

79



Proposte e ricerche

Economia e società nella storia dell'Italia centrale

ANNO XL - ESTATE / AUTUNNO 2017

Università degli studi di Camerino, Chieti-Pescara, Macerata,
Perugia, San Marino, Università Politecnica delle Marche



Proposte e ricerche

Economia e società
nella storia dell'Italia centrale



79

anno XL - estate / autunno 2017



Proposte e ricerche

rivista semestrale

anno XL, estate / autunno 2017

ISSN 0392-1794

ISBN 978-88-6056-560-0

© 2018 eum edizioni università di macerata,
Italy

Registrazione al Tribunale di Ancona n.
20/1980

I fascicoli di «Proposte e ricerche» escono semestralmente a cura di: Università Politecnica delle Marche (Dipartimento di Scienze economiche e sociali); Università degli Studi di Camerino (Scuola di Giurisprudenza); Università degli studi “Gabriele d’Annunzio” di Chieti-Pescara (Dipartimento di Scienze filosofiche, pedagogiche ed economico-quantitative); Università degli studi di Macerata (Dipartimento di Studi umanistici - Lingue, Mediazione, Storia, Lettere, Filosofia); Università degli studi di Perugia (Dipartimento di Lettere - Lingue, Letterature e Civiltà antiche e moderne); Università degli Studi della Repubblica di San Marino (Centro Sammarinese di studi storici).

Direzione

Franco Amatori (Università Bocconi di Milano), Ivo Biagianti (Università di Siena-Arezzo), Francesco Chiapparino (coordinatore, Università Politecnica delle Marche), Renato Covino (Università di Perugia), Catia Eliana Gentilucci (Università di Camerino), Marco Moroni (Università Politecnica delle Marche), Paola Pierucci (Università di Chieti-Pescara), Carlo Pongetti (Università di Macerata).

Consiglio scientifico

Girolamo Allegretti, Ada Antonietti, Francesco Bartolini, Fabio Bettoni, Giancarlo Castagnari, Giorgio Cingolani, Maria Ciotti, Augusto Ciuffetti, Emanuela Di Stefano, Costantino Felice, Luigi Vittorio Ferraris, Roberto Giulianelli, Olimpia Gobbi, Paola Magnarelli, Fabrizio Marcantoni, Amoreno Martellini, Remo Morpurgo, Paola Nardone, Giacomina Nenci, Renato Novelli, Raul Paciaroni, Grazia Pagnotta, Giorgio Pedrocchio, Carlo Pongetti, Paolo Raspadori, Luigi Rossi, Patrizia Sabbatucci Severini, Renato Sansa, Marco Severini, Ercole Sori, Gino Troli, Manuel Vaquero Piñeiro, Carlo Verducci, Carlo Vernelli, Gianni Volpe.

Redazione

Maria Ciotti, Augusto Ciuffetti, Emanuela Di Stefano, Roberto Giulianelli (segretario), Paola Nardone, Paolo Raspadori.

Università Politecnica delle Marche, Facoltà di Economia “Giorgio Fuà”, Dipartimento di Scienze economiche e sociali, p.le Martelli, 8 - 60121 Ancona; tel. 0712207159; web: <http://www.proposteericerche.it>; e-mail: r.giulianelli@univpm.it

Referees

Tutti i contributi pubblicati in «Proposte e ricerche» sono preventivamente valutati da esperti interni alla rivista. I contributi inseriti nella sezione monografica e nella sezione *Saggi* sono valutati in forma anonima da esperti esterni.

Abbonamenti e fascicoli singoli

L’abbonamento annuale, comprensivo del rimborso delle spese di spedizione, è di euro 30,00 (estero euro 40,00). Esso dà diritto a ricevere i due fascicoli semestrali e i *Quaderni* che usciranno nel corso dell’anno. Può essere sottoscritto tramite bonifico bancario a Intesa S. Paolo, IBAN: IT98 J03069 13401 100000300004 - codice BIC/SWIFT: BCITITMM.

Il prezzo di un singolo fascicolo è di euro 20,00.

Editore-distributore

eum edizioni università di macerata
Centro Direzionale, Via Carducci, snc - 62100
Macerata; tel. (39) 733 258 6081, fax (39) 733
258 6086, web: <http://eum.unimc.it>, e-mail: info.ceum@unimc.it

Orders/ordini: ceum.riviste@unimc.it

Progetto grafico

+ studio crocevia

Impaginazione

Carla Moreschini

Sommario

Formaggi e vini. L'agroalimentare italiano tra industria e tipicità

- Francesco Chiapparino e Paolo Tedeschi
9 Formaggio e vino: per una storia del settore agroalimentare in Italia
- Gianpiero Fumi
17 Non un alimento qualsiasi. Riflessioni sull'industrializzazione del latte alimentare in Italia nell'Otto e Novecento
- Rita D'Errico
39 Dal Pecorino romano al "Cacio romano". Come nasce (e si trasforma) una Dop
- Renato Ghezzi
57 Il Pecorino toscano: dall'Ottocento a oggi
- Andrea Locatelli e Ilaria Suffia
73 Il marchio nell'industria casearia italiana del Novecento: quale strategia?
- Paolo Tedeschi
101 Note di *eno-storia economica*: viticoltura e produzione di vino nei *terroirs* italiani (secoli XVIII-XX)
- Dario Dell'Osa
113 Viteicoltura e produzione enologica in Abruzzo nel Novecento
- Luciano Maffi
135 *Terroir* e sviluppo economico. La viticoltura e l'enologia nel Basso Piemonte e nell'Oltrepò Pavese (secoli XIX e XX)

- Luca Mocarelli e Manuel Vaquero Piñeiro
 153 Imprenditoria vinicola nell'Italia centrale: dalla mezzadria ai mercati globali
- Ezio Ritrovato
 175 La riqualificazione enologica pugliese negli ultimi cinquant'anni: i vini rosati
- Stefano Magagnoli
 189 Tipicità, memoria, tradizione. Le emozioni al servizio della produzione

Saggi

- Luca Andreoni
 211 Controllo inquisitoriale e libri degli ebrei: Ancona nella prima metà del XVIII secolo
- Stefania Ecchia
 225 Un modello di sviluppo per la Sublime Porta. Il monopolio del sale e la tassazione della pesca sotto l'Amministrazione del debito pubblico ottomano (1881-1914)

Note

- Marco Santillo
 243 L'economia sociale di mercato: tra attualità e tradizione storica
- Sergio Salvi
 261 Varietà di mais e pellagra nella provincia di Macerata (1879-1913)

Convegni e letture

Convegni

- 269 Giorgio Cingolani, *L'Adriatico tra sogno e realtà* (Pescara, 18-19 ottobre 2017)
- 271 Augusto Ciuffetti, *Storia e aree interne. Percorsi di ricerca interdisciplinari* (Perugia, 9-10 novembre 2017)
- 277 Serena Casu, *La Cines-Pittaluga e le altre. Modelli di produzione cinematografica tra le due guerre* (Roma, 27 novembre 2017)

282 Marianna Astore, *Banche e fusioni. Storici e archivisti a confronto* (Milano, 1° dicembre 2017)

Lecture

285 Ercole Sori *legge* Girolamo Allegretti (a cura di), *Città di San Marino. Storia dei castelli della Repubblica di San Marino*

290 Emanuela Locci *legge* Silvio Labbate, *Illusioni mediterranee: il dialogo euro-arabo*

292 Giancarlo Castagnari *legge* Stefano Orazi, *Nazione e coscienza. Il liberalismo moderato di Filippo Ugolini (1792-1865)*

293 Maria Ciotti *legge* Chiara Coletti e Stefania Petrillo (a cura di), *Luoghi, figure e itinerari della Restaurazione in Umbria (1815-1830). Nuove prospettive di ricerca*

301 **Rassegna bibliografica**

305 **Summaries**

Francesco Chiapparino e Paolo Tedeschi

Formaggio e vino: per una storia del settore agroalimentare in Italia

Formaggio e vino: l'associazione a cui è dedicata la sezione monografica di questo numero 79 di «Proposte e ricerche» si basa solo casualmente su una combinazione culinaria, pure felice ancorché legata più che altro al gusto d'oltralpe, ed è piuttosto motivata da tendenze recenti della ricerca storica italiana. La serie di contributi che qui si presenta, infatti, raccoglie gran parte degli interventi presentati al seminario "Prospettive e ipotesi di ricerca sulla storia dell'industria alimentare italiana", tenutosi ad Ancona, all'Università Politecnica delle Marche, il 13 e 14 gennaio 2017 e preceduto da un'analoga iniziativa, dedicata ad "Agro-Industry Vs. Typicality. The Italian agro-food economy in the 19th and 20th century", svoltasi all'Università di Roma Tre il 19 febbraio dell'anno precedente. Prima, in mezzo e dopo questi incontri, c'è stata poi tutta una serie di altri appuntamenti, variamente collegati alle tematiche dell'industria alimentare e agli argomenti qui presentati, nei quali un numero relativamente cospicuo di studiosi, tra cui gli autori dei contributi presenti in questo fascicolo, hanno avuto modo di confrontarsi e discutere: dal seminario su "L'industria alimentare nel Novecento. Il caso italiano nel contesto internazionale", tenutosi all'Università Cattolica di Milano il 7 luglio 2016, alle sessioni dedicate appunto al vino e al formaggio al Congresso internazionale di storia economica di Kyoto dell'agosto 2016, a quelle su temi analoghi del recente convegno della European Rural History Organization (Eurho) di Lovanio a, infine, il convegno di Bordeaux sui "Produits oubliées" e quelli dell'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Iehca) di Tours del 2015 e 2016, solo per menzionare le occasioni più importanti e di natura accademica ufficiale.

Con questa sezione monografica, insomma, «Proposte e ricerche» si propone di presentare linee di ricerca e un dibattito non episodici, benché lo faccia in maniera non completa per quanto riguarda le prime e presenti ancora a un stadio frammentario il secondo. L'idea, in altri termini, è quella di gettare uno sguardo su alcuni orientamenti recenti della storiografia eco-

nomica e sociale in Italia e rendere conto di un filone di studi assai attivo in questo momento. Del resto, la frammentarietà della prospettiva complessiva che soggiace ai contributi qui proposti rispecchia largamente lo stato della storiografia dell'industria agroalimentare italiana e indica bene come nel suo insieme essa rappresenti ancora una sorta di cantiere aperto, in cui le domande prevalgono sulle risposte, ma che proprio per questo promette di essere fecondo e presenta ampi margini di avanzamento. Le difficoltà di tracciare un quadro generale della posizione complessiva del comparto alimentare all'interno della crescita economica, in Italia come in molti altri contesti, è infatti, anzitutto, un portato dell'estrema eterogeneità del settore, che riunisce attività con tecnologie, tipologie d'impresa, mercati, forme di organizzazione produttiva, ritmi di crescita molto variabili, sia tra di loro che nel corso del tempo. Cosicché, anche laddove, come nei casi del settore lattiero-caseario o vitivinicolo presentati in questa sede, vengono elaborate chiavi di analisi e prospettive interpretative, difficilmente queste possono poi essere estese *sic et simpliciter* al complesso del settore e alle sue dinamiche d'insieme.

Vino e formaggio, d'altro canto, hanno effettivamente alcuni elementi di contiguità, per cui la loro selezione è solo in parte casuale. Entrambi rappresentano infatti comparti di grande effervescenza recente delle produzioni (e delle esportazioni) italiane, in cui tuttavia il nostro paese non ha storicamente un vantaggio esclusivo, o anche solo prevalente, nella valorizzazione delle proprie tipicità. Vini e formaggi sono (e sono stati) nell'immaginario del consumatore internazionale anzitutto prodotti francesi, al contrario di quanto potrebbe dirsi per esempio della pasta o, in certa misura, dell'olio d'oliva o degli agrumi, per i quali un rilievo – sebbene inferiore a quello italiano – hanno acquisito nel tempo anche le produzioni iberiche. Si tratta in altri termini di prodotti tipici che hanno dovuto, e devono tutt'ora, affrontare una dura competizione sui mercati esteri per affermarsi, e non beneficiano dell'identificazione immediata ed esclusiva col *made in Italy* o con la dieta e gli stili di vita della penisola. Né questo è l'unico tratto comune ai due settori. Entrambi rappresentano infatti grandi sezioni per così dire “di base” del comparto agroalimentare, largamente diffuse su tutto il territorio nazionale e profondamente radicate nel tessuto rurale delle zone a cui appartengono. Centralità della dimensione agricola e rapporto col territorio sono caratteristiche salienti soprattutto del comparto enologico – il “vino industriale” ha infatti sempre avuto una fortuna scarsa –, ma il rilievo assunto negli ultimi decenni dalle produzioni tipiche ne ha esaltato l'importanza anche in ambito caseario, all'interno della cui catena del valore invece la componente di trasformazione manifatturiera ha storicamente assunto un peso maggiore dalla fine dell'Ottocento in poi. Queste, d'altra parte, sono le tematiche che rappresentano il terreno comune su cui i saggi presentati qui di seguito

hanno l'ambizione di confrontarsi: le relazioni con l'agricoltura, la specificità della dimensione industriale delle varie lavorazioni alimentari e dei suoi ritmi di sviluppo tecnologico, l'evoluzione dei rapporti di mercato, con da un lato l'incedere dell'integrazione e la trasformazione dei quadri normativi e, dall'altro, il ruolo e l'impatto delle produzioni tipiche, la cui rilevanza ha aperto negli ultimi decenni un capitolo nuovo della vicenda del comparto agroalimentare italiano, denso di opportunità ma non privo di limiti. Un simile orizzonte problematico, verrebbe da aggiungere, mostra le potenzialità che lo studio di un macrosettore come quello delle produzioni alimentari ha di collocarsi in uno snodo importante dell'analisi storico-economica, capace da un lato di raccogliere la ricca tradizione della storia rurale e dell'industria del nostro paese e, dall'altro, di declinarne i risultati in contesti d'indagine di più recente interesse, come quelli della storia dei consumi, la storia d'impresa o quella del territorio, del paesaggio e dell'ambiente.

Venendo all'articolazione interna della sezione monografica, Gianpiero Fumi apre la serie di saggi che la compongono con una ricostruzione dell'evoluzione del settore lattiero italiano tra Otto e Novecento, dedicando ampio spazio all'evoluzione stessa della percezione del latte come alimento e alla sua crescente diffusione nel corso del XX secolo, tra innovazioni tecnico-industriali, sviluppo delle cornici normative e igienico-sanitarie e tendenze alla standardizzazione, che pongono indirettamente, anche nel caso di un prodotto apparentemente indifferenziato, le questioni relative al controllo dell'origine e alla differenziazione di mercato. A questa analisi fanno seguito tre contributi focalizzati sulle produzioni casearie. Tra di essi, gli interventi di Rita D'Errico e Renato Ghezzi sono dedicati rispettivamente alla vicenda del Pecorino romano, con la sua singolare appendice del coinvolgimento delle produzioni sarde, e a quella più recente del Pecorino toscano. Nel loro insieme, le vicende di queste due varietà rappresentano un caso esemplare del percorso tortuoso attraverso cui viene emergendo tra Otto e Novecento uno dei principali prodotti tipici nazionali. Della dinamica dei marchi di qualità il pecorino illustra bene i conflitti e le problematiche, tra processi economico e sociali, questioni normative, meccanismi di crescita territoriale e interazioni tra ambiente rurale, procedimenti industriali e ruolo del marketing. Imperniato su questi ultimi aspetti è infine l'ulteriore saggio di Andrea Locatelli e Ilaria Suffia, che affronta la questione del marchio e le politiche condotte in tale ambito dalle aziende italiane del settore dei formaggi in generale. Merita di essere sottolineato come queste analisi rendano conto, ampliandola e sviluppandone le tematiche, di una fortunata stagione di studi sull'industria lattiero-casearia italiana, che dalla pubblicazione nel 2012 del saggio di Claudio Besana, *Tra agricoltura e industria. Il settore caseario nella Lombardia dell'Ottocento* (Vita e pensiero, Milano) arriva fino al recente volume

su *Cheese Manufacturing in the Twentieth Century. The Italian Experience in an International Context* (Peter Lang, Bruxelles 2017) a cura dello stesso Besana, Rita D'Errico e Renato Ghezzi.

I contributi successivi si focalizzano sul settore vitivinicolo e sono introdotti da una nota in cui Paolo Tedeschi presenta la rilevanza dei nuovi studi di *eno-storia economica* dedicati alle cause dell'evoluzione dei *terroirs* italiani dal Settecento alla fine del Novecento. Si sottolineano in particolare: la rilevanza della scelta di ridurre l'estensione dei filari e di eliminare la coltura promiscua "viti-cereali-leguminose" in favore di una coltura specializzata interamente viticola; il ricorso alle innovazioni tecnologiche per migliorare il processo di vinificazione e aumentare la qualità del prodotto finito allo scopo di poter fronteggiare la crescita della concorrenza in mercati globalizzati; la formazione di realtà produttive con strutture organizzative e finanziarie sempre più simili a quelle di una moderna grande impresa; la presenza di istituzioni pubbliche che aiutano le cantine a rinnovarsi attraverso la diffusione delle conoscenze ampelografiche nel mondo rurale e grazie alla concessione di prestiti agevolati ai produttori; l'arrivo di imprenditori con alta liquidità finanziaria e la volontà di diversificare il prodotto e trovare nuovi clienti.

Nei singoli casi di studio vengono analizzate aree enologiche molto diverse per storia e tradizione produttiva e per il tipo di vino realizzato, che si trovano tuttavia ad affrontare gli stessi problemi connessi a malattie della vite e crisi economica, e da queste sono spinti a migliorare le tecniche produttive (colturali e di vinificazione) per ottenere una crescita della qualità dei propri vini. Nella seconda metà del Novecento emerge poi una nuova realtà istituzionale (il Mec e la Pac) che modella nuovi mercati, più ampi, più competitivi, nonché più regolamentati rispetto al passato: da ciò l'esigenza di aggiungere alla crescita della qualità il miglioramento delle tecniche di distribuzione e una diversificazione utile a incontrare il gusto di consumatori appartenenti a differenti ambiti sociali. Il saggio di Dario Dell'Osa, che di fatto è la continuazione di *La vitivinicoltura abruzzese nell'Ottocento* (pubblicato in «Proposte e ricerche», 78, 2017), permette di delineare l'evoluzione del settore enologico abruzzese e la sua rilevante crescita: a partire da una produzione di modesta qualità, localizzata essenzialmente nelle aree interne della regione e destinata al solo mercato locale (cui corrisponde in alcuni casi una preferenza per la produzione di aceto più facilmente conservabile e quindi con la possibilità di arrivare in mercati extra-regionali) si giunge alla realizzazione di un prodotto di buon livello, capace di competere con vini di altre regioni italiane di maggior tradizione e già largamente affermati sui mercati. Questo esito è frutto di un percorso lento, per molti aspetti comune ad altre aree enologiche italiane che risultavano arretrate in epoca napoleonica: nel corso dell'Ottocento, oltre all'allargamento dell'area viticola alla zona

costiera, si assiste infatti a una riduzione dei terreni a coltura promiscua in favore di fondi esclusivamente vitati, nonché a un progressivo rinnovamento delle tecniche colturali grazie all'attivismo di pochi proprietari aristocratici e, dopo l'Unità, di esponenti politici locali. In una congiuntura complessa come quella del primo cinquantennio postunitario, l'effetto è quello di far crescere la quantità e, sia pure limitatamente ad alcune rilevanti cantine, la qualità del vino abruzzese. I mercati, favoriti anche dal miglioramento delle vie di comunicazione, si ampliano, sebbene le vendite fuori regione siano rappresentate soprattutto da "vini da taglio". Nel Novecento la diffusione delle cantine sociali e gli investimenti fatti da imprenditori del Nord Italia aiutano la crescita qualitativa e, dopo la flessione registrata in epoca fascista (le politiche agricole del regime privilegiano le colture cerealicole e l'uva da tavola), si verifica un rinnovamento del settore grazie anche alle risorse finanziarie connesse agli interventi a favore dell'agricoltura del Mezzogiorno. Con i primi disciplinari per la Doc si avvia così la formazione di cantine più moderne e un sostanziale incremento della qualità dei vini abruzzesi, che diventano competitivi sul mercato nazionale.

Il caso presentato da Luciano Maffi è diverso ed evidenzia come già nell'Ottocento tra Basso Piemonte e Oltrepò pavese sia presente una vitivinicoltura tra le più avanzate in Italia, in grado non solo di creare prodotti di ottima qualità per il mercato nazionale (in età preunitaria e a maggior ragione dopo l'unificazione doganale), ma anche di alimentare rilevanti esportazioni di Moscato spumante e di un "vino liquoroso" come il Vermouth. Anche in un contesto che vede una buona diffusione del *know how* ampelografico già a partire dalla fine del Settecento, una forte attenzione alla qualità, nonché un ampio ricorso all'innovazione e alla sperimentazione da parte di un gruppo significativo di grandi produttori (tanto che nella prima metà dell'Ottocento vengono piantati vitigni provenienti da Oltralpe come il Pinot nero), gli effetti delle malattie e della congiuntura economica negativa sono però evidenti, l'aumento della piccola proprietà e dell'influenza delle cantine sociali. Queste ultime, in particolare, si incaricano di garantire un efficace controllo sulla produzione delle uve e sulla loro vinificazione, favorendo un aumento della qualità ed evitando gli eccessi produttivi e le connesse riduzioni dei prezzi. Dopo la stasi del periodo tra le due guerre e la conseguente riduzione delle aree vitate, nella seconda metà del Novecento si assiste a un progressivo recupero che, attraverso la creazione di unità produttive sempre più grandi, porta aree enologiche già note a produrre vini di notevole qualità, capaci di garantirsi anche nei periodi meno floridi quote significative sui mercati internazionali. Nel Basso Piemonte, in particolare, crescono le dimensioni delle aziende (che in media raddoppiano, a fronte dello scarso aumento della superficie coltivata) e soprattutto gli investimenti per migliorare non solo le strutture produttive,

ma anche le filiere distributive essenziali per le esportazioni. Meno brillante è l'ascesa dell'Oltrepò, da sempre caratterizzato da una qualità inferiore, che riesce comunque ad ampliare il proprio spazio sul mercato nazionale.

Luca Mocarelli e Manuel Vaquero affrontano poi il caso della Toscana, mettendo in evidenza come si tratti di una delle aree in cui si avvia il *take-off* che ha portato alla creazione dell'attuale moderna industria enologica italiana. L'inizio di tale processo, estesosi successivamente ad altre regioni dell'Italia centrale, si colloca nella seconda metà dell'Ottocento e già negli ultimi decenni del secolo si possono notare i positivi effetti dell'opera di rinnovamento di figure come il barone Ricasoli, esempio evidente della tradizione di riformismo agronomico cominciata nella Firenze di fine Settecento. La Toscana, assieme all'Umbria e alle Marche, rappresenta l'area della mezzadria, il patto agrario partecipativo di tradizione medievale considerato da più parti in età contemporanea uno dei principali ostacoli all'evoluzione in senso capitalistico dell'agricoltura. In realtà, come indica l'evoluzione del comparto enologico in queste regioni, è proprio in un tale patto colonico l'origine di un diverso modo di intendere e praticare la produzione del vino. È in questo contesto contrattuale che prima si consolida il "vino alla Toscana" e poi si afferma il Chianti, diffondendosi anche in ambito internazionale. Si formano per questa via case vinicole con una chiara vocazione all'esportazione, che approfittano dell'interesse del turismo elitario alle bellezze dell'Italia rinascimentale e a prodotti che si gustano in vacanza e si consumano come souvenir una volta rientrati in patria. La necessità di migliorare la qualità e di aumentare la produttività, unita al rinnovo obbligato dei filari legato alla campagna contro la fillossera, portano a una significativa sostituzione delle tradizionali viti maritate con vigneti specializzati. Nel contempo, la volontà di operare sui mercati oltralpe obbliga i produttori sia ad adottare un'impostazione "imprenditoriale" in precedenza riservata a pochi casi, sia a discutere sull'utilità di una tutela che vada oltre il marchio della singola cantina, ovvero al riconoscimento della denominazione d'origine. Negli anni Trenta arrivano così le prime norme relative alla definizione delle zone di produzione del Chianti e dell'Orvieto, anche se si deve attendere l'avvio del processo di integrazione europea per ottenere regolazioni simili a quelle dell'Aoc francese. Le vicende del Chianti mostrano le difficoltà politico-istituzionali da superare per arrivare alla definizione delle Doc e nel contempo evidenziano la svolta enologica che ne è seguita e che ha coinvolto tutta l'area della mezzadria, una forma contrattuale peraltro abrogata in parallelo a questa evoluzione. L'esito è una vitivinicoltura di pregio che, unita alla disponibilità di finanziamenti agevolati, permette agli ex-coloni di trasformarsi in piccoli produttori. La Toscana, con l'area di Montalcino in testa, rende sempre più raffinata e diversificata la sua offerta di vini creando alcuni di assoluto prestigio a livello internazionale, che vengono definiti i

“super-tuscans”. Ma lo sviluppo coinvolge anche le aree vicine: in Umbria decolla il comprensorio di Montefalco e nelle Marche le colline di Jesi. A una simile evoluzione si accompagna inoltre la trasformazione delle regioni del Centro Italia in meta privilegiata per il turismo rurale: il settore enologico diventa così anche uno dei perni della trasformazione socio-economica delle campagne di quest’area negli ultimi decenni del Novecento.

Il lavoro di Ezio Ritrovato, infine, si concentra sulla crescita qualitativa e la diversificazione operata dal settore enologico pugliese a partire dalla fase di ricostruzione economica e sociale successiva al secondo conflitto mondiale. L’analisi è rivolta a una produzione particolare, quella dei vini rosé (o rosati), che negli ultimi decenni ha visto le cantine pugliesi affiancarsi a quelle dell’Italia settentrionale, grazie anche a un progressivo miglioramento delle tecniche di commercializzazione sul mercato nazionale e su quelli internazionali. I rosati pugliesi, fermi o frizzanti, sono infatti il frutto dell’applicazione di nuove innovative procedure di vinificazione applicate a vitigni autoctoni tradizionali e si rivolgono a un consumatore giovane, amante di vini leggeri e frizzanti adatti alla preparazione di aperitivi. La scelta delle cantine locali di diversificare una parte dei loro prodotti verso questa nicchia di successo è relativamente recente e pure è conseguente all’evoluzione delle normative comunitarie: a partire dagli anni Ottanta, a fronte della prospettiva di ridurre l’estensione delle terre a coltura vitata e di dover rinnovare i vitigni, alcuni produttori hanno optato per una forte diversificazione rispetto ai vini esistenti, grazie anche al sostegno delle istituzioni locali. Questa innovazione di prodotto ha consentito un percorso di successo che, intensificatosi nel nuovo millennio, è risultato molto più rapido di quello dei rossi locali, la cui crescita qualitativa, iniziata negli anni Sessanta con la creazione delle prime Doc, è stata rallentata dalla difficoltà di emanciparsi dalla tradizionale immagine dei vini “da taglio” pugliesi.

Completa la sezione l’intervento di Stefano Magagnoli sulle tipicità alimentari, l’articolazione concettuale e la costellazione di significati a cui rinvia l’affermazione recente dei prodotti tipici, con le sue vaste implicazioni tanto sulle tendenze e le modalità del consumo quanto in termini di “invenzione della tradizione” e ruolo della comunicazione e del marketing nella realtà attuale del settore agroalimentare.

Gianpiero Fumi

Non un alimento qualsiasi. Riflessioni sull'industrializzazione del latte alimentare in Italia nell'Otto e Novecento

1.* Prima delle scoperte di Pasteur e dello sviluppo di un'industria del latte alimentare, quest'ultimo era visto principalmente come materia prima per la fabbricazione di burro e formaggi. Nella manualistica troviamo alcuni prodotti non caseari come lo zucchero di latte (ottenuto dall'evaporazione del siero) e la polvere di latte (dal latte essiccato o evaporato), ma in posizione marginale. Il modo per ottenerli era artigianale, senza uso di calore e di macchine, e in genere erano realizzati da farmacisti come ingredienti per bevande "gradevolissime", oppure come preparati per favorire la digestione, quali la "limonata lattica", le pastiglie nutrienti ecc.¹ Anche il siero di latte, un sottoprodotto della caseificazione, era considerato sin dagli antichi testi di medicina un rimedio contro malattie quali stipsi, malattie del fegato e dei reni, avvelenamenti del corpo o problemi della pelle. Nella cucina e nella gastronomia era tradizionale l'utilizzo del primo e più semplice derivato del latte, la panna di affioramento. Si usavano anche varie creme a base di latte fresco o rappreso: crema all'italiana, crema con i lamponi, "cavollatt" ("cavo di latte" in dialetto milanese, una crema con latte, uova, zucchero e farina) e altre.

A ogni modo il latte era presente nelle abitudini alimentari dell'Ottocento, soprattutto in città situate all'interno di territori che avevano un consistente bestiame da latte:

lo smercio del latte in natura è ovunque considerevolissimo nelle città, nelle borgate, ed in tutti i paesi civilizzati – ricorda un testo milanese del 1839 –, specialmente da che l'uso del caffè e della cioccolata si è reso tanto comune; e dopo che le svariate sue preparazioni

* Si ringraziano i due revisori anonimi per gli utili suggerimenti. L'autore resta il solo responsabile dei contenuti.

¹ Si veda A. Cattaneo, *Il latte e i suoi prodotti*, vedova di A.F. Stella e figlio, Milano 1839, capitolo XXXI, *Il latte considerato come oggetto medicinale*, pp. 437-462.

sono favorite da ogni classe di persone d'ogni sesso e d'ogni età. È cosa indispensabile che il latte ed i suoi prodotti sieno recenti e bene conservati, tanto sono buoni, graditi in istato sano, altrettanto sono disgustosi e nocivi quand'hanno sofferta la più lieve alterazione. Difficilmente si vende il latte appena munto, e i lattivendoli d'ordinario spacciano il latte separato dalla panna [...]².

Siamo arrivati così al latte fresco, oggetto del presente articolo. Ai nostri giorni in Italia si registra una flessione nei consumi pro capite di latte alimentare. Come documenta l'Ismea³, questo andamento negativo è divenuto una componente strutturale del consumo nazionale, coinvolgendo in uguale misura sia il latte fresco sia quello Uht, mentre fanno eccezione i segmenti del “biologico” e dell’“alta digeribilità”. Si tratta di un’inversione di tendenza rispetto alla lunga crescita dei consumi di latte che ha caratterizzato il Novecento. Una crescita prima più lenta e poi esponenziale, dagli anni Cinquanta in avanti, nel contesto di quella “rivoluzione dei consumi” che ha interessato anche i prodotti freschi quali latte, frutta e ortaggi, insieme ai latticini e alla carne (fig. 1).

Questa crescita in Italia deriva da due fattori principali. Da un lato la crescente disponibilità del prodotto grezzo, proveniente soprattutto da allevamenti bovini e da una produttività animale aumentata senza sosta nel Novecento – almeno sino all’introduzione delle quote latte nel 1984, ma mai come negli ultimi anni si è parlato di *turbo-cows*⁴ –. Alcune radici di questo processo affondano nel periodo precedente, perlomeno in alcune regioni. Dall’altro lato vi è stato il lungo movimento che dalla seconda metà dell’Ottocento ha portato all’identificazione, alla produzione e alla diffusione di un latte “puro e moderno”, naturale e industriale allo stesso tempo⁵. Un movimento che in Italia come in altri paesi ha coinvolto una molteplicità di attori, dai medici agli agricoltori, dagli industriali alle istituzioni pubbliche. Pur essendo il ciclo di lavorazione del latte alimentare più breve rispetto alle altre produzioni del settore (fig. 2), la sua affermazione come alimento quotidiano ha però dovuto affrontare problematiche particolari.

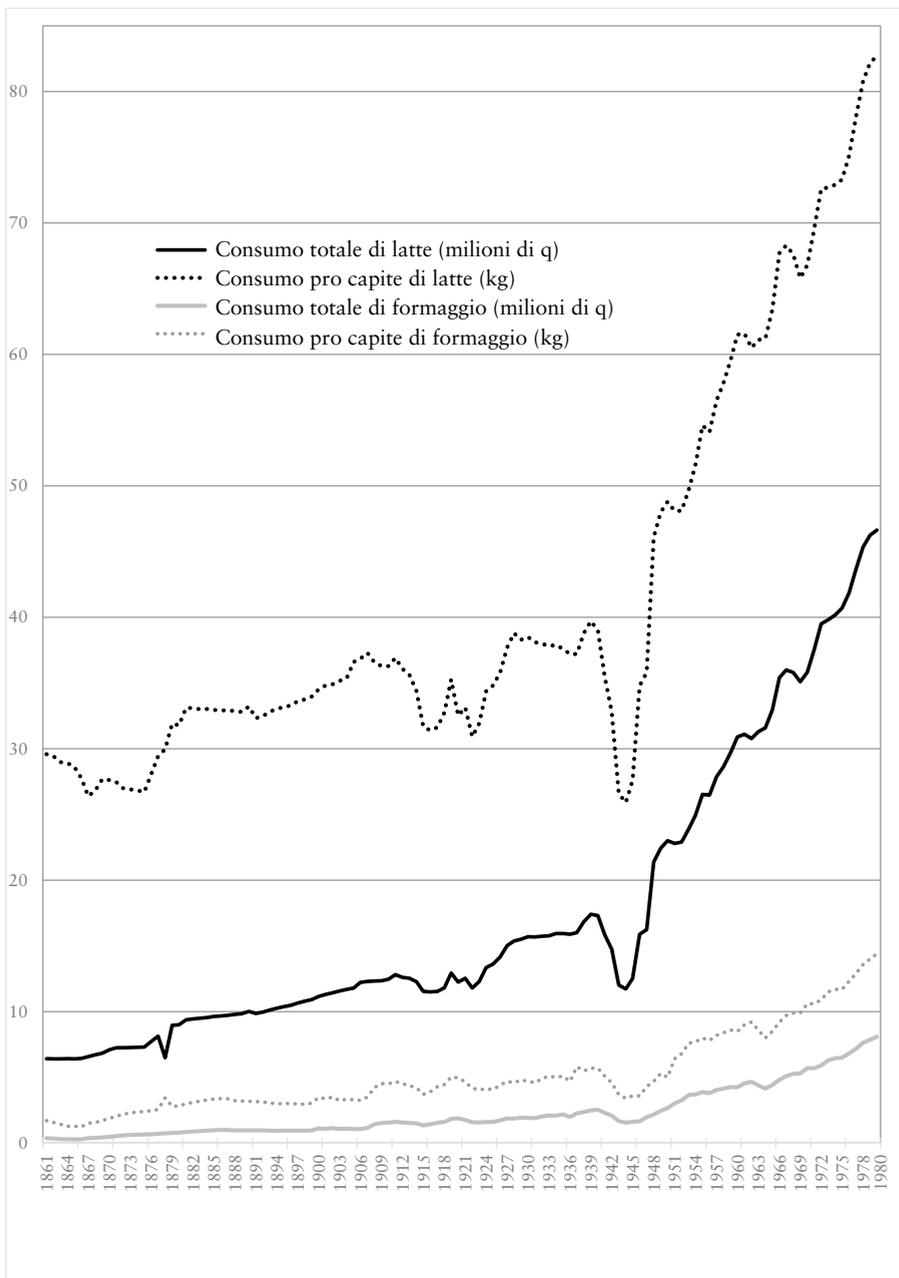
² Ivi, p. 464.

³ Ismea, *Acquisti domestici di latte: dinamiche e determinanti di scelta delle famiglie italiane nell'ultimo quinquennio (2012-2016)*, (<<http://www.ismeamercati.it>>, consultato il 30 gennaio 2018).

⁴ Sullo sviluppo dell'allevamento e della produzione di latte in Europa si veda I. Hernández Adell, J. Pujol Andreu, *Economic Growth and Biological Innovation: The development of the European dairy sector, 1865-1940*, in «Rural history», 2, 2016, pp. 187-212.

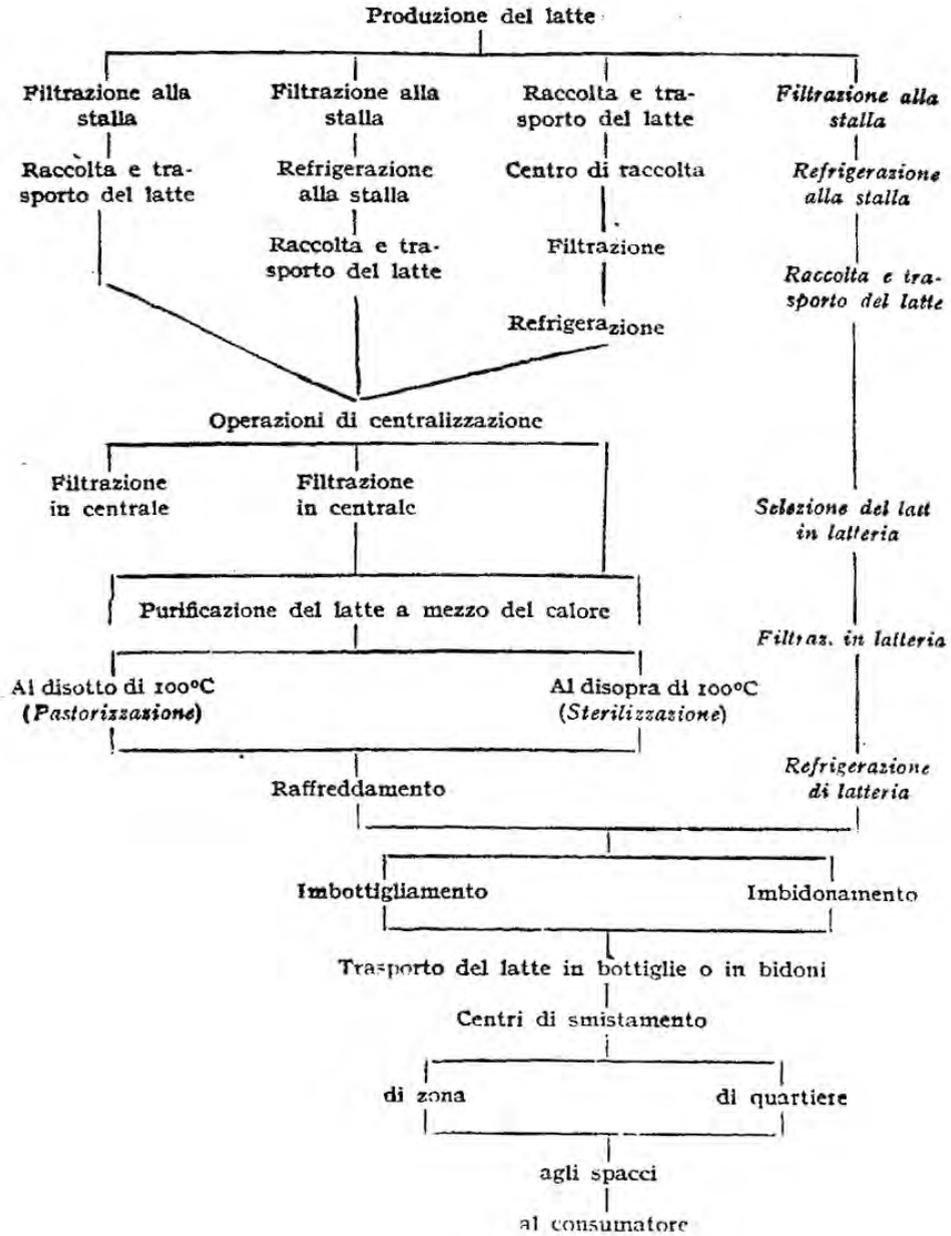
⁵ Si veda K. Smith-Howard, *Pure and Modern Milk. An environmental history*, Oxford University Press, New York 2013.

Fig. 1. Consumi di latte e formaggio in Italia, 1861-1980



Fonte: si veda l'Appendice per le fonti e i dati in valore (limitatamente alle medie decennali). I dati sui consumi pro capite fino al 1925 sono una rielaborazione dell'autore, mentre dal 1926 sono forniti dall'Istat.

Fig. 2. Trattamenti del latte pastorizzato o sterilizzato a metà Novecento



Fonte: E. Savini, *Caseificio. Il latte e la sua produzione*, 2^a ed., Hoepli, Milano 1946, p. 618.

2. Negli ultimi anni Ottanta la produzione italiana di latte bovino è arrivata a superare i 100 milioni di ettolitri (cifra probabilmente sottostimata, date le carenze del sistema di rilevazione dell'epoca). Si tratta di un livello dieci volte superiore a quello dei primi anni postunitari⁶, anche se per la precisione va detto che nell'Italia unita la conoscenza dello stock di bestiame – che rappresenta la base per il calcolo della produzione di latte e di carne – era limitata dall'assenza di rilevazioni statistiche. Non può essere considerata affidabile, infatti, la prima rilevazione del 1867-1869 in quanto basata solo sull'autodenuncia dei possessori di animali, senza controllo alcuno. Invece i successivi censimenti furono almeno coordinati dall'organizzazione della statistica ufficiale. Una nuova rilevazione fu condotta nel 1876-1881, seguita da una nuova statistica purtroppo solamente nel 1908, questa volta col sistema della rilevazione diretta e contemporanea su tutto il territorio nazionale⁷. Altre misurazioni furono effettuate nel 1918⁸, nel 1930 ecc.⁹

⁶ È risaputa l'opacità dei criteri adottati dall'Istat nel calcolo delle serie pubblicate nel *Sommario di statistiche storiche italiane, 1861-1955* (Roma 1958) e ripetute nelle edizioni successive. Per calcolare la consistenza del bestiame, le produzioni zootecniche e il loro valore l'Istat ha adottato i seguenti criteri (ma le serie risultanti non sono state pubblicate): «il punto di partenza della stima è il numero di animali nati, che rappresentano la fonte principale di carne e determinano indirettamente anche la produzione di latte, in quanto solo le vacche che hanno partorito producono latte. Il numero di vitellini nati viene calcolato moltiplicando il numero di vacche oltre i tre anni (stimato sulla base dei censimenti del bestiame del 1881 e del 1908, e di informazioni di quello del 1930) per 0,95 (la percentuale di vacche fertili) per 0,80 (la percentuale di vacche fertili fecondate). La produzione lorda vendibile di latte vaccino in ciascuna regione è calcolata moltiplicando il numero di vitelli nati per una produzione media di latte per vacca e deducendo il latte necessario per l'alimentazione dei vitelli» (ivi, p. 380, nota 26). Alcuni anni or sono l'attendibilità delle serie storiche dell'Istat sulla produzione agricola è stata oggetto di ampio dibattito con riferimento ai decenni postunitari. Per una sintesi si veda G. Federico, *Per una valutazione critica delle statistiche della produzione agricola italiana dopo l'unità (1860-1913)*, in «Società e storia», 15, 1982, pp. 87-130. In seguito lo stesso studioso ha ricalcolato il valore aggregato della produzione agricola: Id., *Le nuove stime della produzione agricola italiana, 1860-1910: primi risultati e implicazioni*, in «Rivista di storia economica», 3, 2003, pp. 357-381.

⁷ «Quasi un trentennio era trascorso dal censimento del 1881 ed i risultati di allora non erano più in grado, anche con larga approssimazione, di dare un quadro rappresentativo sulla nuova situazione del patrimonio zootecnico nazionale. Le cifre che periodicamente venivano raccolte erano assai incerte e la più elementare prudenza non consentiva che fossero prese come punto di partenza per lo studio dei problemi zoo-economici del momento» (V. Gigante, *Consistenza del bestiame*, in Istituto centrale di statistica, *Le rilevazioni statistiche in Italia dal 1861 al 1956*, in «Annali di statistica», 87, 1958, s. 8, vol. VII, p. 247).

⁸ Ma i censimenti condotti nell'aprile 1918 e nel 1941-1943 furono realizzati in momenti poco propizi, dovettero rispondere alle esigenze annonarie più contingenti e si basarono sull'autodenuncia da parte dei detentori di bestiame.

⁹ Gigante, *Consistenza del bestiame*, cit., p. 246. «Purtroppo, le rilevazioni sulla consistenza del bestiame non hanno avuto in Italia un passato molto felice [...] è facile individuare le deficienze, le manchevolezze, le lacune esistenti che non permettono una visione unitaria e continua nel tempo del divenire dell'economia zootecnica nazionale. I pochi censimenti attuati in Italia (alcuni dei quali, per l'anormalità del momento in cui vennero eseguiti, non furono tali da offrire un quadro soddisfacente sulla reale situazione del patrimonio zootecnico nazionale) indetti ad intervalli molto lunghi l'uno dall'altro, posero enti e studiosi nella necessità di poter disporre di dati attendibili sulla entità degli allevamenti animali ad intervalli più brevi per un migliore indirizzo tecnico-economico da dare alla

Ciò va tenuto presente ai fini della stima della produzione. In effetti, statistiche ufficiali sulla produzione del latte «devono ritenersi del tutto inesistenti fino al 1949. Negli anni lontani possono rinvenirsi soltanto delle valutazioni, generalmente di carattere parziale e locale raramente estese al complesso nazionale, eseguite da enti o da studiosi di questioni zootecniche»¹⁰. Fa comunque eccezione un'indagine condotta dall'Istat nel 1938 di cui si dirà più avanti. Ma prendendo per valide le serie storiche dell'Istat, il grafico seguente mostra l'andamento dal 1861 al 1980 dell'allevamento bovino e bufalino, della produzione complessiva di latte e della quota destinata al consumo diretto (fig. 3)¹¹.

È evidente che la consistenza del bestiame e la produzione di latte hanno avuto una crescita sensibile e che nei decenni più recenti la seconda è aumentata più della prima. Fino a metà Novecento l'orientamento lattifero era tipico solo di una vasta regione, dalle Alpi alla pianura lombarda, dove la specializzazione nella zootecnia da latte s'era affermata da tempo. In questa regione si iniziavano già a sperimentare soluzioni avanzate come la selezione controllata mediante i registri genealogici (il primo registro fu introdotto per la razza Bruna alpina nel 1910, a Cremona), il controllo metodico del latte (ancora per la Bruna alpina dal 1922, nel Cremasco) e la prima introduzione di nuove razze lattifere come la Frisona¹². Al di fuori di quest'area geografica

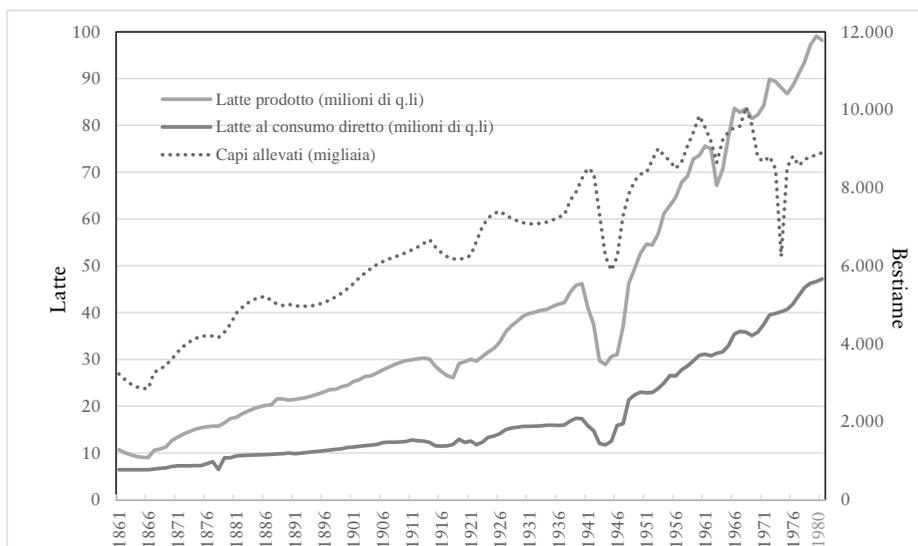
produzione zootecnica sia nel campo della privata che della pubblica iniziativa. Di qui le varie indagini e le diverse valutazioni di differente provenienza e valore» (ivi, p. 244).

