: «Niunaldro citadine o forastieri possa vender pane dentro il medesimo Commune forché colui che prenderà in fitto [l'altro] forno [di] pane a vendere sito nel quarto di Macchiola¹³¹».

Il panettiere, quindi, per mezzo del diritto proibitivo, ot-

¹²⁶ L. BIANCHINI, *Della storia delle finanze del Regno di Napoli*, voll. 2, vol. II, Napoli 1834, p. 351.

¹²⁷ Ciò è evidente ad Aquila, nel 1719, dove lo *jus prohibendi dei forni* è inteso come facoltà, da parte di un esattore, di esigere denaro da chiunque vendesse pane, con apposita licenza, in ASAq, ACA, b X26, vol. III, cc. 75r-v.

¹²⁸ A. BULGARELLI LUKACS, *I bilanci delle comunità*, p. 89.

¹²⁹ ASAq, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 112A, fasc. 35, c. 6v.

¹³⁰ Ivi, *San Demetrio*, b. 410B.

¹³¹ Ivi, *Barisciano*, b. 112A, fasc. 41, c. 14r.

teneva un'esclusiva sulla vendita, una *privativa*, auspicando maggiori introiti sul pane da lui prodotto assicurando, allo stesso tempo, la continua fornitura di pane alla cittadinanza, ma: «Dacché nell'anno 1808 furono tolti li diritti proibitivi, si è veduto un discapito considerevole [e] vi sono nati dei forti inconvenienti e disordini per l'insufficienza del pane¹³²». Tali parole del sindaco di San Demetrio riferiscono della legge 20 maggio 1808, n. 146, con cui si stabilì che, dal primo gennaio 1810, i diritti proibitivi che i comuni, da sempre, avevano imposto alla popolazione per incrementare gli introiti comunali, sarebbero stati soppressi anche se erano stati conservati con la legge 2 agosto 1806, n. 130 sull'eversione della feudalità. In quest'ultima, infatti, erano stati aboliti i diritti proibitivi feudali ma non quelli delle università, almeno fino a quando non si sarebbe stabilito un altro modo per colmare i deficit di bilancio con rendite diverse da quelle dei diritti proibitivi¹³³.

Disordini sulla vendita del pane si verificarono anche a Barisciano dove, in conseguenza delle *nuove leggi*, ci fu una liberalizzazione delle attività commerciali: «Si è creduto e si crede che ognuno sia libero ad aprire (...) una pizzicheria, una bettola a vender vino, la panizzazione del pane e questa libertà produrrà il discapito quasi totale alla Comune¹³⁴». In un carteggio dai toni concitati, il sindaco di Barisciano, Bartolomeo Tursini, asserì che l'antico esercizio dell'economia municipale era completamente distrutto. Con l'abolizione dei diritti proibitivi, infatti, l'uso dei forni comunali decadde e il municipio perse molti introiti a sfavore del bilancio. Il sindaco chiese all'intendente quali fossero i mezzi per supplire alle spese comunali e, allo stesso tempo, in che modo si potesse assicura-

¹³² Ivi, *San Demetrio*, b. 410B.

¹³³ Cfr. P. LIBERATORE, *Della feudalità suoi diritti ed abusi nel Regno delle Due Sicilie*, Napoli 1834, p. 78.

¹³⁴ ASAq, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 111, fasc. 50, c. 4v. Dove il sindaco riferisce anche di un tentativo di liberalizzazione delle attività commerciali di alcuni anni addietro che, in ogni caso, risultò fallimentare. È probabile che ciò sia accaduto con la presenza francese, nel 1799, quando, almeno in città, furono aboliti i *quattro rami del jus prohibendi*. Cfr. ASAq, ACA, b. T51, c. 13r.

re ai cittadini un'*annona persistente*¹³⁵, ovvero come non far mai mancare il pane alla popolazione. Nel caso di Barisciano, infatti, le conseguenze dell'abolizione dei diritti proibitivi del 1810, furono la perdita del monopolio, la minore partecipazione alle aste, la diminuzione degli introiti comunali, il malfunzionamento dei forni pubblici e, infine, la penuria di alimenti, in quanto, quei forni sorti per libera iniziativa, non riuscirono a garantire la fornitura del pane. Con l'affitto del forno o della *panatica* con clausola di *privativa*: «Gli appalti verrebbero a crescere il doppio di quelle che avrebbe senza *privativa* ed anche maggiormente perché [fissandola] viene assicurarsi l'annona in questo Comune¹³⁶». Una libera vendita del pane, senza *privativa*, anche secondo il sindaco di Navelli, era fonte di carestia: «Io sto sperimentando per Civita Retenga, in dove non vi è persona obbligata per la panatica, che il più delle volte manca il pane [perché le persone che vendono il pane] lo fanno a piacere loro, e non di continuo¹³⁷».

Nello stesso periodo, il 7 agosto 1812, il sindaco di San Demetrio, in riferimento ai quattro mulini comunali, chiese esplicitamente all'intendente di ripristinare i diritti proibitivi, ovvero di stabilire il divieto assoluto di macinare il grano in altri luoghi, fuorché dai quattro mulini ad uso municipale:

ne sono avvenuti due forti inconvenienti: il primo che quasi tutti i cittadini hanno abbandonati tali molini (...) ed in conseguenza l'affitto (...) è fin'ora ribassato più della metà di quel ch'era il tempo in cui esisteva il diritto proibitivo e si prevede già che nella nuova subasta o non si troveranno più ad affittare, oppure l'offerta sarà tale che non basterà neppure al mantenimento degli stessi¹³⁸.