¹⁰ G. Sabbatini, *Produzioni zootecniche*, in Istituto centrale di statistica, *Le rilevazioni statistiche in Italia dal 1861 al 1956*, cit., p. 224.

¹¹ Il dato del latte prodotto si riferisce al latte munto, sono detratti cioè i quantitativi consumati direttamente dai vitelli. Va però osservato che la stima di questa destinazione del latte può variare molto secondo il tipo di allevamento. Anche le altre destinazioni del latte variavano molto secondo il grado di sviluppo dell'industria casearia e la domanda di latte alimentare. Secondo l'Istat il latte prodotto nel 1938 in Italia fu così destinato: 22 per cento all'alimentazione dei vitelli, 34 per cento all'industria casearia e 44 per cento al consumo diretto (anche se il compilatore del rapporto precisava che i dati dell'industria peccavano per difetto e suggeriva di aumentarli del 10 per cento, riducendo di altrettanto il consumo diretto) (Istituto centrale di statistica, *La produzione di latte vaccino in Italia*, a cura di G. Capra, in «Bollettino mensile di statistica agraria e forestale», 4, 1939, p. 430, nota 1). A livello provinciale le situazioni erano davvero molto diversificate, come evidenzia la tab. 3 in Appendice al presente lavoro riguardo alle province con produzione annua superiore a 2 milioni di hl. Dove l'indirizzo lattifero era più accentratore, per esempio nelle province della bassa Lombardia, la percentuale di latte destinata ai vitelli era più bassa e dunque rimaneva una quota disponibile maggiore per gli altri impieghi. Se l'industria era ben sviluppata, questa assorbiva una quota maggioritaria del latte disponibile, mentre la percentuale di latte destinata al consumo della popolazione rimane più bassa. Dato il grande volume di produzione disponibile, in Lombardia e in Emilia-Romagna l'industria casearia assorbiva la metà della produzione di latte. Dove invece l'allevamento e l'industria del latte erano meno importanti, come in Liguria e la Toscana, il 70-80 per cento del latte vaccino prodotto era destinato al consumo diretto.

¹² Per questi aspetti rinvio a G. Fumi, *Divulgazione e sperimentazione agraria nell'opera della Cattedra ambulante di Cremona da Sansone a De Carolis (1896-1935)*, in *Gli agronomi in Lombardia: dalle cattedre ambulanti ad oggi*, a cura di O. Failla e G. Fumi, Franco Angeli - Museo lombardo di storia dell'agricoltura, Milano 2006, pp. 87-128.

Fig. 3. Consistenza del bestiame bovino e produzione di latte in Italia, 1861-1980



Fonte: si veda l'Appendice per le fonti e i valori (in medie decennali).

la zootecnia bovina da latte era «sempre una eccezione», ma nondimeno si assiste a uno dei fenomeni «più caratteristici del progresso agrario italiano» della prima metà del secolo, l'allargamento della specializzazione lattifera a nuove aree in Piemonte, in Veneto e in Emilia-Romagna, più alcuni nuclei nell'Italia centro-meridionale, al posto degli indirizzi zootecnici tradizionali. Attraverso selezioni, incroci e altre iniziative di miglioramento il rendimento non solo della Bruna alpina ma anche delle razze bovine tradizionali, a duplice o triplice attitudine, aumentò¹³.

I progressi dell'allevamento furono decisivi per la quantità, ma anche per la qualità e la disponibilità del latte. Non si ignorano le frequenti critiche al tradizionalismo degli allevatori e dei mungitori. Eppure nel lungo periodo il latte uscito dalle stalle italiane divenne migliore e più abbondante. In effetti, consapevoli che i trattamenti industriali non erano sufficienti per migliorare davvero la qualità del latte¹⁴, molti tecnici dell'industria prestarono attenzio-

¹³ Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, *L'industria del latte e dei suoi derivati in Italia*, a cura del ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, s.l., s.d. [1931] (rist. anast. Società agraria di Lombardia, Milano 2003), pp. 7-8.

¹⁴ Sull'importanza sull'controllo dell'igiene di tutta la filiera sin dall'origine nelle stalle insiste per esempio un industriale come Folli, *Il problema del latte alimentare*, cit., pp. 7-8.

ne ai metodi di mungitura. Nel momento in cui il latte alimentare “per tutti” diventava prioritario nei programmi pubblici, non si potevano certo ignorare il primo anello della catena e i suoi protagonisti¹⁵. È vero che già erano disponibili soluzioni come la mungitura meccanica, ma a parte i primi esperimenti precedenti la Grande guerra questa si diffuse solo più avanti, a partire dagli anni Cinquanta¹⁶.

3. L'avvio di una moderna industria del latte alimentare fu ostacolato dalla scarsa considerazione che si aveva del latte animale come alimento¹⁷. Stando ai titoli delle pubblicazioni in Sbn, ai primi del Novecento la locuzione «latte alimentare» era usata dai medici in relazione alla vigilanza igienico-sanitaria di alcune città, o in rapporto alle malattie infettive che colpivano alcune categorie particolari come i neonati degli istituti. Per costoro la soluzione ideale era considerata tradizionalmente il latte umano. E se il latte materno mancava, per i bambini degli istituti oppure perché la madre non desiderava allattare, come spesso avveniva nelle famiglie benestanti, si affidava il neonato al seno di una nutrice. Anche nei brefotrofi meglio organizzati i bambini si mandavano «al latte in campagna» subito dopo l'accettazione, riservando il latte animale (solitamente di capra) solamente ai bambini infetti. Dopo molti esperimenti di latti alternativi (e di strumenti di suzione) condotti in diversi paesi¹⁸, si giunse a numerose formule di latte «umanizzato», per esempio secondo il sistema Gaertner, che prevedeva una sterilizzazione del latte e la sua integrazione con alcune aggiunte¹⁹. Ciò trasformava la materia prima in un

¹⁵ Si veda G. Fumi, *I mungitori nello sviluppo zootecnico della Bassa lombarda nel Novecento, in Formare alle professioni. I saperi della cascina*, a cura di M. Ferrari, G. Fumi e M. Morandi, Franco Angeli, Milano 2016, pp. 105-123.

¹⁶ Dopo le prime prove di «mungi-vacche automatico» nel Mantovano negli anni Ottanta dell'Ottocento, i primi macchinari d'importazione furono attivati a Locate Triulzi (Milano) e a Reggio Emilia all'inizio del Novecento ([F. Zago], *Visita ad un impianto di mungitura meccanica* [a Locate Triulzi], in «L'agricoltura piacentina», 2, 1909, p. 116; [Id.], *La mungitura meccanica. Visita al primo impianto eseguito in Italia*, ivi, pp. 135-137; A. Cugnini, *Sulla mungitura meccanica: esperimenti compiuti con la macchina Lawrence-Kennedy-Gillies nell'Istituto zootecnico della r. Scuola di zootecnia e di caseificio in Reggio E.*, Società an. coop. fra lavoratori tipografi, Reggio Emilia 1913, estr. da «L'industria lattiera e zootecnica»). Sulle origini della mungitura meccanica e la sua diffusione nei vari paesi si veda F. Usueli, G. Piana, *Manuale del capo stalla*, 3ª ed. aggiornata e ampliata, Cassa di risparmio delle provincie lombarde. Sezione di Credito agrario, [Milano 1962], pp. 311-321.

¹⁷ Non a caso ne scrivono i farmacisti come G. Teyxeira, *Latte fresco e conservato, preparati di latte e loro valore alimentare*, Tip. perugina, Perugia 1910. Invece le ricerche sul latte scremato nell'alimentazione umana (*infra*, nota 35) nascono dallo sforzo dell'industria di trovare un impiego alternativo a un sottoprodotto delle lavorazioni casearie.

¹⁸ T.B. Mepham, “Humanizing” Milk: *The formulation of artificial feeds for infants (1850-1910)*, in «Medical history», 37, 1993, pp. 225-249; E.E. Stevens, T.E. Patrick, R. Pickler, *A History of Infant Feeding*, in «The Journal of perinatal education», 2, 2009, pp. 32-39.

¹⁹ Alcuni esempi tratti dal giornale divulgativo «Il medico di casa» in A. Colella, *Figura di vespa e leggerezza di farfalla. Le donne e il cibo nell'Italia borghese di fine Ottocento*, Giunti, Firenze 2003, p.

prodotto con qualità diverse. Il metodo fu sperimentato nei brefotrofi, per esempio nella grande Casa dell'Annunziata di Napoli, dove si registrava un livello altissimo di mortalità dei “trovatelli” (peraltro comune ad altri istituti analoghi). Tuttavia il nuovo alimento ricevette anche critiche da parte medica²⁰. La questione se il latte in polvere e le farine lattee fossero adatte per l'infanzia si trascinò a lungo, interessando alla discussione soprattutto i medici pediatri²¹.

Questa prima trasformazione industriale non bastò a fare del latte una bevanda salubre e per tutti. Il latte non era ancora consigliato come alimento per gli individui adulti e sani. Anzi, dal momento in cui si iniziò ad analizzarlo dal punto di vista microbiologico esso apparve come un prodotto pericoloso²². Il motivo era la natura instabile del bianco liquido, per la sua forte carica batterica che lo rendeva rapidamente alterabile. Potevano poi avvenire delle adulterazioni per mano dell'uomo, anche se allo stato delle conoscenze nelle città italiane non si ebbero “scandali del latte” comparabili a quelli scoppiati a New York e Londra tra la metà e la fine del XIX secolo, che provocarono molti decessi, soprattutto tra i neonati. Si ricorda che tali scandali erano dovuti non solo all'assenza di controlli, ma anche all'alimentazione del bestiame con gli scarti delle industrie (in particolare le distillerie), al suo allevamento in spazi squallidi nelle periferie urbane, alla adulterazione del latte con sostanze come il gesso ecc.²³

63. In Italia la prima “fattoria” per la produzione di latte umanizzato col sistema Gaertner, denominata Villa Nutricia, sorse a Lodi nel 1896, su impulso della Stazione sperimentale di caseificio e con brevetto acquistato dallo stesso scienziato viennese. L'azienda (denominata Laboratorio Premoli e Zanoncelli, poi Società italiana per l'esportazione del latte sterilizzato) cessò l'attività entro il 1908.

²⁰ C. Ipsen, *The Annunziata Scandal of 1897 and Foundling Care in Turn-of-the-century Italy*, in «The Journal of modern Italian studies», 1, 1999, pp. 1-29; Id., *Legal Infanticide: Foundling mortality and its measurement in turn-of-the-century Italy, with special reference to the Casa dell'Annunziata of Naples*, in «Popolazione e storia», n. unico, 2000, pp. 123-149. Per le discussioni sulla sperimentazione all'istituto partenopeo si veda A. Titomanlio, *Dei vantaggi e degli inconvenienti dell'uso del latte sterilizzato nei bambini e di un nuovo poppatoio igienico brevettato: comunicazione al 4. Congresso di medicina interna*, F. Vallardi, Milano [1891?] per l'estratto; Id., *Sulla convenienza o meno degli esperimenti sul latte sterilizzato nell'Annunziata di Napoli: lettera aperta al medico-capo*, Tip. A. Tocco, Napoli 1892.

²¹ «Circa l'allattamento artificiale, l'allerta lanciata da Alfonso Nasi e Giovanni Berti del Brefotrofio di Bologna al IV Congresso pediatrico nazionale (1901) risulta clamorosamente confermata ancora nel 1917 da Mario Flamini del Brefotrofio provinciale di Roma: ‘È bene confessarlo francamente: i neonati che fin dalla nascita non succhiano che latte di vacca, di regola muoiono’. Da qui ripetuti, approfonditi studi su latte vaccino modificato – fresco, in polvere e condensato – e farine lattee» (P. Cincinnati, *Il contributo dei brefotrofi al progresso scientifico della pediatria in Italia*, in Società italiana di pediatria, 12° *Convegno di storia della pediatria: Evoluzione clinica e socioculturale dell'assistenza all'infanzia, dal feto, al bambino, all'adolescente [...]*, a cura di L. Cataldi e M.G. Gregorio, mimeo, on-line: <<http://www.bambinoprogettosalute.it>>, consultato il 10 agosto 2017).

²² J.P. Atkins, *White Poison: The health consequences of milk consumption, 1850-1930*, in «Social history of medicine», 2, 1992, pp. 207-227.

²³ M. Obladen, *From Swill Milk to Certified Milk: Progress in cow's milk quality in the 19th century*, in «Annals of nutrition & metabolism», 1, 2014, pp. 80-87.

Sono sistemi di alimentazione e allevamento del bestiame che in Italia non si riscontrano, e non solo perché i regolamenti sanitari lo impedivano²⁴. I testi di chimica delle “falsificazioni” pubblicati nella penisola a partire dagli anni Settanta-Ottanta dell'Ottocento affrontano le adulterazioni di materie prime per l'agricoltura quali zolfo, concimi, sementi e mangimi, e di alimenti come birra, cacao, caffè, farina e paste alimentari, olio e soprattutto il vino, il prodotto più frequentemente oggetto di sofisticazioni. Per quanto riguarda il settore lattiero-caseario, a destare crescenti preoccupazioni tra i produttori e le autorità pubbliche era la margarina, il nuovo grasso di origine vegetale che veniva miscelato al burro e ai formaggi²⁵. Come in altri paesi, anche in Italia dovettero essere presi provvedimenti per cercare di regolarne l'utilizzo, rendendo il prodotto finale ben riconoscibile²⁶.

Nel caso del latte, la frode più frequente era l'allungamento con l'acqua dei fossi quand'esso veniva trasportato da un luogo all'altro. Problemi più seri erano la sua facile alterabilità e la contaminazione batterica. Con lo sviluppo dell'urbanizzazione il latte non era più consumato in campagna, a breve distanza dalla mungitura, ma in città dopo uno-due giorni dalla raccolta, senza alcuna refrigerazione e con poca cognizione dell'igiene. Sul latte iniziò a gravare il sospetto di diffondere malattie come la tubercolosi bovina (causata dal *Mycobacterium tuberculosis*), la febbre tifoidea, la difterite, la scarlattina, che causavano un'elevatissima mortalità infantile anche nei paesi avanzati²⁷. In particolare la preoccupazione riguardava il latte (e la carne) come possibile vettore di tubercolosi dagli animali all'uomo²⁸. Un'indagine campionaria

²⁴ Un esempio è la disposizione secondo cui nelle “vaccherie” di città e di campagna che rifornivano il latte alla popolazione «le vacche da latte dovranno essere nutrite con foraggi di buona qualità e tenute colla massima nettezza» (r.d. 3 agosto 1890, n. 7045, *Regolamento speciale per la vigilanza igienica sugli alimenti, sulle bevande e sugli oggetti di uso domestico* del 1890, art. 86).

²⁵ H. Deelstra, D. Thorburn Burns, M.J. Walker, *The Adulteration of Food, Lessons from the Past, with Reference to Butter, Margarine and Fraud*, in «European Food Research and Technology», vol. 239, 2014, pp. 725-744.

²⁶ Legge 19 luglio 1894, n. 356, *Norme dirette ad impedire le frodi nel commercio del burro e disciplina la vendita di quello artificiale* e suo regolamento (r.d. 10 settembre 1895, n. 625); legge 17 luglio 1910, n. 522, *Provvedimenti per combattere le frodi nel commercio dei formaggi* e suo regolamento (r.d. 4 giugno 1911, n. 829); r.d. 19 dicembre 1911, n. 1443, *Vendita dei formaggi margarinati*.

²⁷ Sull'insuccesso della campagna condotta in Inghilterra a inizi Novecento per diminuire la morbosità e la mortalità infantile migliorando la qualità del latte si veda D. Dwork, *The Milk Option. An aspect of the history of the infant welfare movement in England, 1898-1908*, in «Medical history», 1, 1987, pp. 51-69.

²⁸ Per esempio, si vedano i seguenti contributi di Innocente Nosotti, ispettore del Pubblico macello di Pavia e studioso: *Della possibile trasmissione della tubercolosi degli animali all'uomo per l'uso delle carni e del latte e dei mezzi più opportuni per impedirla: studi ed esperienze*, F.lli Dumolard, Milano 1885; Id., *Ancora della possibile trasmissione della tubercolosi degli animali all'uomo per le vie digestive e dei mezzi per impedirla*, in «Giornale della R. Società italiana d'igiene», 1888, pp. 276-290. Il tema fu affrontato spesso anche nei congressi e nelle riviste di veterinaria.

svolta a Napoli intorno al 1900 riscontrò che, nonostante il sistema delle «vacche lattaie» – capi da mungere condotti in città fin nei pressi dell'abitazione del consumatore – fornisse un prodotto meno contaminato da microrganismi rispetto a quello distribuito nei secchi o nelle rivendite, il 50 per cento del campione era comunque contagiato da bacilli tubercolari virulenti, a causa del malgoverno del bestiame e dello stato deplorabile delle stalle. La conclusione era che il pericolo «della trasmissione della tubercolosi per mezzo del latte a Napoli è evidente ed imminente»²⁹.

Il mondo della scienza e poi quello dell'industria furono sempre più coinvolti nella questione dell'insalubrità del latte. Pasteur aveva studiato il trattamento del vino e della birra, ma non quello del latte. Dopo il grande scienziato furono necessari ancora anni di prove e di discussioni prima che si trovasse un metodo di pastorizzazione adeguato contro i microrganismi più nocivi, che in un alimento come il latte trovano un perfetto terreno di coltura. I primi impianti di pastorizzazione erano rudimentali e i controlli inesistenti. Inoltre il trattamento termico fu accolto con diffidenza da una parte del mondo medico e degli operatori. Alcuni medici consideravano che la pastorizzazione portasse a nascondere l'immissione in commercio di latte di cattiva qualità, distogliendo l'attenzione dalle misure indispensabili per ottenere un latte più sano, come il controllo igienico dell'allevamento. A loro volta i piccoli industriali e i commercianti di latte vedevano nel trattamento termico un aggravio di costi che svantaggiava le proprie imprese rispetto a quelle più grandi. Infine, non mancavano tra i consumatori coloro che rivendicavano il diritto di bere il latte crudo, o sostenevano che la pastorizzazione alterasse il sapore del latte, in una sorta di idealizzazione del regime di vita nelle campagne.

4. Tra i principali protagonisti della vicenda del latte alimentare vi è l'industria del latte in senso stretto. Essa nasce dallo sviluppo di tecnologie (centrifugazione, scrematura, condensazione, evaporazione, sterilizzazione, pastorizzazione, omogeneizzazione, filtrazione, estrazione meccanica, refrigerazione ecc.) che hanno permesso di manipolare il latte in modi enormemente più facili, veloci e meno costosi. Inoltre hanno reso possibile utilizzare il latte in modo più versatile, destinandolo cioè a produzioni diverse rispetto a quelle

²⁹ «Ora appunto perché non soltanto a Napoli, ma anche in molte altre città è assicurata l'esistenza del bacillo tubercolare del latte di vacca, è indispensabile provvedere con opportune misure a disciplinare il commercio del latte ed assicurare il consumatore dello stato sanitario perfetto dell'animale che produce il latte. Io quindi sostengo il principio che tutte le vacche le quali forniscono latte alle grandi città debbano essere assoggettate alla inoculazione rivelatrice di tubercolina e che si debbano riformare tutte quelle che danno reazione positiva» (G. Marcone, *Sui pericoli della trasmissione della tubercolosi per mezzo del latte*, in *Atti del Congresso contro la tubercolosi, Napoli, 25-28 aprile 1900*, a cura di A. Rubino, Tip. R. Pesole, Napoli 1901, p. 122).

tradizionali rappresentate da burro e formaggi. La ricerca di nuovi utilizzi era resa necessaria dalla pressione di una materia prima in continuo aumento, come si è visto, e dal fatto che la lavorazione industriale del latte creava enormi quantitativi di sottoprodotti da smaltire³⁰. Dalla fine dell'Ottocento metodi, impianti e conoscenze iniziarono a circolare tra Europa e Stati Uniti e un analogo effetto di stimolo venne dalla crescente concorrenza sui mercati dei prodotti lattiero-caseari. Da questa concorrenza rimase escluso il latte fresco, a causa della brevissima distanza cui il prodotto era commercializzabile senza subire alterazioni.

Mentre il commercio del latte fresco attendeva ancora di "civilizzarsi" mediante l'igiene e la vigilanza sanitaria, il contributo dell'industria riguardò le preparazioni latteche che erano facilmente conservabili e trasportabili a distanza. A quattro anni dall'impianto da parte di Henry Nestlé della prima fabbrica di latte condensato e di «farine latteche» per neonati a Vevey, in Svizzera³¹, nel 1879 nacque nel Milanese il primo stabilimento italiano di latte condensato, seguito da altre iniziative per produrre latte alimentare in varie forme: sterilizzato, omogeneizzato, umanizzato ecc.³² L'esperienza più precoce di

³⁰ Le possibilità offerte dalla tecnologia agli inizi del XX secolo sono ben esemplificate dai due manuali di Guido Rovesti, direttore del Primo stabilimento italiano per la sterilizzazione del latte Gianelli e Majno: *Gli ausiliari del latte: ghiaccio e freddo, zafferano e coloranti, presami, sale e preservativi, fermenti selezionati, margarina. Manuale pratico ad uso degli industriali e dei direttori di latterie*, Tip. Bollini, Abbiategrasso 1904; Id., *Lavorazioni moderne del latte. Prodotti principali e sottoprodotti*, Tip. C. Cassone, Casale Monferrato 1905.

³¹ Si veda E. Lebert, *Il latte e la farina latteca di Enrico Nestlé come alimento della prima età infantile e d'ogni altra età successiva*, Schweighauser, Basilea 1875.

³² C. Besana, *I progressi dell'industria del latte in Italia nell'ultimo quarto di secolo*, in «Buletto dell'agricoltura», 31 ottobre 1901. Alcune prime notizie si desumono dai *Documenti sul latte delle latterie milanesi aperte nelle principali città d'Italia dalla ditta Böhringer, Mylius e C. di Locate presso Milano*, Tip. del commercio, Genova 1880. Da questa azienda derivò la Società anonima Latterie Locate Triulzi, che diede avvio in Italia alla fabbricazione del latte condensato «facendo conoscere il suo prodotto anche all'estero. Nel 1890 sotto la guida di Ignazio Grün e con l'ausilio delle tecniche più avanzate, essa è già in grado di affrontare il programma per un razionale rifornimento di latte fresco, burro, yogurth e kefir alla città di Milano. Il servizio è accolto entusiasticamente dal consumatore milanese, attirato dalla igienicità dei prodotti, rara in questo periodo, e difficilmente attuabile nella pratica; infatti è molto sentita l'esigenza di prodotti alimentari più igienici, e specialmente si pensa al latte sterilizzato come ottimo mezzo nella lotta contro la tubercolosi. La società si trasforma poi in Società Anonima Latterie di Locate Triulzi, con altri stabilimenti in Casalpusterlengo e Melegnano, filiali in Landriano e Fiorenzuola d'Arda. Istituisce anche una filiale in Milano, dove apre sedici negozi di vendita diretta». Una seconda azienda, la Società anonima Gianelli e Majno, sorta a Milano nel 1893, nacque «con lo scopo di rifornire Milano di latte sterilizzato in bottiglie, anche per l'alimentazione dei neonati. Dopo un periodo di difficile inizio, intenso di lotte e di sacrifici personali e finanziari, la società riesce ad inserirsi ottimamente sul mercato e, ritiratosi il socio Davicini, diventa Società anonima Gianelli e Majno, primo stabilimento italiano per la sterilizzazione del latte, con sede ad Abbiategrasso e poi a Mortara. Tra le iniziative di questa società si ricorda che introdusse per prima (1894) nel mondo il latte naturale sterilizzato in scatola, che tra l'altro liberò le compagnie di navigazione dalla scomoda necessità di tenere vacche a bordo; introdusse anche in Italia il latte in scatola condensato senza zucchero e il latte evaporato (latte ridotto ad un quarto del volume), utili per i rifornimenti più lontani». Attorno al 1920 le due imprese si fusero dando vita alla Società anonima Latte condensato lombardo. Un'altra

produzione industriale di latte fresco sembra fare riferimento a Géza Billitz, un ingegnere ungherese chiamato nel 1883 dallo zio Ignazio Grün a dirigere la Latteria Locate Triulzi. L'azienda aprì una serie di spacci per rifornire Milano e anche altre città, mediante collegamento ferroviario notturno³³, di latte fresco, di cui l'azienda controllava la composizione ai sensi delle norme igieniche vigenti³⁴. Questa organizzazione industriale e logistica permetteva all'azienda di annunciare dalle vetrine dei propri spacci la vendita di un «latte puro». Tra le diverse ricerche per dare uno sbocco ai sottoprodotti dell'industria casearia il chimico ungherese considerò anche l'impiego nell'alimentazione umana del latte scremato (latte magro) e del latte condensato scremato.

Intanto si intensificavano gli studi di bromatologia (la scienza delle sostanze alimentari) e le analisi del latte consumato dalla popolazione urbana in rapporto all'igiene e al suo valore alimentare³⁵. Ai primi del Novecento si formò un primo apparato di norme locali sulla commercializzazione del latte. A loro volta le industrie private e le latterie cooperative indussero i loro fornitori a prestare attenzione all'igiene del bestiame, alla mungitura e alla prima conservazione del latte, oltre a perfezionare i sistemi di raccolta e di trasporto, con l'obiettivo di garantire al pubblico un latte pulito, non annacquato e con un buon contenuto di grassi³⁶.

importante società che «tratta il latte alimentare su larga base commerciale è la Polenghi, la quale già nel 1904 introduce in Italia la fabbricazione della polvere sfruttando il procedimento Hatmaker; nel 1911 ottiene anche l'esclusiva del brevetto Trufod per la condensazione e polverizzazione del latte. Questi procedimenti avvengono nei grossi impianti di Lodi, oltre che nelle più modeste latterie di Secugnago, San Fiorano e Castelsangiovanni» (Ferrari, *L'industria del latte in Italia*, cit., pp. 49-51; sulla Polenghi Lombardo si rinvia a G. Fumi, *The Rise and Decline of a Large Company: Polenghi Lombardo, in Cheese Manufacturing in the Twentieth Century. The Italian experience in an international context*, a cura di C. Besana, R. D'Errico e R. Ghezzi, Pie Peter Lang, Bruxelles 2017, pp. 337-362). Sulla produzione di latte umanizzato secondo il sistema Gaertner si veda *supra*, nota 19.

³³ Analogamente faceva la Latteria Milanese. Sulle prime aziende di produzione e commercializzazione di latte fresco si veda M. Granata, *Municipio e mercato. La Centrale del latte a Milano*, Skira-Granarolo Spa, Milano 2005, pp. 50-51.

³⁴ G. Billitz, *La composizione chimica del latte fornito alla Latteria di Locate Triulzi in relazione al regolamento d'igiene di Milano*, in «Annuario della Società chimica di Milano», 1903; Id., *L'importanza alimentare del latte magro ed il valore nutritivo del latte condensato scremato*, Tip. Pulzato e Giani, Milano 1914. Sulle norme di legge vigenti all'epoca si veda *infra*, nota 39. Sull'ing. Billitz si rinvia alla scheda biografica apparsa su «La chimica italiana» dopo la sua morte nel dicembre 1933, ora raccolta in *La chimica italiana*, a cura di G. Scorrano (on-line: <<http://www.soc.chim.it/sites/default/files/Chimici%20Italiani.pdf>, consultato il 20 gennaio 2017).

³⁵ Per esempio l'ampio lavoro di Teyxeira, *Latte fresco e conservato*, cit.

³⁶ In Danimarca le latterie cooperative riuscivano a imporre ai soci norme disciplinari più forti che non le industrie private nei confronti dei conferenti latte (I. Henriksen, M. Lampe, P. Sharp, *The Role of Technology and Institutions for Growth: Danish creameries in the late Nineteenth century*, European Historical Economics Society, 2011, Ehes Working papers in Economic history, 1; on-line: <<http://www.ehes.org>>). Anche in Lombardia la Latteria Soresinese introdusse nel 1902 alcuni principi e regole di comportamento dei soci in materia di pulizia delle stalle e del bestiame e sua nutrizione con mangimi «sani e di buona qualità». Riguardo alla consegna, era proibito mescolare il latte con quello di giovenche che avessero partorito di recente o fossero ammalate. Altre disposizioni riguardavano la puli-

Fig. 4. Consumo annuo per abitante di latte in alcune città europee, anni Venti



Fonte: B. Folli, *Il problema del latte alimentare in Italia*, Società Alfa Laval, Milano s.d. [dopo il 1925], p. 6.

Queste esperienze furono probabilmente interrotte dalla guerra, tant'è che negli anni Venti, partendo dall'amara constatazione della «nessuna importanza attribuita finora a questo alimento in Italia»³⁷ e del forte gap nei consumi di latte tra le città italiane e quelle dell'Europa centro-settentrionale (fig. 4), fu rilanciato il «problema del latte alimentare»³⁸.

Durante il fascismo, per favorire l'aumento dei consumi di latte alimentare furono adottate nuove misure di carattere nazionale. La normativa esistente

zia di bidoni e secchi e la loro piombatura con la marca del socio produttore. In qualunque momento gli incaricati della Latteria potevano accedere a ispezionare le stalle (si veda G. Fumi, *Una grande impresa cooperativa nell'industria alimentare: la Latteria Soresinese (1900-1940)*, in *Oro bianco. Il settore lattiero-caseario in Val Padana tra Otto e Novecento*, a cura di P. Battilani e G. Bigatti, Giona, Lodi 2002, pp. 389-391). Anche una società per azioni qual era la Polenghi Lombardo aveva stretti legami col territorio e con gli interessi agricoli locali. Oltre ad apposite norme per i fornitori di latte, l'azienda promosse la diffusione di buone pratiche di allevamento attraverso opuscoli come *L'allevamento razionale dei vitelli: notizie e suggerimenti pratici* (Tip. Dell'Avo, Lodi 1900).

³⁷ «La lunga parentesi della guerra spostò di un decennio le buone iniziative che già andavano sorgendo per opera di studiosi e di pionieri, ma tutto fu travolto dal turbine generale; ed a guerra finita scomparvero anche i pochi fulcri su quali si era sperato a suo tempo di far leva» (B. Folli, *Il problema del latte alimentare in Italia*, Società Alfa Laval, Milano s.d. [ca. 1925], pp. 5-6). L'autore era un ingegnere e imprenditore tra le cui attività v'era la rappresentanza per l'Italia delle macchine per latteria e caseificio della svedese Alfa Laval. All'epoca di questo scritto nascono anche riviste dedicate al latte alimentare, nell'intestazione o nei contenuti: «Il Latte. La rivista tecnica per l'industria lattiero-casearia», Milano, 1, 1927 e «Il Latte alimentare. Rivista tecnica di propaganda», Milano, 1, 1930.

³⁸ Trattandosi di prodotto non soggetto a dazio, i dati sul consumo di latte a Milano non erano forniti dall'Ufficio statistica del Comune e l'autore li aveva dedotti «da un calcolo approssimativo ottenuto dalle denunce da noi raccolte presso i maggiori fornitori milanesi» (Folli, *Il problema del latte alimentare*, cit., p. 6).

era ferma al regolamento sanitario del 1901³⁹, sicché nel 1929⁴⁰ fu introdotta una disciplina organica – talora chiamata enfaticamente «carta del latte» – a partire da una definizione di «latte alimentare» ancora oggi in vigore⁴¹. Il provvedimento stabilì norme sull'igiene delle stalle, degli animali da latte, del personale addetto alle stalle e alle rivendite di latte⁴² e sulla mungitura. Altre

³⁹ Il regolamento del 1890 per la vigilanza igienica sugli alimenti (*supra*, nota 24) conteneva già alcune norme relative all'igiene delle stalle e della mungitura, alle rivendite di latte e alle «vaccherie», norme che erano state poi recepite nel *Regolamento generale sanitario* del 1901 (r.d. 3 febbraio 1901, n. 45). L'autorità sanitaria comunale doveva accertare «frequentemente e coi mezzi scientifici più sicuri, quando occorra, le condizioni sanitarie degli animali destinati alla produzione del latte nelle vaccherie o stalle». Il sindaco poteva «ordinare l'isolamento delle bestie malate e vietare l'uso del loro latte a scopo alimentare», specialmente nel caso di malattie infettive trasmissibili all'uomo. Nei casi accertati di tubercolosi l'animale infetto doveva essere separato e la stalla disinfettata. Se si trovava qualche individuo infetto «presso una cascina da latte, anche se riguarda il personale di servizio, la vendita del latte non potrà farsi senza previa bollitura eseguita sotto la vigilanza dell'Autorità sanitaria e ciò sino a che non siasi provveduto a rimuovere la causa di insalubrità». Era fatto divieto di vendere o somministrare per compenso ai dipendenti qualunque tipo di latte non adatto all'alimentazione, anche nel sapore o nell'aspetto (colostro, latte di animali affetti da malattie capaci di alterare la natura del latte o di animali alimentati «con foraggi velenosi, alterati o capaci di dare al latte cattivo odore o sapore, o comunque trattati con sostanze tossiche di azione generale»; il latte «azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido o con colore, odore o sapore anormale; il latte che contenga tracce evidenti di sterco, o comunque sudicio»; il latte inacidito «o che coaguli coll'acido carbonico o con l'ebollizione»), nonché il latte manipolato (cioè cui erano state aggiunte «sostanze estranee per conservarlo o correggerne i difetti. È fatta eccezione per il latte condensato cui è permesso aggiungere dello zucchero»), annacquato o comunque sofisticato («si considererà come annacquato il latte che contenga una quantità di grasso e di residuo magro inferiore ai limiti stabiliti dai regolamenti locali d'igiene in base a molte prove di stalla» (artt. 113-114 e 162-163).

⁴⁰ R.d. 9 maggio 1929, n. 994, *Approvazione del regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto*. Il regolamento è dedicato prevalentemente al settore del latte vaccino, anche se contiene alcune disposizioni sulla vendita e sul consumo di latte di capra, asina e pecora.

⁴¹ «Per latte alimentare deve intendersi il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione. Con la sola parola “latte” deve intendersi il latte proveniente dalla vacca. Il latte di altri animali deve portare la denominazione della specie cui appartiene l'animale che lo fornisce, così per esempio *latte di capra, latte di asina, ecc.*» (regolamento citato, art. 15). Il latte reintegrato e quello scremato potevano essere venduti solo in locali e in contenitori ben individuati, diversi da quelli del latte fresco, e dovevano avere un contenuto in grasso non inferiore al 3 per cento (artt. 44-45). Dopo un lungo contenzioso iniziato negli anni Sessanta a seguito del prorompente sviluppo della tecnologia e del mercato, la definizione introdotta nel 1929 è stata meglio precisata dalla legge 3 maggio 1989, n. 169 (*Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino*). Fortemente voluto dalle associazioni italiane di produttori latte, tale provvedimento ristabilisce la netta distinzione tra il latte pastorizzato e gli altri latti alimentari. Il primo è quel latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento, viene sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura e risponde a determinati requisiti di composizione. Si distingue tra *latte fresco pastorizzato* e *latte fresco pastorizzato di alta qualità*, quest'ultimo ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle, ovvero da centri di raccolta cooperativi o consortili, avente le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite da appositi provvedimenti relativamente al contenuto di proteine, grasso, carica batterica totale, cellule somatiche. Gli altri latti comprendono i prodotti sottoposti a trattamenti industriali più pesanti, che ne modificano le caratteristiche qualitative, pur allungandone la conservabilità (*latte sterilizzato a lunga conservazione, latte Uht a lunga conservazione*).

⁴² Il personale degli allevamenti e delle rivendite di latte doveva ottenere una certificazione sanitaria ed essere sottoposto a visite periodiche da parte delle autorità sanitarie, con attenzione anche ai suoi rapporti con altre persone affette da malattie trasmissibili.

norme riguardarono la vendita al dettaglio (locali, recipienti, modalità di erogazione) compresa la consegna a domicilio, che doveva avvenire con bottiglie di vetro «incolore, a fondo piatto, senza spalle in modo che ne risulti facile la pulizia e la sterilizzazione».

Furono disposte anche misure per favorire l'impianto nei maggiori centri abitati di centrali del latte su iniziativa dei comuni, singoli o consorziati⁴³. Compito delle centrali era la raccolta, la pastorizzazione, l'imbottigliamento e la distribuzione del latte per il consumo locale. Esse beneficiavano del divieto alle latterie di vendere altro latte se non quello della centrale, a meno che quest'ultimo non fosse insufficiente al consumo locale⁴⁴. Nel 1938 questo regime fu ulteriormente rafforzato. Dove esistevano, le centrali avevano il monopolio, cioè l'esclusiva (e l'obbligo) di approvvigionarsi del latte nei comuni di pertinenza, le cosiddette «zone bianche»⁴⁵; l'esclusiva della vendita del latte pastorizzato ai consumatori finali, e ora anche l'esclusiva della vendita del latte raccolto e non utilizzato agli industriali come latte da trasformare⁴⁶.

Obiettivo centrale del provvedimento era la diffusione del latte trattato con la pastorizzazione o con altro sistema «riconosciuto idoneo allo scopo di assicu-

⁴³ Legge 16 giugno 1938, n. 851, *Norme per l'impianto e il funzionamento delle "centrali del latte"*. Le centrali potevano essere istituite nei comuni, isolati o riuniti in consorzio, per i quali fosse dimostrato un consumo giornaliero di latte alimentare non inferiore ai 100 ettolitri. Già precedentemente alcune tra le maggiori centrali erano partecipate dalle principali aziende lattiero-casearie (la Polenghi Lombardo era presente nella gestione delle centrali del latte di Milano, Genova, Roma e altre). Ora fu stabilito che i comuni *dovevano* concedere la gestione a consorzi di categoria «volontariamente costituiti» fra agricoltori, commercianti e industriali (artt. 1 e 5). Stante questo ordinamento corporativo, le centrali del latte non erano aziende municipalizzate in senso proprio, come invece diventeranno nel secondo dopoguerra.

⁴⁴ Il regolamento del 1929 prescriveva che «nei comuni ove esiste la centrale è vietata la vendita di altro latte ad eccezione di quello da potersi consumare "crudo" [ved. *supra*]. Quando il latte trattato nella centrale non risulti in quantità sufficiente al consumo locale è consentita l'importazione di altro latte, purché già pastorizzato o che abbia subito altro idoneo trattamento presso stabilimenti riconosciuti adatti allo scopo dalla competente autorità sanitaria. Il latte così importato, prima di essere posto in commercio, deve subire presso la centrale, con esito favorevole, gli opportuni controlli ed essere distribuito per la vendita con le stesse modalità osservate dalla centrale» (art. 28). La formula della privativa era stata anticipata a Roma da una delibera del Governatorato del 1928, in vista della costruzione di un nuovo grande stabilimento, ma la decisione fu lungamente osteggiata e infine sospesa dalla mobilitazione dei produttori, dei rivenditori e degli importatori di latte nella capitale. Sulla vicenda si veda R. D'Errico, *Da stabilimento del latte ad azienda municipalizzata. La Centrale del latte di Roma tra gli anni Venti e il secondo dopoguerra*, in «Roma moderna e contemporanea», 1, 2013, pp. 134-137.

⁴⁵ «Nel comune o nel consorzio di comuni autorizzato all'impianto della centrale del latte il prefetto [...] fissa con proprio decreto il perimetro della zona di produzione di pertinenza della centrale, in relazione al fabbisogno della popolazione. Le centrali sono obbligate a rifornirsi del latte ad esse occorrente presso tutti i produttori della zona, senza esclusioni che non siano giustificate da ragioni igieniche o tecniche. Il prefetto, a termine di ogni anno o anche prima, in caso di variazione sopraggiunta nella entità della produzione o del consumo, può variare la estensione della zona di produzione» (art. 13).

⁴⁶ Questa prescrizione si desume *a contrario* dalla possibilità di derogare alla stessa a determinate condizioni: «gl'industriali che, per la lavorazione negli stabilimenti compresi nella zona predetta, hanno bisogno di latte industriale, ove non potessero esserne provvisti dalla centrale possono essere autorizzati dal podestà all'acquisto diretto dai produttori» (*ibidem*).

rarne la genuinità e la salubrità». Però non tutto il latte per consumo diretto doveva essere trattato. Poteva anche essere venduto direttamente dal produttore e consumato crudo rispettando alcune regole stringenti a carico dell'agricoltore⁴⁷. Questa disposizione si riferiva a una consuetudine ancora diffusa, la vendita diretta di prodotti freschi da parte del produttore. Nonostante ciò, i consumi di latte crudo nelle città, per quanto significativi, fecero registrare una diminuzione a vantaggio dei consumi di latte pastorizzato⁴⁸. Solo successivamente la scoperta delle vitamine avrebbe attirato l'attenzione sul prodotto fresco (latte, verdure ecc.) rispetto al prodotto inscatolato o sterilizzato (latte upperizzato o Uht). Per il momento un terreno d'incontro tra medici e industria erano i nuovi alimenti arricchiti per l'infanzia, per esempio i lattini in polvere (farina lattea) oppure il latte al Plasmon, un concentrato proteico inventato nel 1920⁴⁹.

Si è visto come alla base della regolamentazione del latte fresco nel 1929 si pongano preoccupazioni di ben altro tenore. Da un lato esigenze di carattere sanitario, come ricorda anche la successiva legge sulle centrali del latte, del 1938, centrali che dovevano essere «istituite e gestite nel prevalente interesse dell'igiene e della salute pubblica»⁵⁰. Effettivamente la situazione dell'utilizzo del latte in Italia, a parte i bassi consumi, non era sempre rosea. Poco dopo lo svolgimento del decimo Congresso mondiale di latteria, proprio a Roma nell'estate del 1935 scoppiò una grave epidemia di tifo che causò migliaia di vittime e di cui il latte fu considerato l'imputato principale⁵¹.

Inoltre queste misure venivano incontro alle istanze dell'industria lattiero-casearia, che dalla fine degli anni Venti entrò in una grave crisi di sovrapproduzione, a causa del progressivo crollo delle esportazioni di formaggi e della caduta dei prezzi sul mercato interno⁵². Comunque la diffusione delle

⁴⁷ Secondo il regolamento del 1929 il latte da potersi consumare "crudo" deve soddisfare i seguenti requisiti: il fornitore deve avere una speciale autorizzazione; animali, stalle e personale devono essere ispezionati periodicamente dal veterinario comunale e gli animali devono essere riconosciuti idonei e certificati immuni da tbc. Il latte deve essere «appena munto, immediatamente filtrato, refrigerato almeno fino a +5° C, e messo in bottiglia da chiudersi subito» e non essere sottoposto a qualsiasi altro trattamento (art. 31).

⁴⁸ A Milano i consumi di latte crudo diminuirono da 37.000 a 17.000 hl annui tra 1935 e 1937, mentre quelli di latte pastorizzato aumentarono da 619.000 a 709.000 (Granata, *Municipio e mercato. La centrale del latte a Milano*, cit., pp. 205-206).

⁴⁹ Alcuni riferimenti: A. Orsi, *La integrazione del latte bollito con i fermenti lattici e con le vitamine, sia nell'allattamento artificiale, sia negli adulti sani e malati*, E. Antolini, Roma 1920; C. Coruzzi, *Sul valore dietetico-alimentare dei principi attivi del latte in preparato artificiale: Plasmon e farina al Plasmon*, Società del Plasmon, Milano 1929; M. Scarzella, *Ricerche sul contenuto in vitamina C del latte (titolazione con il metodo Tillmans)*, in «La pediatria del medico pratico», 7, 1933. Nel 1936 il Cnr avviò un programma di ricerca sulle vitamine, da cui derivò il lavoro di A. Cimmino, *La vitamina C nel latte di donna, di vacca e di altri mammiferi*, in «Quaderni della nutrizione», 5, 1938, pp. 239-288.

⁵⁰ La citata legge 1938/851, art. 2.

⁵¹ D'Errico, *Da stabilimento del latte ad azienda municipalizzata*, cit., p. 144.

⁵² Come si desume da questo passaggio: «l'interessamento della stampa, la maggior coscienza lattiera delle masse e soprattutto lo stimolo dell'interesse evidente della produzione a farle sorgere, per

centrali del latte⁵³ e dei consorzi produttori latte⁵⁴ favorì un certo aumento dei consumi, all'insegna di politiche ispirate più apertamente all'idea del «latte per tutti». Un segno di attenzione è la monografia dell'Istat sull'industria del latte e dei prodotti derivati⁵⁵ e l'indagine speciale dello stesso istituto sulla produzione di latte vaccino nel 1938, parte di una serie di iniziative per ovviare alla mancanza di statistiche zootecniche⁵⁶. L'indagine si affianca ad altre iniziative del periodo, come la «carta del latte» già menzionata, lo svolgimento in Italia del decimo Congresso mondiale di latteria⁵⁷, l'organizzazione di un «corso superiore d'igiene e tecnica del latte alimentare» a Milano⁵⁸. Iniziative

assicurare il consumo di latte sovrabbondante agli impegni industriali, agiscono come potenti stimoli per la creazione delle moderne centrali» (Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, *L'industria del latte e dei suoi derivati in Italia*, cit., p. 27).

⁵³ Le prime centrali del latte sorsero a Milano, Napoli, Monza, La Spezia, Lecco, Busto Arsizio, Brescia, Varese, Venezia, Verona, Vicenza, Legnano, Trapani, Terni. Al censimento del 1937 si contano 38 centrali su 191 aziende per il trattamento del latte alimentare (ivi, p. 26; Istituto centrale di statistica, *Censimento industriale 1937. L'industria della lavorazione del latte e dei prodotti derivati*, a cura di P. Albertario, Tip. Failli, Roma 1939, pp. 154-155). Il loro sviluppo si è fermato negli anni Settanta, quando la Corte di giustizia europea ha dichiarato illegale il regime monopolistico che favoriva le centrali del latte e la dinamica del mercato nazionale e internazionale avvantaggiava le aziende private, dotate di maggior flessibilità industriale e commerciale ed efficienza (si veda E. Felice, *Il settore lattiero-caseario in Italia dal dopoguerra al Duemila*, in *Una storia di qualità. Il Gruppo Granarolo fra valori etici e logiche di mercato*, a cura di G. Bertagnoni, il Mulino, Bologna 2004, pp. 58-63).

⁵⁴ Al 1931 esistevano in Italia 29 consorzi produttori latte, alcuni dei quali gestivano centrali del latte o centri di raccolta per l'approvvigionamento del latte destinato al consumo diretto. Essi si proponevano vari scopi: stipulare contratti collettivi per la vendita del latte destinato al consumo diretto e all'industria casearia, nell'interesse degli agricoltori associati; gestire (direttamente o a mezzo di apposite società) stabilimenti per il trattamento igienico, il controllo, la distribuzione del latte alimentare o aziende per la lavorazione del latte industriale, centri di raccolta, vaccherie ecc.; esercitare il controllo sulla produzione e sulla preparazione del latte; promuovere e appoggiare tutte le iniziative dirette al miglioramento del bestiame, all'incremento della produzione e alla migliore utilizzazione del latte.

⁵⁵ Istat, *Censimento industriale 1937. L'industria della lavorazione del latte e dei prodotti derivati*, cit. La monografia curata da Paolo Albertario è ricca di informazioni specifiche sulla produzione di latte alimentare.

⁵⁶ Su sollecitazione del ministero di Agricoltura e Foreste negli anni Trenta furono avviate indagini sistematiche sulla macellazione, sulla lana e sul latte. L'indagine sul latte vaccino fu realizzata attraverso gli Ispettorati provinciali dell'agricoltura, chiedendo loro la produzione media annua di latte per vacca in un'annata considerata «normale», tenendo distinte le diverse razze bovine e le zone agrarie. Il riferimento era alla quantità complessiva del latte prodotto dalle vacche, cioè compreso quello usufruito dai vitelli. Tali informazioni furono pubblicate (aggregate per province anziché per zone agrarie) con dati provvisori nell'«Annuario statistico dell'agricoltura italiana», 1, 1936-1938, pp. 332-334 e quindi in Istat, *La produzione di latte vaccino in Italia*, cit., pp. 424-443.

⁵⁷ Il X Congresso mondiale di latteria si tenne a Roma e Milano dal 30 aprile al 6 maggio 1934, su iniziativa della Federazione internazionale di latteria e per l'Italia del Comitato nazionale per il latte e suoi derivati. L'articolazione degli atti in diversi volumi dà conto dell'ampiezza e dell'importanza dei temi esaminati: 1. Allevamento del bestiame e produzione del latte; 2. Igiene, chimica, batteriologia del latte e dei suoi derivati. Il latte e i derivati nell'alimentazione umana; 3. Industria e commercio del latte e suoi derivati; 4. Sperimentazione, insegnamento e propaganda per il latte e per i suoi derivati; 5. Legislazione e controllo del latte e dei suoi derivati; 6. Questioni veterinarie del latte; 7. Latteria tropicale.

⁵⁸ *Corso superiore di igiene e tecnica del latte alimentare, sotto il patrocinio della R. Università e del Comune di Milano, Milano 25 aprile - 5 maggio 1936*, Sappia, Milano 1936.

diverse che segnalano come la politica agraria e alimentare non fu del tutto appiattita su cerealicoltura e bonifiche, e non solo dietro la pressione delle categorie industriali e agricole che nel latte alimentare cercarono un'alternativa ai bassi prezzi del burro e dei formaggi e quindi del latte grezzo.

5. Per concludere, nella storiografia più aggiornata sul settore lattiero-caseario⁵⁹ non sono mancati lavori dedicati al latte per il consumo diretto⁶⁰. Si tratta di un settore storicamente recente, sviluppatosi tra spinte e difficoltà proprie. In genere si pensa che l'industrializzazione del latte alimentare abbia dato vita a un prodotto senza qualificazioni particolari, ovvero che il latte abbia vissuto un lungo processo di *commodification*, di uniformazione di qualità e prezzo sino a formare un mercato globalizzato nel quale il consumatore è indifferente a chi e dove produce. Vi sono vari motivi che portano a sospettare di tale ipotesi. Essa vale per prodotti molto più industriali come il latte sterilizzato, in polvere, condensato ecc. Nel caso del latte fresco i consumatori, senza arrivare alle tipicità dei formaggi, non sono indifferenti alla provenienza, al marchio di qualità, all'indicazione dell'origine. Alle spalle di questo comportamento non vi è solo la crescente segmentazione del mercato del latte dagli anni Settanta (latte di alta qualità, latte di alta digeribilità senza lattosio, bibite a base di latte ecc.) scoperta dall'industria anche per esigenze di differenziazione, ma l'intera storia del latte alimentare nel Novecento che

⁵⁹ Tra i lavori recenti: *Oro bianco. Il settore lattiero-caseario in Val Padana*, cit.; *La civiltà del latte. Fonti, simboli e prodotti dal tardoantico al Novecento*, a cura di G. Archetti e A. Baronio, Fondazione Civiltà bresciana, Brescia 2011 (in particolare: P. Tedeschi, S. Stranieri, *L'evoluzione del settore lattiero-caseario lombardo dall'Ottocento al Duemila*, in *La civiltà del latte. Fonti, simboli e prodotti*, cit., pp. 691-757); C. Besana, *Tra agricoltura e industria. Il settore caseario nella Lombardia dell'Ottocento*, Vita e pensiero, Milano 2012; *Cheese Manufacturing in the Twentieth Century. The Italian experience in an international context*, cit.

⁶⁰ In particolare: Granata, *Municipio e mercato. La Centrale del latte a Milano*, cit.; Felice, *Il settore lattiero-caseario in Italia dal dopoguerra al Duemila*, cit., pp. 35-91; G. Bertagnoni, *L'industrializzazione del latte alimentare in Italia: criticità e ritardi visti attraverso un case study locale*, in «Storia e futuro» [rivista on line], 27, 2011, pp. 1-27; D'Errico, *Da stabilimento del latte ad azienda municipalizzata*, cit.

si è svolta nel segno della valorizzazione del prodotto⁶¹. Certamente sotto il profilo igienico e alimentare, dando vita a un nuovo prodotto rispetto a un passato recente in cui il latte alimentare era considerato con sospetto, perché possibile trasmettitore di malattie. Inoltre emergono anche elementi meno tecnici di differenza, percepita o reale che sia. A livello territoriale e di filiera – i due ambiti si sono spesso sovrapposti anche per esigenze di prossimità dell'industria e dei consumi alla materia prima – emergono forme di cooperazione tra agricoltori, industriali, pubblici amministratori, consumatori. Le motivazioni, le forme e gli esiti sono diversi, ma l'obiettivo era generalmente quello di tutelare attraverso l'“oro bianco” il benessere della comunità locale. In tal caso il latte fresco, oltre a essere un prodotto “industriale” il cui valore è legato alle innovazioni lungo l'intera filiera, è stato e può essere portatore di valori extraeconomici, dai sogni di una società più giusta⁶² all'idea di un diverso rapporto tra bene pubblico e mercato⁶³, sino all'interesse per un'alimentazione più “naturale” in una società industriale avanzata.

⁶¹ Questa interpretazione si distacca da letture che isolano le tendenze di consumo più recenti dimenticando la storia del prodotto e del settore: «per molto tempo il latte è stato, non diversamente dal sale o dalla farina, una commodity. Al più la marca era costituita dalla Centrale del latte, che indicava sostanzialmente la provenienza e la lavorazione della materia prima. L'introduzione di marchi veri e propri (Parmalat, Granarolo, Candia ecc.) ha profondamente modificato il mercato. Si è passati, così, da una situazione in cui esisteva il latte (o al più il latte proveniente da una certa area geografica) a un contesto in cui sono stati offerti molti latti, tanti quanti sono i brand» (I. Garioni, *Il latte: da commodity a prodotto di marca*, in «Mark-up», 120, 2004).

⁶² Come sottolineano Patrizia Battilani (*La risposta della cooperazione alla povertà: la nascita del Cbpl-Granarolo e della Felsinea latte*, in *Una storia di qualità. Il gruppo Granarolo*, cit., pp. 93-127) e Giuliana Bertagnoni (*L'industrializzazione del latte alimentare in Italia: criticità e ritardi visti attraverso un case study locale*, cit.).

⁶³ Granata, *Municipio e mercato. La Centrale del latte a Milano*, cit.

Appendice

Tab. 1. Consistenza del bestiame bovino, produzione di latte e suoi impieghi in Italia, 1861-1981 (medie decennali)

periodo	bestiame bovino e bufalino (milioni di capi)	latte prodotto* (migliaia di q.li)				impieghi del latte (migliaia di q.li)	
		di vacca e di bufala	di pecora	di capra	totale	consumo diretto	trasformazione
1861-1870	3.606	10.313	1.533	1.137	12.982	6.573	6.409
1871-1880	4.505	15.349	2.404	1.675	19.428	7.874	11.555
1881-1890	5.014	19.921	2.629	1.963	24.513	9.687	14.826
1891-1900	5.415	22.863	2.282	2.017	27.162	10.490	16.672
1901-1910	6.337	27.488	2.852	2.335	32.675	11.986	20.689
1911-1920	6.193	28.758	3.563	2.438	34.760	12.138	22.622
1921-1930	7.104	33.858	3.525	2.366	39.749	14.042	25.707
1931-1940	8.242	42.269	3.095	1.796	47.160	16.325	30.835
1941-1950	8.350	38.432	2.514	1.736	42.681	15.971	26.710
1951-1960	9.845	63.793	3.736	2.483	70.012	26.414	43.599
1961-1970	8.776	77.970	3.639	1.266	82.875	33.185	49.690
1971-1980	8.813	90.792	3.989	900	95.681	36.009	59.672

* Esclusi i quantitativi destinati all'alimentazione dei vitelli.

Fonte: elaborazioni da Istat, *Sommario di statistiche storiche italiane, 1861-1955*, Roma 1958; *Sommario di statistiche storiche dell'Italia, 1861-1965*, Roma 1968; *Sommario di statistiche storiche dell'Italia, 1861-1975*, Roma 1976; *Sommario di statistiche storiche, 1926-1985*, Roma 1986.

Tab. 2. Consumi annui di latte e formaggi in Italia, 1861-1980 (medie decennali)

<i>periodo</i>	<i>consumo complessivo (migliaia di q.li)</i>		<i>consumo medio pro capite (kg)</i>	
	<i>latte</i>	<i>formaggio</i>	<i>latte</i>	<i>formaggio</i>
1861-1870	6.574	357	24,3	1,3
1871-1880	7.667	675	26,6	2,3
1881-1890	9.657	945	31,5	3,1
1891-1900	10.459	967	31,9	2,9
1901-1910	11.949	1.222	34,0	3,5
1911-1920	12.182	1.592	32,5	4,2
1921-1930	13.939	1.742	35,5	4,4
1931-1940	16.255	2.194	38,1	5,1
1941-1950	16.583	2.015	36,2	4,4
1951-1960	28.443	3.802	54,2	7,8
1961-1970	33.586	4.833	64,4	9,3
1971-1980	42.147	6.848	75,9	12,3

Fonte: si veda tab. 1.

Tab. 3. Produzione lorda di latte vaccino e sua destinazione percentuale in alcune province, 1938

<i>circoscrizione</i>	<i>produzione (migliaia di hl)</i>	<i>destinazione (in percentuale)</i>		
		<i>alimentazione dei vitelli</i>	<i>industria casearia</i>	<i>consumo diretto</i>
Cuneo	2.735	32,5	26,2	41,3
Brescia	2.411	8,0	45,0	47,0
Cremona	2.939	5,4	71,5	23,1
Mantova	2.651	12,6	61,5	25,9
Milano	5.348	4,2	52,6	43,2
Pavia	2.533	7,6	74,4	18,0
Udine	2.564	22,6	45,9	31,5
Modena	2.250	18,0	55,5	26,5

Fonte: elaborazioni da Istat, *La produzione di latte vaccino in Italia*, cit., p. 443. Sono qui indicate solamente le province con una produzione totale di latte vaccino superiore a 2 milioni di hl.

Rita D'Errico

Dal Pecorino romano al “Cacio romano”. Come nasce (e si trasforma)
una Dop

1. *Introduzione.* Tra i diversi criteri in base ai quali è possibile distinguere i prodotti di qualità nel settore agroalimentare (per esempio organolettici, igienico-sanitari, merceologici) quello fondato sul legame tra un prodotto e il suo territorio di origine si può considerare, almeno in termini del valore aggiunto che ne deriva, la massima espressione del concetto di qualità, tanto da essere definito «il principe del concetto di qualità»¹. Tale criterio individua la categoria dei prodotti a denominazione di origine, la cui qualità dipende da caratteristiche specifiche di un dato territorio e dal livello di intensità del legame con esso di questi prodotti, che dipende, a sua volta, da quante e quali fasi produttive sono state assolte al suo interno². In base a tale criterio in cima alla graduatoria dei prodotti di qualità si collocano i prodotti a denominazione di origine protetta (Dop); tali prodotti si possono considerare espressione di sistemi agricoli su scala locale di cui incorporano particolari caratteristiche derivanti dalla combinazione di fattori ambientali, dall'impiego di materie prime locali e di tecniche produttive tradizionali radicate nel territorio. Il nesso con il territorio di origine di un prodotto – su cui si fonda il binomio tipicità-qualità – è pertanto il principale requisito di un prodotto Dop che lo rende unico, dunque inimitabile, e gli conferisce reputazione e valore aggiunto.

L'Italia detiene attualmente un primato in ambito europeo, quanto a numero di marchi a denominazione di origine³, in parte risultato della grande

¹ P. Conte, *Di qualità*, Donzelli, Roma 2013, p. 14.

² In base a tale criterio si distinguono i prodotti a Denominazione di origine protetta, in cui tutte le fasi del processo produttivo sono incluse nel territorio delimitato, da quelli a Indicazione geografica protetta, in cui una o più fasi della lavorazione possono essere esterne a esso, e le Specialità tradizionali protette, in cui il richiamo al territorio è solo generico e ciò che conta è il rispetto di un dato metodo di produzione. Oltre al citato volume di Conte si veda F.G. Lucchesi, *La tutela delle Dop*, Anicia, Roma 2009.

³ Ismea, Fondazione Qualivita, *XIV Rapporto sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole 2017*,

varietà di contesti economici, produttivi e ambientali che caratterizza la sua agricoltura e che si riflette nella sua multiforme cultura alimentare⁴. Tuttavia, la lista dei prodotti connotati da uno stretto legame al territorio e potenzialmente in attesa del riconoscimento dello *status* di Dop o Igp potrebbe essere molto più lunga, se si considera che nel solo settore caseario si contano oltre quattrocento eccellenti varietà casearie locali⁵.

Ma che cosa ha fatto di alcuni prodotti, consumati originariamente in mercati locali, vere celebrità gastronomiche sui mercati internazionali in grado di veicolare con le loro denominazioni anche valori identitari? Esiste ormai una copiosa letteratura sui prodotti tipici, stimolata dal crescente rilievo economico e dall'interesse per la produzione alimentare di qualità, da cui emerge un quadro variegato di casi, ognuno dei quali è il risultato di un particolare processo storico⁶. Un elemento, tuttavia, accomuna le diverse esperienze: l'essere espressione di una data tradizione e di un dato contesto locale è condizione necessaria ma non sufficiente a valicare i confini dei mercati locali. Dietro le storie di successo commerciale di una data tipicità agisce sempre una combinazione di fattori, in cui il presupposto davvero imprescindibile è che si attivino energie imprenditoriali in grado di elaborare strategie di marketing, di aprire canali commerciali e quindi di vendere un prodotto su mercati anche molto distanti⁷.

<<http://www.qualivita.it/14-rapporto-ismea-qualivita/>>. Sono 814 i marchi Dop e Igp italiani nei settori agrolimentare e vitivinicolo, che generano un fatturato di circa 14 miliardi di euro, pari al 10 per cento del fatturato complessivo dell'industria alimentare nazionale.

⁴ *L'agricoltura italiana tra biodiversità e cucine locali: una lettura di lungo periodo. Incontro con Piero Bevilacqua*, a cura di C. Capalbo, in «Rivista di Storia economica e sociale», 1-2, 2016, pp. 237-248.

⁵ *Atlante dei prodotti tipici. I formaggi*, a cura di C. Barberis, Istituto nazionale di Sociologia rurale, Milano 1990.

⁶ Esempari sono al riguardo gli studi di Stefano Magagnoli sull'aceto balsamico e sul Parmigiano reggiano (*L'invenzione "industriale" della tradizione: il cartello dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena*, in «Food & History», 1, 2005, pp. 225-263; *The Invention of Typicality: Parmigiano-Reggiano Cheese Between Tradition and Industry*, in «China-Usa Business Review», 11, 2015, pp. 545-556; *Parmigiano-Reggiano Cheese. The Industrialization of Typicality*, in *Cheese Manufacturing in the Twentieth Century The Italian Experience in an International Context*, a cura di C. Besana, R. d'Errico e R. Ghezzi, Pie Peter Lang, Brussels 2017, pp. 163-180); di Sylvie Vabre sul Roquefort (*Le sacré du Roquefort. L'émergence d'une industrie agroalimentaire. Fin XVIII siècle-1925*, Presses universitaires de Rennes-Presses universitaires François-Rabelais, Rennes-Tours 2015; *Roquefort: a Large Company Creates its Territory*, in *Cheese Manufacturing in the Twentieth Century*, cit., pp. 181-195); di Angela Tregear (*From Stilton to Vimto: using Food History to rethink typical products in rural development*, in «Sociologia rurale», 43, 2003, pp. 91-107). Si vedano inoltre i saggi raccolti nel volume *Typicality in History. Tradition, Innovation, and Terroir*, a cura di G. Ceccarelli, A. Grandi e S. Magagnoli, Pie Peter Lang, Brussels 2013.

⁷ Si vedano F. Chiapparino, *Tra invenzione e tradizione. Note sulla storia della tipicità nell'industria alimentare italiana*, in «Rivista di Storia economica e sociale», 1-2, 2016, pp. 199-216 e Id., *L'industria alimentare italiana nel mercato globale tra tipicità locali e multinazionali di settore*, in *L'Italia e le sue regioni, L'Italia repubblicana*, vol. II, *Territori*, a cura di M. Salvati e M. Sciolla, Istituto dell'Enciclopedia italiana Treccani, Roma 2015, pp. 467-486. Un'ampia rilettura critica del fenomeno

Il nesso con il *terroir*, inteso nel suo significato più ampio di combinazione di fattori ambientali e culturali, resta in ogni caso condizione necessaria perché un prodotto presenti le caratteristiche di eccellenza che ne giustificano lo *status* di Dop. Tuttavia, tale nesso non è un fatto scontato e può essere messo in discussione, soprattutto quando all'interno di una stessa area di produzione sono racchiuse regioni distanti e diverse per condizioni ambientali e potenzialità produttive, che non beneficiano in uguale misura del riconoscimento della denominazione di origine. Il caso del Pecorino romano è, per certi aspetti, emblematico dei conflitti che si possono generare tra i produttori di una stessa Dop che è, pur sempre, il punto di arrivo di un determinato processo che riassume la storia di paesaggi che si sono trasformati, di migrazioni di conoscenze e di tecniche produttive, di scambi e integrazioni tra culture diverse.

Il Pecorino romano è uno dei formaggi Dop più noti della tradizione casearia italiana e dall'ultimo secolo a oggi rappresenta una delle principali voci di esportazione del comparto caseario nazionale, tanto da essere tra i primi formaggi ad avere ottenuto, all'inizio degli anni Cinquanta, il riconoscimento della "designazione di origine", insieme al Roquefort, al Parmigiano e al Gorgonzola⁸. A dispetto della sua denominazione, esplicitamente evocativa di una determinata area di produzione, corrispondente alla campagna romana, il baricentro produttivo di questo formaggio attualmente è saldamente centrato in Sardegna; la produzione laziale di Pecorino romano è andata invece via via diminuendo fino a ridursi all'attuale tre per cento della produzione complessiva⁹. Studi recenti condotti da economisti agrari hanno evidenziato l'esistenza dietro questa evoluzione di aspri conflitti tra produttori sardi e laziali, riguardo all'utilizzo della denominazione e il ruolo non neutrale che ha svolto la condivisione di una stessa denominazione per un formaggio prodotto in regioni diverse¹⁰.

L'obiettivo di queste pagine è focalizzare in una prospettiva di lungo periodo e per grandi linee le tappe di un processo che ha visto trasformarsi profondamente il nesso con il territorio del Pecorino romano, in seguito al variare degli assetti agrari e produttivi.

della tipicità agroalimentare è proposta nel recente volume di A. Grandi, *Denominazione di Origine inventata*, Mondadori, Milano 2018.

⁸ *Convention internationale sur l'emploi des appellations d'origine et dénomination de fromages*, 1° giugno 1951; il testo della Convenzione internazionale e del decreto attuativo in Italia sono riportati nel n. 46 della «Gazzetta ufficiale», 16 febbraio 1954, <<http://www.gazzettaufficiale.it>>.

⁹ In base ai dati forniti dal Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino romano, la produzione nel Lazio nell'annata casearia 2014-2015 è stata pari a 883 tonnellate, a fronte di 29.285 tonnellate prodotte in Sardegna.

¹⁰ Mi riferisco in particolare al saggio di A. Carbone, *La denominazione di origine tra legislazione e mercato: il caso del Pecorino romano*, in «La Questione agraria», 1, 2003, pp. 53-70.

2. *Alle origini del successo commerciale del Pecorino romano.* La produzione di formaggio, insieme a quella della lana e della carne, era uno dei tre rami in cui si divideva l'industria armentizia che dalla fine del medioevo si era saldamente insediata nell'Agro romano, la vasta campagna di circa 200.000 ettari incolta, spopolata e infestata dalla malaria che circondava Roma. Le condizioni ambientali dell'Agro, inadatte alla cerealicoltura, erano invece ben compatibili con i ritmi stagionali della pastorizia transumante che sfruttava i pascoli naturali dall'autunno alla tarda primavera, quando la malaria non infieriva¹¹. Le aziende pastorali transumanti, provenienti dalle montagne appenniniche (in particolare dall'Abruzzo) e dotate spesso di migliaia di capi, proprietà di ricchi mercanti di campagna, erano il primo anello della filiera produttiva del Pecorino romano. Si limitavano a produrre stagionalmente (da ottobre a maggio) e con metodi arcaici un semilavorato fresco nelle primitive capanne di paglia sparse nell'Agro. Le fasi successive della salatura e della stagionatura, invece, che richiedevano impianti fissi e locali attrezzati per la lavorazione che durava circa dodici mesi, erano svolte a Roma da negozianti-salatori che si occupavano anche della vendita del formaggio al dettaglio e all'ingrosso¹².

Il Pecorino romano, a differenza di altri noti formaggi come il Parmigiano e il Roquefort, non era un formaggio destinato a tavole di lusso, il suo costo più abbordabile lo connotava come un cibo popolare, abbondante e alla portata dei ceti più modesti, mentre i consumatori romani più raffinati preferivano il Parmigiano o i formaggi vaccini e bufalini dal sapore più delicato¹³. Dagli anni Settanta dell'Ottocento, dopo l'annessione di Roma e il compimento dell'Unità nazionale, ebbe inizio per la produzione del Pecorino romano una fase espansiva sollecitata inizialmente dall'intensificarsi di tradizionali correnti di scambio con i mercati regionali vicini grazie all'eliminazione dei dazi interni. Inoltre questo formaggio era sempre più richiesto, grazie all'ottimo rapporto qualità-prezzo, come provvista per gli equipaggi e i passeggeri delle navi che percorrevano lunghe rotte, sempre più trafficate con il diffondersi, dopo gli anni Settanta, della navigazione transoceanica a vapore. Ciò dovette contribuire non poco alla fama di questo formaggio negli anni dell'espansione dell'emigrazione italiana oltreoceano.

¹¹ Per un inquadramento storiografico del tema dell'Agro romano e della sua bonifica si veda *Antologia dell'Agro romano*, a cura di A. Parisella, S. Passigli e A. Finodi, 5 voll., Regione Lazio-Istituto nazionale di Sociologia rurale, Roma 2008. Una recente ricostruzione delle trasformazioni dell'industria armentizia negli anni centrali della bonifica integrale è in R. d'Errico: *The production of Pecorino Cheese in the Roman countryside from the end of the Nineteenth century until the 1930s*, in *Cheese Manufacturing in the Twentieth Century*, cit., pp. 197-217.

¹² B. Bianchini, *L'industria ovina nell'economia agraria del Lazio*, Tip. Le Massime, Roma 1927; D. Tomarelli, *Il formaggio Pecorino*, Tip. Agostiniana, Roma 1951 (2ª ed.).

¹³ V. Ciarrocca, *Premesse economiche e indirizzi positivi per la ripresa degli allevamenti ovini*, in *Atti del I Congresso nazionale per la rinascita dell'industria armentizia*, Azienda beneventana editoriale, Roma 1958, p. 63.

Più che alla domanda interna, il Pecorino romano deve la sua fama internazionale alla combinazione di fattori esterni al contesto produttivo locale: innanzitutto la domanda che si formava sui mercati esteri grazie all'aumento dell'emigrazione italiana verso le Americhe dalla fine dell'Ottocento; da ciò deriva un'altra caratteristica tipica di questo formaggio, di essere un prodotto più richiesto e consumato all'estero che sul mercato nazionale. Non tutti gli emigranti italiani, provenienti da varie regioni meridionali, conoscevano il Pecorino romano prima della partenza, essendo abituati a consumare per lo più formaggi di pecora prodotti in varie tipologie e con diverse tecniche in tutte le regioni centro-meridionali italiane, dove l'allevamento ovino prevaleva su quello vaccino. Rispetto agli altri formaggi di pecora, privi di un "tipo" fisso, e spesso non eccellenti, il Pecorino romano aveva il vantaggio di essere prodotto in volumi e con standard di qualità e uniformità che lo rendevano più degli altri adatto all'esportazione.

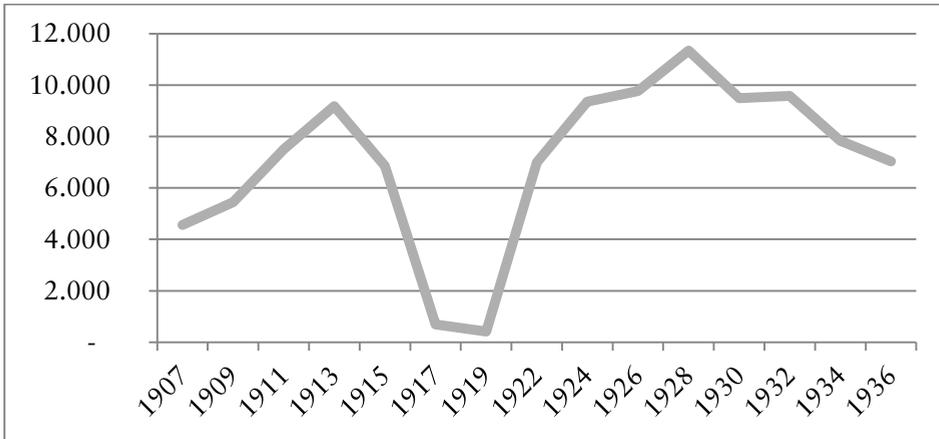
A prendere l'iniziativa della sua valorizzazione commerciale all'estero furono abili commercianti salatori, per lo più estranei all'ambiente romano, che dalla fine degli anni Ottanta dell'Ottocento impiantarono alla periferia di Roma grandi magazzini per la salagione e la conservazione del semilavorato, mentre le maleodoranti botteghe dei pizzicagnoli nel centro di Roma andarono scomparendo, anche in seguito al divieto del Comune di Roma dal 1884 di esercitare la salagione nel centro cittadino¹⁴. Tra i primi a intuire le potenzialità commerciali del Pecorino romano ci fu la nota ditta lucchese Bertolli¹⁵, che alla fine degli anni Ottanta dell'Ottocento, dopo aver tentato con successo una prima spedizione negli Stati Uniti di Pecorino prodotto nella zona di Grosseto in Toscana, cominciò a esportare il Pecorino prodotto in maggiori quantità nell'Agro romano. Un altro importante pioniere nel settore fu la ditta Castelli¹⁶, di origini umbre, che nel 1890 avviò un fiorente commercio di esportazione di Pecorino negli Stati Uniti. Questi esempi si moltiplicarono negli anni successivi, tanto che nella prima decade del Novecento erano attive una trentina di ditte specializzate nella stagionatura e nel commercio di questo formaggio, le quali avviarono un crescente flusso di esportazioni verso gli Stati Uniti, destinato a intensificarsi dopo la battuta d'arresto del Primo conflitto mondiale.

¹⁴ Archivio storico capitolino (Asc), titolo 46, *Assistenza sanitaria*, b. 26, f. 35, ordinanza del Comune di Roma del 19 luglio 1884.

¹⁵ Tomarelli, *Il formaggio Pecorino*, cit., p. 7; inoltre L. Segreto, "Bertolli", in *Dizionario biografico degli italiani*, vol. 34, Istituto dell'Enciclopedia italiana Treccani, Roma 1988 (consultabile anche on-line: <http://www.treccani.it/enciclopedia/bertolli_Dizionario-Biografico>).

¹⁶ Notizie sulla ditta Castelli sono disponibili in D. Tomarelli, *Lo sviluppo industriale del formaggio Pecorino*, in «La pecora», 20 agosto 1927, p. 2; presso l'Archivio storico della federazione dei Cavalieri del lavoro è inoltre disponibile il fascicolo su Ettore Castelli.

Fig. 1. Esportazioni di Pecorino romano in alcuni anni dal 1907 al 1936



Fonte: Ministero delle Finanze, *Movimento commerciale del Regno d'Italia*, Tipografia Civelli, Roma *ad annum*.

Il successo commerciale del Pecorino romano non sollecitò le aziende pastorali che producevano il semilavorato a modificare i loro sistemi di produzione; infatti gli allevatori si limitarono ad adattare l'offerta di formaggio semilavorato alla domanda crescente, aumentando il numero dei capi e utilizzando di preferenza il latte per la produzione del formaggio, piuttosto che per l'ingrasso degli agnelli¹⁷. Pertanto, alla fine dell'Ottocento la produzione del Pecorino divenne il ramo più produttivo delle aziende armentarie, mentre i proventi della carne e della lana, un tempo principali voci di entrata, erano in declino¹⁸. A parte l'adattamento degli indirizzi produttivi all'andamento del mercato, gli allevatori non rinunciarono alla trasformazione della materia prima, il che è comprensibile, se si considera l'andamento favorevole dei prezzi del Pecorino e il fatto che avrebbero dovuto rinunciare anche ai proventi della ricotta, il suo sottoprodotto molto apprezzato sul mercato locale. Né tantomeno cessò la produzione del Pecorino nelle tipiche capanne di paglia nell'Agro; alla fine degli anni Venti, al culmine della fase espansiva, si contavano nel Lazio meno di una decina di caseifici attrezzati per tutte le fasi della lavorazione¹⁹. I ten-

¹⁷ In conseguenza della maggiore destinazione del latte alla caseificazione, si diffuse tra i romani l'abitudine al consumo degli "abbacchi", agnelli macellati a circa un mese di età, mentre in precedenza l'età di macellazione era circa un anno; Ciarrocca, *Premesse economiche e indirizzi positivi per la ripresa degli allevamenti ovini*, cit., p. 68.

¹⁸ R. Cianferoni, *La pastorizia nel Lazio e in Abruzzo*, Inea, Roma 1969, pp. 14-22.

¹⁹ Quattro di questi caseifici erano localizzati nelle tenute di Lanuvio, Pescia, Cesarina e Fara, un o

tativi di cooperazione tra i produttori furono sporadici e riguardarono solo la salagione, la maturazione e la vendita del formaggio, ma non la produzione del semilavorato in pasta²⁰. La "rivoluzione" del Pecorino nel Lazio si arrestò pertanto alla fase finale della filiera produttiva con la nascita di grandi e moderni stabilimenti di salagione e di maturazione del formaggio alla periferia di Roma, in grado di garantire standard qualitativi e di uniformità più elevati, mentre la fase iniziale della produzione del semilavorato continuò a essere caratterizzata da un'elevata frammentazione e dispersione.

Quando, verso la fine dell'Ottocento, la produzione laziale di Pecorino si rivelò insufficiente a soddisfare la crescente domanda del mercato americano, i commercianti-stagionatori cercarono altri mercati di approvvigionamento, trovandoli in Sardegna, che era tra le regioni più dotate di ovini, dove, a differenza di quanto fecero nel Lazio, impiantarono i primi rudimentali caseifici per trasformare il latte direttamente acquistato dai pastori. Poiché i pastori sardi non producevano abitualmente il Pecorino romano, bensì altre tipologie di formaggi di pecora (tra cui il Fiore sardo), furono gli industriali a trasferire la sua tecnica di produzione nell'isola, valendosi dell'aiuto di esperti casari dell'Agro romano²¹.

La diversa strategia imprenditoriale attuata dai commercianti-stagionatori del Pecorino romano nelle due regioni si spiega in parte con l'assenza in Sardegna di una radicata tradizione produttiva del Pecorino romano e la maggiore disponibilità nell'isola di materia prima rispetto al Lazio, in parte anche con il fatto che le prospettive di sviluppo della pastorizia nell'Agro romano cominciavano a restringersi con l'avanzare della bonifica agraria. Dopo i difficili esordi della legge del 1883 che ne aveva sancito l'obbligo solo per la fascia meno periferica dei 10 km dal centro di Roma (la cosiddetta zona decikilometrica), la trasformazione dell'assetto latifondistico-estensivo dell'Agro cominciò a configurarsi come un obiettivo sempre meno utopistico a partire dai primi del Novecento, in conseguenza del successo scientifico della scoperta

nella zona di Campagnano, altri tre erano localizzati nella provincia di Viterbo (*Ancora sui caseifici*, in «La pecora», 31 luglio 1931, p. 5).

²⁰ Nel 1902, per esempio, una decina di ricchi proprietari di greggi, tra cui il principe romano Prospero Colonna, costituirono la Società cooperativa per la salagione e l'esportazione del Pecorino che costruì a tale scopo alcune caciare nella zona di Viterbo, Civitavecchia e Cisterna di Latina. La cooperativa era aperta a tutti i produttori di formaggio semilavorato e intendeva anche dotarsi di un proprio marchio e uniformare gli standard di produzione; non si hanno tuttavia molte tracce dell'attività di questa società che fu liquidata nel primo dopoguerra. L'atto costitutivo e lo statuto della cooperativa sono pubblicati in «Bollettino ufficiale delle Società per azioni», parte I, XX, 1902, XLVII, pp. 90-98; scarse notizie su questa iniziativa sono riportate anche nella *Relazione statistico-economica della provincia di Roma per l'anno 1929*, a cura del Consiglio provinciale dell'Economia corporativa di Roma, Tip. Cecchini, Roma 1933, p. 145.

²¹ A. Campus, *Il Pecorino romano e sardo. L'evoluzione dell'industria del formaggio Pecorino romano nel Lazio e in Sardegna*, Arte della stampa, Roma 1936.

delle cause della malaria, del perfezionamento dell'impianto normativo della bonifica con le leggi che si succedettero dal 1905 al 1921 e, soprattutto, grazie al crescente impegno finanziario dello Stato attraverso l'erogazione dei mutui di favore concessi ai proprietari delle tenute per la realizzazione dei piani ministeriali di bonifica²². La pastorizia transumante, cardine dell'assetto latifondistico-estensivo dell'Agro, era destinata a diventare sempre più marginale nel paesaggio agrario di Roma con la conversione dei pascoli naturali in prati artificiali destinati all'allevamento bovino e in colture intensive, secondo i piani elaborati dai tecnici ministeriali.

Tenendo conto degli obiettivi della bonifica si spiega probabilmente anche la marginalità degli interventi delle istituzioni centrali a favore del caseificio ovino, il più significativo dei quali fu l'incarico affidato a Carlo Besana²³, di condurre alcune ricerche allo scopo di migliorarne le tecniche di produzione. Tuttavia, come osservava lo studioso fin dalla sua prima relazione al ministro dell'Agricoltura nel 1887, e come ripeterono altri osservatori negli anni successivi²⁴, la premessa per la trasformazione del caseificio ovino era la separazione tra la funzione del pastore, che doveva limitarsi alla produzione del latte, e quella del caciere, che doveva trasformarlo.

Debole ed effimera fu anche l'iniziativa della Camera di commercio di Roma, che istituì nel 1922 la Camera laziale della lana e del formaggio Pecorino; i suoi scopi statutari prevedevano il sostegno e la promozione dei prodotti della pastorizia mediante servizi di consulenza e di supporto nella vendita sui mercati esteri offerti a produttori e commercianti, come pure la costruzione di magazzini di deposito del formaggio²⁵. L'anno dopo fu aperta anche una sezione di credito – la Cassa di credito armentizio – autorizzata a concedere ai soci anticipazioni su merci (lana e formaggio). La Cassa, tuttavia, essendo

²² Sui più importanti provvedimenti per l'Agro adottati dai governi liberali si rinvia a *Relazione sul problema dell'Agro romano*, Tip. delle Mantellate, Roma 1923 (relatore Giulio Balduccini). Si veda inoltre la densa introduzione di Nella Eramo all'inventario da lei curato, *Mutui per la bonifica agraria dell'Agro romano e pontino (1905-1975)*, Ministero per i beni e le attività culturali, Roma 2008, pp. 3-93.

²³ L'insigne studioso fu il fondatore e il direttore della Regia stazione sperimentale di Caseificio di Lodi; per un profilo biografico-scientifico della sua attività di tecnico e studioso si veda A. Stoppa, *Carlo Besana e il rinnovamento del caseificio*, in *Oro bianco. Il settore lattiero caseario in Val Padana tra Otto e Novecento*, a cura di P. Battilani e G. Bigatti, Giona, Lodi 2002, pp. 241-270. Lo studioso condusse le sue ricerche tra il 1887 e il 1891 nell'ambito di corsi pratici svolti nelle tenute di Santa Maria di Galeria e di Prima Porta messe a disposizione dai proprietari, i f.lli Piacentini. Si sperimentò con successo anche la produzione di tipi diversi dal Pecorino romano, come imitazioni del Roquefort francese e di formaggi a pasta molle, che dimostravano l'attitudine del latte ovino a diversi tipi di caseificazione e che sarebbero stati ben accetti sul mercato interno; Archivio centrale dello Stato (Acs), *Ministero di Agricoltura, industria e commercio, Direzione generale dell'Agricoltura, V versamento*, b. 751, f. 3261, "La produzione del formaggio Pecorino nell'Agro romano".

²⁴ Bianchini, *L'industria ovina nell'economia agraria del Lazio*, cit., pp. 46-47.

²⁵ *Statuto della Camera laziale della lana e del formaggio Pecorino e Regolamento della Cassa di credito agricolo e armentizio*, Tip. italiana, Roma 1923.

dotata di scarse risorse, ebbe vita stentata e nel 1927 fu messa in liquidazione insieme alla Camera laziale della lana e del formaggio Pecorino²⁶. Tra le iniziative più importanti promosse da questa istituzione nel breve periodo della sua esistenza, ci fu la proposta di un marchio collettivo di genuinità che attestasse l'effettiva corrispondenza tra il luogo di produzione del formaggio e il territorio indicato nella sua denominazione, al fine di tutelare la produzione laziale distinguendola da quella sarda. È significativo il fatto che tale iniziativa non ebbe il sostegno dei commercianti stagionatori di Pecorino che, essendo interessati alla produzione in regioni diverse, ritenevano la sua differenziazione territoriale più un vincolo che un'opportunità; pertanto preferirono utilizzare i loro marchi industriali a garanzia degli standard di qualità per i consumatori, piuttosto che valorizzare commercialmente il legame con il territorio. Ben diverso, invece, fu il loro atteggiamento quando si trattò di difendere la produzione del Pecorino romano, a prescindere dalla sua provenienza, sarda o laziale, contro le imitazioni del "vacchino". Questo era un formaggio confezionato in Lombardia con la stessa tecnica produttiva, ma con latte di mucca anziché di pecora che, offerto a prezzi inferiori, insidiava il Pecorino romano sui mercati esteri, soprattutto americani²⁷. Quando, dopo la crisi del '29, la concorrenza del vacchino sui mercati esteri divenne più agguerrita, i produttori di Pecorino romano fecero quadrato per ottenere dal governo la legge 6 aprile 1933, n. 381 (disciplina della produzione e della vendita dei formaggi vacchino e Pecorino), che obbligò i produttori di vacchino a utilizzare un marchio che lo rendeva riconoscibile come formaggio prodotto con latte di vacca, pur non vietandone la produzione.

3. *La tutela delle denominazioni dei formaggi tipici nel dibattito nazionale e internazionale degli anni Trenta.* Il caso del Pecorino romano non era isolato, poiché altri casi analoghi si verificarono anche altrove in Italia negli anni Venti-Trenta del Novecento che furono anni di intensa e disordinata crescita del settore caseario, dovuta anche alla maggiore disponibilità di materia prima, grazie all'aumento del bestiame lattifero²⁸. In particolare si andava evidenziando un contrasto di interessi tra gli allevatori-produttori di mate-

²⁶ Alcune tracce documentarie della vita di questo ente sono reperibili in Archivio storico Banca d'Italia, *Vigilanza sulle aziende di credito*, b. 8171, f. 4, "Cassa di credito agricolo e armentizio".

²⁷ Sembra che a iniziare la produzione del vacchino, già prima della Grande guerra, sia stata la ditta lombarda Soresina. Il blocco delle esportazioni negli anni del conflitto favorì l'aumento delle imitazioni in Argentina, con il "Romanito", e negli Stati Uniti da parte della Kraft Cheese Company di San Francisco; *Formaggio pecorino e formaggio vacchino*, in «La pecora», 20 ottobre 1927, p. 1 e "Il vacchino americano", *ivi*, 4 febbraio 1928, p. 2.

²⁸ A.S. Cerlini, *Produzione ed esportazione dei formaggi tipici italiani*, in «Il Messaggero agricolo», 23 agosto 1931, p. 1.

ria prima o di semilavorato in certe zone originarie di produzione e i suoi trasformatori, dato che questi, a differenza dei primi, potevano delocalizzare gli impianti e la produzione dove si presentavano le condizioni migliori. Esempio era il caso del Provolone, tipico formaggio della tradizione casearia meridionale (in particolare della Campania), che già negli anni Trenta si produceva prevalentemente in Lombardia, dove alcuni produttori di origini campane (come i f.lli Margiotta e Gennaro Auricchio) si erano trasferiti alla ricerca di materia prima più abbondante e a basso costo, facendo concorrenza ai produttori meridionali sui loro stessi mercati e soprattutto su quelli esteri²⁹.

La questione della tutela dei formaggi tipici e delle loro denominazioni contro le imitazioni trovò echi nelle sedi ministeriali. Il ministro dell'Agricoltura Giacomo Acerbo nel 1930 propose uno schema di legge sulla tutela dei formaggi "tipici" contro la concorrenza sleale dei formaggi di imitazione³⁰. Nel progetto di legge si dava una definizione molto attuale di formaggio "tipico":

sono da considerarsi tali i formaggi tradizionalmente prodotti in determinate zone e regioni, i quali posseggono particolari caratteri organolettici e requisiti di conformazione e di composizione chimica chiaramente definibili e costruiti, derivanti essenzialmente dal latte impiegato e dai sistemi di lavorazione e di stagionatura³¹.

L'obiettivo della legge era mettere fine a una situazione caotica nell'interesse dei consumatori e in quello dei produttori nelle zone originarie dei formaggi tipici, in particolare gli allevatori e produttori di materia prima. Il progetto tuttavia non giunse in parlamento, scontrandosi con l'opposizione della classe degli industriali, che per voce di Gino Olivetti, segretario generale della Confederazione dell'industria italiana, sostenne che l'industria casearia nazionale si era fatta largo sui mercati esteri grazie soprattutto all'iniziativa degli industriali e dei commercianti: si doveva a loro se alcuni formaggi tipici, fino ad allora conosciuti solo su mercati regionali, avevano raggiunto fama e importanza sui mercati internazionali, garantendo il consumatore della bontà di un determinato formaggio con i loro marchi industriali. Inoltre si faceva notare che la pretesa di delimitare la produzione di un formaggio tipico alla sua zona originaria sarebbe stata anacronistica e lesiva di interessi ormai con-

²⁹ G. Sartori, *L'industria dei latticini in Italia. Monografia inviata alla Société des Agriculteurs de France nell'occasione dell'Esposizione universale di Parigi*, Tip. dell'Unione cooperativa, Roma 1900, pp. 13-14; V. Montanari, *La produzione del latte e latticini in Italia meridionale*, in *Il Latte e i suoi derivati. Comunicazioni al Convegno del latte di Bari e del Congresso interprovinciale del latte di Mantova*, a cura del Comitato nazionale per il latte e i suoi derivati, Arte della stampa, Roma 1932, pp. 111-128.

³⁰ Lo schema di legge elaborato dal ministro Giacomo Acerbo nel luglio del 1930 e il carteggio relativo sono conservati in Acs, *Ministero di Agricoltura e Foreste, Direzione generale dell'Agricoltura, I versamento*, 1920-1964, b. 117, fasc. "Formaggi tipici".

³¹ Ivi, Lettera del ministro dell'Agricoltura Giacomo Acerbo al ministro delle Corporazioni Giuseppe Bottai, 22 luglio 1930.

solidati e avrebbe suscitato pericolosi particolarismi regionali, dannosi per gli interessi generali della produzione. Secondo gli industriali per tutelare la denominazione e la qualità dei formaggi tipici non servivano i marchi collettivi territoriali, ma era invece necessario che gli allevatori si impegnassero di più a migliorare la quantità e la qualità del latte da loro prodotto³².

Mentre in Italia il progetto di legge del ministro Acerbo veniva accantonato, la questione della tutela delle denominazioni dei formaggi tipici nel commercio estero era discussa in ambito internazionale. Nel 1930, infatti, i delegati di quindici nazioni, su iniziativa dell'Istituto internazionale di agricoltura, si incontrarono a Roma per giungere a un accordo sulla disciplina dell'uso delle denominazioni dei formaggi nel commercio internazionale³³. La bozza dell'accordo sul tavolo delle trattative prevedeva la possibilità da parte dei paesi aderenti di utilizzare la denominazione di un formaggio estraneo alla propria tradizione, purché con l'aggiunta dell'indicazione del luogo di produzione, obbligatoria per tutti a eccezione del paese depositario della tradizione produttiva. I formaggi che avevano nel nome un chiaro riferimento alla zona geografica di produzione sarebbero stati inclusi in una "lista A", mentre altri formaggi che, pur essendo tipici di una data zona, non avevano un riferimento esplicito a essa nel nome (per esempio Trappista o Fontina) dovevano essere inclusi in una "lista B" e beneficiare della stessa tutela prevista per i formaggi in lista A.

Tuttavia il progetto si arenò per la richiesta del delegato francese di un emendamento per il Roquefort, poiché la denominazione di questo formaggio era protetta da una legge francese del 1925 che ne riservava l'uso esclusivo ai produttori localizzati in una zona geografica delimitata e non poteva essere utilizzato altrove, neanche con l'aggiunta del luogo di produzione³⁴. In discussione era il principio del riconoscimento di un legame esclusivo di un dato formaggio con il suo territorio di produzione.