La richiesta fu accettata dal Ministero dell'Interno, come

¹³⁵ ASAg, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 111, fasc. 50, cc. 1r-4v. Le richieste dei sindaci all'intendente per la ripristinazione dei diritti proibitivi giungono da ogni parte della Provincia. Le motivazioni sono la diminuzione delle rendite pubbliche e la mancanza di generi alimentari, in ASAg, *Intendenza, Serie II, Aquila*, b. 12, fasc. 22.

¹³⁶ Ivi, *Poggio Picenze*, b. 372B.

¹³⁷ Ivi, *Collepietro*, b. 231A.

¹³⁸ Ivi, *San Demetrio*, b. 410B.

si evince dall'asta per l'affitto dei quattro mulini dell'ottobre 1815, dove, in virtù dell'autorizzazione ministeriale del 15 dicembre 1812: «Sia tenuto ogni cittadino (...) e chiunque altro faccia pane nei forni di questo Comune, nonché il fittuario del forno di pane a vendere, di andare a macinare a detti molini [di San Demetrio], anche pel pane bianco, sotto la multa di ducati tre, a quattro (...) a favore del Comune¹³⁹». Una proibizione non dissimile da quella del 1671:

i cittadini che non vorranno andare a macinare [nei mulini di San Demetrio] possano andare a macinare dove li parerà ma siano obbligati pagare all'affittuario mezza coppetta di grano per salma di grano [e non pagando detta tassa] pagassero carlini trenta [da dare] la terza parte alla Corte, [un'altra terza parte] alla Madonna et la terza a chi rapporta, et si terrà secreto, et il grano vadi all'affittuario¹⁴⁰.

I diritti proibitivi per la gestione dei forni, almeno a Barisciano, sono ancora rintracciabili nel dicembre 1872 quando il Ministero dell'Interno manifestò di autorizzare, per l'ultima volta, l'uso della *privativa* per la vendita del pane e della carne: «La Scienza economica condanna ogni sorta di privilegi [che] inceppano la libertà di commercio e riescono in definitiva più dannosi che utili alla generalità dei consumatori¹⁴¹». Barisciano sembra essere tra gli ultimi del Regno a far uso di *privative*: «La giustezza di un tal principio [di liberalizzazione] è dimostrata dal fatto che a nessun Comune del Regno (...) è mai venuta in mente di ricorrere a *privativa* per la provvista e lo smercio dei generi di prima necessità¹⁴²». Ma l'amministrazione comunale replicò sottolineando la frequente mancanza di pane e l'esigenza di ricorrere alla *privativa* che, anche nel tardo Ottocento, quindi, è documentata come uno strumento di carattere annonario.

¹³⁹ Ivi, b. 411B.

¹⁴⁰ ASaq, ANA, Nr. *Eusani Tommaso di Aquila*, b. 927, vol. IX, c. 10bis. Anno 1671. Così come a Fagnano, nel 1756, dove i cittadini non potevano recarsi in mulini forestieri, in ASaq, *Regie Corti*, b. 35, c. 209bis.

¹⁴¹ ASaq, *Prefettura, Serie II, I Versamento, Barisciano*, b. 1183.

¹⁴² *Ibidem*.

Lo scopo del diritto proibitivo era quello di incrementare gli introiti del comune ma anche di non far mai mancare il pane: «Che sia ammessa la privativa nella vendita del pane acciò la Comune non sia [soggetta] alla mancanza e che il fornaro abbia da provvedere [per] il pane¹⁴³». Con una clausola di *privativa*, infatti, soprattutto nelle piccole università, l'unico responsabile della penuria del pane sarebbe stato il panettiere che, lavorando in un mercato privo di concorrenza, avrebbe avuto una elevata responsabilità in ambito sussistenziale. Aggiudicata l'asta, quindi, e accettate le condizioni d'appalto, la principale preoccupazione dei panettieri sarebbe stata quella di acquistare il grano che, in tempi di relativa abbondanza, si vendeva nella piazza. Il 14 aprile 1766 i magistrati aquilani proibirono un abuso introdotto dai fornai che alteravano il prezzo del grano acquistandolo nella *pubblica piazza* prima che i cittadini ne avessero fatta provvista: «Perciò (...) [fu ordinato che] (...) non possano essere loro [i fornai] i primi a rompere il prezzo del grano che si venderà nelle pubbliche piazze (...) prima che abbia sonata la Messa Grande del Duomo¹⁴⁴». In questo caso i panettieri cercarono di spuntare un prezzo più basso acquistando quanto più frumento fosse loro possibile. Di conseguenza, i commercianti, presentandosi ai cittadini con poco grano, avrebbero venduto le scorte rimanenti a un prezzo elevato attuando la solita attività speculativa. I magistrati municipali, inoltre, avrebbero rilevato una media del prezzo troppo alta e il *pane all'assisa* avrebbe subito dei rincari.

Lo svolgimento dei mercati, dunque, per evitare disordini e speculazioni, era strettamente regolato dal municipio, anche con il suono delle campane¹⁴⁵. Ad Aquila, e nel suo com-

¹⁴³ ASAq, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 114, fasc. 12, c. 5r.

¹⁴⁴ ASAq, ACA, b. X24, vol. I, c. 37r.

¹⁴⁵ A Napoli i rintocchi delle campane indicavano la fine dell'approvvigionamento da parte del pubblico. Cfr. G. CONIGLIO, *L'annona*, p. 706. Il mercato regolato al suono delle campane è noto anche nella Londra del Settecento dove i commercianti potevano procedere ai loro acquisti soltanto dopo aver dato precedenza ai poveri, al suono della seconda campana, in E. P. THOMPSON, *L'economia morale*, p. 64.

prensorio, era presente un'attenta vigilanza della piazza per mezzo di bilance ad uso dell'amministrazione, con verifiche della validità dei pesi e delle misure¹⁴⁶ e con la presenza di appositi deputati comunali per il controllo della vendita dei cereali¹⁴⁷.

È così possibile individuare, almeno tra Sette e Ottocento, una dinamica di approvvigionamento granario, già sintetizzata da Steven Kaplan¹⁴⁸, con l'esistenza di una *piazza di mercato* più o meno integrata, a seconda delle circostanze, a quella del *principio di mercato*.

Il potere municipale manteneva le distanze dal *principio di mercato*, cioè dal libero scambio, da quel sistema di relazioni in cui i prezzi erano determinati dalle forze impersonali della domanda e dell'offerta. Gli amministratori erano timorosi di lasciare il commercio del grano in *fede* dei mercanti che guardavano soltanto al profitto personale. Al mercato, quindi, veniva dato un confine fisico, la piazza, in cui era possibile applicare sorveglianza e regolamentazione¹⁴⁹. Allo stesso tempo gli amministratori comprendevano la necessità di conciliare le norme annonarie con la libertà di commercio in quanto regole troppo restrittive sull'attività del mercante avrebbero portato, quest'ultimo, a trattenere per sé il grano, nei propri magazzini, in attesa di circostanze favorevoli per venderlo a un prezzo più alto, generando periodi di carestia. Nel 1789 il procuratore della città di Aquila espose al preside:

¹⁴⁶ ASAq, *Intendenza, Serie II, Aquila*, b. 28, fasc. 12. «Il Comune di Fontecchio (...) avendo ottenuta la facoltà di celebrare un mercato (...) ha bisogno de' campioni per tre bilance», con campioni provenienti da Napoli. Ivi, *Fontecchio*, b. 252A.

¹⁴⁷ Ivi, *Aquila*, b. 23B, fasc. 42. Cfr. anche E. P. THOMPSON, *L'economia morale*, p. 64.

¹⁴⁸ Cfr. S. L. KAPLAN, *Principio di mercato e piazza di mercato nella Francia del XVIII secolo* in «Quaderni storici», 20 (1985), n. 58, pp. 225-239.

¹⁴⁹ S. L. KAPLAN, *Principio di mercato*, p. 230. Nel gennaio 1810 il sindaco di Aquila comunica all'intendente della Provincia che nei mercati di San Demetrio e di Popoli non c'è un'adeguata sorveglianza e ciò genera *monopoli* sul grano e l'aumento del prezzo del pane, in ASAq, *Intendenza, Serie II, Aquila*, b. 10B, fasc. 7.

i monopolisti della Terra di San Demetrio (...) in tutti i giorni di mercato (...) importano tutta la grossa quantità [di grani] che qui [ad Aquila] si conducono a vendere senza che sia permesso ai poveri (...) di comprarne per uso delle loro case o per la semina ad oggetto che ognuno [è] costretto a ricomprare a prezzi strangolatori da essi loro i grani stessi importati ne' mercati anzidetti ed infondacati nei loro granai unicamente per causa di un illecito commercio e strabocchevole guadagno coll'idea di propinare un'anticipata e concertata penuria¹⁵⁰.

Giancaterino Di Pasquale, *monopolista* della terra di San Demetrio, inoltre: «Si è dato a scorrere con grosse borse di denaro in questi convicini paesi ed aje incettando e comprando i grani (...) seminando denaro per restringer grani e caggionare in breve tempo una criminosia volontaria carestia¹⁵¹».

Di fronte all'atteggiamento speculativo dei *monopolisti*, quindi, gli amministratori opponevano una *piazza di mercato* evitando il libero commercio. La *piazza di mercato* serviva a evitare un lucro eccessivo da parte dei commercianti e consisteva in una regolazione del mercato con politiche annonarie *multiple* a seconda dei periodi di abbondanza, di annate medie, di annate scarse o di carestia. La libertà del mercante era una concessione fatta dal municipio in funzione delle contingenze: se in periodo di carestia i comportamenti speculativi venivano puniti, in tempo di abbondanza potevano anche essere accettati¹⁵². Lo scopo degli amministratori, infatti, era quello di garantire l'*annona*, ovvero la presenza di pane

¹⁵⁰ ASAQ, *Preside, Serie II*, b. 5, fasc. 91.

¹⁵¹ *Ibidem*. *Monopoli* sono segnalati nel mercato di San Demetrio anche in concomitanza della crisi agraria del 1815-1817 dove si sfruttava la cattiva stagione per vendere a caro prezzo il grano che i mercanti avevano saputo conservare nei loro fondaci. Altro modo di speculazione era quello di sfruttare la non equivalenza di prezzo tra province vicine. Modalità anch'essa nota a San Demetrio in cui si recavano persone da Teramo e da Chieti acquistando derrate: un'affluenza che svuotava le scorte cerealicole e provocava presto dei rincari, in M. PALOMBA, *La crisi agraria del 1815-1817 in Il Mezzogiorno preunitario: economia, società e istituzioni* a cura di A. Massafra, Bari 1988, pp. 154-155.

¹⁵² S. L. KAPLAN, *Principio di mercato*, p. 235.

ai consumatori. Ciò significava anche lasciare una minima libertà di commercio e di libero prezzo ai commercianti. In ugual maniera, un acquisto illecito di frumento da parte del panettiere, al di fuori della piazza, poteva essere tollerato in tempi di normalità.

Il fornaio, tuttavia, non avrebbe dovuto occuparsi soltanto del reperimento del grano o della farina, ma anche della legna perché, per condizione d'appalto, doveva sempre avere i forni *ardenti*¹⁵³.

Il possesso della legna per il forno (o delle frasche, che avevano un costo minore) non era scontato come lasciano presagire i vincoli municipali sull'utilizzo della selva demaniale. Nel caso di Assergi, i panettieri: «[non potevano] andare a legnare alla Macchia Grande ma soltanto in questa (...) alli medesimi assegnata nel locale detto Le Coste¹⁵⁴».