Non si ha notizia degli sviluppi della Convenzione del 1930 per la disciplina internazionale dell'uso delle denominazioni dei formaggi tipici³⁵, del resto lo scenario di crisi del commercio internazionale e di chiusura dei mercati negli anni della Grande depressione che colpì duramente il settore caseario era tale da mettere in secondo piano la questione della tutela internazionale dei formaggi tipici.

³² Ivi, Memoria della Federazione nazionale fascista del latte e derivati, 22 settembre 1930.

³³ *Actes de la Conférence diplomatique internationale pour la protection des dénominations des fromages et l'unification des méthodes d'analyse*, Institut International d'Agriculture, Roma 1930.

³⁴ Ivi, pp. 16 ss. Sulla legge francese che riservò l'uso della denominazione Roquefort ai produttori dell'omonimo villaggio si veda Vabre, *A Large Company Creates its Territory*, cit.

³⁵ Dopo un vivace dibattito, la Convenzione fu firmata, ma con la riserva da parte di alcuni paesi, tra cui l'Italia, di non sottoscrivere la proposta francese.

4. *Il dopoguerra e la Convenzione di Stresa.* Il dibattito riprese forza nel secondo dopoguerra, quando i delegati di nove nazioni si riunirono a Stresa per giungere alla firma della Convenzione internazionale sull'uso delle designazioni di origine e delle denominazioni dei formaggi il 1° giugno 1951³⁶. Rispetto al precedente testo della Convenzione del 1930, si manteneva la distinzione tra una lista A e una lista B di denominazioni casearie, ma cambiò completamente il criterio di attribuzione all'una e all'altra. In base alla Convenzione di Stresa, infatti, nella lista A rientravano i formaggi a "designazione di origine" la cui denominazione era prerogativa esclusiva di un dato paese e non poteva essere utilizzata da altri, neanche con l'aggiunta del paese di produzione. Nella lista B, invece, erano compresi i formaggi a "denominazione tipica", che potevano essere prodotti anche in paesi diversi dalla loro zona di origine, purché nel rispetto delle tecniche produttive e con l'aggiunta dell'effettivo luogo di produzione. I primi quattro formaggi a essere inseriti nella lista A furono, come accennato, oltre al Pecorino, il Roquefort, il Parmigiano e il Gorgonzola. La lista italiana dei formaggi a designazione di origine si allungò negli anni successivi fino a comprendere ventisei specialità casearie nel 1992, anno in cui ci fu una profonda revisione della normativa sulle denominazioni con il coinvolgimento di tutti i paesi dell'Unione europea e l'estensione a un'ampia gamma di prodotti agricoli e alimentari, oltre al formaggio e al vino fino ad allora protetti³⁷.

Nella delimitazione delle aree geografiche dei formaggi che aspiravano al riconoscimento della designazione di origine, le commissioni preposte seguirono un criterio realistico prendendo atto dell'effettiva estensione raggiunta fino ad allora dalla loro produzione, risultato, come accennato, di una migrazione di conoscenze e tradizioni casearie particolarmente intensa negli anni precedenti. Nel caso del Pecorino romano, la zona di produzione fu delimitata includendo oltre al Lazio e alla provincia di Grosseto, confinante con l'Agro romano, dove la sua tradizione aveva avuto origine, anche la Sardegna, dove la produzione di Pecorino romano si era diffusa negli ultimi cinquant'anni³⁸. I produttori laziali attraverso la rappresentanza delle Camere di commercio locali, pochi mesi dopo la firma della convenzione di Stresa, chiesero al ministero dell'Agricoltura che l'uso del marchio Pecorino romano fosse riservato

³⁶ *Convention internationale sur l'emploi des appellations d'origine*, cit.; i paesi firmatari della Convenzione di Stresa furono Austria, Belgio, Francia, Italia, Svizzera, Paesi Bassi, Danimarca, Norvegia, Svezia; i governi di questi ultimi tre paesi non ratificarono però la Convenzione.

³⁷ Si veda il fascicolo *Speciale formaggi Doc*, in «Unalat», 12, 1993.

³⁸ *Memoria giustificativa con documentazione storica per convalidare l'iscrizione nell'allegato A della Convenzione internazionale di Stresa della denominazione di origine "Pecorino romano"*, dattiloscritto consultabile presso la sede di Roma dell'Associazione italiana lattiero casearia (Assolatte).

esclusivamente alla produzione del Lazio, mentre la produzione di altre regioni (seguendo la logica delle liste A e B) avrebbe dovuto essere contraddistinta dall'aggiunta nel marchio della effettiva zona di produzione, o della parola "tipo" prima di romano³⁹. Di fatto, tuttavia, «pur non disconoscendo in linea di massima il valore degli argomenti prospettati in ordine alla tutela della tipicità del formaggio Pecorino», il ministero respinse le richieste dei produttori laziali di differenziare la produzione su base regionale mediante l'introduzione di elementi distintivi nel marchio collettivo⁴⁰.

5. *L'evoluzione degli ultimi cinquant'anni.* L'andamento della produzione del Pecorino romano nell'ultimo cinquantennio mostra una dinamica ascendente, che ha visto triplicare il volume complessivo di produzione caratterizzato come in passato da una forte vocazione all'export soprattutto sui mercati americani. A tale risultato le due componenti regionali – sarda e laziale – hanno contribuito in misura diversa: mentre la prima si è notevolmente rafforzata negli anni, la seconda è divenuta sempre più residuale; un processo che si riflette anche nelle vicende del Consorzio per la tutela del Pecorino romano fondato nel 1954, poco dopo la Convenzione di Stresa, allo scopo di disciplinare l'uso del marchio da parte dei soci consorziati, promuoverne la produzione e il commercio, garantirne gli standard produttivi e qualitativi⁴¹. Al momento della costituzione del Consorzio, nel consiglio direttivo c'era ancora un certo equilibrio tra le rappresentanze delle due regioni. Negli anni successivi, tuttavia, la componente laziale è divenuta sempre più marginale, fino quasi a scomparire del tutto, mentre è aumentata considerevolmente la componente sarda; la sede operativa del Consorzio è stata inoltre trasferita a Macomer fin dalla fine degli anni Settanta⁴², lasciando a Roma solo la sede legale, a sua volta trasferita in Sardegna nel 1994⁴³.

³⁹ Camera di commercio industria e artigianato di Roma (Cciar), sez. *Riposo*, tit. VIII, b. 13, fasc. 1, "Voto dell'associazione della Camere di commercio del Lazio per la tutela della tipicità del formaggio Pecorino romano", 28 dicembre 1951.

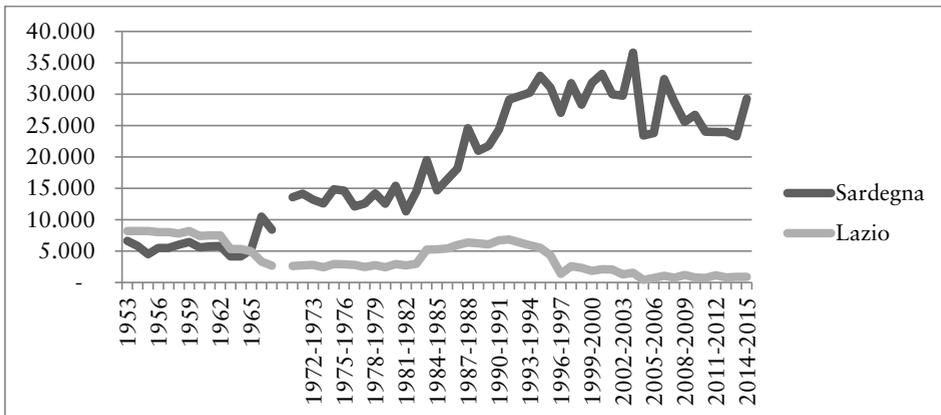
⁴⁰ Ivi, Lettera del ministero di Agricoltura e Foreste alla Camera di commercio di Roma, 11 marzo 1952.

⁴¹ Cciar, *Anagrafe Imprese*, reg. 1954/2277, "Consorzio per la tutela del Pecorino romano", Statuto, 5 luglio 1954.

⁴² Cciar, *Anagrafe Imprese*, reg. 449/960, "Consorzio per la tutela del Pecorino romano", Statuto, 28 novembre 1978.

⁴³ Ivi, verbale dell'assemblea generale, 15 giugno 1994.

Fig. 2. Produzione di Pecorino romano nel Lazio e in Sardegna dal 1953 al 2015



Fonti: per gli anni 1953-1967: Cianferoni, *La pastorizia nel Lazio e in Abruzzo*, cit., p. 244; per gli anni dal 1970 in poi: dati forniti dal Consorzio per la tutela del Pecorino romano.

Questa evoluzione è proseguita di pari passo con la progressiva scomparsa di alcuni elementi di distinzione delle produzioni nelle due regioni e ciò è dipeso in parte dalla concorrenza dei produttori sardi, in parte dalle trasformazioni avvenute nel territorio romano. Dal secondo dopoguerra nel Lazio, e in particolare nelle provincie di Roma e Latina, si è accentuata la crisi dell'industria armentizia⁴⁴ che ha risentito sia della caduta dei prezzi e del crollo del commercio internazionale negli anni Trenta, sia in modo più duraturo e irreversibile del completamento della bonifica e dell'espansione edilizia di Roma nel territorio extraurbano. Con la scomparsa della pastorizia transumante si sono drasticamente ridotte nell'ultimo cinquantennio le greggi nella campagna romana, come pure si è ridotta la manodopera pastorale. Sono inevitabilmente scomparse anche le tipiche capanne di paglia dal paesaggio della campagna romana, dove si svolgeva la prima fase della produzione del Pecorino; al loro posto sono sorti alcuni caseifici che accentrano al loro interno tutte le fasi del ciclo produttivo dall'acquisto della materia prima alla commercializzazione del prodotto finito.

In seguito alla riduzione delle greggi nell'ultimo cinquantennio, la produzione di latte ovino nella campagna romana è diventata sempre più scarsa ed effettuata da aziende di piccole dimensioni; ciò ha reso più frequente il ricorso all'acquisto di materia prima in Sardegna da parte dei caseifici laziali, agevo-

⁴⁴ Cianferoni, *La pastorizia nel Lazio e in Abruzzo*, cit., pp. 46-50.

Fig. 3. Logo del "Pecorino romano" e del "Pecorino romano del Lazio"



Fonte: *Disciplinare di produzione della Dop Pecorino romano*, cit.

lata dal fatto che il disciplinare di produzione permette l'approvvigionamento di materia prima in tutto il territorio incluso nell'area di produzione riconosciuta e protetta. Un ulteriore indebolimento del legame del Pecorino romano con il suo territorio originario di produzione è la scomparsa della razza ovina sopravvissuta tipica del Lazio, sostituita dalla razza sarda o comisana, maggiore produttrice di latte⁴⁵. Anche riguardo alle tecniche produttive si è verificato negli anni uno scostamento dagli usi tradizionali, in seguito alle modifiche apportate all'originario disciplinare di produzione, quali la riduzione dei tempi di stagionatura e l'uso della salamoia invece della salagione a secco svolta manualmente⁴⁶, volute soprattutto dei produttori sardi che rappresentano la componente maggioritaria del Consorzio.

Per arrestare questo processo di appiattimento degli elementi di distinzione del Pecorino romano i produttori laziali rivendicano un marchio di origine distinto da quello della produzione sarda. Un primo risultato ottenuto è stata la revisione del disciplinare di produzione attuata nel 2009⁴⁷, che ha consentito ai produttori di Pecorino romano l'utilizzo di un logo regionale aggiuntivo ac-

⁴⁵ G. Anelli, D. De Santis, *Il Pecorino romano: produzione, commercializzazione e controllo di qualità*, in «I Georgofili», dispensa III-IV, 1989, p. 313.

⁴⁶ Il disciplinare di produzione del 1955 è stato modificato una prima volta nel 1993, quando è stata autorizzata la riduzione del tempo minimo di stagionatura dagli iniziali dodici a otto mesi, e una seconda volta nel 1995, quando è stata consentita la tecnica della salamoia, più economica della tradizionale tecnica effettuata a secco. Carbone, *La denominazione di origine tra legislazione e mercato*, cit., p. 56.

⁴⁷ *Disciplinare di produzione della Dop Pecorino romano*, in «Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana», serie generale, n. 271, 20 novembre 2009.

canto al logo collettivo del Consorzio, a condizione che l'intero ciclo produttivo sia assolto all'interno del Lazio, dai pascoli del bestiame, alla produzione di materia prima alla trasformazione.

I produttori laziali, sostenuti dalla sezione laziale della Confederazione nazionale dei coltivatori diretti⁴⁸, premono tuttavia per il riconoscimento di un nuovo marchio Dop – il Cacio romano – diverso anche nel nome da quello del Pecorino romano, che metta fine alla condivisione della stessa denominazione e dia maggiore visibilità di mercato all'originalità e alla diversità della loro produzione; la denominazione Pecorino romano finirebbe così per rappresentare la sola produzione sarda, mentre la nuova denominazione Cacio romano, qualora approvata, rappresenterebbe la produzione del Pecorino romano genuino del Lazio.

6. *Considerazioni conclusive.* I recenti sviluppi della vicenda del Pecorino romano segnano un'ulteriore fase nell'evoluzione del suo rapporto con il territorio di produzione iniziata contestualmente alla affermazione e al successo raggiunti sui mercati internazionali a cavallo tra fine Ottocento e inizio Novecento. La duplice dimensione regionale che da allora caratterizza questo formaggio – frutto dell'adattamento di una stessa tecnica di produzione a due regioni diverse – è un tassello importante della sua storia e pertanto della sua identità, se non altro perché ha consentito di raggiungere volumi di produzione in grado di soddisfare la domanda crescente dei mercati d'oltreoceano e di farne il formaggio italiano più esportato fino a epoche recenti.

Il sistema di tutele derivante dal riconoscimento della denominazione di origine avvenuto all'inizio degli anni Cinquanta ha reso invalicabili i confini allora delimitati della sua area di produzione, ostacolando tentativi come quello riportato dalle cronache recenti, messo in atto da alcuni produttori sardi di delocalizzare parte della produzione di Pecorino romano in Romania, prontamente bloccato dalle proteste degli allevatori locali⁴⁹. Profonde trasformazioni sono invece avvenute all'interno della stessa zona di produzione del Pecorino, come la riduzione della componente laziale – conseguente all'esaurirsi del sistema agropastorale della campagna romana – e il venir meno di alcuni elementi originari di differenziazione.

Il riconoscimento di una nuova denominazione per la produzione laziale che la distingua e la renda riconoscibile da quella sarda potrebbe considerarsi

⁴⁸ *Mille pastori laziali a Roma per difendere il Pecorino romano*, 22 novembre 2016, <<http://www.lafune.eu/mille-pastori-romani-e-laziali-a-roma-per-difendere-il-pecorino-romano/>>.

⁴⁹ *In Romania Pecorino "taroccato". Imprenditori sardi sotto accusa*, 12 settembre 2010, <http://www.unionesarda.it/articolo/cronache_dalla_sardegna/2010/09/12/in_romania_pecorino_taroccato_impreditori_sardi_sotto_accusa/>.

una vittoria tardiva delle richieste avanzate dai produttori laziali all'indomani della Convenzione di Stresa, quando il Pecorino romano ottenne la prima designazione di origine. Tuttavia, affinché l'operazione abbia il successo sperato, gli imprenditori dovranno dare prova di possedere non solo capacità imprenditoriali indispensabili per conquistare spazi di mercato, ma anche – e forse soprattutto – di essere in grado di recuperare, tutelare e valorizzare il nesso con il territorio, che resta il principale requisito di un prodotto a denominazione di origine protetta.

Renato Ghezzi

Il Pecorino toscano: dall'Ottocento a oggi

1. *Introduzione.* Nel 1832 il canonico Ignazio Malenotti, membro della Società Linneana di Parigi, nel suo *Manuale del Pecoraio* impiegò per la prima volta l'espressione *cacio pecorino toscano* per indicare un formaggio che «si usa quasi in ogni parte della Toscana»¹. Già nel medioevo, alcune fonti annoverano il *cacio marzolino*, con la sua forma tipicamente ovale, come il formaggio toscano più rinomato. Nel 1475 l'umanista Bartolomeo Platina scrisse che quel formaggio era, assieme al parmigiano, il migliore in assoluto della penisola italiana². Nel 1782 il geografo Francesco Molinelli, in una memoria *Sopra i formaggi di Toscana* presentata all'Accademia dei Georgofili, descrisse e analizzò i metodi di produzione del Marzolino di Lucardo, del Cacio fresco di Terrinca e della Cappella, dei Raviggioli di Cortona, di Pisa e Livorno, del Marzolino del Chianti e del Cacio delle Crete³. Nonostante le numerose testimonianze letterarie, la struttura dell'industria casearia ovina in Toscana nell'Ottocento e la sua evoluzione nel secolo successivo sono ancora poco conosciute. Nel tentativo di contribuire a colmare, almeno parzialmente, le lacune, questo articolo traccia un quadro di sintesi dei principali mutamenti nei sistemi di allevamento e nella produzione di pecorino avvenuti in Toscana dall'età napoleonica a oggi. Nel secondo paragrafo si effettua una stima del patrimonio ovino toscano e della sua ripartizione nelle diverse province del Regno; si valutano quindi, sia sotto l'aspetto quantitativo sia sotto l'aspetto qua-

¹ I Malenotti, *Manuale del pecoraio*, Pacini, Colle 1832, p. 192. Anche se, a pagina 187 del suo scritto, l'autore specificava che «nel cacio trovai una notabilissima differenza non dirò da provincia a provincia, ma da parrocchia a parrocchia e asserirò anche da podere a podere». Scrisse ancora a pagina 196: «tra i nostri contadini non vi è famiglia che non conti un individuo almeno, sia maschio oppur femmina, capace di fare il cacio; ma sono poi assai rari quelli che lo sanno far bene».

² *De Honesta voluptate et valetudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*, a cura di E. Carnevale Schianca, Olschki, Firenze 2015.

³ F. Molinelli, *Sopra i formaggi di Toscana*, II, Atti della Reale Accademia dei Georgofili, A.G. Pagani, Firenze 1795, pp. 153-166.

litativo, le principali produzioni degli allevamenti toscani nell'Ottocento. Nel paragrafo successivo si individuano le maggiori evidenze emerse dall'inchiesta su *L'industria della lavorazione del latte e dei prodotti derivati*, realizzata dall'Istat nell'ambito del Censimento industriale e commerciale 1937-1940⁴, e si effettua un'analisi del sistema delle aziende casearie toscane, valutandone il loro ruolo all'interno del sistema produttivo italiano. In particolare, si tenta di individuare le cause all'origine della profonda crisi strutturale che interessò gli allevamenti e il caseificio toscano negli anni Cinquanta del Novecento. Nel quarto paragrafo si esaminano i cambiamenti avvenuti nella filiera del latte ovino durante gli anni Sessanta del Novecento e la conseguente fase di ripresa produttiva, si descrive sinteticamente l'iter che portò il Pecorino toscano al conseguimento del marchio Dop, si illustra, infine, il ruolo assunto dalla denominazione di origine protetta nella tutela e nella promozione dell'industria casearia regionale. Seguono alcune brevi considerazioni conclusive.

2. *L'allevamento ovino e la produzione casearia toscana nell'Ottocento.*

Nel XIX secolo in Toscana i terreni a pascolo erano estesi e l'allevamento ovino era diffuso⁵. Su una copia del «Giornale agrario toscano» del 1829 si legge: «numerossimi armenti coprono le valli tutte e le fresche pasture li ristorano dai disagi del verno»⁶. Al di là delle frequenti e impressionistiche testimonianze dei contemporanei, le uniche fonti che consentono una stima quantitativa attendibile del patrimonio ovino toscano nei primi decenni dell'Ottocento sono le inchieste francesi sul bestiame, conservate nei fondi *Prefettura del Mediterraneo*, *Governo francese* e *Prefettura dell'Arno* degli Archivi di Stato di Livorno, Siena e Firenze⁷. Da questi accurati rilievi statistici emerge che nel 1811 erano presenti nella regione 1.108.700 capi, che salirono

⁴ Istituto centrale di statistica del Regno d'Italia, *L'industria della lavorazione del latte e dei prodotti derivati*, Censimento del 25 maggio 1937, Tipografia Failli, Roma 1939.

⁵ Nel catasto ferdinando-leopoldino oltre mezzo milione di ettari di terreno, il 28 per cento della superficie territoriale toscana, fu censito come sodo a pastura. Si veda G. Biagioli, *L'agricoltura e la popolazione in Toscana all'inizio dell'Ottocento*, Pacini editore, Pisa 1975, pp. 131-134.

⁶ R. Lambruschini, L. De Ricci, C. Ridolfi, «Giornale agrario toscano», III, Vieuxseux, Firenze 1829, p. 106.

⁷ Archivio di Stato di Livorno (Asl), *Prefettura del Mediterraneo*, Stato generale delle bestie da lana nel circondario di Pisa nell'anno 1813; Archivio di Stato di Siena (Ass), *Governo francese*, Stato del bestiame esistente nel Circondario di Grosseto; Ass, *Governo francese*, Etat indicatif du nombre et de l'especè des Bestiaux existant dans l'étendue de l'Arrondissement de Montepulciano, 1811; Archivio di Stato di Firenze (Asf), *Prefettura dell'Arno*, Tableau des quantités, prix et emploi des laines dans l'Arrodinssement de Grosseto; Asf, *Prefettura dell'Arno*, Bestie bovine. Statistica e bestie da lana; Asf, *Prefettura dell'Arno*, Etat du dénombrement des bestiaux dans l'Arrondissement d'Arezzo à l'èpoque du Mai 1811; Asf, *Prefettura dell'Arno*, Etat des bestiaux de l'Arrondissement de Florence, dressé en conformité de la circulaire du 20 Avril 1811.

a 1.146.169 nel 1813, quando l'ex Granducato conteneva, da solo, più della metà dell'intero patrimonio ovino del Regno d'Italia napoleonico⁸.

Le campagne più ricche di pecore erano quelle del dipartimento dell'Arno, che comprendeva gli *arrondissements* di Firenze, Arezzo, Modigliana e Pistoia e deteneva il 62 per cento del patrimonio ovino toscano (84 capi per kmq). Seguiva il dipartimento dell'Ombro, suddiviso negli *arrondissements* di Siena, Grosseto e Montepulciano, con 305.31 capi (39 capi per kmq), il 26 per cento del totale. Il dipartimento del Mediterraneo, ossia il territorio di Livorno, Pisa, Volterra e Portoferraio, infine, era il meno coinvolto nell'allevamento ovino: le pecore presenti erano 127.400 (25 capi per kmq), appena l'11 per cento delle greggi toscane⁹.

Nella seconda metà del secolo le greggi ebbero una leggera temporanea flessione – il censimento del 1875 censì 1.086.961 unità, 59.208 in meno rispetto al 1813¹⁰ – per poi tornare rapidamente ai livelli di inizio secolo.

Tab. 1. Consistenza degli ovini in Toscana, 1875 e 1881

province	1875		1881		differenza 1881-1875	
	n. ovini	% ovini	n. ovini	% ovini	n. ovini	% ovini
Massa-Carrara	93.272	8,58	11.5301	10,60	22.029	23,62
Lucca	7.287	0,67	21.668	1,99	1.4381	197,35
Pistoia	45.000	4,14	32.340	2,97	-12.660	-28,13
Firenze	296.600	27,28	282.733	26,00	-13.867	-4,67
Livorno	3.175	0,29	2.078	0,19	-1.097	-34,55
Pisa	154.932	14,25	75.466	6,94	-79.466	-51,29
Arezzo	144.449	13,29	161.289	14,83	16.840	11,66
Siena	140.515	12,93	177.699	16,34	37.184	26,46
Grosseto	201.731	18,56	218.803	20,12	17.072	8,46
Toscana	1.086.961	100,00	1.087.377	100,00	416	0,04

Fonti: rielaborazione da Ministero di Agricoltura Industria e Commercio, *Statistica del bestiame: animali equini, bovini, ovini, caprini e suini*, Tipografia Cenniniana, Roma 1875 e Id., *Censimento del bestiame asinino, bovino, ovino, caprino e suino eseguito alla mezzanotte del 13-14 febbraio 1881*, Tipografia E. Sinimberghi, Roma 1882.

⁸ C. Pazzagli, *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'800*, Olschki, Firenze 1973, p. 270; F. Mineccia, *Campagne toscane in età moderna. Agricoltura e società rurale (secoli XVI-XIX)*, Congedo editore, Galatina 2002, p. 165.

⁹ Mineccia, *Campagne toscane in età moderna*, cit., pp. 162-174.

¹⁰ Ministero d'Agricoltura Industria e Commercio, Direzione Agricoltura, *Censimento del bestiame: asinino, bovino, ovino, caprino e suino eseguito alla mezzanotte dal 13 al 14 febbraio 1881*, Tipografia E. Sinimberghi, Roma 1882.

Nel 1881 gli ovini censiti furono 1.087.377, nel 1908 1.161.467 e la Toscana era, dopo la Sardegna (1.876.741 capi) e il Lazio (1.455.371 capi), la terza regione in Italia per consistenza delle greggi: nelle sue campagne era allevato il 10 per cento delle pecore italiane, con un carico ovino medio di 150 capi per kmq di seminativo¹¹.

Se dagli aspetti quantitativi si passa a una analisi qualitativa degli allevamenti toscani nell'Ottocento il quadro muta, tuttavia, in maniera sensibile.

Le inchieste francesi asseriscono che le pecore del Granducato erano tutte bianche e appartenevano alla razza toscana¹². Cosimo Ridolfi, invece, intorno alla metà dell'Ottocento, individuava tre razze diverse: la grossa padovana, la pecora di pianura a lana liscia e distesa detta *da pettine* e la pecora di montagna a lana cresputa da cardare, la più resistente di tutte e la più diffusa¹³. In realtà, ricorda Carlo Pazzagli, questa distinzione era soltanto teorica, perché l'allevatore toscano non aveva in questo periodo alcuna cura per il mantenimento delle razze e tutto era affidato al caso¹⁴.

Nei sistemi di allevamento esisteva una sorta di dualismo fra il sistema podereale e il sistema cosiddetto *alla campagna*, in cui il bestiame veniva tenuto, di fatto, allo stato brado. In Toscana il flusso di transumanza si originava da tutto l'arco appenninico, sia dal versante toscano che da quello emiliano e romagnolo, dalla Lunigiana, dalla Garfagnana, dal Pistoiese, dal Mugello, dal Casentino, dal Marchigiano e dalla Val Tiberina. Aveva come meta finale tutta la pianura costiera della Toscana, in particolare quella compresa tra la foce dell'Arno e il Chiarone¹⁵. Nel 1812 le pecore stanziali costituivano, tuttavia, la grande maggioranza, essendo circa l'87 per cento del totale. Difficilmente le singole greggi superavano le cento unità, non vi era comunque quasi nessuno degli innumerevoli poderi toscani che non possedesse almeno qualche pecora, così, complessivamente, questa forma di allevamento raggiungeva il milione di unità. Se in alcune aree europee l'allevamento era divenuto elemento determinante della cosiddetta rivoluzione agricola, nella Toscana mezzadrile il bestiame continuava a essere considerato un male necessario. In un settore agricolo fortemente votato all'aratorio, la funzione principale attribuita al bestiame era il lavoro e la produzione di letame per la concimazione dei terreni; le pecore avevano, quindi, un ruolo sussidiario, ai margini delle coltivazioni.

¹¹ Per avere soltanto alcuni termini di paragone, in Piemonte il carico ovino medio era 6 capi per kmq, in Lombardia era 4, in Emilia 10, in Germania 4, in Danimarca 7. Si veda C. Pazzagli, *Per la storia dell'agricoltura toscana nei secoli XIX e XX*, Einaudi, Torino 1979, p. 79.

¹² Mineccia, *Campagne toscane in età moderna*, cit., p. 165.

¹³ C. Ridolfi, *Lezioni orali di agraria*, I, Celli e C., Firenze 1862, pp. 496-497.

¹⁴ Pazzagli, *L'agricoltura italiana*, cit., p. 308.

¹⁵ L. Calzolari, P. Marcaccini, *La transumanza appenninica in età moderna e contemporanea, in Allevamento, mercato e transumanza sull'Appennino*, a cura di L. Calzolari e M. Kovalevich, Atti del Convegno Ponte Presale, 29 settembre 1999, Edizioni Creaap, Sestino-Badia Tebalda 2000, pp. 33-54.

In genere, le pecore tenute a mezzadria rimanevano tutto l'anno nel podere. Difficilmente, tuttavia, veniva adottata la stabulazione permanente. Le greggi erano quotidianamente condotte al pascolo per essere riportate la sera nella stalla. La loro alimentazione era discontinua, sufficiente in primavera ma decisamente carente nei mesi invernali, quando la rada erba dei pascoli veniva integrata soltanto con i foraggi peggiori, per lo più paglia o ramoscelli inadatti a nutrire il bestiame da lavoro. La funzione degli ovini nei poderi mezzadrili era, in sintesi, soltanto quella di utilizzare al massimo tutte le risorse possibili che l'azienda poteva produrre.

La condizione delle pecore transumanti era, almeno nell'alimentazione, migliore, tuttavia queste greggi rimanevano sempre all'aperto ed erano, durante la transumanza, sottoposte a faticose marce di trasferimento¹⁶.

Naturalmente, considerando queste premesse, la produttività degli animali non poteva che essere bassa.

L'allevamento delle pecore era legato, essenzialmente, all'industria della lana, che in passato aveva dato un contributo importante alla ricchezza di Firenze e della Toscana. All'inizio dell'Ottocento della potente Arte della lana erano rimaste poche tracce. La lana delle pecore stanziali veniva impiegata a domicilio e destinata prevalentemente all'autoconsumo, per il confezionamento di tessuti, maglieria, cappelli, materassi. La lana delle pecore transumanti, di qualità migliore, veniva invece per lo più commercializzata. Nel 1812 Frédéric Lullin, illustre agronomo ginevrino, inviato in Italia dal ministero dell'Interno francese con l'incarico di stendere una relazione sull'agricoltura italiana, descrisse il lungo percorso attraverso cui le lane toscane, raccolte da piccoli mercanti per conto di imprese livornesi e torinesi, giungevano fino a Lione, per essere poi distribuite nelle manifatture del Delfinato e impiegate per confezionare divise militari. Secondo le sue stime, la lana esportata dalla Toscana in Francia raggiungeva annualmente un valore medio di dieci tonnellate. Proprio per questi motivi, il governo napoleonico rivolse un'attenzione particolare alla produzione laniera e tentò di migliorarne la qualità, introducendo nella regione razze pregiate, come la *merinos* spagnola.

Le venti tonnellate prodotte dalla transumanza di Santa Fiora erano invece prevalentemente impiegate in due lanifici toscani con sedi a Prato e a Lucca.

Nel successivo ventennio l'industria della lana toscana incrementò la sua produzione. Nel 1838 Browing nel suo *Statistica della Toscana* rilevava:

Prato ha venti fabbriche pei lanifici e quattro di berretti pel Levante. Vi sono dieci stabilimenti di lana nei distretti adiacenti. Siena ha quaranta fabbriche di lanifici e una di panni fini, nelle quali sono state introdotte le macchine. Arezzo ha una gran manifattura, che fornisce il panno per le truppe. Ve n'è un'altra di non poca importanza a Volterra, ove

¹⁶ Pazzagli, *L'agricoltura italiana*, cit., pp. 308-318.

il lavoro si fa dai detenuti. In Firenze esistono parecchie fabbriche di tappeti. In ogni parte della Toscana vi sono delle piccole fabbriche di panni ordinari di cui si riveste il popolo¹⁷.

Lo stesso Ignazio Malenotti dedicò soltanto cinque pagine del suo manuale all'analisi dei metodi per la preparazione del pecorino, descrisse invece in modo molto dettagliato le tecniche di tosatura migliori per ottenere maggiori quantitativi di lana, «il vero vello d'oro delle nostre campagne»¹⁸. Nel 1862 Cosimo Ridolfi, segnalando la necessità di incrociare le pecore locali con le spagnole, scrisse:

il perfezionamento delle razze deve proporsi uno scopo, non si possono raggiungere al tempo medesimo più fini, poiché la produzione della carne, della lana e del latte che sono i tre fini ai quali si può mirare affinandone le razze non può crescere congiuntamente. La produzione abbondante e precoce della carne può andare fino a un certo punto d'accordo coll'aumento del peso e della finezza della lana, ma l'affinamento del vello e l'aumento del latte sono incompatibili fra di loro. E ciò è tanto vero che le pecore merine scarseggiano di latte e si è osservato che il mungerele a lungo per la fabbricazione del formaggio scema la quantità e deteriora la qualità della lana¹⁹.

La stessa attenzione al miglioramento e all'intensificazione della produzione laniera toscana si trova in numerosi articoli pubblicati nel decennio 1865-1875 sul «Giornale agrario toscano», a firma di autorevoli esponenti dell'Accademia dei Georgofili.

In una statistica del 1835 le lane compaiono tra i principali prodotti esportati attraverso il porto di Livorno²⁰. Al contrario, nello stesso documento non compare in alcun modo il formaggio toscano: i pecorini, romano e sardo, vengono invece citati, per un valore complessivo di 59.000 pezze, tra i prodotti importati nel Granducato²¹.

Per avere una prima stima quantitativa della produzione casearia toscana bisogna attendere il 1895, quando su la «Gazzetta Ufficiale del Regno di Ita-

¹⁷ G. Bowring, *Statistica della Toscana: di Lucca, degli Stati Pontifici e Lombardo-Veneti e specialmente delle loro relazioni commerciali. Rapporto di Giovanni Bowring, G. Clowes e figli, Londra 1838*, p. 32.

¹⁸ Malenotti, *Manuale del pecoraio*, cit., pp. 153-166. Nel *Rapporto della pubblica esposizione di arti e mestieri fatta in Firenze nel Settembre 1844* si legge: «la Toscana pochi anni addietro non aveva a contare quasi nessun merino e la pastorizia vi era se non dimenticata, trascurata. Alle cure del Malenotti debbasi in gran parte il rinascimento di questa industria agraria» (in «Giornale del commercio, manifatture, belle arti, varietà ed avvisi», vol. VII, 46, 1844, p. 96).

¹⁹ Ridolfi, *Lezioni orali di agraria*, cit., pp. 499-500.

²⁰ Il porto di Livorno rappresentava, per i volumi dei suoi traffici, uno snodo fondamentale per i commerci di importazione ed esportazione toscani. Si veda L. Dal Pane, *Industria e commercio nel Granducato di Toscana*, II, *L'Ottocento*, Patron editore, Bologna 1973, pp. 275-287. Nel 1835 Livorno esportò 400.000 libbre di lana toscana (135,8 tonnellate di lana), pari, in valore, a 100.000 pezze, circa il 2,4 per cento del valore complessivo delle merci esportate in quell'anno dal porto labronico. Si veda R. Serristori, *Statistica d'Italia*, V, *Granducato di Toscana*, Stamperia granducale, Firenze 1837, pp. 74-77.

²¹ Il valore del Pecorino sardo e toscano importato costituiva lo 0,40 per cento del valore complessivo delle mercanzie importate nel porto di Livorno nel 1835.

lia» furono pubblicati i risultati di un'indagine sulla produzione, il commercio e il consumo dei latticini in Italia nel 1893. Dai dati presentati emerge che la Toscana, che deteneva il 10,40 per cento degli ovini italiani, produsse e immise sul mercato soltanto 11.240 quintali di pecorino, il 5 per cento della produzione della penisola. Nello stesso anno la Sicilia con solo l'8 per cento degli ovini italiani ne produsse 25.000 quintali, la Puglia (10 per cento degli ovini italiani) 24.000 quintali, la Sardegna (16 per cento degli ovini italiani) 23.000, le Marche (4 per cento degli ovini italiani) 12.000, il Lazio, con il 13 per cento degli ovini italiani, commercializzò addirittura 49.000 quintali di pecorino²².

Le greggi toscane continuarono fino alla fine del XIX secolo a essere maggiormente concentrate nelle province nord-orientali²³. La produzione casearia toscana era, tuttavia, localizzata essenzialmente nelle province di Grosseto e Siena che, con il 35 per cento degli ovini toscani, produssero insieme il 54 per cento del formaggio pecorino. Il territorio di Firenze, dove pure si trovavano più di 28.000 capi, contribuì con solo il 10 per cento alla produzione di pecorino; Arezzo (circa 16.000 capi) si fermò all'8 per cento. Il motivo principale di questa apparente contraddizione deve essere, ancora una volta, ricondotto ai differenti sistemi di allevamento. La produzione casearia dei piccoli greggi presenti all'interno dei poderi mezzadrili era destinata, essenzialmente, all'autoconsumo. Il pecorino lo producevano, la sera, le massaie delle famiglie dei contadini, con sistemi di fabbricazione arretrati e con latti diversi, perché chi aveva un gregge piccolo doveva conservare il latte più giorni per averne a disposizione un quantitativo sufficiente alla caseificazione²⁴.

Il formaggio ricavato dai grandi greggi transumanti era, invece, prevalentemente rivolto al mercato. Le principali rotte delle pecore si dipanavano lungo i sentieri che dalle pendici dei Monti di Santa Fiore e Radicofani e arrivavano fino alle Maremme, erano dunque principalmente circoscritte alle province di Siena e Grosseto. Il tipico gregge transumante era formato da un migliaio di unità, era guidato da un capo, il *vergajo*, che aveva anche compiti amministrativi e contabili e che decideva quando partire, i sentieri da percorrere e i pascoli che dovevano essere utilizzati²⁵. Alle sue dipendenze vi erano i diversi pastori, il *cavallajo* che conduceva gli animali da soma per il trasporto degli effetti personali e il *caciajo* che si occupava del vitto e della fabbricazione del formaggio, come scrisse Lullen: «le grand obiet du revenu des tropeaux»²⁶.

²² «Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia», 61, 13 marzo 1895, pp. 1187-1207.

²³ Le province di Massa, Lucca, Pistoia Firenze, Pisa e Arezzo detenevano circa il 65 per cento degli ovini toscani.

²⁴ D. Barsanti, *Allevamento e transumanza in Toscana. Pastori, bestiame e pascoli nei secoli XV-XIX*, Edizioni Medicea, Firenze 1987, p. 253.

²⁵ Ivi, pp. 52-55.

²⁶ Mineccia, *Campagne toscane in età moderna*, cit., pp. 167-168.

Tab. 2. Produzione di pecorino in Toscana nel 1893 e nel 1937

province	1893		1937		differenza 1903-1893	
	pecorino q	pecorino %	pecorino q	pecorino %	pecorino q	pecorino %
Massa-Carrara	659,30	5,54	725	2,14	65,70	9,96
Lucca	1.053,92	8,85	3.184	9,41	2.130,08	202,11
Pistoia	311,00	2,61	1.551	4,59	1.240,00	398,71
Firenze	1.295,95	10,88	3.914	11,58	2.618,05	202,01
Pisa	3,85	0,03	2.022	5,98	2.018,15	52.419,48
Livorno	925,52	7,77	1.026	3,03	100,48	10,85
Arezzo	1.182,07	9,93	4.374	12,94	3.191,93	270,02
Siena	2.508,13	21,07	4.738	14,02	2.229,87	88,90
Grosseto	3.963,60	33,29	12.271	36,30	8.307,40	209,59
Toscana	11.903,34	100,00	33.805	100,00	21.901,66	183,99

Fonti: rielaborazione da «Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia», 61, 13 marzo 1895, pp. 1194-1198; Istituto centrale di statistica del Regno d'Italia, *L'industria della lavorazione del latte e dei prodotti derivati, Censimento del 25 maggio 1937*, Tipografia Failli, Roma 1939, pp. 222-225.

Tab. 3. Produzione di pecorino in Italia nel 1893 e nel 1937

regioni	1893		1937		differenza 1937-1893	
	pecorino q	pecorino %	pecorino q	pecorino %	pecorino q	pecorino %
Piemonte	5.022,60	2,63	1.769	0,38	-3.253,60	-64,78
Lombardia	181,17	0,09	1.323	0,28	1.141,83	630,25
Veneto	1.473,25	0,77	2.233	0,48	759,75	51,57
Friuli	656,90	0,34	2.805	0,60	2.148,10	327,01
Liguria	655,44	0,34	1.103	0,24	447,56	68,28
Emilia	4.118,21	2,15	8.463	1,82	4.344,79	105,51
Marche	11.932,09	6,25	20.033	4,31	8.100,91	67,89
Umbria	5.395,24	2,82	9.855	2,12	4.459,76	82,66
Toscana	11.903,34	6,24	33.805	7,27	21.901,66	183,99
Lazio	49.284,59	25,84	6.1443	13,22	12.158,41	24,67
Abruzzo	7.215,46	3,78	15.508	3,34	8.292,54	114,93
Molise	2.047,99	1,07	4.527	0,97	2.479,01	121,05

Puglia	23.909,09	12,53	36.566	7,87	12.656,91	52,94
Campania	7.945,04	4,16	8.525	1,83	579,96	7,30
Basilicata	3.287,05	1,72	9.178	1,97	5.890,95	179,22
Calabria	7.081,95	3,71	21.053	4,53	13.971,05	197,27
Sicilia	25.322,23	13,27	56.106	12,07	30.783,77	121,57
Sardegna	23.310,49	12,22	170.389	36,66	14.7078,51	630,95
totale	190.742,13	100,00	464.684	100,00	273.941,87	143,62

Fonti: rielaborazione da «Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia», cit., pp. 1187-1207; Istituto centrale di statistica del Regno d'Italia, *L'industria della lavorazione del latte*, cit., pp. 222-225.

3. *La crisi degli anni Cinquanta.* Nei primi decenni del Novecento, in modo inversamente proporzionale all'intensificazione delle coltivazioni, il numero delle pecore in Toscana si ridusse (-166.401 capi dal 1908 al 1930), in particolare si contrasse l'allevamento brado estensivo. Il carico ovino medio si mantenne comunque su valori medi assai elevati²⁷, a testimonianza del ruolo ancora non irrilevante giocato da questi animali nell'economia mezzadrile. Come rilevato dal Censimento generale dell'agricoltura del 1930, in quell'anno in Toscana erano presenti 995.066 pecore, la regione deteneva il 9 per cento del patrimonio ovino italiano ed era quarta in Italia, dopo Lazio, Sardegna e Puglia per la consistenza degli allevamenti²⁸.

Nove anni più tardi l'Istat realizzò, nell'ambito del Censimento industriale e commerciale 1937-1940, la nota monografia *L'industria della lavorazione del latte e dei prodotti derivati*²⁹. L'indagine evidenziò l'importanza del pecorino, nei suoi diversi tipi, nell'ambito dell'industria casearia italiana, rilevando che nel 1937 furono prodotti 475.000 q di formaggio fresco da latte di pecora, circa il 21 per cento della produzione casearia complessiva della penisola³⁰. La Toscana, nonostante le sue greggi fossero diminuite del 14 per cento rispetto ai valori registrati nel 1908, contribuì con 33.802 q, triplicando, quindi, in valori assoluti, la produzione rispetto ai valori indicati nelle stime del 1893.

²⁷ Nel 1930 in Toscana il carico ovino medio era pari a 43 capi per kmq, decisamente superiore rispetto ai valori medi nazionali. Si veda Istituto nazionale di statistica (Istat), *Censimento generale dell'agricoltura 19 marzo 1930*, I, *Censimento del bestiame*, Parte I, Tipografia Failli, Roma 1934, pp. 123-133.

²⁸ Ivi, pp. 309-370.

²⁹ Istituto centrale di statistica del Regno d'Italia, *L'industria della lavorazione del latte*, cit.

³⁰ Ivi, p. 102.

Tab. 4. Consistenza degli ovini in Toscana, 1908 e 1930

<i>province</i>	1908	1930	<i>differenza 1930-1908</i>	<i>differenza 1930-1908 in %</i>
Massa Carrara	53.556	30.553	-23.003	-43,0
Lucca	7.8191	71.746	-6.445	-8,2
Pistoia	3.1936	27.362	-4.574	-14,3
Firenze	19.1682	153.869	-37.813	-19,7
Pisa	8.3916	58.786	-25.130	-29,9
Livorno	28.640	24.129	-4.511	-15,9
Arezzo	18.6764	179.828	-6.936	-3,7
Siena	22.0362	190.256	-30.106	-13,7
Grosseto	28.6420	258.537	-27.883	-9,7
Toscana	1.163.375	996.996	-166.401	-14,3

Fonti: elaborazione da Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, *Censimento generale del bestiame del 19 marzo 1908*, Stabilimento tipografico G. Civelli, Roma 1910; Istituto centrale di statistica del Regno d'Italia, *Censimento generale dell'agricoltura: 19 marzo 1930*, I, *Censimento del bestiame*, parte II, Tavole, Tipografia Failli, Roma 1934.

Disaggregando i dati al livello provinciale, si nota che, rispetto al 1893, si ridusse il ruolo di Siena (-7 per cento), mentre crebbe il peso di Lucca, Pistoia, Firenze, Pisa e Arezzo³¹. Una prima lettura dei dati suggerirebbe dunque, una modifica nella filiera del latte ovino toscano, che sembrerebbe adesso, soprattutto nelle campagne dove predominava l'allevamento mezzadrile, maggiormente orientata alla produzione di latte.

L'evidenza sarebbe confermata dalla comparazione dei valori toscani con i dati registrati durante lo stesso anno nell'intera penisola: anche se il divario con le tre più importanti regioni nella produzione di pecorino, Sardegna (170.389 q), Sicilia (56.106 q) e Lazio (61.443 q), rimase importante, nel 1937 l'apporto della Toscana alla produzione nazionale di pecorini crebbe di un punto percentuale rispetto a quanto rilevato dall'inchiesta del 1897³².

In realtà è probabile che il balzo in avanti della produzione toscana sia la conseguenza dei diversi metodi di rilevazione adottati nelle due indagini. Nel 1893 furono individuati i formaggi prodotti per la vendita, il censimento del 1937 fu invece totalitario, nel senso che:

³¹ Insieme, i territori delle cinque province produssero il 45 per cento del Pecorino toscano, nel 1893 si erano fermate al 36 per cento.

³² Istituto centrale di statistica del Regno d'Italia, *L'industria della lavorazione del latte*, cit., pp. 222-225.

ha inteso considerare qualunque quantitativo di latte trattato, indipendentemente dall'attrezzatura dell'esercizio. Ai due estremi quindi la lavorazione di poche decine di litri e la lavorazione di parecchie decine di migliaia di ettolitri: la lavorazione praticata nella stessa cucina della famiglia contadina e la lavorazione effettuata in imponenti stabilimenti, con impianti e macchinari adeguati a qualunque genere di trasformazione di materia prima³³.