2 - Le condizioni d'appalto del forno di pane a cuocere

Nel forno di *pane a cuocere*, detto anche a *soccita* (a società), il fornaio non aveva il compito di vendere il pane ma di cuocere quello che le donne avevano ammassato in casa e poi trasportato nel forno¹⁵⁵. In cambio del servizio offerto, il panettiere poteva esigere del denaro, e in questo caso la sua attività si sarebbe limitata alla riscossione per il lavoro di cottura, ma poteva anche chiedere dell'altro pane, il *fornatico*, che avrebbe successivamente venduto per proprio conto. L'inclusione o meno della legna, o meglio, delle frasche¹⁵⁶ che, a seconda delle condizioni d'appalto, dovevano fornirsi dai cit-

¹⁵³ ASAQ, *Regie Corti*, b. 43, c. 87r.

¹⁵⁴ Ivi, b. 28, vol. V, cc. 61r-v.

¹⁵⁵ Un lavoro dalla fatica non trascurabile come lascia intendere la testimonianza di Paola Fattore, vedova di Picense: «Le strade sono pessime, e ne mesi invernali inaccessibili, ed impraticabili. La più delle volte le donne son cadute con il pane e col pericolo di riportarne danno nella persona». ASAQ, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 113B, fasc. 8.

¹⁵⁶ Avevano un costo minore ed erano utili per innalzare velocemente la temperatura del forno.

tadini o dal panettiere, incidevano sul costo del servizio (minore quando il combustibile era a carico dei cittadini).

A Castelnuovo il fornaio poteva ottenere un pagamento caratterizzato da due *pagnotte* e una *pizza a tavola* più le *frasche*¹⁵⁷; a Barisciano *dieci grana a tavola di sedici palate* di pane senza pretendere altro¹⁵⁸; a Poggio Picenze due *pagnotte* di pane *a tavola* più le *frasche*¹⁵⁹; a San Pio delle Camere due libbre di pane *a tavola*¹⁶⁰; a San Martino di Picenze una libbra *a tavola* più le *frasche*¹⁶¹; a Petogna di Picenze una *pagnotta da una libbra a tavola* più le *frasche*¹⁶²; a Casentino una *pagnotta* per ciascuna *tavola* di pane¹⁶³; a San Demetrio *due grana a tavola di sedici palate*¹⁶⁴; a Tussillo due *pagnotte* di pane o *due grani e mezzo* in denaro per ogni *tavola* di pane *che si cuocerà nel forno*¹⁶⁵; a Fossa *due grani* per ogni *tavola* composta da *sedici palate*¹⁶⁶; a Santa Maria del Ponte due *panelle* di pane per *diritto di fornatice* restando a carico dei cittadini scaldare il forno¹⁶⁷. Sono forme di pagamento attestate anche dall'iscrizione lapidea di Barisciano, nel 1737, in cui si richiedono, dal panettiere, al massimo, tre *panelle* per ogni *tavola* di pane portata a cuocere nel forno dai cittadini¹⁶⁸.

La *tavola* era un oggetto presente nei forni: a Barisciano, a fine Settecento, per edificare un forno di *pane a cuocere*, era necessario *farne la stufa*, il *frollone* per setacciare il grano e ottenere la farina, una *massa* per ammassare pasta, una *spia-*

¹⁵⁷ Ivi, b. 112A, fasc. 18, c. 5r.

¹⁵⁸ Ivi, b. 114, fasc. 12, c. 11r.

¹⁵⁹ Ivi, b. 113B, fasc. 2, c. 21v.

¹⁶⁰ Ivi. c. 23r.

¹⁶¹ Ivi. c. 26r.

¹⁶² Ivi, b. 113A, fasc. 27, c. 20v.

¹⁶³ Ivi, *San Demetrio*, b. 411A.

¹⁶⁴ Ibidem.

¹⁶⁵ Ibidem.

¹⁶⁶ Ibidem.

¹⁶⁷ Ivi, *Fontecchio*, b. 256B.

¹⁶⁸ Coeva all'iscrizione lapidea di Barisciano, una condizione d'appalto del 1739, ad Assergi, dove il *fittuario* del forno non poteva pretendere dai cittadini più di due *panelle a tavolo* di pane. Cfr. ASAq, *Regie Corti*, b. 28, vol. IV, c. 86v.

natora e dieci *tavole*¹⁶⁹; nel paese di San Demetrio il fornaio era costretto a mantenere a proprie spese le *tavole da poner pane* consegnategli dall'università, in sede di gara d'appalto, con l'obbligo di doverle restituire in buono stato, conformi a come ricevute¹⁷⁰. Nel 1817 il sindaco di Fontecchio inviò una richiesta di rimborso all'intendente per l'acquisto delle *tavole per il forno*, ad uso di trasportare il pane nelle *panetterie*, della lunghezza di 8 palmi: «Che giusta il prezzo corrente de' legnami di pioppo in questo Comune vagliono ducati 4 e grana 60¹⁷¹».

Le *tavole* erano usate sia dai cittadini che dai panettieri. Il fornaio le utilizzava per il trasporto del pane da un forno all'altro e, in alcuni casi, per andare nelle case dei cittadini: «Che [il] fornaro debba andare a prendere le tavole del pane ad ogni casa e persona che vorrà fare il pane e le terrà per cuocere il medesimo¹⁷²». Modalità consueta a Navelli, dove alcuni cittadini preferivano far portare il pane nelle proprie case dai panettieri, per mezzo della *tavola*, pagando un corrispettivo maggiore: «Che per la cuocitura del pane debba osservarsi l'antico solito quale è quello di esigere una panella di pane per ogni tavola da quelle persone (...) che portano il pane al forno, e a quegli altri che se lo fanno portare dalli stessi fornari due panelle di pane per ogni tavola di esso¹⁷³».

Il panettiere cercava di organizzare a suo vantaggio, e nel miglior modo possibile, i costi per ogni infornata, soprattutto per risparmiare la legna. Il pagamento ricevuto, le *panelle*, era incentrato sull'infornata a pieno carico che poteva essere di *sette tavole di pane*¹⁷⁴ o di *sei tavole di pane*¹⁷⁵. Nel caso fossero capitati cittadini *sprovvisi di compagnia*, ovvero con poco pane da cuocere e senza la possibilità di riempire il forno con più *tavole*, ma soltanto con una *tavola*, il panettiere non avrebbe potuto approfittare di simile mancanza e, seppur bru-

¹⁶⁹ ASaq, ANA, Nr. *Bulsei Giovanni di Barisciano*, b. 2594, c. 33r.

¹⁷⁰ ASaq, *Intendenza, Serie II, San Demetrio*, b. 411B.

¹⁷¹ Ivi, *Fontecchio*, b. 251A.

¹⁷² ASaq, *Regie Corti*, b. 28, v. VII, c. 4v.

¹⁷³ ASaq, *Intendenza, Serie II, Navelli*, b. 310A.

¹⁷⁴ ASaq, *Regie Corti*, b. 28, vol. VI, c. 32r.

¹⁷⁵ Ivi, vol. VII, c. 22r.

ciando combustibile come se fosse un'intera infornata, non avrebbe potuto pretendere, per pagamento, nient'altro che *due panelle*¹⁷⁶. Sulla base delle convenzioni d'asta gli era proibito di tenere per sé le rimanenti frasche portate dai cittadini per scaldare il forno, sotto pena di cinque carlini¹⁷⁷, mentre gli era concesso di non riconsegnare, e tenere sempre per sé, la brace¹⁷⁸. Era anche consueto di vietare ai cittadini di lasciare la legna nel forno per farla asciugare o seccare¹⁷⁹. Cosa utile in inverno ma che danneggiava la salubrità del luogo di cottura, creando inconvenienti sulla gestione del combustibile. Vanno anche ricordati i problemi relativi al trasporto: il panettiere Giovanni Sericola di Castel del Monte perse due animali a causa del trasporto della legna e fu costretto a carregarla con le proprie spalle¹⁸⁰.

Per cuocere il massimo numero di *tavole* in un'unica infornata, il panettiere cercava di organizzare e completare il piano di cottura per mezzo di apposite liste di prenotazione. Le condizioni d'appalto regolavano la buona condotta dell'affittuario che non doveva favorire persona alcuna perché ciò avrebbe dato luogo a fuorvianti e inopportuni litigi. Nell'*associare il pane*, l'appaltatore non poteva posporre coloro che erano stati i primi a richiederne la *cuocitura*¹⁸¹; per evitare discussioni, i *fittuari* non dovevano far stare nel forno altra gente: «Fuorché quella che dovrà cuocere il pane per così evitare le mormorarsi contro del prossimo e le offese contro Iddio¹⁸²».

Il guadagno del panettiere consisteva nell'impasto del pane ricevuto, in cambio della cottura, che avrebbe poi venduto sotto forma di *panella* e il cui peso doveva essere idoneo ai termini dell'assisa. Tutta quella quantità di pane ritratta, poteva essere venduta nel medesimo forno¹⁸³ o nei luoghi di

¹⁷⁶ Ivi, b. 73, c. 57r.

¹⁷⁷ Ivi, b. 28, vol. VII, c. 22r.

¹⁷⁸ Ivi, vol. IV, c. 262r.

¹⁷⁹ ASAq, *Provenienze Diverse*, b.18, c. 46r.

¹⁸⁰ ASAq, *Intendenza, Serie II, Castel del Monte*, b. 210A, c. 277r.

¹⁸¹ Ivi, *San Demetrio*, b. 416B.

¹⁸² ASAq, *Provenienze Diverse*, b. 18, c. 137r.

¹⁸³ ASAq, *Intendenza, Serie II, San Demetrio*, b. 414B.

mercato, da un paese all'altro¹⁸⁴, ma soltanto in quelle piazze, come visto in precedenza, dove non vigevano i diritti proibitivi. Il pane, inoltre, poteva essere venduto nelle osterie¹⁸⁵ a *pagnotte da un grano* o un tornese l'una oppure a *taglio*¹⁸⁶.

L'oste di Assergi, nel 1784, oltre al vino, era obbligato a non far mai mancare il pane bianco che doveva essere comperato esclusivamente nella città di Aquila sotto pena di carlini due¹⁸⁷ e non il *pane delle porte* ma quello ad uso della città¹⁸⁸. Il *pane delle porte* era quello utilizzato per far *mercimonio* da parte dei fornai aquilani che, nella seconda metà del Settecento, furono accusati dai magistrati municipali di far uscire dalle mura di Aquila molte *some* di pane lasciandone privi i cittadini: «Perché quello che giornalmente [i fornai panificavano] lo facevano caricare a soma da forestieri anche fuor di contado¹⁸⁹».