Dopo aver presentato i dati aggregati, la monografia dell'Istat descrive, in dettaglio, le principali tipologie di pecorini prodotte in Italia. Nell'elenco compare, naturalmente al primo posto, il Pecorino romano, prodotto quasi esclusivamente in Sardegna e nel Lazio³⁴, che da solo costituiva più della metà della produzione complessiva italiana di formaggi di pecora. Tra gli altri pecorini si ricordano l'incanestrato a tutta scalda, l'incanestrato a mezza scalda, il crotonese, il moliterno, il pugliese, l'incanestrato crudo, l'incanestrato pugliese, il cacio fiore, il primosale, il Pecorino sardo uso romano, il fiore sardo, la feta. Significativamente, nell'inchiesta non vi è nessuna menzione al Pecorino toscano.

Per comprendere i motivi dell'esclusione può essere utile analizzare la struttura produttiva dell'industria casearia regionale. Nel 1937 furono censiti in Toscana 44.132 esercizi per la lavorazione del latte ovino, un numero decisamente alto: in Sardegna erano 26.132, in Sicilia 29.045, nel Lazio 18.793. Di questi, 42.709, il 97 per cento, erano semplici imprese casalinghe che disponevano di un'attrezzatura rudimentale e non avevano locali specifici per la lavorazione del latte, tanto che molto spesso il formaggio era lavorato nelle stesse cucine delle famiglie mezzadri. Delle restanti 1.423 imprese, 1.225 (il 2,7 per cento del totale) erano aziende zootecniche transumanti, che operavano in aperta campagna o in ricoveri rudimentali, con un'attrezzatura molto modesta, e che erano particolarmente diffuse nella maremma grossetana, dove le greggi sostavano da ottobre a giugno, prima di riprendere il cammino verso le loro località originarie. I veri e propri caseifici industriali, dotati di un'attrezzatura specifica e di locali appositi per la caseificazione e la stagionatura, lavorarono soltanto l'8,7 per cento del latte ovino prodotto³⁵.

La conseguenza dell'estrema frammentazione dell'industria casearia toscana fu una produzione molto diversificata, con alcune punte di eccellenza (il pecorino delle crete senesi o il marzolino di Lucardo) ma alla quale era difficile riconoscere un propria tipicità regionale. Essa si rivelò inoltre un ele-

³³ È importante, inoltre, sottolineare che il censimento ci fornisce una fotografia della produzione casearia toscana al 25 maggio 1937. La produzione di latte ovino è un'attività tipicamente stagionale e si intensifica maggiormente nella tarda primavera, il periodo di maggiore vegetazione del pascolo. Ivi, pp. 3-5.

³⁴ Quantitativi modesti di Pecorino romano venivano comunque prodotti in molte altre regioni italiane, in Piemonte, in Lombardia, in Toscana (5 q), nelle Marche, in Umbria, in Abruzzo, in Campania, in Puglia, in Basilicata, in Calabria e in Sicilia. Ivi, pp. 222-225.

³⁵ Ivi, p. 162.

mento di debolezza quando la riforma agraria, promuovendo la formazione della piccola proprietà coltivatrice in sostituzione delle grandi tenute mezzadri e favorendo la crescita e la diversificazione delle coltivazioni, causò una progressiva restrizione dei pascoli e una conseguente forte contrazione delle greggi familiari³⁶. Nel 1961, anno del primo Censimento generale dell'agricoltura, gli ovini toscani avevano subito una flessione del 60 per cento rispetto al 1930: erano spariti più di 580.000 capi³⁷.

4. *Il ruolo della denominazione di origine protetta*. Nella seconda metà degli anni Sessanta iniziò, per l'ovinicoltura toscana, un nuovo ciclo espansivo, grazie, soprattutto, all'immigrazione sarda³⁸. Il fenomeno fu intenso nelle zone in cui era più diffusa la mezzadria e dove minore era l'incidenza della piccola proprietà contadina, soprattutto in provincia di Siena, Pisa, Livorno e Grosseto, mentre fu più debole nelle province dove la piccola proprietà era maggiore, Pistoia, Massa e Lucca³⁹. È difficile quantificare in modo esatto questi flussi migratori. Nel 1978, comunque, gli iscritti di origine sarda alle Casse mutue delle province di Arezzo, Grosseto Firenze, Pisa e Siena, in cui si trovava l'86 per cento degli ovini toscani, erano 667 e allevavano, complessivamente 163.000 pecore, il 67 per cento circa del totale⁴⁰.

Secondo quanto emerge da un'indagine effettuata da un gruppo di ricercatori coordinati da Pier Giorgio Solinas, nella provincia di Siena, al 1986, si erano stabiliti 1.256 nuovi pastori sardi, 340 famiglie che possedevano 16.000 ettari di terreno e circa 100.000 capi di bestiame, con una consistenza media di circa 300 capi ad azienda⁴¹.

³⁶ *La riforma fondiaria in Maremma, 1951-1954*, a cura della Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato di Grosseto, A. Stederini, Roma 1955, pp. 28-48; N. Gabellieri, *Progettare "un pecorino sano, di tipo medio, adatto alle esigenze del consumatore moderno". L'Ente Maremma e la transizione dalla pastorizia all'ovinicoltura stanziale (1951-64)*, in *Montagna e Maremma, il paesaggio della transumanza in Toscana*, a cura di A. Martinelli, Felici edizioni, Pisa 2014.

³⁷ Istat, *1° Censimento generale dell'agricoltura, 15 aprile 1961*, IV, *Bestiame*, Tipografia Failli, Roma 1976, pp. 200-203.

³⁸ R. Ghezzi, *The Tuscan Ovine Milk Industry, 1950-2000. A Quantitative Analysis*, in *Cheese Manufacturing in the Twentieth Century. The Italian Experience in an International Context*, a cura di C. Besana, R. D'Errico e R. Ghezzi, Pie Peter Lang, Bruxelles 2017, pp. 235-261.

³⁹ B. Meloni, *Pastori sardi nelle campagne toscane*, in «Meridiana», 2, 1995, pp. 167-202; N. Gabellieri, *L'immigrazione dei pastori sardi nel paesaggio volterrano. Una nuova realtà rurale (1956-1980)*, in «Maritima», 2, 2013, pp. 41-45.

⁴⁰ M. Dini, *Il contributo dei coltivatori e dei pastori sardi nell'economia agricola toscana*, Confederazione nazionale coltivatori diretti, Firenze 1980, pp. 15-16.

⁴¹ *Pastori sardi in provincia di Siena*, a cura di P.G. Solinas, voll. I-III, Università degli studi di Siena-Amministrazione provinciale, Siena 1990.

I pastori sardi promossero una valida opera di recupero e ristrutturazione dei vecchi casali colonici, introdussero nella regione la razza ovina sarda e crearono allevamenti di maggiori dimensioni rispetto al passato, fortemente orientati alla produzione del latte. Così la Toscana, che nel 1952 aveva prodotto soltanto 225.00 quintali di latte ovino, nel 1987 arrivò a produrne più di 540.000⁴².

Durante gli stessi anni iniziò a radicarsi sul territorio un importante movimento cooperativo che apportò numerosi elementi di novità nel settore della caseificazione. Nel 1975 le cooperative toscane attive nel settore ovino erano quattordici, nel 1980 divennero venti⁴³.

Per valorizzare l'accresciuta produzione di latte ovino toscano, ma anche per limitare i particolarismi, il Castor, un consorzio di cooperative con sede a Siena, inoltrò la richiesta della denominazione di origine.

L'obiettivo strategico primario fu quello della promozione dell'aggettivo toscano, in considerazione del suo valore sui mercati italiani ed esteri. Per includere nel marchio tutti i molteplici produttori e i diversi pecorini presenti nella regione il disciplinare fissò delle regole molto generiche e non particolarmente selettive: tra queste vi erano, principalmente, l'impiego di latte di pecora intero proveniente da allevamenti della Toscana e di alcuni comuni del Lazio e dell'Umbria e l'utilizzo esclusivo di fermenti lattici autoctoni.

Nel 1989, l'anno in cui il consorzio di tutela raggiunse la piena operatività, furono prodotti 6.000 q di pecorino, seguì un leggero arretramento nel 1990, quindi un vero e proprio exploit, che portò la produzione a decuplicare in tre anni (si passò dai 4.100 q del 1990 a 40.500 q del 1993). La crescita continuò fino al 1996 quando si produssero 42.000 q di Pecorino toscano Dop⁴⁴.

⁴² Istituto nazionale di economia agraria (Inea), *Annuario dell'agricoltura italiana*, vol. 9, 1955, Feltrinelli, Roma 1956, p. 106; Istat, *Statistiche dell'agricoltura, zootecnia e mezzi di produzione*, vol. 35, 1987, Roma 1990, p. 346.

⁴³ *La pastorizia in Toscana: aspetti, problemi, proposte*, Documento preparatorio alla Conferenza regionale di Siena del 28-29 marzo 1981, Regione Toscana, Firenze 1981, p. 17.

⁴⁴ L. Tosi, *La produzione e la commercializzazione del pecorino toscano tra tutela della tipicità e orientamento al mercato*, Inea, Firenze 1999, p. 48.

Tab. 5. La produzione di formaggi ovini toscani nel 1990

<i>tipo di formaggio</i>	<i>tipo di latte impiegato</i>	<i>quantità prodotta q</i>	<i>quantità prodotta %</i>
Caciotta	ovino e vaccino	50.000	59,35
Pecorino toscano Dop	ovino	4.100	4,87
Pecorino di montagna	ovino	10.000	11,87
Pecorino di Pienza	ovino	6.000	7,12
Raveggiolo	ovino	5.000	5,93
Pecorino senese	ovino	4.000	4,75
Pecorino toscano da serbo	ovino	1.500	1,78
Pecorino garfagnino	ovino	50	0,05
Marzolino	ovino	100	0,12
Baccellone	ovino	500	0,59
Toscanello	ovino e vaccino	3.000	3,56
totale		84.250	100,00

Fonte: elaborazione da L. Tosi, *La produzione e la commercializzazione del Pecorino toscano tra tutela della tipicità e orientamento al mercato*, Inea, Firenze 1999, p. 18.

Fig. 1. La produzione di pecorino in Toscana, 1890-1990



Fonti: rielaborazione da: «Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia», cit., pp. 1187-1207; Istituto centrale di statistica del Regno d'Italia, *L'industria della lavorazione del latte*, cit., pp. 222-225; Inea, *Annuario dell'agricoltura italiana*, vol. 9, 1955, Roma 1956, p. 106; Istat, *Annuario di statistica agraria*, 1954, p. 90; Inea, *Annuario dell'agricoltura italiana*, vol. 20, 1966, Roma 1967, p. 326; Id., *Annuario dell'agricoltura italiana*, 1991, vol. 45, 1991, il Mulino, Bologna 1992, p. 391.

La seconda metà degli anni Novanta fu caratterizzata da una netta inversione di tendenza, coincidente con le difficoltà incontrate in quel periodo dagli allevatori toscani. La crisi fu la conseguenza delle difficoltà incontrate da molte aziende nell'adeguarsi alle direttive comunitarie n. 46-47/92 che, per garantire migliori condizioni igienico-sanitarie, imponevano una modifica strutturale degli allevamenti, la realizzazione di nuove stalle e sale di mungitura attrezzate⁴⁵. L'adeguamento ai nuovi standard qualitativi risultò tanto più difficile in un decennio caratterizzato da una sostanziale stagnazione dei prezzi del latte ovino⁴⁶ e nel Duemila la produzione si fermò a 16.640 q, per poi risalire a 26.800 q nel 2013⁴⁷.

Al di là delle oscillazioni congiunturali, nel primo decennio del secolo attuale sono emersi all'interno del sistema Dop alcuni segnali preoccupanti. Nel periodo 2009-2013 sono usciti dalla denominazione ben 118 allevamenti, a fronte di 26 nuovi entrati. Nel 2015 i caseifici che aderivano al disciplinare erano soltanto 15 (nel 2013 erano 20) su un totale di 150 aziende complessivamente attive nel settore.

5. *Conclusioni.* Nell'Ottocento le pecore caratterizzavano il paesaggio agrario toscano: i censimenti effettuati nel corso del secolo individuarono più di un milione di ovini.

Le greggi erano costituite da razze autoctone, allevate per la produzione di lana, carne e formaggi. Ancora nel 1937, in Toscana erano attivi 33.160 impianti produttivi, in grado di realizzare 34.000 q di pecorino. La quasi totalità della caseificazione avveniva in laboratori casalinghi e presso le aziende transumanti. L'estrema frammentazione della produzione offriva una grande diversificazione produttiva, non era, tuttavia, in grado di garantire standard qualitativi elevati. Esistevano piccole produzioni note anche all'estero, ma la maggior parte dei pecorini era destinata all'autoconsumo e ai mercati locali. Questo sistema produttivo fu messo in crisi dalla riforma agraria. Alla fine degli anni Cinquanta l'industria casearia toscana era ormai assolutamente marginale. La ripresa della produzione iniziò nella seconda metà del decennio seguente, quando fu introdotta la pecora sarda, furono modificati i sistemi di allevamento e le tecniche di caseificazione. Nel 1987 il Pecorino toscano fu

⁴⁵ Le norme comunitarie prevedono il rispetto di misure specifiche a livello di tutte le fasi della filiera lattiero-casearia, coprendo l'intero processo che va dalla produzione della materia prima alla distribuzione dei prodotti. A. Rossi, *L'evoluzione della filiera lattiero-casearia tra vincoli e opportunità*, in *Strutture e dinamiche nel sistema agro-industriale toscano*, a cura di A. Pacciani *et al.*, Osservatorio agro-industriale per la Toscana, Firenze 1998, pp. 158-159.

⁴⁶ Ivi, pp. 180-181.

⁴⁷ Istituto regionale programmazione economica della Toscana, *9° Rapporto Economie e politiche agricole in Toscana*, vol. 9, Irpet, Firenze 2007, p. 81.

riconosciuto prodotto a denominazione di origine. La Dop ha avuto un ruolo importante nella tutela della filiera del latte ovino e nell'industria casearia regionale e ha saputo certamente valorizzare il marchio, legandolo strettamente all'immagine della Toscana. Il consorzio per la tutela della denominazione d'origine, vigilando costantemente sulle tecniche di produzione, ha contribuito a ridurre i particolarismi e alla creazione di un prodotto omogeneo. D'altra parte permangono alcuni ostacoli che frenano l'espansione produttiva. Tra questi, il più rilevante è l'insufficiente produzione di latte: nel 2015 gli allevamenti coinvolti nel sistema Dop erano appena il 20 per cento del totale delle aziende toscane. Nello stesso anno è stata impiegata per la produzione di Pecorino toscano Dop soltanto il 50 per cento della produzione regionale di latte ovino. L'altro 50 per cento è stato utilizzato per formaggi misti ovis-vaccini, tra i quali, primo fra tutti, la caciotta o per i numerosi pecorini toscani non a denominazione di origine ma molto noti a livello locale: il pecorino a latte crudo, il pecorino di montagna, il marzolino del Chianti, il pecorino della Garfagnana, il pecorino di Pienza, il pecorino delle colline senesi, il pecorino stagionato in foglie di noci e i pecorini venduti con il marchio aziendale

Si sono, insomma, venuti a creare due distinti sistemi di produzione. Il primo, composto dai produttori maggiori, ha utilizzato il marchio Dop essenzialmente per accedere, attraverso una produzione standardizzata, alla grande distribuzione italiana ed estera. Il secondo comprende i caseifici che hanno ritenuto le indicazioni del Disciplinare troppo generiche per permettere al consumatore di individuare le caratteristiche e le peculiarità dei loro sistemi di lavorazione e dei loro formaggi, ricavati spesso da razze ovine autoctone⁴⁸. Non potendo competere in termini di costi, hanno così preferito rinunciare alla denominazione sia per differenziare maggiormente i loro prodotti e riuscire a spuntare prezzi superiori sia per eliminare le spese connesse alla certificazione.

⁴⁸ G. Belletti, A. Brazzini, A. Marescotti, *Pecorino toscano e mercato: ruolo e prospettive della denominazione di origine protetta*, in *La ricerca e l'innovazione nel Pecorino toscano Dop: i risultati e le sfide per il futuro*, I Georgofili, Edizioni Polistampa, Firenze 2015, pp. 47-63.

Andrea Locatelli e Ilaria Suffia

Il marchio nell'industria casearia italiana del Novecento: quale strategia?

1. *Premessa*¹. Il brand e, ancor più, il marchio hanno recentemente guadagnato nuova attenzione da parte dei ricercatori di varie discipline². La storiografia considera, da sempre, questi strumenti aziendali come *assets* intangibili di vitale importanza per l'impresa, specialmente in relazione alle strategie

¹ Gli autori condividono il progetto di ricerca e la sua impostazione che hanno espresso comunemente nella Premessa e nelle Conclusioni che, pertanto, devono essere attribuite a entrambi. Ilaria Suffia ha elaborato i dati nel *database* utilizzato nelle analisi e a lei si devono i paragrafi 5 e 6. Andrea Locatelli si è, invece, focalizzato sulla ricostruzione storica delle imprese e ha redatto i paragrafi 2, 3 e 4.

² Gli interessi sono molteplici, a partire dagli studiosi di discipline aziendali, per arrivare fino ai ricercatori di storia economica e di storia d'impresa. In particolare, ricerche in queste ultime discipline sono: *Trademarks, Brands, and Competitiveness*, a cura di T. Lopes e P. Duguid, Routledge, New York 2010; T. Lopes, *Global Brands: The Evolution of Multinationals in Alcoholic Beverages*, Cambridge University Press, New York 2007; T. Lopes, P. Duguid, *Introduction: Behind the Brand*, in «Business History Review», 86, 2012, pp. 235-238; D.M. Higgings, *Forgotten Heroes and Forgotten Issues: Business and Trademark during the Nineteenth Century*, in «Business History Review», 86, 2012, pp. 261-285; P. Duguid, *Developing the Brand: The Case of Alcohol, 1800-1880*, in «Enterprise & Society», 4, 2003, pp. 405-441. Inoltre, per uno sguardo a studi sui brands in Europa si veda *European Business and Brand Building*, a cura di L. Segreto *et al.*, Pie Peter Lang, Bruxelles-New York 2012. Queste ricerche si basano su un approccio storico e hanno come obiettivo l'analisi storica dell'impresa e del suo uso del brand, quale, da un lato, strumento competitivo di protezione delle imprese contro la concorrenza o la contraffazione dei prodotti e, dall'altro, mezzo per veicolare i propri messaggi al consumatore e fidelizzarlo, in modo tale da rafforzare la posizione dell'impresa in termini concorrenziali. Pertanto, si differenziano dalla *management literature* che, invece, «tend to focus on the relationship between brand and consumption, on problem such as adaptation versus standardisation in different cultures, the social aspect of brands, and brand identity»; Lopes, *Global Brands*, cit., p. 2. Per una sintesi delle problematiche emerse nella letteratura di comunicazione aziendale e di marketing si veda: K.L. Keller, S.R. Lehmann, *Brands and Branding: Research Findings and Future Priorities*, in «Marketing Science», 25, 6, 2006, pp. 740-759, <<https://doi.org/10.1287/mksc.1050.0153>>, che include una ricca bibliografia di ricerche in materia; K.L. Keller, *Brand Synthesis: The Multidimensional of Brand Knowledge*, in «Journal of Consumer Research», 29, 2003, pp. 595-600. Inoltre, per una visione globale si veda K.L. Keller, *Strategic brand management: building, measuring, and managing brand equity*, Upper Saddle River, NJ, Prentice Hall 1998. Invece, per una visione interdisciplinare si vedano i saggi contenuti in *Trade Marks and Brands. An Interdisciplinary Critique*, a cura di L. Bently, J. Davis e J.C. Ginsburg, Cambridge University Press, Cambridge 2008.

di mercato di lungo periodo³. Il brand, secondo la definizione proposta dalla letteratura, è un *proprietary name* che può essere velocemente riconosciuto dai consumatori e che permette loro di distinguere facilmente un determinato prodotto da quelli della concorrenza⁴. Diversamente, per marchio, o *trademark*, si intende la legalizzazione del brand, che avviene attraverso la sua registrazione. In Italia, le imprese effettuano tale registrazione presso l'Ufficio italiano brevetti e marchi⁵. In questo senso, il marchio assume un ruolo fondamentale anche per i ricercatori, poiché, grazie alle registrazioni, è possibile tracciare e ricostruire il suo utilizzo nel corso della vita delle aziende.

Questo studio si basa sull'ipotesi che il deposito del marchio possa essere considerato come la rappresentazione delle politiche aziendali in termini di competitività dei prodotti, dei processi produttivi, così come dell'impresa nel suo complesso⁶. L'obiettivo della ricerca è dunque quello di verificare, attraverso il marchio, la relazione fra il comportamento dell'impresa sul mercato e l'andamento del mercato stesso nel lungo periodo. In altre parole, la questione alla quale si vuole dare risposta è se il ruolo del marchio è di indirizzo o di interpretazione della domanda di consumo.

La ricerca prende in considerazione uno dei settori "tradizionali"⁷ nelle analisi sul *trademark*, il settore alimentare e, in particolare, l'industria casea-

³ Higgins, *Forgotten Heroes and Forgotten Issues*, cit., p. 263. Si veda anche: M. Wilkins, *The Neglected Intangible Asset: The Influence of the Trade Mark on the Rise of the Modern Corporation*, in «Business History Review», 43, 1, 1992, pp. 66-95; R.D. Petty, *From label to trademark. The legal origins of the concept of brand identity in nineteenth century America*, in «Journal of Historical Research in Marketing», 4, 1, 2012, pp. 129-153. Inoltre, per uno sguardo di lungo periodo sul concetto di marchio/brand si veda: K. Moore, S. Reid, *The birth of brand: 4000 years of branding*, in «Business History Review», 50, 4, 2008, pp. 419-432 e *Adding Value: Brands and Marketing in Food and Drink*, a cura di G. Jones e N.J. Morgan, Routledge, Londra 1994.

⁴ Lopes, *Global Brands*, cit., p. 5. È importante notare che marchi e brands sono strettamente interconnessi. In particolare, marchi e brands sono simili perché entrambi aiutano i produttori a differenziare i loro prodotti da quelli della concorrenza. Tuttavia, sono differenti poiché i brands, a differenza dei *trademarks*, non includono i diritti di proprietà; F. Barnes, D.M. Higgins, *Brand image, cultural association and marketing: 'New Zealand' butter and lamb exports to Britain, c. 1920-1938*, in «Business History», 2017, pp. 2-28. Per maggiori dettagli sulla distinzione fra brand e *trademark* si veda J. Mercer, *A mark of distinction: Branding and trade mark law in the UK from the 1860s*, in «Business History», 52, 1, 2010, pp. 17-42. Per una ricostruzione di lungo periodo del concetto di *branding* si veda W. Bastos, S.J. Levy, *A history of the concept of branding: practice and theory*, in «Journal of Historical Research in Marketing», 4, 3, 2012, pp. 347-368. Inoltre, nella ricerca si è tenuto conto delle indicazioni metodologiche e di contenuto che si trovano in C.M. Belfanti, *Imitare, copiare e contraffare per competere nell'Europa preindustriale*, in *Contraffazione e cambiamento economico. Marche, imprese, consumatori*, a cura di C.M. Belfanti, Egea, Milano 2013, pp. XV-XXXII.

⁵ Per le norme sulla registrazione dei marchi in Italia si veda <<http://www.uibm.gov.it>>.

⁶ P. Sáiz, P. Fernández Pérez, *Catalonia Trademarks and the Development of Marketing Knowledge in Spain, 1850-1946*, in «Business History Review», 86, 2012, pp. 239-260.

⁷ M. Wilkins, *When and Why Brand Names in Food and Drink?*, in *Adding Value: Brands and Marketing in Food and Drink*, a cura di G. Jones e N.J. Morgan, Routledge, Londra 1994, pp. 15-40. In particolare è stato rilevato che «Branding is relevant only for a limited range of commodities of which food and drink products are among the most prominent», G. Jones, *Brands and marketing*, ivi, p. 1.

ria, esaminando i casi di tre fra le più importanti imprese italiane produttrici di formaggi dello scorso secolo: Galbani, Invernizzi e Locatelli. Nel 1921, la Galbani era posizionata al nono posto nella classifica delle dieci maggiori aziende nazionali del comparto⁸. Sei anni più tardi, nel 1927, era già salita al terzo posto. La scalata al vertice della Galbani è proseguita negli anni seguenti e, nel 1960, l'impresa ha raggiunto la prima posizione. La Galbani si è, in seguito, confermata leader di settore anche nel 1972 e nel 1983⁹. Invernizzi e Locatelli sono, invece, entrate a far parte della classifica dagli anni Cinquanta, accreditandosi ai primi posti della stessa anche negli anni successivi¹⁰. Tutte e tre le aziende sono state, in successione, cedute a diversi gruppi stranieri, Nestlé, Kraft e Besnier, fino al definitivo approdo nel gruppo Lactalis nei primi anni del nuovo millennio. Nonostante ciò, i dati di Mediobanca comprovano che, ancora oggi, le tre imprese continuano a essere *leaders* di mercato nel settore caseario. Per quanto riguarda più propriamente il marchio, Galbani, Invernizzi e Locatelli sono da considerarsi tra i casi italiani più rilevanti. Infatti, i *trademarks* di queste imprese hanno permesso di creare e di avviare nuovi settori di mercato e soprattutto, in conseguenza della posizione di vertice da loro occupata, sono state oggetto di politiche imitative da parte dei concorrenti. Inoltre, il successo internazionale dei marchi di Galbani, Invernizzi e Locatelli si può riconoscere anche nell'interesse suscitato dagli stessi nei competitori stranieri; interesse poi sfociato nelle diverse acquisizioni avvenute e consolidate nel tempo. Pertanto, nel complesso si può ritenere che l'attività di *trademarking* delle tre aziende considerate è di primaria importanza poiché esse hanno saputo mantenersi in linea con le tendenze del settore a livello internazionale, rispetto agli altri produttori italiani che non hanno adottato strategie simili, e, soprattutto, in virtù del fatto che i marchi depositati hanno costituito un *asset* positivo per le imprese, creando un valore aggiunto per le stesse.

Utilizzando questa preziosa e “riscoperta” fonte, questa ricerca intende, innanzitutto, ampliare la conoscenza sul patrimonio dei marchi depositati dalle imprese italiane e fornire una serie storica delle registrazioni nel settore dell'industria casearia. In più, lo studio vuole offrire una lettura in chiave storica dell'uso del marchio, evidenziando gli aspetti legati alle strategie di protezione. Infine, un ulteriore elemento di indagine è costituito dall'analisi qualitativa dei *trademarks*, ovvero l'esame delle sue diverse tipologie. In definitiva, questa prima ricostruzione dei marchi e dell'attività di *trademarking* delle

⁸ Si veda G. Fumi, *The Rise and Decline of a Large Company: Polenghi Lombardo*, in *Cheese Manufacturing in the Twentieth Century. The Italian Experience in an International Context*, a cura di C. Besana, R. D'Errico e R. Ghezzi, Peter Lang, Bruxelles 2017, pp. 358-360.

⁹ Elaborazione da Imita.db – Archivio storico delle Società per azioni italiane; <<http://imitadb.unisi.it/>>.

¹⁰ *Ibidem*.

imprese casearie si prefigge di porre le basi e di fungere da punto di partenza per futuri approfondimenti sui temi della competitività e delle politiche commerciali, entrambi aspetti cruciali anche in termini di longevità per le aziende. Per raggiungere questi propositi, l'articolo si sviluppa su due linee principali. Da un lato, il *focus* è rivolto ai casi aziendali, specialmente all'analisi delle storie d'impresa, al fine di illustrare il loro percorso di crescita, dalle origini fino ai nostri giorni, e di evidenziare gli elementi principali delle loro politiche e strategie di mercato, così come gli effetti dei mutamenti esogeni dell'economia nazionale e internazionale su queste ultime. Dall'altro, l'attenzione è rivolta ai marchi, con la creazione di un apposito *database* in cui è riprodotta la serie dei depositi di Galbani, Invernizzi e Locatelli. In particolare, il *database* contiene dati a partire dalla prima registrazione del 1890 fino al 2015, ossia l'anno in cui è avvenuto l'ultimo deposito¹¹. In totale in questo periodo, sono stati rilevati circa 1.200 marchi.

Nel complesso, le analisi sottolineano e identificano la reattività delle registrazioni alle variazioni endogene ed esogene delle condizioni di mercato. Inoltre, evidenziano il modo in cui le imprese hanno utilizzato il marchio per anticipare o, all'opposto, per contrastare i cambiamenti intervenuti nella domanda, anche per effetto per esempio di innovazioni di prodotto e di processo. Infine, l'esame delle caratteristiche dei *trademarks* illustra il legame fra le strategie aziendali e il comportamento dei consumatori. In questo senso, è emerso che ciascuna impresa ha impiegato il marchio per veicolare i propri *intangible values*, principalmente tradizione, alta qualità e attenzione per la salute dei consumatori.

L'articolo è organizzato sia cronologicamente sia per tematiche. Il primo paragrafo contiene una panoramica dell'industria casearia italiana e una ricostruzione delle storie aziendali dei tre casi considerati. La sezione successiva è focalizzata sul marchio e sull'attività di *trademarking* con, dapprima, l'esame della serie storica delle registrazioni e, in seguito, l'analisi qualitativa dei depositi. Infine, l'ultimo paragrafo è dedicato alle conclusioni.

2. *Cento anni di industria del formaggio in Italia: tendenze e strutture.*

La struttura dell'industria casearia italiana negli ultimi decenni del Novecento è il risultato di una lunga evoluzione durata quasi cento anni¹². Dall'Unità i produttori italiani di formaggi hanno scelto la diversificazione della produ-

¹¹ I dati sono aggiornati al mese di novembre 2016.

¹² In generale si veda: F. Chiapparino, R. Covino, *Consumi e industria alimentare in Italia dall'Unità a oggi: lineamenti per una storia*, Giada, Palermo 2002; U. Bertelè, F. Brioschi, *L'economia agro-alimentare italiana*, il Mulino, Bologna 1981; U. Bertelè, *L'industria alimentare fattori di cambiamento e necessità di innovazione*, Federalimentare, Milano 1989.

zione per differenti segmenti del mercato e l'esperienza di maggior rilievo si è sviluppata in Lombardia¹³. Il “formaggio Parmigiano” veniva prodotto nella pianura sud-occidentale della Lombardia mentre nelle aree collinari della regione i casari confezionavano formaggio fresco che era venduto nei mercati locali. Nelle zone di montagna alcune famiglie di allevatori di bestiame che praticavano la transumanza tra monte e piano – comunemente chiamati “bergamini” – diventavano produttori di formaggio.

Nella seconda metà del XIX secolo l'integrazione dei bergamini tra l'allevamento e l'attività casearia si trasferiva dalle zone di montagna alle aree di pianura e in particolare tra la lombarda Lodi e l'emiliana Piacenza. Nella maggioranza dei casi gli allevatori transumanti non erano pastori senza capitale ma piccoli imprenditori che rischiavano in proprio il capitale arrivando a possedere fino a cinquanta capi di bestiame. Lo sviluppo dei trasporti, specialmente le ferrovie, permetteva la crescita del commercio all'estero degli stracchini con una crescente importanza del gorgonzola. Con lo sviluppo di queste produzioni in tutta l'area tra il fiume Adda e il fiume Sesia si pose il problema della stagionatura che richiedeva una tempistica decisamente lunga. La soluzione fu l'utilizzo delle cave naturali della Valsassina, una delle valli confluenti nel ramo lecchese del Lago di Como, che permise sia lo sfruttamento del microclima per garantire la tipicità del gusto sia gli spazi con la stagionatura di centinaia di prodotti. Il prodotto finito veniva poi commercializzato dalla città di Lecco nei principali paesi europei e negli Stati Uniti d'America ripercorrendo e sfruttando, spesso, le vie dei flussi migratori dall'Italia.

La costruzione di una rete commerciale e l'integrazione orizzontale diedero avvio allo sviluppo di numerose esperienze imprenditoriali, fra cui la Galbani e la Locatelli. Dagli anni Ottanta dell'Ottocento, l'imitazione dei formaggi francesi e svizzeri offrì l'opportunità di aumentare l'offerta commerciale sia sul mercato nazionale che su quello internazionale. La differenziazione commerciale si accompagnò alla capacità di offrire un prodotto con una crescente qualità e fu resa possibile dalla capacità di garantire continuità operativa nella catena produttiva, dalla produzione alla distribuzione.

3. *La nascita dei tre campioni nazionali tra la fine dell'Ottocento e gli anni Trenta del XX secolo.* Le origini di Galbani riguardano la produzione e la vendita di latte intero e formaggi teneri come il taleggio, la robiola e lo

¹³ Per un'analisi dello sviluppo del settore lattiero-caseario in Lombardia si vedano: C. Besana *Tra agricoltura e industria. Il settore caseario nella Lombardia dell'Ottocento*, Vita e pensiero, Milano 2012; P. Battilani, G. Bigatti, *Oro bianco. Il settore lattiero-caseario in Val Padana tra Ottocento e Novecento*, Giona, Lodi 2002; F. Mandressi, *La nascita del caseificio industriale in Lombardia*, in «Annali di storia dell'impresa», 10, 1999.

stracchino di gorgonzola. L'attività dell'impresa cominciò con modeste vendite di prodotti lattiero-caseari nel 1882. La sua sede era a Ballabio, nei pressi di Lecco. Lo sviluppo industriale fu legato alla figura di Egidio Galbani che sostituì il padre Davide nel 1880 e diresse la società per i successivi trent'anni¹⁴. Egidio non si limitò a essere un grossista ma iniziò presto a proporre sul mercato prodotti di sua invenzione che erano legati alla tradizione dei casari lombardi. Nello stesso tempo puntò a imitare i formaggi francesi che fino a quel momento erano stati importati in grandi quantità.

La storia di Locatelli risale alla seconda metà dell'Ottocento. L'azienda nacque come manifattura per lo stagionamento in grotta e per la commercializzazione. Grazie agli sforzi di Giovanni Locatelli¹⁵ e dei suoi cinque figli, l'attività commerciale crebbe rapidamente e nel 1885 fu aperta una filiale a Londra e successivamente, nel 1897, una rappresentanza a Buenos Aires. Per oltre trent'anni, la società si sviluppò come un'attività familiare, in cui il figlio maggiore di Giovanni, Umberto (1878-1956), svolse il ruolo di coordinatore, mentre gli altri fratelli dettennero la responsabilità di specifici rami dell'azienda. Creando una grande rete commerciale, i Locatelli lavorarono anche nell'esportazione di altri formaggi italiani, come il grana e il pecorino romano, sempre più richiesti dagli immigrati italiani nelle Americhe. Come indicato successivamente Locatelli, a differenza di Galbani, impiegò un po' di tempo per realizzare il suo primo marchio che fu registrato nel 1910. D'altro canto il permanere della tradizionale attività commerciale che continuava a dare buoni frutti era un potenziale disincentivo all'introduzione di strategie di marchio. Fu solo durante la Prima guerra mondiale che Locatelli iniziò la sua attività di *trademarking*, proprio in coincidenza con la trasformazione industriale.

Pure Invernizzi deve le sue origini alla relazione tra le montagne e le pianure della Lombardia. Le poche fonti disponibili parlano di un certo Carlo Invernizzi, che produceva formaggi con il latte delle sue mandrie. Nel 1908, uno degli otto figli di Carlo, Giovanni, si separava dall'attività di allevamento e commercio. Nel novembre di quell'anno Giovanni iniziava a lavorare come produttore di latticini a Settala, città della provincia di Milano. Giovanni era un trasformatore di latte acquistato dagli allevatori del territorio. Sei anni dopo, lo stesso trasferiva la sua attività a Melzo (Milano), dove apriva una propria unità produttiva di dimensioni rilevanti per la confezione di stracchini e di altri formaggi morbidi. Giovanni Invernizzi vendeva una quota significativa dei suoi prodotti sul mercato di Milano attraverso i grossisti. Grandi quantità di merci venivano acquisite dal suo concessionario a Genova, mentre

¹⁴ A. Colli, "Galbani, Egidio", in *Dizionario biografico degli italiani*, vol. 51, Istituto dell'Enciclopedia italiana Treccani, Roma 1998, pp. 363-367.

¹⁵ A. Mantegazza, "Locatelli", *ivi*, vol. 65, 2005, pp. 345-348.

alcuni dei formaggi prodotti dalla sua latteria erano venduti in Costa Azzurra. Come sarà ricostruito più ampiamente in seguito, la Invernizzi fu l'ultima delle tre realtà a ricorrere alla politica di brand: i primi marchi furono registrati solo nel 1924. Il ritardo era dovuto alla tardiva decisione di Giovanni, nel 1914, di produrre in proprio formaggi.

A ben guardare le tre storie imprenditoriali di Galbani, Locatelli e Invernizzi si può notare come le origini siano comuni mentre l'utilizzo dei marchi fu introdotto come una conseguenza naturale dello sviluppo manifatturiero.

Il movimento verso un ciclo produttivo integrato richiedeva investimenti nella distribuzione e nel marketing dando vita anche a rete di vendita su dimensione nazionale. Durante questa prima fase di modernizzazione della manifattura casearia verso l'industria alimentare, le campagne pubblicitarie consistevano nella realizzazione e distribuzione di cataloghi e nell'introduzione di processi di impacchettamento e conservazione del prodotto standardizzati. In Lombardia, la transizione dalla pluriattività, tipica del mondo rurale, ai sistemi industriali per il settore caseario fu condotta da imprese a carattere familiare. In molti casi la gestione familiare con un ruolo centrale del proprietario/fondatore vide la definizione e applicazione di precise strategie di trasformazione di prodotti tipici locali in linee su base industriale per il consumo di massa. Ciò fu possibile adottando contemporaneamente nuove soluzioni tecnologiche e progetti di marketing all'avanguardia, come l'introduzione dei marchi. Questa espansione produttiva e commerciale vide l'introduzione di risorse alternative come l'apporto di capitali esterni, oltre che il ricorso all'autofinanziamento generato dai profitti; mentre le variazioni stagionali della domanda e le limitazioni alla produzione determinate dall'andamento dell'offerta del latte rappresentavano i maggiori vincoli al perseguimento di una crescita realmente industriale.

Negli anni Venti del Novecento, pur in presenza di una difficile congiuntura economica internazionale, la produzione industriale di formaggio e derivati crebbe (tab. 1) e ciò soprattutto per l'irrobustirsi delle correnti di esportazione che continuavano a essere alimentate in primo luogo dalla domanda degli immigrati italiani in Europa e in tutto il continente americano. La quota di esportazioni raggiungeva prima del 1929 il 50 per cento della produzione. I primi anni del XX secolo furono un periodo di sviluppo molto importante e, in particolare, la crescita di Galbani e Locatelli si concentrò sull'integrazione orizzontale in combinazione con l'espansione delle strategie di *business*. Galbani nei primi anni del Novecento deteneva il primato nella produzione di formaggi tipici della tradizione prealpina bergamasca (taleggio, quartirolo, robiola), ma soprattutto grazie alla creazione di nuovi prodotti su una vasta gamma di qualità e prezzi. Il più famoso e il più venduto fu il "formaggio Bel Paese", "brevettato" nel 1906 come formaggio morbido che invecchiava

velocemente in competizione con i prodotti francesi e quindi, almeno inizialmente, destinato a un consumatore di alta gamma. Durante la produzione di questi e di altri formaggi, Galbani imitò tecniche sia francesi che svizzere, con l'obiettivo di confezionare formaggi simili a quelli dei competitori esteri per la conquista di spazi di mercato. Galbani ricorse anche a campagne pubblicitarie, quali quelle per la scelta del nome e di imballaggi particolari con un'accurata selezione di immagini, e costruì una rete distributiva basata su magazzini e rappresentanti. Nel 1920, l'azienda familiare fu trasformata in società per azioni: la Egidio Galbani Spa. La costante crescita della società nei primi anni del Novecento richiedeva nuovi canali di finanziamento che non potevano provenire solo del circolo dei membri della famiglia.

Nel 1922, la società per azioni Galbani raggiunse una notevole dimensione con una produzione che raggiungeva gli 11.500 q di formaggio ogni anno mentre si esportavano circa 800 q annui. Nello stesso anno, l'attività fu ulteriormente aumentata con l'apertura di una fabbrica in Certosa di Pavia. La sperimentazione con i nuovi prodotti continuò e le esportazioni aumentarono superando nel 1925 le vendite sul mercato italiano. Il collocamento dei prodotti sui mercati internazionali, le cui principali destinazioni erano Francia, Germania e Stati Uniti, usufruivano della rete di vendita all'estero di un'altra azienda casearia come la Locatelli che, peraltro, in questa fase aveva produzioni complementari alla Galbani. Le capacità produttive degli impianti (a Melzo e Certosa di Pavia) garantivano a Galbani di essere il secondo operatore più grande d'Italia nel settore dei formaggi. Nel 1930 l'azienda produceva circa 1.500 hl di latte al giorno e 450.000 hl all'anno. Galbani raggiunse l'apice della sua espansione alla fine degli anni Venti. Per ragioni che non sono chiare, Egidio Galbani trasferiva il controllo della sua azienda nel 1926, vendendo la sua quota del 65 per cento ai fratelli Invernizzi. Tuttavia, questa modifica non rallentava lo sviluppo di Galbani. Alla vigilia della Seconda guerra mondiale, la Galbani era solidalmente controllata dai fratelli Invernizzi e aveva otto stabilimenti produttivi e una gamma di oltre cento prodotti tra cui formaggi e salumi. Era una grande azienda che operava in un settore estremamente frammentato dato che, in base ai dati del censimento del 1938, il 97 per cento dei produttori di formaggi italiani aveva solo un impianto (tab. 1), con al massimo due lavoratori e produceva meno di 4 q di latte al giorno. La rete di distribuzione dell'impresa copriva l'intero territorio nazionale affidandosi a una rilevante e strategica promozione pubblicitaria. A titolo di esempio, l'impresa stipulava un contratto con la radio di Stato per inserire messaggi pubblicitari nella normale programmazione di varie trasmissioni.

Tab. 1. La produzione del latte e del formaggio in Italia nel 1937

<i>imprese (ordinate per n. stabilimenti)</i>	<i>stabilimenti produttivi</i>		<i>produzione latte</i>		<i>produzione formaggio</i>	
	n.	%	ettolitri	%	quintali	%
1 stabilimento	15.831	92,5	19.189.940	79,3	1.275.928	75,4
2 stabilimenti	631	3,7	1.883.895	7,8	121.788	7,2
3 stabilimenti	252	1,5	630.356	2,6	51.943	3,1
4 o più stabilimenti	400	2,3	2.491.139	10,3	243.576	14,3
totale	17.114	100	24.195.330	100	1.693.235	100

Fonte: elaborazione da C. Besana, *The Italian Dairy Industry between 1930 and 1970. Production and Organisational Structure*, in *Cheese Manufacturing*, cit., p. 78.

La Locatelli nei primi anni del Novecento gestiva dodici fabbriche, specializzate nella produzione di burro, formaggi di “imitazione svizzera”, lavorando anche grana con una fabbrica a Reggiano. Particolarmente attivi nell’esportazione di pecorino nel continente americano, i Locatelli avevano avviato la produzione di questo formaggio grazie ai loro stabilimenti in Sardegna e investivano ulteriormente nell’acquisto di una fattoria di oltre 1.100 ettari nei pressi di Roma.

Nel 1928 maturava un cambiamento significativo per Invernizzi. In quell’anno la società aveva assunto il nome di Caseificio Giovanni Invernizzi, dopo aver acquistato un impianto specializzato nella produzione di emmenthal. Sempre nel 1928, la società sceglieva di personalizzare la sua produzione con l’introduzione di uno specifico logo “il bambino che si lecca le dita” e in linea con la propaganda fascista per la politica coloniale il bambino assumeva il nome di “Moretto”. Nello stesso decennio, Locatelli concentrava la sua attività sul mercato interno e sulla produzione di formaggi freschi, attraverso l’acquisto nel 1935 di un impianto a Robbio Lomellina (Pavia). L’attività produttiva e commerciale si ampliava anche sui prodotti per i bambini come “il formaggino Mio” che in poco tempo diveniva un prodotto di punta e il cui brand veniva ulteriormente sviluppato dopo gli anni Cinquanta. Negli anni Trenta Invernizzi estendeva la propria gamma di formaggi trattati, imitando prodotti svizzeri.

Gli anni di guerra furono particolarmente difficili per l’impresa anche in parte per la scomparsa del fondatore che aveva accentrato tutte le funzioni imprenditoriali. I contratti di fornitura militare e le abilità commerciali di Romeo Invernizzi, che sostituiva il padre nella gestione della società, permettevano, però, all’impresa di sopravvivere in questa fase complessa senza conseguenze eccessivamente negative. Soprattutto, Romeo, nominato direttore generale nel 1947 e amministratore delegato nel 1953, gestiva una nuova

espansione della società. Per esempio, Invernizzi ampliava la sua gamma di prodotti. Nel 1947 entrava nel segmento del gorgonzola con un prodotto che stagionava più velocemente ed era più cremoso. Nel 1948 veniva creato un concorso per dare un nome al “gorgonzola Invernizzi”, con un premio di 150.000 lire.

4. *Dalla crescita degli anni Sessanta alle trasformazioni dopo le crisi degli anni Settanta.* Dopo la Seconda guerra mondiale, le aziende che stiamo considerando si concentravano principalmente sull'ampliamento del loro mercato anziché sulla protezione delle merci. I dati dimostrano che tale strategia ha avuto successo (tab. 2). Infatti, dagli anni Cinquanta tutte e tre le imprese, già presenti nella prima parte del secolo fra le dieci imprese casearie più importanti d'Italia, avviavano un percorso di crescita che in un decennio portava la Galbani a essere *leader* di settore; posizione poi mantenuta fino agli inizi degli anni Settanta. La Locatelli, nello stesso periodo, guadagnava il secondo posto; mentre la Invernizzi, settima nel 1960, raggiungeva in seguito il sesto posto.

Tab. 2. Posizione di Galbani, Invernizzi e Locatelli fra le maggiori dieci imprese casearie italiane, 1952, 1960, 1972

<i>anno</i>	<i>posizione</i>	<i>impresa</i>	<i>capitale</i>	<i>attivo patrimoniale</i>
1952	2	Egidio Galbani	468.000	4.097.610
1952	7	Lir – Latterie industriali riunite (poi Locatelli)	4.000	1.003.745
1960	1	Egidio Galbani	1.500.000	17.338.756
1960	3	Locatelli	1.000.000	8.293.885
1960	7	Invernizzi	300.000	2.169.162
1972	1	Egidio Galbani	4.500.000	51.862.063 (1971)
1972	2	Locatelli	4.000.000	22.095.407 (1971)
1972	6	Invernizzi	1.500.000	9.239.693 (1971)

Fonte: Fumi, *The Rise and Decline of a Large Company*, cit., pp. 357-359.

Per Galbani, un importante fattore di crescita, all'inizio degli anni Cinquanta, era stata l'organizzazione commerciale che, per l'impresa, rappresentava un vantaggio competitivo. In tal senso, i magazzini e i veicoli della società erano in grado di rifornire in modo efficiente un sistema di distribuzione che nel 1961 era ancora basato su piccoli scambi: c'erano quasi 130.000 venditori di prodotti alimentari, potenziali clienti dell'industria lattiero-casearia, mentre solo cento supermercati operavano in Italia.