Sono proprio le osterie ad avere uno stretto legame con i forni, soprattutto tra Cinque e Settecento, quando la panificazione poteva avvenire nella stessa *casa ad uso di osteria*, come si può evincere dall'affascinante *inventario de robbe* dell'osteria di S. Tommaso di Civitatomassa, risalente al giugno 1554: *in primis una mastra da far pane*, dodici tavole per il pane con *pannuccio intierno* per coprire il pane, una pala per infornare; utensili del forno assieme ad oggetti per tagliare la carne oltre che *uno mottillo da mottar lo vino*, una fiasca di rame per l'olio; arnesi da cucina assieme a tre lucerne *et una linterna* e cinque lenzuola per passar la notte¹⁹⁰. Osterie che, quindi, includevano anche la presenza di un forno per cuo-

¹⁸⁴ Il marchese Caracciolo, per ogni *minima cosa*, maltrattava le *genti*: «[gli] uomini del [Poggio Picense], ed altre Terre convicine, (...) vengono in Terra di Barisciano a vendere pane, ed altre robbe, ed uno del Poggio sotto pretesto che il pane non era di peso lo carcerarono e gli levarono una mula». ASAq, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 111, fasc. 45, c. 23v.

¹⁸⁵ ASAq, *Regie Corti*, b. 43, c. 107r.

¹⁸⁶ Ivi, b. 28, vol. IV, cc. 136v, 20v.

¹⁸⁷ Ivi, c. 221v.

¹⁸⁸ Ivi, vol. VI, c. 13r.

¹⁸⁹ ASAq, ACA, b. X24, vol. I, a seguire di c. 433r.

¹⁹⁰ ASAq, ANA, *Nr. Verterio Paolo di Aquila*, b. 139, vol. XI, cc. 245r-245bis.

cere il pane, come nel 1671 a Barisciano, nell'*inventario della pannataria* del marchese Caracciolo dove erano presenti, tra le altre cose, un materasso nuovo, tre *pagliaricci*, uno nuovo e due usati, sei *coscini con lana* assieme agli attrezzi per il forno quali tre pale di legno per infornare il pane, una *spianatora* di noce, una mastra di noce per ammassare, le tavole per *ponere il pane caldo*, una bilancia di ferro, oggetti per la cucina come i barili ad uso di acqua e di vino, *mantili* per la tavola, un paio di *bilanciole* di rame nuove, una padella di rame nuova e due fiaschi per l'*oglio di terra*, ovvero terracotta¹⁹¹.

Il forno di *pane a cuocere* non veniva utilizzato soltanto dai cittadini ma anche da quei panettieri che lavoravano nei forni di *pane a vendere*. Nel 1816 il fornaio Giovanni Emilio, che aveva in appalto il forno di *pane a cuocere* di San Pio delle Camere, cercò di obbligare l'altro affittuario della *panatica* di cuocere il pane nel suo forno, minacciando il sindaco di non pagare più l'estaglio convenuto nelle condizioni d'appalto: «L'unico introito che poteva farsi (...) era il [ricavato] della cottura del pane della panatica [ossia forno di *pane a vendere*] del Comune ma il sindaco (...) l' [aveva] appaltata a un forestiero che cocendo il pane nel proprio Comune lo [portava] di rado a vendere in [San Pio]¹⁹²». In questo caso specifico la richiesta fu rifiutata dall'intendente perché, in sede di aggiudicazione d'asta, non fu previsto il beneficio del diritto proibitivo.

Infine, è opportuno sottolineare una certa mobilità dei fornai (che non sempre lavoravano nel paese di origine) come il già citato Matteo Visca che, da San Demetrio, si recava a Barisciano per gestire il forno del quarto di Macchiola, occupandosi anche della vendita del pane bianco a Santo Stefano. Non si riscontrano interdizioni sulla gestione di più forni da parte di un singolo appaltatore e non sono attestati divieti sul tenere a servizio dei garzoni che, anzi, figurano come una cosa nota e consentita: «[che il panettiere] sia tenuto (...) impiegare le sue persone per [il] forno¹⁹³»; in alcuni casi è obbligato dalle

¹⁹¹ Ivi, *Nr. Museo Giambattista di Barisciano*, b. 953, vol. I, cc. 147v-160v.

¹⁹² ASAq, *Intendenza, Serie II, Barisciano*, b. 113B, fasc. 7.

¹⁹³ ASAq, *Provenienze Diverse*, b. 18, c. 152v.

stesse condizioni d'appalto: «[il panettiere] si obbliga (...) di mettere a suo conto un fornaro in uno dei forni accioche tutti due stiano continuamente aperti¹⁹⁴», anche se non poteva subaffittare tale attività¹⁹⁵. Panettieri che sembrano anche recarsi da Aquila, dove c'erano comunità di commercianti forestieri, verso i paesi circostanti, come Giovanni Vitalli di Milano, *furnaris* nel 1671 a Barisciano¹⁹⁶ e Vincenzo Cicconi della *marca di Ancona* che, nel 1790, aveva fatto richiesta all'università di Barisciano di aprire un forno nel quarto di Tricaglio¹⁹⁷ oppure Bernardo Nicolò, *pubblico formaio* della città di Aquila, al quale fu affidata la vendita del pane a Bagno per l'anno 1784¹⁹⁸.

3 - Il grano dell'annona e conclusioni

In alcune condizioni d'appalto di fine Settecento i panettieri sono costretti a panificare il *grano dell'annona*, ovvero quello acquistato in via preventiva o emergenziale dal municipio, per garantire la fornitura di pane ai cittadini di fronte a una forte carenza o ai prezzi eccessivi raggiunti nelle piazze.

Il 15 febbraio 1783, Pietro Giusti, panettiere della Terra di Assergi, fu il miglior oblatore per l'appalto del *pane dell'annona* al prezzo di 12 ducati da versarsi mensilmente per l'affitto del forno, a patto di panificare 50 *salme* di grano consegnategli direttamente dall'università. Il pane doveva essere venduto a peso, ovvero al prezzo, di grazia, di 11 grana per ogni *decina*. Un importo che scaturiva dalla divisione di una *salma* di grano per quella quantità di pane conosciuta per *giusta esperienza* di deputati e *massari*¹⁹⁹.

Il 3 dicembre 1793, a seguito dei consueti bandi pubblicati a Lucoli, Gioacchino De Paulis riuscì ad aggiudicarsi l'appalto

¹⁹⁴ Ivi, b. 7, c. 92r.

¹⁹⁵ Ivi, b. 18, c. 152v.

¹⁹⁶ ASaq, ANA, *Nr. Museo Giambattista di Barisciano*, b. 953, vol. I, cc. 147v-160v.

¹⁹⁷ Ivi, *Nr. Bulsei Giovanni di Barisciano*, b. 2594, cc. 31v-35v.

¹⁹⁸ ASaq, *Provenienze diverse*, b. 17, c. 163r.

¹⁹⁹ ASaq, *Regie Corti*, b. 28, vol. IV, c. 216r.

per l'affitto del *forno per l'annona* con tali patti e condizioni: «Di panificare il grano [acquistato] per l'uso dell'intera cittadinanza con corrispondere [a] decine quarantatré e libre due di pane per [ogni] salma di grano (...) che i magistrati amministratori (...) [avrebbero consegnato] (...) in detto tempo [di un anno]». Il pane doveva essere venduto al peso stabilito dal municipio: per ogni *salma* di grano dovevano essere panificate 43.2 *decine* di pane di cui il fornaio doveva *darne conto* ai magistrati ogni otto giorni²⁰⁰.

Nel 1803, il fornaio Giacomo Aritelli si obbligò, nei confronti dell'università di Assergi, di mantenere la popolazione *a pane* per tutto il mese di agosto e che, terminato il grano acquistato dall'università: «Sia esso Aritelli tenuto e obbligato a suo conto provvedere il grano necessario e di non far mancare il pane (...) che [venderà] alla [assisa] dei mercati di San Demetrio²⁰¹». Non mancano quelle stesse condizioni già incontrate nelle aste dei forni di *pane a vendere*, in tempi di normalità, ovvero: «Che il pane sia ben cotto, e di giusto peso, e di buona qualità²⁰²».

Di fronte alla carestia e all'assenza di grano nelle piazze, anche le piccole università, come Barisciano, erano costrette ad acquistarlo a un prezzo molto alto, indebitandosi. Come accadde nel primo Seicento:

per la penuria et mala raccolta [dell'anno 1608] la università di Barisciano si trova in gran bisogno e necessità di grano, et per conto dei suoi cittadini, et (...) di poveri, et per beneficio et comodo di detta università, è necessario (...) comprare (...) mille tomoli di grano et farne pane [corrispondente] tra essi cittadini acciò no morano de fame, e che per questo è necessario pigliare a censo ducati [due mila]²⁰³.

Nonostante gli acquisti di grano di carattere preventivo²⁰⁴,

²⁰⁰ ASaq, ANA, *Nr. De Felicis Gaetano di Lucoli*, b. 1789, cc. 66v-68r.

²⁰¹ ASaq, *Regie Corti*, b. 28, vol. VI, c. 34r.

²⁰² Ibidem.

²⁰³ ASaq, ANA, *Nr. Rota Giambattista di Barisciano*, b. 599, vol. III, c. 22v.

²⁰⁴ Non è possibile valutare, in questa sede, l'impatto delle nuove nor-

le attestazioni tardo settecentesche lasciano intendere come l'acquisto del frumento, da parte dell'amministrazione, fosse di carattere emergenziale. La città di Aquila, nel 1823²⁰⁵, era ancora in debito nei confronti di molte famiglie, le quali, nella crisi granaria avvenuta tra il 1801 e il 1802, avevano ceduto al municipio la somma di 5.723 ducati²⁰⁶ con l'obiettivo di non far salire il prezzo del pane: «Per effetto della penuria [del grano] del 1801 furono messi in contribuzione molti benestanti del luogo per provvedere i grani necessari (...) fuor di Provincia e principalmente nel Vasto [in modo che] non accrescesse l'assisa del pane venale». Per risanare il deficit, fu imposto un dazio sul macinato di otto grana, per ogni tomolo di grano, allo scopo di risarcire i contribuenti che avevano somministrato il denaro per l'annona²⁰⁷.

Non c'è evidenza di granai pubblici a carattere permanente: nel 1789, ad Aquila, a causa di carestia e cattivi raccolti, i popolani si rivolgono alla Regia Udienza lamentando la mancanza di pane e vengono convocati i benestanti della città per farli impegnare a vendere il grano al prezzo dell'assisa, cioè di calmieri, permettendo, così, la panificazione nei forni. Secondo i popolani, erano i nobili a possedere i fondaci per la conservazione dei cereali: l'accumulazione di grano da parte loro, portava il popolo a comprarne a caro prezzo anche solo per uso di semina e non solo per la sussistenza²⁰⁸. Il frumento, quindi, veniva conservato in granai privati, ad uso di coloro che commerciavano con esso, i *monopolisti*, e non dal municipio.

me annonarie impartite dalla Capitale: nel 1778 venne istituita la Giunta delle Annone del Regno per vigilare su una normativa che coinvolgerà tutte le province. Si stabilì l'obbligo per ogni università di istituire una provvista pubblica. L'idea era quella di concedere permessi di esportazione del grano soltanto quando le università avrebbero assicurato il proprio rifornimento ma, nel 1788, la Giunta venne abolita, dimostrata si un clamoroso fallimento, in E. ALIFANO, *Il grano, il pane*, pp. 246, 264. Cfr. anche P. MACRY, *Mercato e società nel Regno di Napoli. Commercio del grano e politica economica nel Settecento*, Napoli 1974, p. 85.

²⁰⁵ ASAq, *Intendenza, Serie II, Aquila*, b. 22B, fasc. 17.

²⁰⁶ Ivi, b. 9, fasc. 21.