Per un settore pro-ciclico come quello del formaggio gli anni Settanta rappresentarono un periodo di stagnazione a seguito della crisi economica e sociale. In modo particolare Galbani fronteggiò un aumento consistente dei costi dell'energia, della materia prima latte e del lavoro, che provocò un abbassamento dei livelli di redditività per l'azienda, cui si aggiunse un rallentamento nei livelli di fatturato. Il calo nelle attività era determinato anche dall'inversione di tendenza – seppur non così pronunciata come in altri settori – dei consumi. La ditta del “Bel paese” conservò la strategia della diversificazione produttiva e l'impianto della vasta rete commerciale puntando a sfruttare a pieno l'innovazione tecnologica legata alla conservazione a freddo e all'imballaggio (*packaging*). Ambedue gli aspetti tecnologici si dimostrarono ampiamente legati a strategie di marketing. D'altro canto proprio in questo periodo la cosiddetta “grande distribuzione” assunse un ruolo crescente richiedendo alla Galbani, come peraltro alle altre imprese considerate in questo studio, un ulteriore impegno commerciale.

Il miglioramento dei trend economici dopo la crisi dei primi anni Ottanta favorì la decisione della Galbani per la costruzione di un nuovo stabilimento specializzato nella produzione di carne di maiale a Melzo (Milano). Nel 1989, l'azienda si fondeva con il gruppo Danone, iniziando un piano per rafforzare la propria presenza sul mercato europeo. Veniva anche creato un nuovo brand: Vallelata. Nel 2002, Galbani tornava alla gestione autonoma, grazie al fondo Bc Partners che acquisiva l'intera produzione di Galbani e forniva alla società la continuità nella gestione. Pochi anni dopo, un'altra discontinuità si manifestava nella gestione del business. Inizialmente due nuove società, bigG Srl e bigG logistica Spa, venivano create per gestire la distribuzione e successivamente nasceva la holding, Gruppo Galbani Spa, che nel 2016 era incorporato nel gruppo transalpino¹⁶.

¹⁶ In generale, sulla formazione dei gruppi industriali si vedano: P. Bianchi, G. Gualtieri, *Concorrenze e potere di mercato: acquisizioni e fusioni in Italia*, in *Antitrust e gruppi industriali*, a cura di P. Bianchi, il Mulino, Bologna 1988; F. Brioschi, *Strutture proprietarie e comportamento concorrenziale del sistema industriale italiano*, ivi; A. Galizzi, *Strategie di internazionalizzazione dell'industria alimentare e l'esperienza italiana*, in *Atti del convegno “Strategie di internazionalizzazione dell'industria alimentare europea”*, Milano 1989. Inoltre, specialmente per gli anni Ottanta si veda C. Besana, A.M. Locatelli, *Italian Family Business and Multinationals in the Eighties of the 20th century. Invernizzi/Kraft and Galbani/Danone*, in «The French Economic History Review», 1, 2015, pp. 116-129.

La politica commerciale di Locatelli fece ricorso con più parsimonia a campagne innovative e promozionali, mentre le altre due grandi aziende (Galbani e Invernizzi) detenevano una consolidata capacità di penetrazione sul mercato. Nel 1962 la Locatelli veniva incorporata nella Nestlé e il nuovo gruppo avviava la produzione di mascarpone a lunga conservazione per la grande distribuzione. Questa importante innovazione di prodotto mirava a migliorare – o almeno a mantenere – la quota di mercato di questo prodotto. Nella seconda metà degli anni Ottanta il gruppo Nestlé investiva nel rafforzare questa linea di produzione, creando un nuovo impianto industriale per la produzione di formaggi freschi. Nel 1998, il gruppo francese Besnier acquistava il marchio Locatelli e il ramo formaggi di Nestlé. Il marchio Locatelli diveniva parte del gruppo Lactalis.

Sulla scia della rinascita economica postbellica Invernizzi intraprendeva un piano di espansione. Nel 1953 l'impresa si trasformava in società per azioni, denominata Invernizzi Spa. Il piano industriale prevedeva grandi campagne pubblicitarie e sull'esempio di Galbani, veniva creata una rete di vendita diretta (*off-truck*) per l'intero territorio nazionale con rappresentanti aziendali che visitavano i rivenditori più volte alla settimana per consegnare le merci e promuovere i vari prodotti della società. Nel 1977, questo sistema di distribuzione dei prodotti raggiungeva il suo apice con 147 magazzini situati in grandi e piccoli centri della penisola italiana e quasi 1.800 agenti di vendita in tutte le aree del paese. La crescita delle vendite era facilitata dal successo dei formaggi di produzione industriale, soprattutto nel Sud, mentre le vendite di prodotti freschi aumentavano negli anni Sessanta, quando i frigoriferi cominciarono a diventare un apparecchio comune nelle case delle famiglie italiane. La penetrazione nel consumo di massa era resa possibile dal connubio di innovazione tecnologica e utilizzo di campagne pubblicitarie, adottando il percorso della Galbani che per prima aveva fatto ricorso a radio e televisione. Nel 1957 l'azienda entrava direttamente nel comparto della mozzarella da latte vaccino, introducendo i marchi "Mozzarella Carolina" e poi "Mozzari". Successivamente la società raggiungeva due obiettivi con la vendita di prodotti che portavano il suo marchio ma erano prodotti da altre imprese. Invernizzi espandeva la gamma di prodotti offerti ai clienti (per esempio, il pecorino) e raggiungeva picchi di domanda senza dover ingrandire i propri impianti. In questa fase la società poteva esercitare un considerevole potere contrattuale nei suoi rapporti con i produttori di latte e con gli acquirenti, che erano quasi sempre piccole imprese commerciali. La concorrenza nazionale era forte, ma la sua rete di vendita e il brand, rafforzato da campagne pubblicitarie di marchio, fornivano un grande vantaggio competitivo.

Gli anni Settanta furono anni difficili e dal 1975 le gestioni con una redditività limitata si susseguirono una dopo l'altra. Nello specifico i costi di

produzione aumentavano così come la concorrenza dei produttori della Comunità economica europea sia di latte che di formaggio. Inoltre, l'ammodernamento del sistema distributivo di supermercati e ipermercati diffusi a livello nazionale determinava che la rete di distribuzione di aziende come quella dell'Invernizzi si trasformasse in un fattore di costo piuttosto che in un vantaggio competitivo. Emergevano anche problemi nella struttura organizzativa interna dell'azienda, incentrata soprattutto sulle figure di Romeo e Remo Invernizzi, in una fase gestionale dove l'inventiva imprenditoriale tornava a essere determinante.

Tra gli anni Settanta e Ottanta, Invernizzi si concentrò sulla realizzazione di importanti campagne pubblicitarie, promuovendo il nome dell'azienda come garanzia per i suoi prodotti di massa. Nello stesso periodo, la società avviava una strategia di differenziazione per la propria gamma di prodotti. La strategia era quella di trasformare i prodotti agricoli tradizionali in prodotti standardizzati. Perseguendo questa strategia Invernizzi presentava "Mozari", una mozzarella realizzata interamente con il ciclo industriale in packaging Uht. Per la prima volta, un prodotto Invernizzi si rivolgeva solo ai grandi rivenditori. Nel 1985, Luigi Invernizzi, figlio del fondatore Giovanni e ora ottantenne, vendeva l'azienda a Kraft Food Spa, appartenente alla multinazionale Philipp Morris. Nel dicembre 2003 il gruppo francese Lactalis acquisiva questo marchio da Kraft.

5. *Le registrazioni nel lungo periodo (1890-2015)*. L'Archivio centrale dello Stato dispone di un database, accessibile *on-line*, in cui sono contenute le registrazioni dei marchi delle imprese italiane dal 1869 al 1980¹⁷. I dati del periodo successivo, dal 1980 fino ai giorni nostri, sono invece contenuti nel database creato dall'Ufficio italiano brevetti e marchi, anch'esso consultabile in rete¹⁸. Grazie ai contenuti estratti da queste due fonti è stato possibile ricavare la serie dei marchi registrati da Galbani, Invernizzi e Locatelli, con particolare riferimento ai prodotti caseari¹⁹.

¹⁷ Si veda <<http://dati.acs.beniculturali.it>>. D'ora in avanti, potrà essere utilizzato l'acronimo Acs per indicare Archivio centrale dello Stato.

¹⁸ Si veda <<http://www.uibm.gov.it>>. In seguito, Ufficio italiano brevetti e marchi potrà essere abbreviato con la sigla Uibm.

¹⁹ Nello specifico, dal database dell'Archivio centrale dello Stato sono stati selezionati i marchi la cui descrizione contiene le parole: formaggio, prodotto caseario e burro. Diversamente, dal database dell'Ufficio italiano brevetti e marchi sono stati estratti i marchi appartenenti alla categoria "29", ossia la categoria che include i prodotti del settore caseario. Inoltre, va notato che questa classe include una serie di altri prodotti, ma la costruzione del database non consente, almeno al presente, di filtrare ulteriormente i risultati. Tuttavia, nella ricostruzione della serie storica si è cercato, grazie anche all'utilizzo congiunto di altre fonti, di circoscrivere il più possibile la raccolta dati ai marchi dei prodotti pertinenti alla classe dei formaggi. Inoltre, è utile far notare che, in seguito, tutti i nomi dei marchi utilizzati e posti

La prima impresa, fra le tre esaminate, a depositare un proprio marchio è stata la Galbani, nel 1890. In realtà, la richiesta di registrazione era già stata avanzata nell'anno precedente:

il Direttore capo della Divisione 1^{ma} (Segretario generale) dichiara e certifica che nel giorno 10 del mese di dicembre, 1889 alle ore 3½ pomeridiane il sig. Galbani Davide del fu Egidio in Ballabio Inferiore (Como) ha presentato alla prefettura di Como la domanda e i documenti [...] per ottenere il presente *Attestato di trascrizione* per l'assunzione di un marchio o segno di fabbrica per prodotti di sua fabbricazione ed i cui tratti caratteristici sono i seguenti [...].

La protezione era stata richiesta per una «etichetta di forma rettangolare, portante una fascia disposta ad ovale colla scritta Robiola Galbani – Specialità Galbani Davide – Maggianico, una contadina in costume brianzolo con sgabello e secchio, una capra ed una vacca». L'approvazione della domanda è avvenuta nel giro di pochi mesi e, in data 5 aprile 1890, il marchio è stato registrato con il «numero di registro generale» 1876²⁰.

Locatelli e Invernizzi hanno iniziato a utilizzare lo strumento protettivo del marchio diversi anni più tardi, rispettivamente nel 1910 e nel 1924, essenzialmente nel momento in cui hanno effettuato la trasformazione industriale e dato avvio alla produzione di formaggi propri. Il 3 marzo 1910 con il numero 9773 è stato registrato il marchio di fabbrica «Formaggio Gorgonzola Locatelli Mattia», la cui domanda era stata fatta in data 15 luglio 1909. Le caratteristiche erano così specificate: «impronta costituita dal disegno di un medaglione sovrapposto a un ramo con foglie e raffigurante, sopra uno sfondo alpestre con in alto le parole *trade mark*, tre bovine pascenti e un mandriano portante due secchi sulla spalla; esternamente al medaglione si legge *Esportazione – Formaggio gorgonzola – Locatelli Mattia – Lecco (Italia) – Case: New York – London – Buenos Ayres – Depositi: Lecco – Ballabio – Maggio – Introbio – Valsassina*»²¹. Nel Registro dei marchi volume 245 n. 80 è presente, invece, il primo deposito della Invernizzi. Il marchio di fabbrica è stato richiesto «per contraddistinguere [il] formaggio». Il deposito consiste, anche in questo caso, in una immagine che reca la scritta «Formaggio Martesana» e ha, ancora una volta, come protagonista una scena di vita agricola, con un contadino di spalle che percorre un sentiero, costeggiato da campi. Tuttavia, in questo caso, sullo sfondo della raffigurazione compaiono due nuovi elementi: una chiesa e un capannone industriale, verosimilmente lo stabilimento della stessa Invernizzi²².

tra « » hanno come fonte le elaborazioni dal database Acs e Uibm. Pertanto, per rendere più leggibile il testo non si riporterà di volta in volta la fonte, se non dove ritenuto necessario.

²⁰ Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>>.

²¹ Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>>.

²² Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>>.

Nel complesso, dal 1890 fino al 2015, Galbani, Invernizzi e Locatelli hanno depositato circa 1.200 marchi²³, ma la loro attività di registrazione prosegue ancora oggi, tant'è vero che tutte e tre le aziende sono in attesa dell'approvazione di diverse domande: otto per Galbani, quattro per Locatelli e due per Invernizzi²⁴. La Galbani è l'impresa che detiene il maggior numero di marchi, con quasi il 72 per cento delle rilevazioni. Al contrario la Locatelli è l'azienda che ha utilizzato meno questo tipo di protezione, depositando circa 150 marchi e, infine, la Invernizzi ha registrato poco meno di 200 *trademarks* (fig. 1). Di conseguenza, l'evoluzione di lungo periodo delle registrazioni totali riflette, in larga parte, il percorso seguito dalla Galbani; tuttavia, mettendo a confronto le tre esperienze è stato riscontrato che, in realtà, non vi sono sostanziali divergenze e, complessivamente, gli andamenti delle altre due aziende si allineano allo sviluppo dell'azienda *leader* (Galbani)²⁵.

Le registrazioni possono essere suddivise in due categorie: "primo deposito" o "rinnovo"²⁶. Il primo deposito si riferisce al caso in cui per prima volta l'impresa ha fatto ricorso allo strumento protettivo. La validità legale del marchio è decennale ma l'impresa, decorso questo tempo, può decidere di rinnovarlo, anche più di una volta, prolungando così la protezione. Poco più della metà dei marchi esaminati, 621 su 1209, riguarda primi depositi. In questa categoria rientrano, per esempio, le prime tre registrazioni fatte da Galbani, Locatelli e Invernizzi poco sopra descritte. I rinnovi sono, invece, 575 ed esistono casi in cui un marchio ha subito più di una proroga²⁷. Il 13 maggio 1953, la Galbani ha ottenuto la registrazione del marchio relativo alla «dicitura di fantasia formaggino bebè», con il marchio n. 111636. La medesima dicitura è stata poi ripresentata nel corso degli anni, fino all'ultimo rinnovo datato 2012, con il numero di registrazione 1502034. La Locatelli ha avanzato la domanda di attestazione dello slogan «Locatelli fa le cose per bene» nel novembre 1985, ottenendo il "primo deposito" nel settembre dell'anno successivo. In seguito, il marchio è stato reiterato periodicamente, fino all'ultima registrazione, ancora in corso di validità, del 2009. Invernizzi,

²³ Dal database Acs sono stati ricavati 471 marchi; mentre i restanti sono stati estratti dal database dell'Ufficio italiano brevetti e marchi.

²⁴ Fonte: elaborazione da <<http://www.uibm.gov.it>>, con dati – si ricorda – aggiornati al novembre 2016.

²⁵ Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>> e da <<http://www.uibm.gov.it>>.

²⁶ La tab. 3 contiene i dati relativi a entrambe le serie.

²⁷ I marchi esaminati comprendono, inoltre, 11 marchi per cui è stato chiesto il rinnovo, ma che non hanno ancora ottenuto l'approvazione della domanda. Fonte: elaborazione da <<http://www.uibm.gov.it>>.

come le altre imprese, ha utilizzato questa tecnica nel caso, per esempio, del formaggio “adostano”, il cui marchio è stato depositato per la prima volta nell’ottobre del 1957, rinnovato negli anni successivi e, poi, cessato dopo l’ultima registrazione del 1996²⁸.

Infine, è interessante notare che non tutte le domande di protezione sono state accolte. Infatti, in due casi Galbani ha visto rifiutarsi la proposta di marchio. Entrambi i rigetti si riferiscono a delle diciture: la prima recita «la prima mozzarella ai gusti – la premiere mozzarella aromatisee – die erste gewurzte mozzarella – la primera mozzarella con especias»; mentre la seconda riporta «la mozzarella più mozzarella che ci sia»²⁹. Il motivo della mancata approvazione non è noto. Tuttavia, si denota come entrambe le espressioni enfatizzino fortemente le caratteristiche del prodotto – mozzarella – puntualizzandone, da un lato, la peculiarità del gusto e, dall’altro, il maggiore grado di purezza. In questo senso forse, il rifiuto del marchio potrebbe derivare dalla necessità di tutelare sia gli aspetti direttamente concorrenziali del prodotto, con riferimento al medesimo prodotto dei concorrenti, sia i consumatori, riguardo alla possibilità di essere fuorviati nelle decisioni di acquisto.

L’analisi della serie dei depositi delle tre imprese, dal 1890 fino al 2015, mostrata nella tab. 3³⁰, consente di fare alcune considerazioni di lungo termine inerenti all’attività di *trademarking* complessiva³¹.

Innanzitutto, la tabella evidenzia la discontinuità nel lungo periodo delle registrazioni e, con essa, la difficoltà nel predisporre la serie temporale dei marchi. In particolare, emergono le lacune conoscitive riscontrate, e già discusse, nel database dell’Archivio centrale dello Stato, per quanto riguarda il periodo 1965-1979. Nonostante ciò, i dati forniscono un’idea di come si sia sviluppato l’uso del marchio nel lungo periodo.

²⁸ Questi esempi sono frutto di una elaborazione a partire dai dati contenuti in <<http://www.uibm.gov.it>>.

²⁹ Fonte: elaborazione da <<http://www.uibm.gov.it>>.

³⁰ La tabella mostra la serie dei marchi registrati in totale e suddivisi per primo deposito e rinnovi. Tuttavia, le analisi successive si focalizzano unicamente sull’esame della serie storica completa. Trattandosi di un primo studio sul tema si è voluto evidenziare il trend generale e rimandare ad approfondimenti futuri l’esame specifico dei marchi rinnovati. Oltre a questa prima motivazione, ragioni di spazio hanno fatto propendere per tale scelta. Infine, si noti che il totale è epurato dai marchi non ancora registrati (11), quelli respinti (2) e quelli senza data (6).

³¹ È opportuno fare alcune precisazioni sui dati, in particolare in merito al periodo compreso tra il 1965 e il 1979. Infatti, in questo intervallo temporale è da segnalare un’interruzione nella serie di record presenti nel database dell’Archivio centrale dello Stato. Purtroppo, il database dell’Ufficio italiano brevetti e marchi ha come punto di partenza il 1980. Pertanto, alcune informazioni riguardanti i depositi tra 1965 e 1979 sono state ricavate dallo storico dei marchi rinnovati dopo il 1980 e registrati presso l’Uibm. Tuttavia, non è da escludersi che alcune delle considerazioni successive possano essere modificate nel momento in cui si possano aggiungere informazioni a quelle esistenti.

Tab. 3. Marchi registrati da Galbani, Locatelli e Invernizzi, 1890-2015

<i>anni</i>	<i>primo deposito</i>	<i>rinnovi</i>	<i>n. marchi registrati</i>	<i>%</i>
1890-1899	1	0	1	0,08
1900-1909	4	0	4	0,34
1910-1919	7	0	7	0,59
1920-1929	30	1	31	2,61
1930-1939	106	18	124	10,42
1940-1949	83	84	167	14,03
1950-1959	111	17	128	10,76
1960-1964*	24	0	24	2,02
1965-1969*	16	0	16	1,34
1970-1979	24	13	37	3,11
1980-1989	43	42	85	7,14
1990-1999	91	101	192	16,13
2000-2015	79	295	374	31,43
<i>totale</i>	619	571	1190	100,00

* La distribuzione temporale di questi due periodi è stata modificata per conformarsi alla discontinuità – in precedenza esaminata – delle fonti.

Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>> e da <<http://www.uibm.gov.it>>.

In generale, si osserva un incremento nell'utilizzo delle registrazioni, con un netto distacco tra quanto rilevato prima del 1930 e dopo il 1930. Negli anni a cavallo tra i due secoli e fino alla Prima guerra mondiale³², i marchi depositati sono in totale 43, cioè meno del 5 per cento delle rilevazioni. Dagli anni Trenta, la scala delle registrazioni cambia di livello e, dal secondo dopoguerra, si osserva un incremento ancora più deciso. Per quanto riguarda gli anni fra il 1965 e il 1979, le informazioni disponibili, seppur incomplete, permettono comunque di porre l'accento sul fatto che l'attività di *trademarking* delle imprese è persistita. Più precisamente, è utile rilevare che, proprio in questi anni, sono stati depositati alcuni nuovi marchi, che saranno poi rinnovati successivamente³³. Nell'ultimo ventennio dello scorso secolo, la quota di registrazioni è tornata a livelli elevati e i depositi del periodo si sono riassetati intorno al 23 per cento del totale delle rilevazioni. Infine, il nuovo millennio

³² Fra 1910 e 1914 si rilevano altre 5 registrazioni: 1 (1912) e 4 (1914). Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>>.

³³ Per esempio, il primo deposito del «formaggio erbo» della Galbani è stato registrato nel 1967 e, in seguito, il marchio è stato rinnovato fino al 2010. Fonte: elaborazione da <<http://www.uibm.gov.it>>.

sembra aver rafforzato la tendenza all'uso del *trademark*, poiché più del 31 per cento delle registrazioni risale agli anni fra il 2000 e il 2015.

L'evoluzione delle registrazioni nel lungo periodo si ricollega alle storie delle tre imprese. L'origine ottocentesca delle aziende si riflette nella data di registrazione del primo marchio, il 1890. In realtà, come detto, è stata la Galbani a dare il via alla registrazione dei propri prodotti, poiché è proprio questa impresa a inserirsi per prima nella lavorazione dei prodotti caseari; mentre per la Locatelli e la Invernizzi il passaggio da azienda di commercio a impresa di trasformazione avverrà successivamente, nei primi anni del Novecento. In particolare, la conversione industriale "tardiva" – rispetto alla Galbani – di queste ultime due imprese giustifica il loro ritardo nell'avvio dell'utilizzo del marchio come strumento protettivo. In più, esso consente di spiegare l'esiguo numero di marchi (43) depositati fino al 1929 e specialmente fino all'entrata dell'Italia nella Prima guerra mondiale (10). Di conseguenza, delle prime dieci registrazioni nove sono di proprietà alla Galbani; mentre una appartiene alla Locatelli e corrisponde al marchio n. 9773 descritto poco sopra. A proposito di questo marchio, è interessante porre l'accento sull'alto grado di internazionalizzazione della Locatelli, espresso nella scritta "esportazione", così come nell'elenco delle diverse sedi straniere presenti sullo stesso. L'attenzione della Locatelli per le esportazioni, fin dai primi anni del Novecento, è un tratto di cui si è dato conto nella ricostruzione delle sue vicende storiche. Invece, è interessante notare che fra i primi marchi registrati dalla Galbani vi sono due tipi di robiole, la «robiola di Melzo», registrata nel 1902, e la «robiola di Ballabio», depositata nel 1905³⁴. I due prodotti sono contraddistinti, oltre che dal nome, dall'immagine che li rappresenta: una scritta con fregio per la robiola di Melzo, contro una rappresentazione di un paesaggio alpino per la robiola di Ballabio³⁵. In tale differenza, si può osservare l'attenzione che, fin dagli inizi, la Galbani ha dimostrato nei confronti, da un lato, della differenziazione dei propri prodotti, e, dall'altro, del messaggio racchiuso negli stessi. Nel 1912, la Galbani ha, poi, dato vita a un marchio "storico" che accompagnerà per lungo tempo l'impresa. Infatti, in seguito alla domanda presentata in data 26 febbraio 1912, il giorno 29 settembre 1912 è stato depositato il marchio «Bel Paese». Il "primo deposito", come per i diversi casi visti in precedenza, riguarda ancora un'immagine: quella – ben nota ai consumatori italiani – di un cerchio al cui interno si vede la penisola italiana e un ritratto di Stoppani.

La Galbani, dopo la prima incursione della Locatelli del 1910, è stata per diversi anni l'unica impresa a registrare marchi. Si dovrà attendere il 1924 affinché le altre due aziende si dedichino a tale attività. Nel 1924, Locatelli ha

³⁴ Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>>.

³⁵ Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>>.

ottenuto una nuova registrazione e, a differenza della precedente, si rileva che il suo secondo marchio, «Moretta», non è più rappresentato da un'immagine, bensì dal nome del prodotto. Invece, proprio in questo anno, la Invernizzi ha iniziato – come detto – la propria attività di *trademarking* con il – citato – «Formaggio Martesana».

Gli anni Venti sono stati, dunque, anni di importante consolidamento per le imprese e l'aumento, seppur ancora contenuto, delle registrazioni riflette il loro felice momento. La Galbani, nel 1922, ha inaugurato un nuovo stabilimento, ha aumentato notevolmente le proprie esportazioni e ha raggiunto il secondo posto fra i produttori lattiero-caseari italiani. L'attenzione crescente verso il mercato estero è dimostrata in alcuni marchi che la Galbani ha registrato in questo periodo e che, almeno nel nome, sono diretti all'internazionalizzazione – oppure che, da un altro punto di vista, possono essere considerati il prodotto dell'internazionalizzazione. Esempio di questa strategia sono i seguenti marchi: «Butterkäse» (1925), «Block-Chester» (1925), «Creme du Mont Blanc» (1926), «Galbani Kaese» (1926) e «Mexican Cheese» (1927)³⁶. Nello stesso periodo, la Locatelli ha consolidato la propria vocazione all'esportazione di pecorino introducendo, nel 1925, il marchio «Pecorino Romano Tragliatella», la cui protezione è diretta a una immagine in cui figurano il logo aziendale, il nome del prodotto e una pecora. La strategia protettiva della Invernizzi, che nel 1928 ha assunto la denominazione Caseificio Giovanni Invernizzi, dopo l'avvio dilazionato prende slancio negli anni Venti. In successione, l'impresa ha depositato i marchi: «Formaggio Martesana» (1924), «Formaggio Savoia» (1926), «Formaggio Segreto delle Alpi» (1926) e «Burro del Buon Foraggio» (1928).

L'utilizzo del marchio sembra affermarsi in via definitiva dopo il 1930: si passa dalle 33 registrazioni del periodo precedente ai 171 depositi effettuati tra il 1930 e il 1944³⁷. Tutte e tre le imprese, in questo periodo, hanno consolidato la propria attività di *trademarking* ed è interessante notare come inizino a nascere i primi marchi in “diretta concorrenza”. Per esempio, nel 1932 è stato depositato il marchio «Stracchino Invernizzi» e pochi anni dopo la Galbani registra lo «Stracchino di Milano» (1934). Nel 1934, la Galbani deposita il «Taleggio Galbani» e nell'anno successivo la Invernizzi ha risposto registrando il proprio taleggio, «Taleggio Invernizzi»³⁸. Inoltre, un dato che

³⁶ Il processo di “internazionalizzazione” di Galbani proseguirà nel decennio successivo con il «Garda Cheese» (1934) e il «Belarno Cheese» (1938). Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>>.

³⁷ Nel periodo 1940-1944 sono stati depositati 39 marchi. Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>>.

³⁸ Ancora, per esempio, la Invernizzi nel 1934 ha depositato il «Taleggio della Valsassina», mentre la Galbani nel 1935 ha registrato il «Taleggio Valsassina». Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>>.

si ricava dai depositi delle imprese è che, durante gli anni bellici, è solamente Invernizzi che ha continuato a registrare marchi; mentre la Locatelli e la Galbani hanno sospeso questo tipo di attività per alcuni anni³⁹. Durante la guerra Invernizzi ha essenzialmente mantenuto in vita marchi preesistenti come il «Formaggio Martesana» e il «Talegino della Valsassina», già nati – come visto – rispettivamente nel 1924 e nel 1934⁴⁰, anche se, in più, nel 1941 è nato il marchio «La Preferita – formaggio grasso».

Dopo il Secondo conflitto mondiale, le tre aziende hanno incrementato ulteriormente la loro attività di protezione. In particolare, tra 1945 e 1949 si rilevano 44 depositi; mentre delle 111 registrazioni effettuate durante gli anni Cinquanta ben 69 appartengono al quinquennio 1950-1954⁴¹. Dagli anni del boom economico, il marchio è diventato un importante fattore di sostegno delle vendite, permettendo ai prodotti delle imprese di differenziarsi in un nuovo scenario dominato dall'affermazione del consumo di massa. Le imprese si impegnavano in campagne pubblicitarie, in cui venivano trasmessi fino a settanta messaggi al giorno, accompagnati da *jingles* accattivanti con semplici *refrains*. Si adottava una strategia di marchio con nomi facilmente riconoscibili che dovevano permettere di distinguere i prodotti aziendali. Per esempio, alla robiola veniva assegnato un nome, divenendo «Invernizzina» e lo stesso veniva fatto con un nuovo formaggio lavorato che diveniva il «Milione», un nome che si riferiva alle avventure di un personaggio famoso del «Corriere dei piccoli». Nonostante ciò, dal punto di vista dell'attività di *trademarking*, si nota che proprio dagli anni Cinquanta essa si riduce; forse anche per effetto del rafforzamento delle politiche di ampliamento delle organizzazioni commerciali a discapito di quelle dedicate alla protezione dei prodotti.

Per quanto riguarda gli anni fra il 1965 e il 1979, a causa di quanto già discusso circa la mancanza di dati, non è possibile delineare la tendenza reale delle registrazioni. Tuttavia, merita una considerazione quanto avvenuto alla Locatelli. Infatti, rispetto all'andamento generale – e alle registrazioni delle altre due concorrenti –, i depositi dell'impresa negli anni Sessanta hanno fatto registrare un aumento. L'incremento di interesse nell'attività di marchio è legato al passaggio di proprietà, avvenuto nel 1962 in quanto l'ingresso nel gruppo Nestlé della Locatelli ha reso necessario un maggior ricorso alla protezione dei propri prodotti. Infatti, è proprio in questo decennio che è stato

³⁹ Più precisamente, la Locatelli non ha depositi nel periodo fra il 1939 e il 1946. La Galbani, dopo aver depositato 25 marchi nel 1940, non ha registrazioni fino al 1945, fatta eccezione per il 1943, anno in cui si registrò un unico marchio descritto come «derivato del latte per uso alimentare». Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>>.

⁴⁰ Oltre a questi vi sono il «Burro del buon foraggio» (1928) e il «Formaggio Piccolo S. Bernardo» (1934). Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>>.

⁴¹ Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>> e da <<http://www.uibm.gov.it>>.

registrato per la prima volta il marchio del «Formaggino Mio» (1964)⁴², uno fra i prodotti più noti – ancora oggi – di questa azienda.

L'ultimo ventennio del secolo scorso, grazie anche al periodo di ripresa in seguito alle crisi petrolifere degli anni Settanta, è caratterizzato da un ritorno ai livelli di deposito del periodo postbellico. In questo senso, sembra che le congiunture economiche positive influenzino favorevolmente anche l'attività di *trademark* delle imprese. Addirittura, le aziende potrebbero essere state in qualche modo anticipatrici della svolta favorevole e, attraverso il marchio, cercare tutela per i propri prodotti. In questi anni, Galbani ha confermato una serie di marchi preesistenti, per esempio sono stati rinnovati il «Formaggio S. Bernardo» e il «Certosino Galbani». In più, sono stati creati una serie di nuovi marchi, alcuni specialmente orientati ad affezionare vecchi e nuovi consumatori ai prodotti aziendali. Nel 1980, per la prima volta, è stato registrato il marchio «oggi e domani... Galbani», e nel 1983 la Galbani ha depositato la scritta «vuol dire fiducia»⁴³, entrambi chiaramente orientati alla ricerca della fidelizzazione degli acquirenti. La dimensione qualitativa è entrata anche nelle politiche commerciali di Locatelli e Invernizzi. Locatelli, nel 1986, ha adottato i marchi «esperienza Locatelli dal 1860» e, soprattutto, «Locatelli fa le cose per bene»⁴⁴; mentre Invernizzi ha introdotto il *jingle* «Invernizzi invernizzina che bontà». Per quanto riguarda la Invernizzi, bisogna poi notare che, in quest'ultima parte del secolo, l'impresa ha iniziato un percorso divergente, rispetto alle due concorrenti, di riduzione delle registrazioni. In più, dal 1996 la Invernizzi non ha presentato nuovi marchi, ma solamente rinnovi di *trademarks* preesistenti. In questo senso, le cessioni, prima (1985), al gruppo Kraft Food Spa e, poi (2003), al gruppo Lactalis possono aver ridimensionato le strategie aziendali in termini di politiche di marchio.

La riduzione dei depositi di marchi della Invernizzi è proseguita anche nel primo quindicennio del nuovo millennio; riduzione che non si è però verificata per le altre due aziende. I dati dimostrano, infatti, che tra 2000 e 2015 il numero dei depositi è aumentato e, più precisamente, è proprio in questo periodo che si concentra quasi il 32 per cento delle rilevazioni. I *trademarks* del nuovo millennio di Locatelli hanno focalizzato l'attenzione, molto spesso, sul nome dell'impresa: ciò significa che nel marchio figura la parola «Locatelli». Per esempio, nel 2003 sono stati registrati: «Locatelli mascarpone», «Locatelli mozzarella pizzaiola ciliegie», «Locatelli ricotta» e «Locatelli formaggio dolce provolino». La Galbani, ugualmente, ha introdotto il proprio nome

⁴² Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>>.

⁴³ Fonte: elaborazione da <<http://www.uibm.gov.it>>.

⁴⁴ Fonte: elaborazione da <<http://www.uibm.gov.it>>.

come parte integrante del marchio: «santa lucia Galbani» (2001), «certosa Galbani» (2001) e «vallelata Galbani robiola fresca» (2001)⁴⁵.

Nel complesso, dall'analisi completa della serie delle registrazioni delle tre industrie casearie esaminate si rileva che non è possibile ricavare una particolare strategia di lungo periodo dell'attività di *trademarking*. I dati, al contrario, hanno mostrato una certa volatilità nei depositi, probabilmente dovuta sia ai diversi percorsi di sviluppo delle imprese sia alle strategie individuali di mercato delle singole aziende. Nonostante ciò, si possono distinguere due diverse tipologie di impulso verso il ricorso al marchio. Da un lato, gli incrementi delle registrazioni verificatisi dopo momenti di congiuntura sfavorevole, cioè la Prima guerra mondiale, dopo la crisi del 1929 – in Italia dal 1931 –, in seguito al Secondo conflitto mondiale e alle crisi petrolifere degli anni Settanta, suggeriscono che le imprese abbiano utilizzato questo strumento come leva sui consumi. Dall'altro, l'aumento del numero di marchi in concomitanza di shock negativi riflette l'esigenza di incrementare la difesa sui propri prodotti, in previsione di future difficoltà nelle vendite.

6. *Le tipologie di marchio: immagine, nome o logo del prodotto, logo aziendale, packaging e slogan.* Le imprese, secondo le proprie strategie commerciali e di vendita, utilizzano differenti tipologie di marchio. I marchi depositati dalle aziende considerate in questa ricerca possono essere raggruppati in sei categorie: immagini, nome o logo di un prodotto, logo aziendale, tipo di confezionamento e slogan/jingle.

In generale, il nome del prodotto è il tipo di protezione più depositato, con 560 registrazioni. Le immagini sono la seconda fattispecie, con 477 rilevazioni, mentre le altre tipologie restano nettamente distaccate. Il logo prodotto ha solamente 68 marchi; il logo dell'impresa 42; il packaging 30 e, infine, risultano 34 slogan⁴⁶. Nel 1935, la Locatelli per la prima volta ha protetto il nome «Moregal» e anche il logo del prodotto, ossia un formaggio di cui l'impresa rinoverà solamente il logo nel 1947⁴⁷. Nel 1991, la Galbani con le «dicitura di fantasia», «fior di certosa» e «cuor di certosa» ha dato vita a due nuovi nomi di prodotto. Un elemento importante riguardo al “nome prodotto” è il contenuto espresso nel nome stesso. Infatti, è interessante osservare che, attraverso esso, tutte e tre le aziende considerate hanno espresso dei messaggi che

⁴⁵ Fonte: elaborazione da <<http://www.uibm.gov.it>>.

⁴⁶ Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>> e da <<http://www.uibm.gov.it>>.

⁴⁷ Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>> e da <<http://www.uibm.gov.it>>. Il marchio n. 51415, depositato il 26 giugno del 1935, protegge il nome «Moregal», mentre il marchio n. 51453, registrato l'8 luglio 1935, protegge il logo del prodotto denominato «Moregal». Nell'ottobre del 1947 sarà rinnovato solamente il logo del prodotto. Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>> e da <<http://www.uibm.gov.it>>.

spaziano dalla qualità del prodotto all'esaltazione delle sue caratteristiche salutari, ma anche ai legami con le tradizioni rurali e con la cultura italiana. La Galbani, per esempio, con riferimento al romanzo manzoniano «I promessi sposi», ha creato il formaggio «Lucia», nel 1934. La Locatelli ha registrato la «Crema di Pastorella» (1959), così come la «Mozzarella della salute» (1960). Altri riferimenti sono diretti alle Alpi o agli ambienti alpini, in ragione delle origini delle imprese, come per esempio nel formaggio «Bucaneve» (Galbani, 1949). Infine, è forte il legame con Milano e con Melzo: il primo prossimo ai siti produttivi principali delle aziende e il secondo alle sedi degli stabilimenti. Per esempio, Invernizzi ha marchiato il «Gorgonzola di Melzo» (1946) e il formaggio «Ambrosiano» (1951)⁴⁸. Infine, ciascuna impresa ha inserito il proprio nome in quello di alcuni prodotti estremamente concorrenziali, in questo senso si hanno, per esempio, la «Robiola Galbani», la «Robiola Invernizzi» e la «Robiolina Locatelli».

L'immagine, il secondo tipo di marchio più utilizzato, enfatizza le caratteristiche esaminate nel caso del nome prodotto. Di fatto, nelle rappresentazioni si ritrovano, molto spesso, scene di vita contadina e riferimenti ai territori. Indirettamente, sono quindi riproposti anche i messaggi di un corretto stile di vita e di prodotti salutari. La Galbani, nel 1994, ha registrato il marchio che consiste in una «raffigurazione di un paesaggio con castello, case ed alberi, fascia rettangolare con quadrettatura turchese, contenente un ovale di colore rosso con la parola galbani in caratteri bianchi particolare le cui lettere iniziale e finale mostrano prolungamenti curvilinei»⁴⁹. In questa immagine, sembra essere proposta l'idea di un prodotto della tradizione, naturale ma con specifico riconoscimento dell'impresa produttrice.

Logo del prodotto e logo dell'impresa hanno avuto solamente il 10 per cento circa, ciascuno, delle rilevazioni. Il dato non stupisce e si può giustificare con il fatto che molto spesso entrambi sono stati inclusi – come visto – nel nome del prodotto, ma hanno anche costituito parte integrante dell'immagine rappresentativa del prodotto.

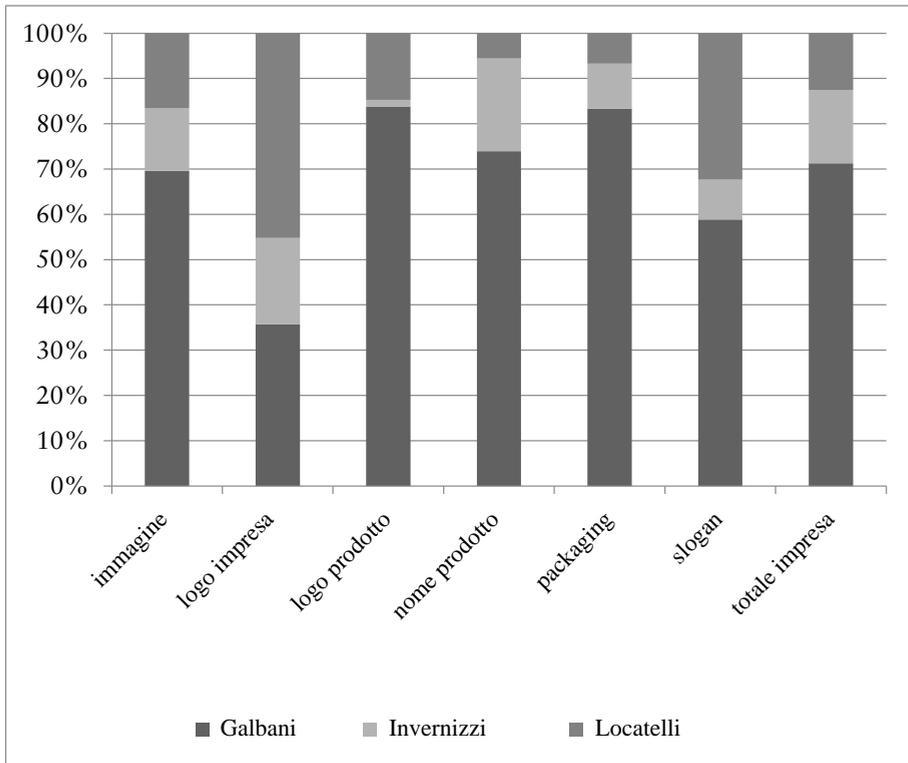
Per quanto riguarda il packaging è interessante osservare che tale tipologia di protezione compare solamente prima della Seconda guerra mondiale. In questo senso, la meccanizzazione e la standardizzazione dei metodi di produzione diffusi nel periodo successivo al conflitto hanno portato all'abbandono di questa forma di protezione.

Infine, il marchio come slogan entra a far parte delle strategie aziendali nel secondo dopoguerra. Gli slogan puntualizzano, ancora una volta, le caratteristiche promosse con le precedenti fattispecie, nome e immagine del prodotto,

⁴⁸ Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>> e da <<http://www.uibm.gov.it>>.

⁴⁹ Fonte: elaborazione da <<http://www.uibm.gov.it>>.

Fig. 1. Tipologie di marchio per impresa, 1890-2015



Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>> e da <<http://www.uibm.gov.it>>.

e, in più, sono diretti a un allargamento della fascia di consumatori. Per esempio, la Locatelli, con riferimento a uno dei suoi prodotti di punta – il formaggio Mio –, adotta lo slogan «Il Re dei formaggini per grandi e piccini»⁵⁰.

La fig. 1 evidenzia l'utilizzo di ciascuna tipologia di registrazione da parte delle imprese esaminate.

Innanzitutto, si nota la differente strategia fra Galbani e Invernizzi. La Galbani si è orientata prevalentemente alla protezione del prodotto attraverso il logo e il nome dello stesso: più dell'80 per cento delle rilevazioni del “logo prodotto” e più del 70 per cento delle registrazioni del “nome prodotto” appartengono a essa. La Invernizzi, all'opposto, ha enfatizzato molto il logo

⁵⁰ Fonte: elaborazione da <<http://dati.acs.beniculturali.it>> e da <<http://www.uibm.gov.it>>.

dell'impresa, con più del 40 per cento delle rilevazioni della serie e un solo "logo prodotto" sui 68 in totale.

Infine, la Locatelli si contraddistingue per l'importanza data sia al logo dell'impresa, con 19 marchi di questa fattispecie – rispetto agli 8 di Invernizzi e ai 15 di Galbani –, sia al logo del prodotto. L'impresa ha, poi, elaborato diversi slogan: ben 11 sui 34 totali sono della Locatelli. Tuttavia, ciò che emerge in questi due ultimi casi è la loro importanza, in relazione al contesto complessivo dei marchi depositati dall'impresa.

7. *Conclusioni.* Questo studio offre una panoramica delle strategie di Galbani, Invernizzi e Locatelli e mostra lo sviluppo della loro attività di *trade-marking*. I casi sono rappresentativi del comparto, poiché si considerano tre fra le più importanti aziende casearie in Italia da fine Ottocento ai giorni nostri. La serie delle registrazioni, in rapporto a quanto emerso nella vita delle imprese, evidenzia che queste aziende hanno utilizzato il marchio come strategia protettiva su tre livelli: prodotto, processo produttivo e "azienda". In particolare, la protezione del prodotto e quella dell'impresa sono di tipo "diretto", ovvero il marchio utilizzato in questa fattispecie protettiva si compone di immagini, nomi e slogan collegati direttamente a prodotto e azienda. Al contrario, la protezione dei processi produttivi è stata, principalmente, indiretta, ossia tramite quella esercitata sugli altri due livelli.

Per quanto riguarda il collegamento temporale fra marchio e strategie è emerso che, fino alla metà degli anni Venti, l'uso del *trademark* è stato piuttosto limitato. Inoltre, in questo periodo i marchi sono stati principalmente impiegati per proteggere innovazioni di prodotto, realizzate dai singoli imprenditori e, molto spesso, indirizzate a imitare i modelli produttivi francesi. Pertanto, in questa fase iniziale l'uso del marchio è stato puramente difensivo, a tutela della nascente industria casearia che era stata, perlopiù, avviata secondo il paradigma del *learning by doing* dei proprietari/imprenditori. Nel decennio successivo, si nota un cambiamento nell'andamento delle registrazioni, conseguenza degli effetti negativi della crisi del 1929, in Italia dal 1931. Il marchio è diventato così uno strumento "anti-ciclico". Una situazione simile si è, poi, verificata durante gli anni Ottanta, in seguito alle crisi petrolifere degli anni Settanta. In entrambi i casi si può, quindi, confermare l'idea del marchio come strumento *ad hoc* per supportare la ripresa dei consumi, così come per cercare di aprire nuovi segmenti di mercato e incrementare le vendite. In più, nel caso dell'incremento dei depositi degli anni Trenta è stato riscontrato che i *trademarks* hanno avuto come obiettivo quello di consolidare il posizionamento nel mercato interno delle imprese a causa, da un lato, del crescente protezionismo a livello internazionale e, dall'altro lato, degli effetti delle politiche autarchiche intraprese dal governo fascista.

Alle restrizioni, nazionali e internazionali degli anni Trenta si contrappone poi il periodo del secondo dopoguerra. Tuttavia, questa congiuntura si è dimostrata particolarmente favorevole per impiegare il marchio in termini espansivi piuttosto che protezionistici. Nello specifico, durante gli anni della *golden age* il marchio è diventato una espressione diretta dei mutamenti tecnologici dell'industria casearia, sia dal punto di vista del prodotto sia per quanto riguarda il processo produttivo. Infatti, in questo periodo, sono stati introdotti nuovi sistemi di produzione, diretti a imitare i modelli vincenti introdotti dalle multinazionali europee del formaggio, per esempio Nestlé e Bsn-Boussois Souchon Neuvesel, e dalle grandi aziende statunitensi, per esempio Kraft e Heinz. Inoltre, i processi imitativi hanno riguardato l'intero sistema distributivo delle aziende casearie italiane. Pertanto, il risultato congiunto dell'introduzione di nuovi processi produttivi e nuovi sistemi distributivi ha indotto le imprese casearie italiane a creare nuovi prodotti; prodotti a cui applicare nuovi *trademarks*.

La mancanza di dati dalla metà degli anni Sessanta fino alla fine del decennio successivo rende difficoltoso individuare il rapporto fra strategie e marchi in questo intervallo temporale. Tuttavia, dai dati appare con certezza che il periodo è stato caratterizzato da qualche difficoltà, specialmente in relazione all'incremento del costo del trasporto e, soprattutto, della competitività da parte dei paesi della Cee. Infine, anche l'espansione e la modernizzazione del sistema distributivo, con l'affermazione di supermercati e ipermercati, hanno avuto effetti negativi sull'attività strategica di marchio.