²⁰⁷ Ivi, fasc. 74.

²⁰⁸ U. DANTE, *Liti annonarie*, p. 75.

La gestione di un granaio da parte del municipio, a carattere permanente, avrebbe portato ad un'amministrazione diversa dell'approvvigionamento cerealicolo, cioè a una distribuzione diretta e stabile delle granaglie, a prescindere dalle esigenze congiunturali, con appositi uffici amministrativi da cui i panettieri avrebbero dovuto rifornirsi. La conservazione del grano, inoltre, poteva portare al deterioramento dello stesso, a ulteriori complicazioni: nell'agosto 1775, ad Aquila, i fornai non vollero essere obbligati ad acquistare il grano precedentemente comperato dai magistrati, sia perché esso era ormai avariato (a causa del tempo passato dall'acquisto) sia perché il prezzo del grano era ormai diminuito. L'utilizzo di quei cereali avrebbe portato alla vendita di un pane di pessima qualità e dal costo altissimo; la notizia aveva già raggiunto i cittadini che fremevano e ribollivano: «Perché la cittadinanza vuole il panizzo a quel giusto prezzo che si vende il grano e vuole il pane di grano nuovo ed ottimo²⁰⁹».

In antico regime, granai e strutture specializzate alla conservazione delle derrate non erano cosa solita, ma un bene raro. Nelle città, la conservazione del grano, era un attributo delle famiglie eminenti²¹⁰. Le carestie non sempre erano causate da una bassa produzione cerealicola ma anche dalle speculazioni sulla vendita e distribuzione delle granaglie da parte di quei *monopolisti* che attendevano il momento opportuno per speculare sui prezzi, dopo aver nascosto il grano nei loro magazzini.

La distribuzione del grano e del pane erano un nodo fondamentale delle questioni annonarie²¹¹. È opportuno constatare che la stessa attività del forno di *pane a cuocere*, testimoniata anche dall'iscrizione lapidea di Barisciano, aveva caratteristiche distributive: pagare la cottura del pane per mezzo di altro pane, il *fornatico*, non era una cosa trascurabi-

²⁰⁹ ASAg, ANA, Nr. Panosetti Francesco Nicola di Aquila, b. 1887, vol. III, cc. 24v-26r.

²¹⁰ R. P. CORRITORE, *Horrea. Un'istituzione che «va e viene» nella politica annonaria delle città di antico regime* in «Storia urbana», 35 (2012), n. 134, pp. 11-13.

²¹¹ Cfr. D. STRANGIO, *Di fronte alla carestia*, p. 167.

le nell'ambito delle piccole realtà municipali, come quella di Barisciano: il *fornatico*, composto dalle *panelle* confezionate con grano acquistato dai cittadini al mercato, o coltivato in un regime familiare di sussistenza, contribuiva all'abbondanza del pane in vendita, quindi alla *grascia*. Il diritto proibitivo, inoltre, obbligava i fornai a non far mai mancare il pane, a distribuirlo costantemente, scopo principale di qualsiasi sistema annonario²¹². Le gabelle, invece, potevano incentivare o disincentivare la presenza di un prodotto al mercato ma potevano anche servire per controllare le quantità di grano in entrata e in uscita dalle mura cittadine, per offrire agli amministratori un'informazione sulle quantità di derrate circolanti²¹³. Almeno nelle condizioni d'appalto per lo *jus prohibendi dei forni* del 1719 di Aquila, i panettieri dovevano pagare una gabella di *quattro grana* alle porte dopo essere usciti dalle mura per macinare il grano nei mulini: «[anche] per confirmare se la quantità di grano che ciascheduno di essi avrà macinato sarà corrispondente alli forni del pane che ciascheduno di essi avrà dato in nota²¹⁴». Se le gabelle offrivano informazioni agli amministratori sulle quantità di grano circolanti, in questo caso, sembrano anche essere uno strumento di controllo della qualità della farina, che poteva essere parzialmente occultata dal panettiere per essere riutilizzata in tempi di carestia o di rialzo dei prezzi del grano.

Restano del tutto da indagare i soggetti produttori dei cereali, le famiglie "eminenti" e gli interessi economici che gravitavano attorno alle questioni annonarie. Per mezzo delle condizioni d'appalto, tuttavia, è stato possibile intuire il lungo perdurare dei *mercati regolati* ancora presenti nel corso

²¹² L'uso del diritto proibitivo per combattere la penuria del pane è testimoniato anche dal sindaco di Popoli, nel 1837, quando ritenne inopportuno l'uso del *diritto proibitivo sul pane* in quanto Popoli era un *centro di commercio degli Abruzzi* e il genere già abbondava, in ASAq, *Intendenza, Serie II, Popoli*, b. 1072A.

²¹³ Come mezzo per scongiurare carestie, seppur a livello generale, Tappia ricorda, nei suoi scritti, l'importanza di avere un'informazione sulla quantità di grano prodotto, sul consumo di esso e sulla spesa affrontata dai *massari* per acquistarlo, in A. BULGARELLI LUKACS, *Della carestia*, p. 67.

²¹⁴ ASAq, ACA, b. X26, vol. III, cc. 76r-v.

dell'Ottocento nonché il rapporto biunivoco tra Aquila e territorio, in particolare con San Demetrio. Ciò, probabilmente, è in relazione ad aspetti inerenti la scarsa produttività, tipica dei luoghi di montagna, le esigue vie di comunicazione che provocavano la frammentazione dei mercati²¹⁵ e, in ultimo, ma non meno importante, il legame socio-economico tra città e contado della cui trama, però, la storiografia moderna poco si è occupata.

²¹⁵ M. PALOMBA, *La crisi agraria*, p. 151. Cfr. anche P. MACRY, *Mercato e società*, pp. 176-177.