Dagli anni Ottanta, poi, si osserva come detto una situazione simile a quanto accaduto dopo la crisi del 1929, con il crescente e sostenuto ampliamento dell'attività di *trademarking* fino ai giorni nostri. Questa nuova fase espansiva presenta, quindi, anche strategie conformi di protezione e supporto alla domanda viste in precedenza.

In generale si può, dunque, concludere che i dati consentono di identificare due tipologie di relazioni principali fra le strategie aziendali e il marchio. Da un lato, le registrazioni sono aumentate durante i periodi di recupero dopo shock economici negativi, prettamente esogeni, quali le guerre mondiali, la crisi di Wall Street e le crisi petrolifere. Dall'altro lato, i depositi possono essere considerati come "mosse anticipatrici" utilizzate dalle imprese per precedere e sostenere fasi positive di crescita, come visto prima della Prima e della Seconda guerra mondiale, all'inizio degli anni Cinquanta e all'inizio del nuovo millennio.

L'analisi qualitativa dei marchi ha, poi, dimostrato che l'attività di *trademarking* delle imprese ha avuto come fattispecie fondamentali il nome del prodotto e l'immagine. Entrambi sono stati in grado di invocare e far visualizzare il messaggio proposto dall'impresa, essenzialmente rivolto alla genuinità

dei prodotti, all'alta qualità, al rispetto della tradizione, ma anche al legame con la cultura del territorio e della storia d'Italia. Inoltre, il marchio di prodotto sui beni più importanti per l'azienda può essere considerato come una leva diretta contro i concorrenti. Infine, l'incremento dell'uso di slogan nell'ultimo periodo rafforza l'idea di una crescente competizione, cui le imprese hanno risposto aumentando l'attività di marchio.

In definitiva, le analisi dimostrano chiaramente che politiche commerciali, ma anche politiche industriali di prodotto e di processo, e marchio sono tra loro interconnessi e che il marchio è lo strumento, o quantomeno uno degli strumenti principali, con cui le imprese veicolano le proprie strategie verso l'ultimo anello della catena: il consumatore finale. In futuro, ulteriori indagini su questo tema potranno anche approfondire altri e più complessi aspetti, quali per esempio la redditività dei marchi e la loro remuneratività nel lungo periodo.

Paolo Tedeschi

Note di *eno-storia economica*: viticoltura e produzione di vino nei *terroirs* italiani (secoli XVIII-XX)

Il tema del vino negli ultimi decenni sta acquisendo una rilevanza storiografica sempre più significativa che si accompagna all'aumento dell'importanza economica del relativo settore, quello delle produzioni vitivinicole e dei relativi mercati ormai globalizzati che vedono l'Italia tra i maggiori produttori mondiali (negli ultimi anni è al primo posto) e tra i principali esportatori grazie a una qualità sempre più elevata.

L'analisi di quella che può essere definita una vera e propria *eno-storia economica* ha assunto uno spazio sempre più ampio soprattutto in ambito internazionale come testimoniato dall'attenzione a essa riservata presso l'Eurho (European Rural History Organisation), ovvero la principale associazione di storici dell'agricoltura a livello europeo (e di fatto anche a livello mondiale), nonché dall'Icohtec (International Committee for the History of Technology), ovvero una delle maggiori associazioni di storici della tecnologia¹. Se a questo si aggiunge il fatto che al mondo vitivinicolo vengono dedicate riviste internazionali non solo in ambiti tradizionalmente affini come quello delle scienze agronomiche e alimentari, ma anche nelle discipline economico-politiche ed economico-aziendali (ovvero nella stessa area scientifica della storia economica)², è evidente l'utilità di ampliare le ricerche di natura storico-economica

¹ Si fa qui esplicito riferimento alle sessioni “The Evolution of the Viticulture and Winemaking in Europe: Production, Retail System, Oenological Techniques, Terroir and Local Culture (18th-20th Centuries)” di “Rural History 2017, International conference of the European Rural History Organisation”, tenutasi a Lovanio nel settembre 2017, e “Wine: consumption, production and trade in the modern world (19th and 20th centuries)” di “Rural History 2015”, tenutasi a Girona nel settembre 2015, nonché alla sessione “The Wine in the History: between Technology, Science and Transfer of Knowledge from 17th to 19th Centuries” del 43° Annual Meeting dell'Icohtec, dedicato a “Technology, Innovation, and Sustainability: Historical and Contemporary Narratives” e tenutosi a Oporto nel luglio 2016.

² In merito alla diffusione di riviste scientifiche relative alla “wine economics” nel nuovo millennio e alla crescita della loro rilevanza, si noti la pubblicazione a partire dal 2006 del «Journal of Wine

(e ovviamente diffonderne gli esiti in ambito nazionale e internazionale a fini comparativi), sulla viticoltura e sulla produzione di vino nei *terroirs* italiani³.

Si tratta peraltro di studi che si ricollegano a un passato storiografico non lontano che, pur inquadrandolo nello studio della storia dell'agricoltura e in particolare delle aziende agricole, ha sempre dedicato attenzione al tema del vino: in passato, salvo alcune rilevanti eccezioni, non si effettuava però un'analisi specifica sull'evoluzione quali-quantitativa delle produzioni del *terroir* e sugli introiti derivanti dalla commercializzazione in quanto questi temi erano considerati solo una parte di un'analisi che si riferiva essenzialmente al reddito creato dal settore agricolo e in particolare al lavoro svolto in aziende agricole che di norma mettevano a coltura anche cereali, piante foraggiere, olivi, gelsi e piante da frutta. Inoltre, in contributi pubblicati più di trenta anni or sono la narrazione non arrivava oltre la prima metà del Novecento e generalmente faceva riferimento a un settore che forniva prodotti di medio-bassa qualità con mercati limitati o, quando si allargavano e diventavano internazionali, connessi al fatto che in realtà si trattava essenzialmente di vini da taglio e in pochi casi di prodotti di alta qualità in grado di avere un ampio mercato oltralpe⁴.

Il quadro cambia notevolmente negli ultimi studi che, avendo per oggetto anche la seconda metà del Novecento e l'inizio del nuovo millennio, segnalano gli effetti della Politica agricola comune (Pac), delle grandi innovazioni tecnologiche relative al processo di vinificazione e della progressiva globa-

Economics» (Cambridge), edito dalla American Association of Wine Economists, che si è aggiunto al preesistente «International Journal of Wine Business Research», la pubblicazione ufficiale dell'Academy of Wine Business Research (edita nel 1989 col nome di «International Journal of Wine Business Marketing»).

³ Non è ovviamente possibile in questa sede indicare lo stato attuale della storiografia mondiale relativa allo sviluppo delle produzioni vitivinicole tra il Settecento e il Novecento. Si rinvia in proposito a: T. Unwin, *Wine and the Vine. An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*, Routledge, London 1996, pp. 233-321; J. Simpson, *Creating Wine. The Emergence of a World Industry, 1840-1914*, Pup, Princeton 2011; *Wine Globalization: A New Comparative History*, a cura di K. Anderson e V. Pinilla, Cambridge University Press, Cambridge-New York 2018.

⁴ Quanto indicato non riduce ovviamente l'importanza di contributi fondamentali, quali per esempio: G. Dalmasso, *La vite e il vino in Italia dagli albori del risorgimento nazionale alla fine dell'Ottocento*, in «Atti dell'Accademia italiana della vite e del vino», XIII, 1961; L. De Rosa, *Vitivinicoltura e questione meridionale*, in «Rassegna economica», 6, 1971, pp. 1449-1475; M. Romani, *Produzione e commercio dei vini in Lombardia nei secoli XVIII e XIX*, in Id., *Aspetti e problemi di storia economica lombarda nei secoli XVIII e XIX. Scritti riediti in memoria*, a cura di S. Zaninelli, Vita e pensiero, Milano 1977, pp. 514-539; S. Zaninelli, *Un tema di storia dell'agricoltura italiana fra Otto e Novecento: la diffusione della fillossera ed il rinnovamento della viticoltura*, in *Fatti e idee di storia economica nei secoli XIX-XX. Studi dedicati a Franco Borlandi*, il Mulino, Bologna 1977, pp. 861-878; A. Marescalchi, G. Dalmasso, *Storia della vite e del vino in Italia*, Ed. Unione italiana vini, Milano 1979; G. Zalin, *La viticoltura veneta tra la caduta della repubblica e la prima guerra mondiale. Brevi considerazioni*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, Accademia dei Georgofili, Firenze 1988, pp. 305-318; A. Cova, *Problemi tecnici ed economici della produzione del vino in Italia tra Otto e Novecento*, ivi, pp. 319-337.

lizzazione dei mercati, ovvero l'emergere di una nuova realtà produttiva che talvolta ha ormai strutture organizzative e finanziarie degne di una moderna grande impresa e lontane dall'immagine delle aziende agricole esistenti fino all'avvento della Pac e delle nuove normative europee. A questo si aggiunge infine l'evoluzione della realtà rurale con la scomparsa delle campagne abbandonate negli anni del boom economico e l'emergere delle nuove aree produttive agricole che sono di norma meno estese che in passato, ma consentono ai proprietari di ottenere prodotti ad alto valore aggiunto grazie anche a una liquidità finanziaria mai avuta in passato e resa possibile dagli investimenti fatti nel settore da imprenditori (e fondi di investimento) interessati a diversificare il loro business in un'attività ritenuta molto remunerativa.

Oltre ai volumi della collana "Storia regionale della vite e del vino in Italia", editi a partire dall'ultimo decennio del Novecento, sono i contributi più recenti dedicati alle produzioni vitivinicole e ai relativi mercati quelli che permettono di evidenziare che non esiste una effettiva viticoltura italiana, ma tante specifiche realtà che hanno dimensioni provinciali (se non distrettuali o addirittura municipali): si tratta peraltro di realtà preesistenti alla nascita delle Doc/Dop in quanto sono il frutto delle caratteristiche dei singoli *terroirs* e delle scelte dei produttori locali in termini di qualità del prodotto e sua distribuzione⁵. Il vino italiano non esiste nella realtà, esattamente come non

⁵ Tra le pubblicazioni edite nel nuovo millennio sono da ricordare, in un elenco che non può essere esaustivo: G. Pedrocchi, *Viticultura ed enologia in Italia nel XIX secolo*, in *La vite e il vino: storia e diritto (secoli XI-XIX)*, 2, a cura di M. Da Passano et al., Carocci, Roma 2000, pp. 613-627; M. Ferrai Cocco Ortu, *Una nuova via per il commercio del vino: le esposizioni internazionali e nazionali del secolo XIX*, ivi, pp. 769-800; O. Failla, A. Scienza, *Vitigni e viticoltura lombarda alle soglie del '900*, in *Le piante coltivate e la loro storia. Dalle origini al transgenico in Lombardia nel centenario della riscoperta genetica di Mendel*, a cura di O. Failla e G. Forni, Franco Angeli, Milano 2001, pp. 299-327; M. Agnoletti, *Bois et vignes dans une ferme toscane (XVIII^e-XIX^e siècle)*, in *Foret et vignes, bois et vin, XVI^e-XX^e siècle*, a cura di A. Corvol, L'Harmattan, Paris 2002, pp. 49-66; M. Gangemi, E. Ritrovato, *Vigne, vin et bois en Terra di Bari (1875-1914)*, ivi, pp. 67-88; P. Tedeschi, *Il rinnovamento colturale. Aspetti della viticoltura bresciana fra Ottocento e Novecento*, in *La civiltà del vino: fonti, temi e produzioni vitivinicole dal medioevo al Novecento*, a cura di G. Archetti, Centro culturale artistico di Franciacorta e del Sebino, Brescia 2003, pp. 789-816; D. Zoia, *Vite e vino in Valtellina e Valchiavenna: la risorsa di una valle alpina*, Officina del libro, Sondrio 2004; *Il vino piemontese nell'Ottocento*, a cura di G. Mainardi, Ed. dell'Orso, Alessandria 2004; A. Leonardi, *Collaborare per competere: il percorso imprenditoriale delle Cantine Mezzacorona*, il Mulino, Bologna 2006; Z. Ciuffoletti, *Alla ricerca del "vino perfetto". Il chianti del Barone di Brollo. Ricasoli e il Risorgimento vitivinicolo italiano*, Olschki, Firenze 2009; F. Dandolo, *Vigneti fragili: espansione e crisi della viticoltura nel Mezzogiorno in età liberale*, Guida, Napoli 2010; L. Maffi, *Storia di un territorio rurale. Vigne e vini nell'Oltrepò Pavese. Ambiente, società, economia*, Franco Angeli, Milano 2010; Id., *Natura docens. Vignaioli e sviluppo economico dell'Oltrepò Pavese nel XIX secolo*, Franco Angeli, Milano 2012; M. Ottolino, *Produzione e commercio di vino e dei suoi derivati in Terra di Bari tra XIX e XX secolo. Le iniziative societarie*, in *Studi di storia economica e sociale in onore di Giovanni Zalin*, a cura di G. Gullino, P. Pecorari e G.M. Varanini, Cierre, Sommacampagna 2011, pp. 313-337; *Berlucchi 1961-2011. Sogno e realtà. Franco Ziliani, pioniere in Franciacorta*, a cura di D.G. Carugati, Electa, Milano 2012; *Ampelografia italiana del 1800. Atti del convegno di storia della vite e del vino in Italia: Canelli, 26 novembre 2010*, a cura di G. Mainardi e P. Berta, Oicce, Canelli 2013; L. Mocarrelli, *The long struggle for the Chianti denom-*

esistono il vino francese, spagnolo, tedesco, cileno ecc.: tale aggettivo assume effettiva rilevanza solo nell'ambito del marketing, ovvero si tratta di un brand e di un concetto e non di un vero prodotto identificabile per le sue particolari caratteristiche. I vini italiani hanno tra loro in comune solo il fatto di essere realizzati in Italia e di essere soggetti a norme nazionali (e comunitarie) pensate per garantire la salute dei consumatori e la protezione dell'ambiente e, fatta salva la rilevante eccezione rappresentata dalle regole sulla denominazione d'origine, non concepite per realizzare un prodotto *made in Italy* immediatamente identificabile dalla clientela nazionale e soprattutto internazionale. Le caratteristiche del vino dipendono invece dalle modalità produttive (che sommano tradizione e tecnologia) e di distribuzione sui mercati e soprattutto dalle relazioni esistenti tra il *terroir* e la cultura delle campagne in cui il prodotto ha origine ed è localizzato. Da ciò deriva un'ampia differenziazione dei vini che rende la loro provenienza nazionale o regionale un'indicazione rilevante per pubblicizzare quel vino, ma non tale da spiegarne realmente le caratteristiche principali. Queste ultime variano infatti a seconda del *terroir*, delle capacità del singolo produttore e, condizione tipica di questo prodotto, dalle condizioni climatiche registrate nel corso dell'annata in quell'area, ovvero dalla loro influenza sulla maturazione dei grappoli d'uva.

In effetti, se è vero che le innovazioni tecnologiche vengono recepite in tempi sempre più brevi passando dall'Ottocento al Novecento e che si cerca sempre di creare un prodotto con caratteristiche costanti nel corso degli anni (e quindi capaci di identificarlo presso i consumatori che si cerca di fidelizzare), è altrettanto chiaro che non si realizza mai una omogeneizzazione dei prodotti e anzi, a fronte del miglioramento delle tecniche di conservazione e della riduzione dei tempi di trasporto, si registra un progressivo aumento della diversificazione per fronteggiare meglio l'accresciuta concorrenza. Dalla stessa area produttiva, e spesso dallo stesso produttore, arriva l'offerta di un costoso vino di lusso accanto a quello più economico e popolare, dal vino da pasto a quello da dessert, da quello fermo a quello mosso, oltre a una gamma sempre più varia di bianchi, rossi e rosé con una denominazione d'origine controllata (ed eventualmente garantita) oppure senza alcuna indicazione geografica (il

ination: quality versus quantity, in *Typicality in History. Tradition, Innovation, and Terroir*, a cura di G. Ceccarelli, A. Grandi e S. Magagnoli, Peter Lang, Bruxelles 2013, pp. 323-340; G.P. Gasparini, *Il vino delle Cinque Terre e le sue trasformazioni ottocentesche*, in *In terra vineata. La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi marittime dal medioevo ai nostri giorni. Studi in memoria di Giovanni Reborà*, a cura di A. Carassale e L. Lo Basso, Philobiblon, Ventimiglia 2014, pp. 88-108; A. Carassale, *Problemi e prospettive della vitivinicoltura nella provincia di Porto Maurizio (1960-1923)*, ivi, pp. 109-131; E. Zanotti, *I Folanari: un'antica storia di vini e banche*, Mursia, Milano 2015; S. Stranieri, P. Tedeschi, *Producing and Selling Wine in Eastern Lombardy (19th-21st Centuries)*, in «Ricerche di Storia economica e sociale», 1-2, 2015, pp. 173-198.

che non implica ovviamente che la qualità scenda visto che spesso si tratta di prodotti con un bouquet di sapori non ottenibile con le uve locali).

L'analisi della domanda nel lungo periodo che parte dagli ultimi decenni dell'*ancien régime* e si chiude con la fine del Novecento fa peraltro notare, soprattutto in quest'ultimo secolo, una richiesta da parte dei consumatori di una maggiore qualità con l'accettazione di un prezzo più alto. Ne consegue la trasformazione del vino da produzione di basso livello venduta sfusa nelle taverne (sia pur con alcune rilevanti eccezioni rappresentate dai limitati quantitativi di vini di lusso riservati alle *élites*) a produzione ad alto valore aggiunto rivolta verso consumatori sempre più esigenti sulla qualità e attenti al rapporto qualità/prezzo (e non solo a quest'ultimo come accadeva nelle bettole). Proprio la varietà dei gusti dei consumatori e la possibilità di entrare in diverse posizioni del mercato del vino consentono la coesistenza tra grandi estensioni produttive dedicate alla realizzazione di milioni di ettolitri di vino e piccole aree enologiche formate da vitigni di soli 16-30 ha complessivi in grado di produrre alcune migliaia di bottiglie di "piccoli vini" che, dovendo crearsi mercati di nicchia per sopravvivere, hanno un livello qualitativo che ha poco o nulla da invidiare ai frutti di *terroirs* di grandi dimensioni⁶.

Si noti inoltre che l'*eno-storia economica* relativa al caso italiano evidenzia come la coltura della vite e i processi di vinificazione siano stati oggetto di rilevanti trasformazioni già a partire dalla fine del XVIII secolo, quando si diffuse a livello europeo un vero e proprio *network* che divulgava informazioni relative alle produzioni agricole e alle modalità di incrementarle, nonché agli strumenti per combattere insetti e funghi dannosi. Fra i principali temi erano presenti anche quelli connessi all'ampelografia: proprietari di vigneti e vignaioli interessati a migliorare le rese quantitative e qualitative dei fondi vitati facevano esperimenti e ne divulgavano i risultati sui libri e soprattutto sulle prime riviste d'agronomia. In tal modo si diffondevano le innovazioni relative alla viticoltura con l'effetto di aumentare il *know-how* ampelografico esistente: la diffusione era però limitata a una parte delle *élites*, ovvero a quei proprietari che, oltre a essere più lungimiranti e aperti all'innovazione dei loro contemporanei, avevano anche disponibilità finanziarie tali da poter sperimentare nei loro vigneti quanto appreso dal *network*⁷.

⁶ Sul concetto di "piccoli vini", recentemente coniato dagli studiosi francesi per riferirsi a produzioni Aoc di *terroirs* complessivamente inferiori ai 100 ha, si rinvia agli atti (in pubblicazione) del convegno "Le «petit» dans le monde viticole" organizzato a Pau dall'Université de Pau et des Pays de l'Adour-Item nel settembre 2017 (includono, per un esempio relativo alla viticoltura italiana, il contributo di A.M. Locatelli, P. Tedeschi, *Les petits vins de l'Italie du nord: améliorer la qualité et créer un marché de niche pour survivre*).

⁷ Per il *network* che tra gli ultimi decenni del Settecento e la prima metà dell'Ottocento contribuì a diffondere il *know how in agronomics* in Europa si rinvia a: C. Fumian, *Scienza ed agricoltura. Aspetti comparati dell'istruzione agraria superiore in Europa (1840-1875)*, in *Innovazione e modernizzazione*

La coltura della vite è la prima per cui si rende necessario un incremento della diffusione delle conoscenze e delle innovazioni in particolare in riferimento alle modalità per debellare le malattie capaci di ridurre anche dell'80 per cento il raccolto d'uva. In effetti nessun'altra coltura subisce, come accaduto nel corso della seconda metà dell'Ottocento, un triplo attacco da parte di parassiti (oidio, peronospora e fillossera) che provocano, oltre ai gravi danni economici registrati negli anni trascorsi tra l'arrivo del fungo o dell'insetto e l'avvio di un rimedio efficace, una forte crescita dei costi di produzione e quindi una selezione dei proprietari e delle terre: i terreni vitati restano solo nelle colline meglio esposte al sole e con un suolo adatto ai vitigni di qualità e si riducono invece sia i casi di coltura "promiscua", ovvero quelli in cui tra i filari di viti si coltivano cereali maggiori (grano e mais) e leguminose (i fagioli), sia il ricorso al "maritaggio" coi gelsi (pianta che risente anche della progressiva riduzione della rilevanza della gelsibachicoltura). Quando poi, come nel caso della fillossera, l'unica soluzione risulta quella del rinnovo integrale delle viti con l'innesto delle viti americane nei vitigni nostrani, si nota anche la necessità di attuare una vera "trasformazione genetica" dei terreni vitati, il cui costo costringe al rafforzamento delle strutture cooperative create dai produttori e alla creazione, grazie all'aiuto delle istituzioni pubbliche, dei consorzi antifillosserici. A tutto questo si devono aggiungere gli effetti negativi della grande crisi agraria e del conflitto doganale con la Francia che rendono ovviamente ancora più difficile la sopravvivenza dei produttori che non sanno trovare nuovi mercati e/o non riescono a ridurre i costi di produzione e/o sono meno abili a "caricare" una parte sulla manodopera mezzadrile (aumentando la quota padronale e i servizi gratuiti dovuti dal mezzadro).

Proprio l'incremento dei costi di produzione legato all'acquisto di anticrittogamici e la contemporanea crescita della competizione sul mercato del vino (connessa all'unificazione politica e al progressivo miglioramento delle vie di comunicazione) comporta che il settore vitivinicolo sia uno di quelli in cui è maggiore, soprattutto a partire dalla fine del XIX secolo, la rilevanza della presenza di cooperative, ovvero quelle cantine sociali che si occupano di

in Italia fra Ottocento e Novecento, a cura di E. Decleva, C.G. Lacaita e A. Ventura, Franco Angeli, Milano 1995, pp. 13-55; *The State and Rural Societies: Policy and Education in Europe. 1750-2000*, a cura di N. Vivier, Brepols, Turnhout 2008; A.M. Locatelli, P. Tedeschi, *A New Common Knowledge in Agronomics: the Network of the Agrarian Reviews and Congresses in Europe during the first half of the 19th century*, in *Une Europe de papier. Projets européens au XIX^e siècle*, a cura di S. Aprile et al., Presses Universitaires du Septentrion, Villeneuve d'Ascq 2015, pp. 187-203; J.P. Jessenne, N. Vivier, *Libérer la terre! Une Europe des réformes agraires (vers 1750-1850)?*, in «Revue d'histoire moderne et contemporaine», 4, 2016, pp. 27-65; nonché gli atti in pubblicazione del convegno "Knowledge Networks in Rural Europe since 1700", tenuto all'Università Cattolica di Lovanio nell'agosto 2014 (includono, per un esempio relativo all'Italia settentrionale, A.M. Locatelli, P. Tedeschi, *Creating and Diffusing a New Agronomic Knowledge: Agronomists, Agrarian Journals, and Agricultural Schools in the Northern Italy from the end of the 18th century to the early 20th century*).

aiutare i produttori sia nella fase di vinificazione e conservazione del vino, sia in quella di distribuzione. Le cantine sociali diventano anche uno strumento utile per ottenere il miglioramento del prodotto finale grazie alle regole che impongono a chi porta loro i frutti della vendemmia e al fatto che i loro suggerimenti ai produttori portano alla diffusione delle ultime novità in ambito ampelografico. L'*eno-storia economica* del Novecento evidenzia poi come lo sviluppo e il successo di una determinata varietà di vino dipendono non solo dall'abilità del singolo produttore nel cogliere le opportunità (legate a crisi, innovazioni, nuove normative ecc.), ma anche dalla presenza di nuove forme societarie (ovvero le cooperative) e dall'appoggio delle istituzioni pubbliche. Queste ultime sono infatti spesso decisive nella fase di aiuto finanziario per sostenere gli investimenti necessari al rinnovamento, nella fase in cui serve pubblicizzare il nuovo prodotto e avere informazioni sulle caratteristiche dei mercati di sbocco e infine come terminale dell'attività di lobbying destinata a ottenere protezioni basate prima sui dazi verso la concorrenza straniera e poi sul controllo della filiera produttiva. In questo modo il chiaro messaggio inviato al consumatore per ricordargli che il prodotto nostrano è più sicuro diventa l'ultimo tassello della sempre presente normativa contro le frodi e le adulterazioni, ovvero di regole che in età moderna tutelavano sia le entrate fiscali legate alla "mescita dei vini" che la salute e l'igiene pubblica (connessa nei casi di ubriachezza molesta con il mantenimento dell'ordine pubblico e la salvaguardia della qualità del lavoro non solo nelle campagne, ma anche nelle officine e nei forni fusori pre-industriali). È infine evidente che nel messaggio inviato al cliente si ha anche una chiara "invenzione della tradizione" (peraltro tipica di gran parte dei prodotti alimentari), ovvero si fa riferimento a un prodotto del passato che, anche quando è esistito realmente, non ha nulla o quasi delle caratteristiche di quello attuale: la quasi totalità dei vini realizzati in "età pre-fillosserica" sarebbe peraltro imbevibile per il consumatore del nuovo millennio e avrebbero grandi difficoltà di vendita anche molti dei vini prodotti prima della rivoluzione "eno-tecnologica" avviata nei *terroirs* italiani a partire dagli anni Sessanta del Novecento.

In un'analisi relativa al periodo compreso tra il Settecento e il Novecento l'influenza sulla vitivinicoltura di alcune scelte istituzionali appare molto evidente. Si pensi a quelle relative all'introduzione del catasto e all'eliminazione dei privilegi dell'*ancien régime* che portarono a una progressiva riduzione dei *rentiers* in favore di nuovi proprietari propensi a investire per migliorare le produzioni di uva in qualità e quantità. Oppure alla scelta di favorire la formazione di cooperative e consorzi che prima fu decisiva nella lotta contro gli effetti distruttivi della fillossera e poi risultò un grande incentivo al miglioramento della qualità delle produzioni locali, in particolare nella fase di ricerca del cosiddetto "vino costante" (ovvero il già citato prodotto con caratteristi-

che che restano invariate nel tempo ed è per questo facilmente riconoscibile e apprezzabile dai potenziali acquirenti) e nella realizzazione dei primi disciplinari (ovvero le regole atte a stabilire quali uve utilizzare per la produzione dei vini tipici locali). Nella seconda metà dell'Ottocento è poi chiara l'influenza sulla progressiva crescita delle tecniche di coltivazione della vite da parte di comizi agrari, nuove scuole di agricoltura e cattedre ambulanti, ovvero enti che, creati e/o largamente finanziati dalle istituzioni pubbliche, diffondono le conoscenze agrarie e in particolare le ultime innovazioni nel mondo rurale che prima poteva trarre informazione essenzialmente dagli almanacchi agrari ed era escluso da lezioni, conferenze, bollettini e giornali rivolti in precedenza alle citate élites agronomiche⁸.

È poi evidente che la crescita delle produzioni vitivinicole registrata (sia in qualità che quantità) nella seconda metà del Novecento non può essere estranea né alle norme atte a eliminare dalle campagne la mezzadria, né alle normative comunitarie connesse alla Pac. L'esistenza della mezzadria (e degli altri contratti agricoli basati sulla compartecipazione tra il proprietario del fondo e colui che lo lavorava) ha ancora un senso fino agli anni Cinquanta del Novecento perché garantisce alla famiglia contadina di ottenere, in caso di raccolti abbondanti, entrate superiori a quelle necessarie per sopravvivere, ovvero di un capitale da investire per divenire piccoli proprietari (o almeno

⁸ Sulla diffusione delle conoscenze agronomiche in Italia tra età napoleonica e inizio del Novecento e sul ruolo avuto dalle istituzioni si vedano, oltre ai testi indicati nella precedente nota: D. Brianta, *I luoghi del sapere agronomico: accademie, società di agricoltura e di arti meccaniche, orti agrari, atenei (1802-1814)*, in *Istituzioni e cultura in età napoleonica*, a cura di E. Brambilla, C. Capra e A. Scotti, Franco Angeli, Milano 2008, pp. 62-156; R. Pazzagli, *Il sapere dell'agricoltura. Istruzione, cultura, economia nell'Italia dell'Ottocento*, Franco Angeli, Milano 2008; *Gli agronomi in Lombardia dalle cattedre ambulanti ad oggi*, a cura di O. Failla e G. Fumi, Franco Angeli, Milano 2006; *Agricoltura come manifattura. Istruzione agraria, professionalizzazione e sviluppo agricolo nell'Ottocento*, a cura di G. Biagioli e R. Pazzagli, Olschki, Firenze 2004; S. Fronzoni, *La sperimentazione agraria in Italia tra Otto e Novecento. Appunti per una storia*, in *Competenza e politica. Economisti e tecnici agrari in Italia tra Otto e Novecento*, a cura di G. Di Sandro e A. Monti, il Mulino, Bologna 2003, pp. 447-472; L. Coda, *Ceti intellettuali e problemi economici nell'Italia risorgimentale*, AM&D, Cagliari, 2001, pp. 15-46; A. Trova, *I congressi enologici italiani nell'Ottocento*, in *La vite e il vino*, cit., pp. 801-817; M. Moroni, *Istruzione agraria e sviluppo economico nelle Marche dell'Ottocento*, Quaderni monografici di «Proposte e ricerche», Ancona 1999; *Le conoscenze agrarie e la loro diffusione in Italia nell'Ottocento*, a cura di S. Zaninelli, Giappichelli, Torino 1990; D. Ivone, *Istruzione agraria e lavoro contadino nel riformismo agricolo dell'Italia unita (1861-1900)*, Esi, Napoli 1982; *Istituzioni agrarie nel decollo industriale*, a cura di A. Caracciolo e F. Socrate, «Quaderni storici», 3, 1977; M. Malatesta, *I signori della terra. L'organizzazione degli interessi agrari padani (1860-1014)*, Franco Angeli, Milano 1990; A.M. Locatelli, P. Tedeschi, *Institutional Innovations and Economic Development in Lombardy, Eighteenth-Twentieth Centuries*, in *Property Rights in Land. Issues in Social, Economic and Global History*, a cura di R. Congost, J. Gelman e R. Santos, Routledge, London 2017, pp. 54-73; A.M. Locatelli, P. Tedeschi, *Institutions, Agrarian Elites and Agricultural Development in Lombardy (end of 18th-early 20th centuries)*, in *Between Agriculture and Industry in Lombardy (19th-20th Century)*, a cura di A.M. Locatelli e V. Pollastro, Vita e pensiero, Milano, in corso di pubblicazione. Sul ruolo degli almanacchi agrari si veda invece M. Vaquero Piñeiro, *Readings for Farmers: Agrarian almanacs in Italy (eighteenth-twentieth centuries)*, in «The agricultural history review», 2, 2015, pp. 243-264.

piccoli conduttori di fondi che pagano un canone esclusivamente in denaro). Il dover di fatto gestire al meglio i fondi assegnati per poter sopravvivere obbliga peraltro la famiglia contadina a essere sempre aggiornata sulle novità agronomiche e quindi ad avere competenze di norma poco diffuse tra i salariati agricoli. La mezzadria non serve più quando, iniziato il boom economico, da una parte si avvia un sistema creditizio cooperativo che prevede un trattamento di estremo favore per le famiglie contadine interessate ad avere un finanziamento (ovvero prima la liquidità per comprare il terreno o almeno per prenderlo in affitto e poi il denaro necessario per rinnovare le cantine e quindi migliorare la vinificazione) e dall'altra parte le nuove norme della Pac iniziano a garantire ai piccoli proprietari terrieri redditi sicuri per sopravvivere (unendosi peraltro a facilitazioni fiscali e previdenziali)⁹. In compenso la possibilità di acquistare i terreni vitati da parte di chi in precedenza li ha lavorati e ne conosce al meglio le potenzialità porta a un progressiva crescita della produzione, poi ulteriormente migliorata in termini qualitativi per reagire, prima, alla generale crisi economica legata ai due shock petroliferi (1973 e 1979) e poi al crollo delle vendite oltralpe conseguente allo scandalo del vino al metanolo (verificatosi nel marzo 1986, determina la perdita di un quarto delle entrate legate alle esportazioni e di oltre il 35 per cento della quantità di vino venduto), questo evidenzia peraltro che i vini più rinomati e costosi subiscono perdite minori. Si noti peraltro che i tempi di avvio alla produzione di un vigneto non sono brevi e che quindi gli investimenti legati al rinnovamento delle viti a coltura hanno un ritorno positivo solo nel medio-lungo periodo: se a ciò si aggiungono gli elevati costi della creazione o del rinnovamento dei locali adibiti a cantina e degli strumenti ivi presenti, risulta evidente come sia fondamentale la disponibilità di risorse finanziarie proprie o prese a prestito a un basso tasso d'interesse. Tutto questo spiega anche perché le crisi facciano tra i viticoltori selezioni molto forti e perché lo sviluppo del credito agrario agevolato con prestiti a medio-lungo termine sia stato così rilevante per lo sviluppo del settore enologico.

Dall'ingresso della vitivinicoltura italiana nel Mec e nella Pac deriva invece il definitivo assorbimento nel 1966 della normativa francese sull'Aoc (*Appellation d'Origine Contrôlée*): nasce così la Doc (Denominazione di origine controllata), poi divenuta, in un crescendo di differenziazioni legate al rispetto sia di rigidi disciplinari produttivi stabiliti a livello locale che di norme sulla quota di uve nostrane utilizzate, Docg (Doc e garantita), Dop (Denominazio-

⁹ Sugli effetti dell'abolizione dei contratti di compartecipazione e dell'arrivo della Pac nelle campagne italiane si vedano: R. Fanfani, *Lo sviluppo della politica agricola comunitaria*, Carocci, Roma 1996; G. Laschi, *L'agricoltura italiana e l'integrazione europea*, Peter Lang, Berna 1999; M. Canali, *L'Italia e l'integrazione delle agricolture europee (1960-1990)*, in *L'agricoltura e gli economisti agrari dall'Ottocento al Novecento*, Franco Angeli, Milano 2011, pp. 71-170.

ne di origine protetta), Igt (Indicazione geografica tipica), Igp (Indicazione geografica protetta) e infine Bio (per sottolineare il ricorso esclusivo a metodi produttivi biologici)¹⁰. Si noti peraltro che i vincoli imposti a chi vuole godere del vantaggio commerciale di vendere prodotti con una delle indicazioni sopra riportate non determinano, come già accennato, che chi ne è sprovvisto produca del vino di basso livello: già in età fascista, a chi proponeva di copiare il modello francese (l'Aoc è nata nel 1935) e di scrivere opportuni disciplinari, si contrapponevano coloro che consideravano una simile scelta un favore ai produttori più scarsi e ricordavano che era il "nome della cantina" la vera garanzia di qualità nei confronti dei consumatori.

Un altro aspetto che viene evidenziato dalle ricerche di *eno-storia economica* è quello dell'impatto della vitivinicoltura sull'economia e sul paesaggio: in questo caso le informazioni sono molte in relazione alle produzioni e alla formazione dei *terroirs* (grazie in particolare alle statistiche agrarie e alle mappe dei nuovi catasti geometrico-particellari entrati in vigore nell'area padano-veneta), mentre sono forti le lacune in merito ai prezzi che, come accade nell'attualità, sono sensibilmente diversi a seconda del vino analizzato e rendono possibili utili comparazioni solo nel caso dei vini venduti nelle taverne¹¹. Si noti in proposito che nel Settecento e nell'Ottocento i produttori godono del vantaggio di produrre un bene che ha una forte domanda da parte di una clientela interessata a un prodotto di medio-bassa qualità che deve essere "forte e corposo" e in grado di dare calorie e di far sentire meno la fatica a chi svolge lavori faticosi in campagna o in città: tutto questo non invita a migliorare le modalità produttive fino all'arrivo delle citate malattie e all'aumento della concorrenza a livello nazionale. Il Novecento è invece il secolo in cui le produzioni vitivinicole aumentano progressivamente sia la loro qualità che il loro valore aggiunto, soprattutto quando emerge il fenomeno delle cosiddette "bollicine", ovvero dei vini spumanti con un eccellente rapporto qualità/prezzo e quindi in grado di fare concorrenza anche ai principali *champagne* francesi. A questo si somma, a partire dagli anni Novanta, la tendenza a utilizzare al meglio anche gli scarti di produzione: non solo l'olio di vinaccioli, ma tutta una serie di prodotti legati al *wellness* che, tratti dai semi e dalla buccia degli acini e rivolti a un mercato tipicamente di lusso, offrono un'importante aggiunta ai redditi "extra" dei produttori che in passato, oltre ovviamente a

¹⁰ Si noti che l'*eno-storia economica* analizza i vini liquorosi come il Marsala, il Barolo chinato, il Vermuth (e, in un'ottica internazionale, il Porto, il Madera e lo Sherry/Xeres), mentre non si occupa delle acquaviti di vino (le più famose non sono peraltro in Italia, ma in Francia, come per esempio il Cognac e l'Armagnac).

¹¹ La difficoltà di trovare serie di prezzi relative a un singolo vino per un periodo significativo rende per esempio molto complessa la realizzazione di analisi di lungo periodo di tipo cliometrico come quelle rintracciabili in J.M. Chevet, S. Lecocq, M. Visser, *Climate, Grapevine Phenology, Wine Production, and Prices: Pauillac (1800-2009)*, in «American Economic Review», 3, 2011, pp. 142-146.

commercializzare il loro vino per il consumo o per il “taglio” di altri vini, potevano contare solo sulla vendita di mosti e vini destinati alla produzione dei cosiddetti “vini liquorosi” (ovvero creati con vino di almeno 12° cui si aggiungono mistella, alcol, acquavite di vino o mosto concentrato) e delle acquaviti di vino¹². In merito infine al paesaggio e all’ambiente, è evidente l’effetto in positivo della messa a coltura dei filari di viti che modellano e rendono spettacolari le colline delle aree vitate (oltre a incrementarne il valore fondiario) favorendo, in un contesto che prevede l’assaggio dei vini presso le cantine e altri servizi di ristorazione e alloggio e connessi al citato *wellness*, lo sviluppo del turismo enologico. Sono invece forti i timori relativi agli effetti sulla salute delle persone connessi alla diffusione degli anticrittogamici nei vigneti e sui reflui derivanti dalle attività svolte in cantina¹³.

¹² In merito all’impatto delle politiche comunitarie sulle produzioni vitivinicole si veda D. Gaeta, P. Corsinovi, *Economics, Governance, and Politics in the Wine Market: European Union Developments*, Palgrave MacMillan, London 2014. Sugli aspetti normativi legati al vino e alla globalizzazione dei suoi mercati si rinvia inoltre a: *Wine and Identity: Branding, Heritage, Terroir*, e cura di M. Harvey, L. White e W. Frost, Routledge, London 2014; *Global Wine Regulation*, a cura di M. Harvey e V. Waye, Thomson Reuters, Pyrmont 2014.

¹³ Sul turismo connesso alle produzioni vitivinicole che ha assunto ormai dimensioni mondiali si vedano: *Wine tourism around the world: Development, management and markets*, a cura di C.M. Hall *et al.*, Butterworth-Heinemann, Oxford 2000; *Global Wine Tourism: Research, Management and Marketing*, a cura di J. Carlsen e S. Charters, Cab International, Cambridge (MA) 2006; V. Asero, S. Patti, *From wine production to wine tourism experience: the case of Italy*, Aawe Working Paper, 52, 2009; *La roadmap del turismo enologico*, a cura di V. Boatto e A.J. Gennari, Franco Angeli, Milano 2011; *Food and Wine Events in Europe. A stakeholder approach*, a cura di A. Cavicchi e C. Santini, Routledge, London-New York 2014; M. Vaquero Piñeiro, *L’enoturismo in Italia. Paesaggi e imprenditoria*, in *Turismi e turisti. Politica, innovazione, economia in Italia in età contemporanea*, a cura di P. Avallone e D. Strangio, Franco Angeli, Milano 2015, pp. 285-305. Sulle questioni ambientali si rinvia invece a *Industria enologica e ambiente. Gestione dei reflui enologici sul territorio: analisi e strumenti*, a cura di S. Farolfi, Avenue media, Bologna 1995 e quanto pubblicato negli ultimi anni su «L’Informatore agrario» a seguito dell’emanazione della Direttiva 2009/128/Ce che regola l’utilizzo sostenibile dei pesticidi nei trattamenti fitoiatrici.

Dario Dell'Osa

Viticultura e produzione enologica in Abruzzo nel Novecento

1. *Introduzione.* La vitivinicoltura è oggi una delle realtà più promettenti dell'agricoltura abruzzese, e le tre Doc più famose della regione, Montepulciano, Trebbiano e Cerasuolo d'Abruzzo, sono conosciute e apprezzate in Italia e all'estero. Se l'avvio del processo di modernizzazione della produzione vitivinicola abruzzese si può far risalire all'Ottocento, è nel secolo successivo che il comparto si è sviluppato fino ad assumere le caratteristiche che presenta attualmente. In questo contesto la struttura geomorfologica del territorio ha indubbiamente condizionato l'esercizio delle pratiche agricole¹, ed è per questo motivo che l'Abruzzo ha presentato un modello di sviluppo agrario per certi aspetti più vicino alle regioni dell'Italia centrale, come Marche e Umbria, che alle regioni del Mezzogiorno².

All'indomani dell'Unità, la realizzazione dei tracciati ferroviari sulla dorsale adriatica aveva avvicinato la vitivinicoltura abruzzese alla domanda che proveniva dalle industrie enologiche dell'Italia settentrionale e dei paesi d'oltralpe. Ampie zone dell'entroterra, come la valle di Sulmona e la valle del Pescara, e della fascia costiera, come le colline del Teramano e quelle della

¹ Sulle caratteristiche dell'agricoltura nell'Abruzzo montano si rimanda a P. Pierucci, *L'agricoltura abruzzese e molisana in età contemporanea*, in *Mezzogiorno-Agricoltura. Processi storici e prospettive di sviluppo nello spazio euro-mediterraneo*, a cura di F. Bencardino, V. Ferrandino e G. Marotta, Franco Angeli, Milano 2011, pp. 129-156; A. Bulgarelli Lukacs, *Commercio e distribuzione (1861-1914)*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità ad oggi. L'Abruzzo*, a cura di M. Costantini e C. Felice, Einaudi, Torino 2000, pp. 497-553; F. Bettoni, A. Grohmann, *La montagna appenninica. Paesaggi ed economia*, in *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea. Spazi e paesaggi*, a cura di P. Bevilacqua, Marsilio, Venezia 1989, p. 610.

² Per un approfondimento sulla storia e sulle caratteristiche della viticoltura nelle province del Mezzogiorno si veda L. De Rosa, *Vitivinicoltura e questione meridionale*, in «Rassegna economica», XXXV, 6, 1971, pp. 1449-1475. Sulla storia del vino in Abruzzo fino al XVIII secolo si rimanda a: G. Giuliani, *Il vino in Abruzzo*, Japadre, L'Aquila 1975; F. Cercone, *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo*, Amaltea, Melpignano 2000; Id., *Storia della vite e del vino in Abruzzo*, Carabba, Lanciano 2008; e infine *Territori, vino, agricoltura*, a cura di O. Aristone e R. Radocchia, Altralinea, Firenze 2014.

provincia di Chieti, avevano così riscoperto la propria vocazione alla viticoltura. Pur con alterne vicende connesse alla situazione economica nazionale, all'andamento del commercio internazionale, allo spopolamento delle aree interne e alle malattie che infestavano i vigneti³, la produzione di uva e di vino in Abruzzo andò incrementandosi con il trascorrere dei decenni⁴. La coltivazione promiscua, che in precedenza veniva praticata nella maggior parte dei vigneti, ha gradualmente lasciato spazio alla coltivazione specializzata, caratterizzata da una maggiore resa per ettaro e da impianti più razionali⁵.

Grazie all'opera dei comitati ampelografici provinciali, gli agricoltori hanno selezionato i vitigni locali per la produzione di vini che meglio rispondevano alle esigenze del mercato. Nel contempo la viticoltura ha definitivamente abbandonato le aree dell'entroterra che presentavano condizioni pedologiche e climatiche più difficili, per distribuirsi in quelle più vocate della collina litoranea, dove tuttavia era necessario effettuare ingenti investimenti finalizzati al miglioramento delle tecniche colturali e all'adozione delle più recenti innovazioni nei processi di vinificazione. In tale contesto mentre i proprietari dei grandi latifondi possedevano i capitali e le capacità imprenditoriali per innovare con successo le loro attività produttive, la piccola e media proprietà terriera doveva confrontarsi con la frammentazione delle superfici coltivate che rendeva molto più complessa la modernizzazione della produzione e faceva lievitare i costi del prodotto. Risolti i problemi legati al rendimento dei vigneti e sperimentate con successo alcune importanti innovazioni in campo enologico, nel Novecento i produttori hanno operato un progressivo miglioramento delle tecniche vitivinicole, inducendo uno sviluppo più intenso del comparto a partire dal secondo dopoguerra.

La letteratura internazionale ha di recente riscoperto il filone degli studi sulla vitivinicoltura⁶. Numerose ricerche sono state condotte sull'importanza della storia e delle caratteristiche del territorio per la valorizzazione delle

³ Sulle dinamiche della produzione del vino in Italia si vedano: G. Dalmaso, *La vite e il vino in Italia dagli albori del risorgimento nazionale alla fine dell'Ottocento*, in «Atti dell'Accademia italiana della vite e del vino», XIII, 1961; A. Cova, *Problemi tecnici ed economici della produzione del vino in Italia tra Otto e Novecento*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, Accademia dei Georgofili, Firenze 1988, pp. 319-337. Sul ruolo della viticoltura nella crisi agraria di fine Ottocento si rimanda a P. d'Angiolini, *L'Italia al termine della crisi agraria alla fine del XIX secolo*, in «Nuova rivista storica», LIII, 3-4, 1969, pp. 322-365. Sulla viticoltura italiana nei primi decenni postunitari si veda F. Dandolo, *Vigneti fragili, espansione e crisi della viticoltura nel Mezzogiorno in età liberale*, Guida, Napoli 2010.

⁴ Sull'agricoltura appenninica nel XIX secolo si veda A. Cormio, *Note sulla crisi agraria e sulla svolta del 1887 nel Mezzogiorno*, in A. Massafa et al., *Problemi di storia delle campagne meridionali nell'età moderna e contemporanea*, Dedalo, Bari 1981, p. 544.

⁵ De Rosa, *Vitivinicoltura e questione meridionale*, cit., p. 1459.

⁶ U.R. Orth, L. Lockshin, F. d'Hauteville, *The global wine business as a research field*, in «International Journal of Wine Business Research», 19, 1, 2007, pp. 5-13.

qualità del prodotto⁷, sulla concentrazione della produzione enologica in aree geografiche storicamente vocate a questo tipo di attività e tali da massimizzare i benefici per le imprese in esse operanti⁸, e più in generale sul legame tra la produzione enologica e la storia ambientale⁹. A tale corrente di studi può essere ricondotto anche questo saggio sulla viticoltura e sulla produzione enologica in Abruzzo che intende ripercorrere la storia economica della vitivinicoltura abruzzese nel XX secolo, ponendo particolare attenzione agli eventi che hanno condizionato la produzione, alla descrizione delle aree che si sono maggiormente distinte nell'esportazione di uva e vino, e infine all'apporto dato dalla cooperazione allo sviluppo del settore.

2. *I primi anni del secolo.* Per i primi anni del Novecento un quadro della vitivinicoltura in Abruzzo si può ricavare dagli atti dell'*Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle province meridionali e nella Sicilia*¹⁰. Nella fascia collinare la coltivazione della vite veniva praticata per lo più in economia dagli stessi proprietari con il sistema della vigna bassa potata alla latina, con tecniche colturali considerate razionali per quei tempi, anche se il vigneto, specie negli appezzamenti di dimensioni più ridotte, risultava talvolta non particolarmente remunerativo. La produzione di uva delle province abruzzesi era impiegata solo parzialmente per la vinificazione, poiché la maggior parte del raccolto delle zone collinari era invece destinata all'esportazione come frutta fresca per il consumo alimentare nell'Italia settentrionale e in Germania.

⁷ R. Johnson, J. Bruwer, *Regional brand image and perceived wine quality: the consumer perspective*, in «International Journal of Wine Business Research», 19, 4, 2007, pp. 276-297.

⁸ J.L. Viviani, *Capital structure determinants: an empirical study of French companies in the wine industry*, in «International Journal of Wine Business Research», 20, 2, 2008, pp. 171-194 e B. Harrison, *Industrial Districts: Old Wine in New Bottles?*, in «Regional Studies», 26, 5, 1992, pp. 469-483. In particolare, sul caso della Campania si vedano: M. Rossi, D. Vrontis, A. Thrassou, *Wine business in a changing competitive environment. Strategic and financial choices of Campania wine firms*, in «International Journal of Business and Globalisation», 8, 1, 2012, pp. 112-130; G. Festa, A. D'Amato, *Assetti proprietari e problematiche di governance nelle piccole imprese familiari del comparto vitivinicolo. Il case study dell'azienda agricola "di Marzo"*, in «Esperienze d'impresa», 22, 1, 2014, pp. 5-27; e G. Festa et al., *Cooperating for competing. A small Italian wineries' internationalisation strategy case study*, in «Global Business and Economics Review», 19, 5, 2017 pp. 648-670.

⁹ Sul concetto di storia ambientale si rimanda a C. Merchant, *Che cos'è la storia ambientale?*, in «Contemporanea», 5, 1, 2002, pp. 135-138. Sul rapporto tra territorio e produzione enologica si veda M.V. Ciasullo, G. Festa, *La reputazione del territorio nella comunicazione del vino*, in C. Baccarani et al., *Il territorio come giacimento di vitalità per l'impresa*, Clueim, Verona 2012, pp. 563-578.

¹⁰ C. Jarach, *Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle province meridionali e nella Sicilia*, vol. II, *Abruzzi e Molise*, Bertero, Roma 1919.

Per quanto attiene all'industria enologica, grandi passi avanti erano stati compiuti nell'azienda agricola Devincenzi a Cologna Spiaggia¹¹, e nel resto del territorio abruzzese si segnalava l'operato di alcuni grandi proprietari terrieri della valle di Sulmona, delle colline teramane, di quelle teatine e del comprensorio di Lanciano, i quali producevano autonomamente buoni vini da pasto e, in alcuni casi, anche ottimi vini per l'imbottigliamento. Nel 1909, al momento della pubblicazione degli atti dell'*Inchiesta parlamentare*, era stata istituita da poco anche una cantina sociale situata nel territorio del comune di Ortona¹².

Sui terreni della fascia pianeggiante immediatamente a ridosso della costa e nella zona pedemontana, la coltivazione della vite non era praticata con uguale successo, in particolare le zone di pianura erano per lo più impiegate nella produzione dei cereali e poche erano le superfici sfruttate a vigneto. Nei territori montani la vite era invece più diffusa ma, nonostante gli sforzi dei proprietari, in parte il clima e in parte la carenza di manodopera legata all'emigrazione facevano sì che la quantità prodotta fosse limitata e che l'uva, destinata prevalentemente alla vinificazione per il consumo domestico, fosse raccolta anche prima di giungere alla piena maturazione con pessimi risultati dal punto di vista della qualità del prodotto¹³.

Nel quadro generale di un'economia agraria dominata dalla frammentazione della proprietà terriera e da tecniche colturali ed enologiche talvolta inadeguate non mancarono, tuttavia, alcune brillanti iniziative imprenditoriali. Per avere un'idea dell'ambiente nel quale veniva esercitata l'industria della trasformazione in Abruzzo nei primissimi anni del Novecento può essere utile prendere in esame due casi emblematici di imprese attive nel settore enologico: l'azienda Muzii e l'azienda Krios.

Gli esperimenti condotti dal senatore Devincenzi nella provincia di Teramo avevano mostrato agli imprenditori vitivinicoli abruzzesi il percorso virtuoso da compiere per il miglioramento della produzione. Così, ancora all'inizio del Novecento, altri grandi proprietari avevano seguito l'esempio del senatore teramano. Tra questi bisogna ricordare l'imprenditore Leopoldo Muzii il quale, a partire dal 1897, aveva curato l'impianto di un nuovo vigneto nel comune di Montesilvano, e di una cantina dotata delle attrezzature più innovative nel limitrofo comune di Castellamare Adriatico¹⁴. Grazie all'iniziativa di questo

¹¹ Il territorio di Cologna Spiaggia è oggi parte del comune di Roseto degli Abruzzi, in provincia di Teramo. Sulla figura di Giuseppe Devincenzi (1813-1903) si rimanda a P. Pierucci, *L'azienda agraria di Giuseppe Devincenzi*, in *Giuseppe Devincenzi: la figura e l'opera*, a cura di C. Felice, Edigrafital, S. Atto (Te) 1997 e al volume di *Atti del 2° Convegno Giuseppe Devincenzi nel Risorgimento e nella politica post-unitaria*, a cura di G. De Lucia, Edigrafital, S. Atto (Te) 1974.

¹² Jarach, *Inchiesta parlamentare*, cit., pp. 18-19.

¹³ Ivi, p. 32.

¹⁴ Il richiamo all'operato del senatore Devincenzi è presente nel volume di L. Muzii, *Relazione al giuri della gara reale d'onore tra proprietari viticoltori*, Zazzetta, Pescara 1901, p. 3. Il territorio di

lungimirante imprenditore la viticoltura per la prima volta in Abruzzo è scesa a livello del mare, anzi, è riuscita addirittura a strappare alle acque salmastre terreni fertili da mettere a coltura, tanto che l'appezzamento di venti ettari su cui Muzii aveva concentrato i propri sforzi in quegli anni era stato chiamato Vigneto Nettuno, proprio per evocare lo stretto legame tra la terra e il mare. Risolvendo piccoli e grandi problemi legati alla natura del suolo e alla vicinanza alle acque marine¹⁵, l'imprenditore aveva preparato il terreno e aveva compiuto un'attenta analisi della situazione di mercato per la scelta dei vitigni. A tal proposito bisogna osservare come, negli ultimissimi anni dell'Ottocento, la maggior parte degli imprenditori agricoli abruzzesi coltivasse vitigni delle varietà *trebbiano* e *montepulciano*, da cui si otteneva uva che non veniva vinificata sul posto ma inviata fuori regione con la ferrovia¹⁶. Quest'ultimo elemento faceva in modo che ai viticoltori fosse richiesto un raccolto costituito da uva con acini più grandi e una buccia più spessa e, per ottenere questo risultato, bisognava utilizzare particolari accortezze nella coltivazione della pianta, riducendo il volume di prodotto da essa ottenibile. Muzii volle invece differenziare la propria produzione da quella degli altri agricoltori, puntando su un prodotto di qualità da lavorare nella propria cantina. Scelse così vitigni del tipo *sangiovese*, *canaiolo*, *mammolo*, *malvasia toscana*, *malbeck* e *cabernet*, e li mise a dimora tra il 1897 e il 1899 nel Vigneto Nettuno, ottenendo i primi raccolti a partire dal 1901¹⁷. Grande attenzione fu dedicata alla realizzazione della cantina per la lavorazione del mosto e la conservazione del vino. L'edificio era stato costruito secondo le tecniche enologiche più all'avanguardia per quei tempi, e raggiungeva una capacità di circa 5.500 ettolitri di prodotto, custoditi in parte in botti da trasporto e in parte in nove grandi serbatoi in muratura rivestiti da piastrelle in vetro acquistate in Francia dalla fabbrica Saint Gobain Chauny & Cirey di Marsiglia¹⁸.

Agli albori del Novecento l'azienda agricola di Leopoldo Muzii rappresentava indubbiamente uno degli esempi più virtuosi di produzione enologica nelle province abruzzesi, tuttavia essa costituiva un caso isolato, anche perché a realizzarla era stato un imprenditore cinquantenne che aveva già accumulato un solido patrimonio con altre iniziative industriali. La maggior parte

Montesilvano a partire dal 1927 fa parte della provincia di Pescara. Il comune di Castellamare Adriatico, che occupava i terreni immediatamente a nord della foce del fiume Pescara, a partire dal 1927 è stato accorpato al comune di Pescara e oggi corrisponde alla zona nord della città.

¹⁵ Per i dettagli sulle operazioni di bonifica condotte sui terreni posti nei pressi del mare si rimanda all'opera di Muzii, *Relazione al giuri*, cit., pp. 9-14.

¹⁶ Nell'annata agraria 1911-1912 la provincia di Teramo era al secondo posto a livello nazionale per quantità esportate di uva da tavola pari a 73.500 q; Maic, *Il vino in Italia*, Cecchini, Roma 1914, p. 20, e Bulgarelli Lukacs, *Commercio e distribuzione*, p. 536.

¹⁷ Muzii, *Relazione al giuri*, cit., p. 19.

¹⁸ Ivi, p. 53.

dei produttori enologici locali non disponeva dei capitali e delle capacità imprenditoriali di Muzii, e inoltre la polverizzazione della proprietà terriera, le difficoltà di comunicazione con le aree più interne e l'assenza di competenze tecniche specifiche non favorivano gli investimenti nelle attività di trasformazione, incoraggiando al contrario l'esportazione di uva non lavorata al di fuori del territorio regionale.

L'imprenditoria abruzzese non era dunque in grado di compiere importanti investimenti finalizzati al miglioramento della produzione enologica e, ben presto, furono alcuni imprenditori dell'Italia settentrionale a manifestare il proprio interesse per un territorio considerato strategico in virtù della sua centralità rispetto alla penisola italiana. In particolare la stazione di Castellamare Adriatico costituiva un nodo ferroviario di primaria importanza nella rete delle infrastrutture nazionali, grazie al fatto che in questo punto la linea Pescara-Roma si ricongiungeva alla linea Adriatica. Fu appunto per ragioni logistiche che nei territori di Castellamare Adriatico e della vicina Pescara la Società Krios di Torino cominciò a realizzare, a partire dal 1906, un imponente impianto per la chiarificazione, la concentrazione e l'invecchiamento di mosti e di vini con il cosiddetto "Sistema Monti" basato sull'invecchiamento del vino attraverso la tecnica della refrigerazione¹⁹. L'azienda, partecipata da esponenti di rilievo dell'industria enologica piemontese e lombarda, costruì uno stabilimento che si sviluppava su una superficie di 18.000 mq e comprendeva capannoni, uffici, depositi, rotaie di collegamento alla stazione ferroviaria, oltre a vasche refrigerate per la lavorazione del mosto, motori elettrici e impianti frigoriferi di fabbricazione britannica all'avanguardia per quei tempi. Nel 1907 lo stabilimento era già attivo e aveva lavorato, nel solo mese di gennaio di quell'anno, circa centomila ettolitri di mosto proveniente dall'Abruzzo, dalla Capitanata e dalla Sicilia, inviando i propri prodotti nei mercati dell'Italia settentrionale e all'estero.

Nonostante l'ingente investimento iniziale e la considerevole dotazione di strumenti e macchinari, l'attività della Krios non ebbe grande successo. Negli anni che seguirono la costruzione dello stabilimento, agli impianti enologici fu affiancato un birrificio, probabilmente per differenziare l'offerta della fabbrica. Nonostante questo, però, l'iniziativa industriale non ebbe vita lunga: nel 1912, dopo soli cinque anni di attività, l'azienda fu posta volontariamente in liquidazione. I suoi impianti furono messi all'asta dal Tribunale fallimentare di Chieti attraverso un piano di dismissione che prevedeva la divisione del complesso industriale in più lotti al fine di favorirne la vendita. La procedura

¹⁹ Per un approfondimento sulla fabbrica Krios a Pescara si rimanda a M. Benegiamo, *La Krios tra Torino e Pescara: fonti per la storia di un'azienda del freddo a Pescara*, in «Proposte e ricerche», 47, 2001, pp. 136-149. Il metodo elaborato da E. Monti consisteva nella concentrazione di vini alle basse temperature, volta a favorire il rapido invecchiamento del prodotto.

di smobilizzo si concluse nel 1917 e i nuovi proprietari impiegarono la superficie dello stabilimento per l'avvio di altre attività imprenditoriali in settori diversi da quello enologico²⁰.

Anche se gli effetti dell'esperimento condotto dalla Krios sul tessuto imprenditoriale delle cittadine di Pescara e Castellamare furono notevoli, il fallimento di questa attività commerciale rappresentò, all'inizio del secolo, un'occasione mancata per la vitivinicoltura abruzzese, poiché con la sua chiusura venne meno un'importante possibilità di impiego della produzione enologica locale.

3. *Entità e caratteristiche della produzione.* L'ampia disponibilità di dati statistici relativi alla produzione di uva e di vino su tutto il territorio nazionale ci consente di fare alcune considerazioni sull'andamento della produzione abruzzese. Dopo la crisi agraria degli anni Ottanta dell'Ottocento, nei primi anni del XX secolo la vitivinicoltura regionale ha mostrato segni di ripresa che hanno portato a una crescita nel prodotto medio per anno nel periodo 1901-1905 e a un nuovo calo negli anni immediatamente precedenti allo scoppio della Prima guerra mondiale, in controtendenza rispetto a quanto avveniva a livello nazionale (tab. 1).

Tab. 1. Produzione media di vino nelle province abruzzesi, 1896-1913

provincia	produzione media di vino (in ettolitri)		
	media 1896-1898	media 1901-1905	media 1909-1913
Teramo	396.667	1.000.000	457.000
Chieti	350.666	675.200	473.000
L'Aquila	488.667	651.000	456.000
<i>totale Abruzzo</i>	<i>1.236.000</i>	<i>2.326.200</i>	<i>1.386.000</i>
<i>totale Regno d'Italia</i>	<i>29.963.333</i>	<i>38.177.500</i>	<i>46.017.000</i>

Fonte: elaborazione su dati tratti da Maic, *Annuario statistico italiano*.

Negli anni che vanno dal 1909 al 1920 i dati sulla produzione agricola italiana sono più regolari e presentano una maggiore affidabilità. Per l'anno 1910, caratterizzato da una produzione non particolarmente elevata, si può osservare come la quantità di uva destinata al consumo alimentare si attestasse su una percentuale pari al 5,55 per cento del raccolto nella regione (tab. 2).

²⁰ Ivi, p. 144.

Tab. 2. Distribuzione del raccolto tra uva da tavola e da vino, 1910

<i>provincia</i>	<i>uva da tavola (q.li x 1.000)</i>	<i>uva per vinificazione (q.li x 1.000)</i>	<i>totale (q.li x 1.000)</i>
Teramo	32	313	345
Chieti	12	345	357
L'Aquila	4	159	163
<i>totale Abruzzo</i>	<i>48</i>	<i>817</i>	<i>865</i>

Fonte: elaborazione su dati tratti da Maic, *Notizie periodiche di statistica agraria*, a. 1910.

Per tutti gli anni Dieci è inoltre possibile confrontare l'estensione della superficie coltivata con la resa complessiva dei vigneti, effettuando anche una distinzione tra le aree a coltura promiscua e quelle a coltura specializzata. I valori delle superfici coltivate differivano poco nel passaggio da un anno all'altro e presentavano minime variazioni nella resa dovute all'andamento del raccolto. A titolo di esempio, si riportano di seguito i dati relativi al solo anno 1913 per il quale si ebbe in Abruzzo una produzione di discreta entità (tab. 3). Si noti che la provincia di Teramo, la quale presentava la maggiore estensione di terreni destinati alla viticoltura con 46.600 ettari, era anche quella in cui si registrava una minore incidenza della coltivazione specializzata sulla superficie complessivamente messa a coltura con un valore pari a circa il 20 per cento del totale. Seguiva la provincia dell'Aquila con 36.100 ettari, dei quali il 38 per cento a coltura specializzata, e infine la provincia di Chieti, con 25.000 ettari, dei quali però circa il 96 per cento erano a coltura specializzata.

Tab. 3. Produzione di uva nelle province abruzzesi, 1913

<i>provincia</i>	<i>produzione di uva in Abruzzo</i>							
	<i>a coltura promiscua</i>			<i>a coltura specializzata</i>			<i>totale uva prodotta (q.li x 1.000)</i>	<i>totale vino prodotto (hl x 1.000)</i>
	<i>sup. coltivata (ettari x 1.000)</i>	<i>prod. uva (q.li x 1.000)</i>	<i>resa (q.li x ettaro)</i>	<i>sup. coltivata (ettari x 1.000)</i>	<i>prod. uva (q.li x 1.000)</i>	<i>resa (q.li x ettaro)</i>		
Teramo	37,50	438,00	11,70	9,10	480,00	52,70	918,00	668,00
Chieti	0,80	3,00	3,70	24,20	882,00	36,40	885,00	467,00
L'Aquila	30,20	549,00	18,20	5,90	146,00	24,70	695,00	515,00
<i>Abruzzo</i>	<i>68,50</i>	<i>990,00</i>	<i>33,60</i>	<i>39,20</i>	<i>1.508,00</i>	<i>113,80</i>	<i>2.498,00</i>	<i>1.650,00</i>

Fonte: elaborazione su dati tratti da Maic, *Notizie periodiche di statistica agraria*, a. 1913.

Infine, se si prende in esame la produzione media del quinquennio 1909-1913, è possibile effettuare alcune considerazioni sulla distribuzione tra vini rossi e bianchi. In particolare la quantità di vini rossi era maggiore in provincia dell'Aquila rispetto alle restanti aree dell'Abruzzo anche grazie all'apporto della Valle Peligna e alla particolare vocazione di quest'ultima alla coltivazione del *montepulciano*. La produzione di vini bianchi era invece maggiore sulla fascia costiera, con il primato del territorio teramano su quello della provincia di Chieti. La gradazione alcolica dei vini rossi toccava punte più elevate sulle colline teramane rispetto al resto del territorio regionale, mentre la gradazione dei bianchi raggiungeva livelli più alti in provincia dell'Aquila (tab. 4).

Tab. 4. Produzione dei vini rossi, bianchi e speciali in Abruzzo, 1909-1913

produzione dei vini rossi, bianchi e speciali in Abruzzo									
provincia	prod. media per anno in ettolitri	vini rossi				vini bianchi			
		con meno di 10°		con più di 10°		con meno di 10°		con più di 10°	
		quantità	grad. alc. media	quantità	grad. alc. media	quantità	grad. alc. media	quantità	grad. alc. media
Teramo	457.000	10 %	9,2°	35 %	12,2°	20 %	9,0°	35 %	11,5°
Chieti	473.000	10 %	9,0°	50 %	11,5°	10 %	9,2°	30 %	11,0°
L'Aquila	456.000	30 %	9,0°	45 %	11,5°	10 %	9,0°	15 %	12,0°
Abruzzo	1.386.000	–	–	–	–	–	–	–	–

Fonte: Maic, *Il vino in Italia*, Cecchini, Roma 1914, p. 32.

4. *La crisi della viticoltura tra le due guerre mondiali.* Se i primi decenni postunitari e, successivamente, il periodo giolittiano avevano fatto registrare l'espansione della produzione vitivinicola e il miglioramento delle tecniche colturali in Abruzzo, il periodo tra le due guerre mondiali fu invece caratterizzato da una profonda crisi del settore, segnata in particolare dalla diffusione della fillossera nelle province abruzzesi risparmiata dalla malattia nei decenni precedenti²¹.

All'inizio degli anni Trenta, nonostante il contagio fillosserico, il territorio di Abruzzi e Molise si collocava al decimo posto nella classifica delle regioni italiane per quantità di vino prodotto, con 1.450.000 ettolitri nell'annata agraria 1930-1931²². Ma il settore vitivinicolo nazionale attraversava in quel periodo una profonda crisi, caratterizzata dal calo delle esportazioni e dalla

²¹ Al 31 dicembre 1928, su un totale di 408 comuni presenti nelle aree di Abruzzo e Molise, ben 201 erano stati dichiarati fillosserati. Dandolo, *Vigneti fragili*, cit., p. 175; C. Felice, *Verde a Mezzogiorno*, Donzelli, Roma 2007, p. 306.

²² A. Marescalchi, *La viticoltura e l'enologia*, in Id. et al., *I progressi dell'agricoltura italiana in regime fascista*, Sindacato italiano di arti grafiche, Roma 1934, p. 280.

riduzione del consumo interno di vino, dovuto tra l'altro anche a politiche governative di lotta all'alcolismo, e contrastata solo parzialmente dai provvedimenti a difesa della viticoltura e a protezione dell'industria enologica²³.

In quegli anni, nella fascia collinare a ridosso della costa, i vigneti erano concentrati in aziende di più grandi dimensioni, ed erano invece distribuiti tra piccole e medie imprese agricole nelle aree più interne in cui maggiore era il fenomeno della parcellizzazione della proprietà terriera e in cui la vite veniva coltivata in promiscuità con altre colture. Naturalmente il contagio da fillossera colpì in egual misura i grandi latifondi e la piccola proprietà, generando tuttavia effetti diversi sui terreni in funzione della loro appartenenza a grandi o piccoli patrimoni. Mentre i grandi proprietari, in seguito al contagio, furono in grado di sostenere le spese per la sostituzione dei vigneti malati con nuovi impianti su portainnesti americani organizzati in modo più razionale e innovativo, i piccoli agricoltori furono spesso indotti a sostituire i vigneti con altre coltivazioni. Da un lato, gli ingenti costi di reimpianto dei vigneti infestati e, dall'altro, la politica agraria del regime più favorevole alla cerealicoltura finirono col decretare anche in Abruzzo una riduzione delle superfici vitate e la sostituzione del vigneto con altre colture più redditizie. Dove poi i piccoli agricoltori, a prezzo di grandi sacrifici, erano riusciti comunque a ricostruire in tutto o in parte i vigneti distrutti, la carenza di barbatelle di buona qualità aveva imposto l'impiego di ibridi o piante di specie colturali differenti, che implicarono un calo della qualità e del rendimento della produzione²⁴.

Tab. 5. Superfici coltivate a vigneto nelle province Abruzzesi, 1909-1939 (ettari x 1.000)

<i>anni</i>	<i>a coltivazione promiscua</i>	<i>a coltivazione specializzata</i>
1909	69,30	38,40
1919	68,60	39,20
1929	30,11	44,84
1939	30,29	45,88

Fonte: elaborazione su dati tratti da Maic, *Notizie periodiche di statistica agraria*, aa. 1909 e 1919; Istat, *Catasto agrario: 1929*, fasc. 62-66, Ipzs, Roma 1936; Istat, *Annuario statistico dell'agricoltura italiana*, aa. 1939-1942, Failli, Roma 1948.

L'effetto di questo processo è evidente nel contenuto della tab. 5 dalla quale si può comprendere come, tra 1919 e 1929, la superficie destinata alla coltivazione dei vigneti in promiscuità con altre colture abbia subito una riduzione

²³ A tal proposito si può citare la legge del 2 settembre 1932 n. 1225 per la difesa economica della viticoltura. Ivi, p. 290.

²⁴ Felice, *Verde a Mezzogiorno*, cit., p. 309.

del 56 per cento, solo parzialmente compensata da un incremento del 14 per cento della superficie coltivata in modo specializzato. Il processo di specializzazione delle colture, se da un lato costituiva un elemento necessario per la razionalizzazione di nuovi impianti e per la ricostituzione dei vigneti fillosserati, dall'altro non era visto di buon grado dal governo. Ancora nel 1929, infatti, il ministro dell'Agricoltura Giacomo Acerbo, in una nota ufficiale, auspicava la necessità di integrare nello stesso appezzamento la coltura della vite e quella dell'ulivo o degli alberi da frutto al fine di ottenere dal terreno «un rendimento più elevato e vario»²⁵. In quegli anni nel processo di rilancio della viticoltura diveniva fondamentale procedere al rinnovo dei vigneti attraverso l'impiego di pratiche corrette e con l'utilizzo dei portainnesti più adeguati alla natura del terreno²⁶. Nella ricostituzione delle vigne fillosserate furono preferite le cultivar la cui produzione era maggiormente richiesta dal mercato, in particolare il *montepulciano* e il *trebbiano*, mentre la coltivazione di alcuni vitigni autoctoni, come per esempio il *montonico*, gradualmente si ridusse fin quasi a scomparire. Bisogna inoltre aggiungere che in questo periodo di crisi per il settore vinicolo molti agricoltori scelsero di investire sulla produzione di uva da tavola il cui raccolto, posto in relazione al totale dell'uva prodotta in Abruzzo, passò dal 4,4 per cento del 1929 all'8,4 per cento del 1939²⁷, preludio all'espansione che si sarebbe manifestata in maniera più significativa negli anni Cinquanta.

Tab. 6. Produzione di uva nelle province abruzzesi, 1919-1939 (quintali x 1.000)

<i>provincia</i>	1919	1929	1939
L'Aquila	752,00	618,09	403,75
Chieti	601,00	617,43	612,74
Teramo	844,00	1.027,36	943,70
Pescara	–	306,22	310,06
<i>totale Abruzzo</i>	2.197,00	2.569,10	2.270,25

Fonte: elaborazione su dati tratti da Maic, *Notizie periodiche di statistica agraria*, a. 1919; Istat, *Catasto agrario: 1929*, fasc. 62-66, Ipzs, Roma 1936; Istat, *Annuario statistico dell'agricoltura italiana*, aa. 1939-1942, Failli, Roma 1948²⁸.

²⁵ Si veda l'articolo *Il problema della viticoltura in una nota di S.E. Acerbo*, in «L'agricoltura abruzzese», XXXII, 4, 1930, pp. 45-46.

²⁶ G. Conte, *La ricostituzione dei vigneti nella pratica moderna*, in «L'agricoltura abruzzese», XXXII, 11, 1930, pp. 193-196.

²⁷ Istat, *Annuario statistico dell'agricoltura italiana*, aa. 1936-1938 e 1939-1942. La maggior parte dell'uva da tavola prodotta in Abruzzo in questo periodo era trasportata nel Nord Italia oppure era destinata all'esportazione verso Germania, Danimarca, Svezia e Norvegia. Felice, *Verde a Mezzogiorno*, cit., p. 319.

²⁸ Nel prendere in considerazione i dati per le singole province si consideri che nel 1927 è stata istituita la Provincia di Pescara che ha sottratto superficie alle altre tre province abruzzesi.

Le difficoltà che il settore vitivinicolo stava affrontando negli anni Trenta erano ben note anche ai vertici politici locali e nazionali che, per contrastare la tendenza alla riduzione delle superfici coltivate e al calo della produzione, si adoperarono promuovendo iniziative volte al miglioramento delle tecniche colturali e alla creazione di infrastrutture di supporto all'agricoltura. In questo ambito vanno inquadrati i provvedimenti normativi che favorirono l'azione delle Cattedre ambulanti di agricoltura, le quali operavano sul territorio istruendo gli operatori del settore²⁹, ma anche la costituzione dei Consorzi di bonifica finalizzati alla costruzione di una rete idrica per l'irrigazione dei campi³⁰ i cui progetti furono però bloccati a causa della guerra.

5. *Il secondo dopoguerra e l'intervento straordinario nel Mezzogiorno.* Le vicende della vitivinicoltura abruzzese nel secondo dopoguerra sono state segnate dalla necessità di ricostruire i vigneti e gli impianti enologici distrutti durante il conflitto. I danni erano stati maggiori nella provincia di Chieti e in particolare nel comprensorio di Ortona, che nei decenni precedenti si era distinto per gli elevati livelli di produttività raggiunti. Nelle sole province abruzzesi risultavano essere state divelte totalmente circa sette milioni di viti ed erano state gravemente danneggiate quattro milioni di piante con una concentrazione maggiore di danni proprio nel Chietino, territorio in cui la linea del fronte aveva ristagnato a lungo tra la fine del 1943 e i primi mesi del 1944³¹. Bisognava dunque procedere alla ricostruzione degli impianti colturali e al recupero di quelli danneggiati in modo lieve ma, per assicurare un rilancio alla vitivinicoltura, era fondamentale risolvere quei problemi che da tempo affliggevano il settore primario in Abruzzo: l'assenza di infrastrutture, la carenza di capitali e l'eccessiva frammentazione della proprietà terriera. Quest'ultimo fenomeno, strettamente legato alla conformazione geomorfologica del territorio, era più evidente nelle aree interne rispetto a quelle della fascia collinare litoranea, e rappresentava uno dei più grandi ostacoli alla modernizzazione dell'agricoltura abruzzese³². La parcellizzazione della proprietà terriera produceva come conseguenza la riduzione delle dimensioni delle imprese agricole, e si traduceva inoltre in una serie di difficoltà oggettive nella conduzione dei terreni che, nelle singole aziende, erano situati talvolta anche a grande distanza tra loro. Se in passato si riteneva che questo elemento potesse presentare dei risvolti positivi, grazie per esempio

²⁹ Un esempio delle azioni svolte in questo periodo dalle Cattedre ambulanti in Abruzzo a vantaggio del settore vitivinicolo è presente in G. Conte, *L'arboricoltura e la viticoltura nella vallata del Sangro*, De Arcangelis, Casalbordino 1934.

³⁰ Felice, *Verde a Mezzogiorno*, cit., p. 338.

³¹ Ivi, p. 360.

³² Per una disamina sulla frammentazione della proprietà terriera in Abruzzo si rimanda a *La distribuzione della proprietà fondiaria in Italia*, vol. I, a cura di G. Medici, Inea, Roma 1956, p. 224.

alla diversificazione del rischio legato agli agenti atmosferici³³, con il trascorrere del tempo esso si era caricato per lo più di connotazioni negative. Innanzitutto l'eccessiva frammentazione della proprietà terriera costringeva la manodopera a lunghi spostamenti che sottraevano tempo e forze al già duro lavoro dei campi; inoltre essa indirettamente ostacolava ogni tentativo di ammodernamento e di razionalizzazione delle colture, poiché i capitali necessari agli investimenti erano di fatto inaccessibili alle aziende con appezzamenti di ridotta estensione³⁴. Le aziende dedite alla viticoltura, a causa degli elevati costi di impianto dei vigneti, erano proprio quelle che più risentivano della parcellizzazione della proprietà terriera.

I primi anni Cinquanta furono caratterizzati dal progressivo spopolamento dell'entroterra abruzzese per effetto di un aumento dei flussi migratori in parte interni, con la concentrazione della popolazione nei grandi centri urbani in cui c'erano maggiori possibilità di impiego nel commercio e nell'industria, e in parte diretti all'esterno della regione. Il calo demografico generava inevitabilmente anche una riduzione del numero dei lavoratori attivi in agricoltura e per questo il settore primario andava specializzandosi verso coltivazioni a più alto valore aggiunto, come appunto i vigneti e gli oliveti. La viticoltura abruzzese tornò a far registrare così una crescita delle superfici coltivate, e un miglioramento della produzione attribuibile prevalentemente a tecniche di coltivazione più evolute.

Uno studio pubblicato dalla Cassa per il Mezzogiorno³⁵ nel 1961 riassume le caratteristiche della produzione vitivinicola abruzzese. Nella provincia dell'Aquila la vite occupava circa il 6,5 per cento dei territori coltivabili e, fatti salvi alcuni ibridi e alcuni esperimenti isolati condotti con uva di diversa tipologia, i vitigni coltivati in questo territorio erano il *montepulciano*, che occupava all'incirca il 70 per cento dei vigneti, e il *trebbiano* nel rimanente 30 per cento. La maggiore concentrazione di vigneti nell'Aquilano era presente nella Valle Peligna, in cui si segnalava in quegli anni un enopolio in grado di lavorare 20.000 hl di vino, ma anche nell'altopiano del Fucino e sulle colline intorno alla città dell'Aquila. La produzione di uva proveniva da una miriade di piccole e piccolissime imprese: alla fine degli anni Cinquanta si stimava la presenza nell'Aquilano di circa sessantamila aziende produttrici, delle quali solo tre o quattro potevano considerarsi organizzate. Delle rimanenti, all'in-

³³ L. Franchetti, *Abruzzi e Molise*, in L. Franchetti, S. Sonnino, *Condizioni economiche e amministrative delle province napoletane*, Tip. della Gazzetta, Firenze 1875, p. 11.

³⁴ M. Rossi Doria, *Dieci anni di politica agraria nel Mezzogiorno*, Laterza, Bari 1958, pp. XXIV-XXV e Felice, *Verde a Mezzogiorno*, cit., p. 413.

³⁵ La Cassa per il Mezzogiorno fu istituita con legge del 10 agosto 1950, n. 646, «Istituzione della Cassa per opere straordinarie di pubblico interesse nell'Italia meridionale». Sull'attività della Cassa in Abruzzo si veda E. Felice, *Cassa per il Mezzogiorno. Il caso dell'Abruzzo*, Consiglio regionale dell'Abruzzo, L'Aquila 2003.

circa quindici potevano contare su una superficie vitata che si estendeva dai 15 agli 80 ettari, tutte le altre avevano vigneti su superfici a volte di gran lunga inferiori ai 15 ettari³⁶. Per quanto riguarda la fascia collinare più a ridosso della costa, la provincia di Chieti superava ampiamente le province di Teramo e Pescara, sia per l'estensione dei terreni coltivati a vigneto, sia per il quantitativo di uva prodotta. A farla da padrone tra i vini rossi era ovunque il *montepulciano* seguito, tra i vini bianchi, dal *trebbiano*³⁷. Il patrimonio viticolo della provincia teatina si concentrava tra le località di Ortona, Crecchio, San Vito e lungo la fascia litoranea fino a Vasto e a San Salvo, spingendosi verso l'entroterra per una decina di chilometri fino a raggiungere i terreni posti a 200 mt di altitudine. La produzione era costituita per il 65 per cento da uva da tavola e, per la parte rimanente, da uva da vino. Le conclusioni della relazione della Cassa per il Mezzogiorno sulla vitivinicoltura abruzzese, evidenziavano la necessità di provvedere a un ammodernamento degli impianti enologici esistenti nelle province abruzzesi, e auspicavano la realizzazione di cinque nuovi impianti di trasformazione nella provincia di Chieti, di due nuovi impianti nel Pescara e di un nuovo impianto nella provincia teramana³⁸.

Partendo da queste premesse la Cassa per il Mezzogiorno operò svolgendo un ruolo molto importante nel processo di ammodernamento del comparto: la sua azione si rivolse inizialmente alla creazione di infrastrutture di supporto all'agricoltura, e all'erogazione di fondi per il miglioramento delle coltivazioni. Furono così costruiti nuovi acquedotti, nuove reti per l'irrigazione dei campi, strade e opere di bonifica che ebbero grande importanza per il processo di sviluppo dell'agricoltura locale³⁹. Inoltre, seguendo le linee guida riportate nello studio del 1961, l'ente contribuì al finanziamento di nuovi impianti di trasformazione che sorsero sotto forma di imprese cooperative attive in campo enologico. Per mezzo degli investimenti effettuati si ebbe un aumento nella produzione complessiva di uva. Nella fig. 1 è riportato l'andamento della produzione di uva, per vinificazione e da tavola, in Abruzzo nel periodo che va dal 1946 al 1959.

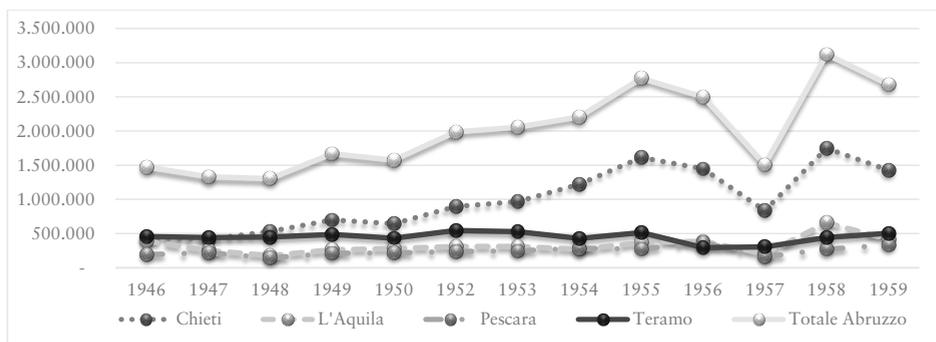
³⁶ G.B. Cerletti, *Strutture e mercati dell'agricoltura meridionale. Il vino*, Cassa per il Mezzogiorno, Roma 1961, p. 55.

³⁷ Tra i vitigni maggiormente diffusi in provincia di Chieti troviamo, tra i rossi, il *montepulciano*, tra i bianchi il *trebbiano* e la *cococciola*. In provincia di Pescara tra i rossi il *montepulciano*, tra i bianchi il *trebbiano* e il *bonvino*; in provincia di Teramo tra i rossi il *montepulciano* e il *sangiovese* (rispettivamente per l'80 e per il 20 per cento) e tra i bianchi la *malvasia bianca*, il *bonvino*, il *campese* e il *montonico*. Ivi, p. 63.

³⁸ Ivi, p. 69.

³⁹ Felice, *Verde a Mezzogiorno*, cit., p. 471.

Fig. 1. Produzione di uva in Abruzzo in quintali, 1946-1959



Fonte: elaborazione su dati tratti da Istat, *Annuario statistico dell'agricoltura italiana*, anni 1943-1946 e 1947-1950, e da Istat, *Annuario di statistica agraria*, anni dal 1954 al 1959 (non è stato possibile reperire i dati per l'anno 1951).

Si può notare come la provincia di Chieti producesse il maggiore quantitativo di uva, in controtendenza rispetto a quanto avveniva nel periodo immediatamente precedente alla guerra, in cui a primeggiare era invece la provincia di Teramo. Bisogna tuttavia precisare che l'aumento della produzione nel Chietino era in massima parte attribuibile all'incremento nella raccolta di uva da tavola che in quest'area rappresentava circa la metà del prodotto⁴⁰.

6. *L'affermazione della cooperazione e le prime Doc abruzzesi.* In un territorio caratterizzato da una miriade di piccole e piccolissime aziende agricole, la cooperazione rappresentava lo strumento più importante per il rilancio e lo sviluppo dell'agricoltura. Alla fine del 1965 in tutta l'area abruzzese-molisana avevano beneficiato dei fondi della Cassa per il Mezzogiorno ben 315 strutture cooperative operanti nel settore della trasformazione dei prodotti agricoli. Tra queste bisogna annoverare tredici cantine sociali che avevano ottenuto un finanziamento complessivo di 1 miliardo e 753 milioni di lire, molto di più di quanto fosse stato erogato sullo stesso territorio dalla Cassa per altre forme di cooperazione quali caseifici sociali, oleifici e altri impianti per la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti della terra⁴¹.

⁴⁰ La flessione della produzione in corrispondenza degli anni 1956 e 1957 fu dovuta a eventi meteorologici avversi che ridussero il quantitativo di uva raccolta, giungendo quasi a dimezzarlo, come accadde in seguito alla gelata del maggio 1957.

⁴¹ Felice, *La cassa per il Mezzogiorno*, cit., pp. 47-48.

Gli anni Sessanta sono stati caratterizzati da grande vitalità nel settore primario. Anche se le colture pregiate come viti e ulivi occupavano ancora una quota esigua della superficie produttiva abruzzese⁴², la progressiva diffusione del fenomeno cooperativo aveva posto le premesse per l'espansione del settore vitivinicolo con il definitivo superamento dei limiti legati alla frammentazione della proprietà terriera. Negli anni Sessanta e negli anni Settanta, si assistette così a una vera e propria esplosione della cooperazione che si sviluppò intensamente anche grazie alle leggi regionali a favore dell'associazionismo agricolo. Dai dati Istat per l'annata agraria 1969-1970 si può osservare come fossero presenti in Abruzzo ben venti impianti cooperativi che operavano nel settore enologico: tre erano enopoli e diciassette erano cantine sociali. Di queste ultime, tre erano state fondate dal 1957 al 1959, mentre le restanti quattordici negli anni dal 1960 al 1970. Nel 1971 la quantità complessiva di uva vinificata negli impianti cooperativi di trasformazione ammontava a 741.519 quintali, pari al 27 per cento del totale dell'uva lavorata in tutto l'Abruzzo in quello stesso anno⁴³.

In questo processo virtuoso che aveva portato all'affermazione delle cantine sociali ebbe un ruolo molto attivo la politica. Gli impianti enologici cooperativi erano infatti patrocinati spesso dalla classe politica locale, della quale era possibile comprendere lo schieramento in base al nome delle cantine. In particolare, se queste ultime erano state fondate da esponenti politici appartenenti alla corrente democristiana, gli impianti assumevano il più delle volte il nome del santo patrono dei paesi in cui venivano costruiti. Se invece la realizzazione di cantine sociali era promossa dalle organizzazioni e dai partiti di sinistra, esse assumevano denominazioni contenenti semplicemente il nome della località. La rivalità tra i due schieramenti politici portò a far lievitare il numero delle cantine sociali in Abruzzo, che toccarono le quaranta unità nel 1984⁴⁴, e dette origine a una vera e propria competizione finalizzata ad assicurarsi il primato nei tempi, nell'efficienza e nel controllo dei nuovi impianti⁴⁵. Si susseguirono in questo modo iniziative e progetti in campo vitivinicolo, che il più delle volte sono stati coronati da successo. Inoltre, con il trascorrere del tempo, le iniziative cooperative persero progressivamente molta parte della connotazione politica che ne aveva incoraggiato la nascita, si estinse la rivalità tra le componenti democristiane e quelle di sinistra, e questo aspetto

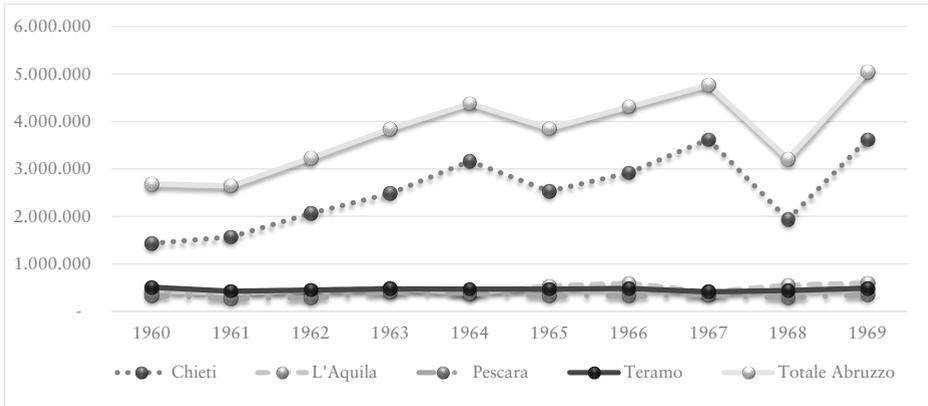
⁴² Felice, *Verde a Mezzogiorno*, cit., pp. 479-480.

⁴³ Istat, *Annuario di statistica agraria*, vol. XVIII (a. 1971 con i dati per il 1970), Roma 1972, p. 165.

⁴⁴ Nell'annata agricola 1984-1985 le quaranta cantine sociali presenti in Abruzzo avevano lavorato 3.175.240 q di uva, pari al 66,2 per cento del totale dell'uva vinificata in Abruzzo. Istat, *Statistiche agrarie*, vol. 32, a. 1984, Roma 1988, pp. 269-270.

⁴⁵ Felice, *Verde a Mezzogiorno*, cit., p. 515.

Fig. 2. Produzione di uva in Abruzzo in quintali, 1960-1969



Fonte: elaborazione su dati tratti da Istat, *Annuario di statistica agraria*, anni dal 1960 al 1969.

portò alla nascita di consorzi di livello superiore che racchiudevano al loro interno un numero elevato di imprese cooperative.

I vantaggi a favore dei soci delle cantine cooperative erano evidenti: migliori e più efficienti canali di vendita del prodotto, acquisto di concimi e di prodotti chimici per la terra a prezzi più contenuti e inoltre assistenza tecnica per favorire il rinnovamento tecnologico delle aziende e il miglioramento delle tecniche colturali⁴⁶. Si registrò in questi anni il definitivo abbandono della coltivazione della vite col sistema alla latina, che mal si conciliava con le più importanti tecniche di meccanizzazione del lavoro agricolo ed era caratterizzata da una scarsa resa quantitativa. Al posto delle viti basse cominciarono così a diffondersi le coltivazioni a tendone, i cui impianti inizialmente erano impiegati per la produzione di uva da tavola e, successivamente, erano stati adottati in tutto l'Abruzzo anche nella produzione di uva da vino, proprio grazie alla possibilità di svolgere con i mezzi meccanici buona parte dei lavori agricoli e delle operazioni di raccolta.

Dal punto di vista territoriale la vitivinicoltura si sviluppò in questo periodo soprattutto sulla fascia costiera e sulle colline delle province di Chieti, Pescara e Teramo. La provincia dell'Aquila fu interessata solo marginalmente da tale fenomeno, anche se presentava aree adatte alla produzione di uva, come la piana del Fucino o la vallata di Sulmona. In generale l'agricoltura abruzzese mostrava un'evoluzione a due velocità: i territori più a ridosso della costa erano oggetto di maggiori investimenti infrastrutturali, e qui le aziende agricole si

⁴⁶ Ivi, pp. 518-519.

modernizzavano specializzandosi in produzioni più redditizie e meccanizzando le lavorazioni. Nelle aree più interne, al contrario, la conformazione del territorio limitava ancora molto i progressi nel settore primario. Per ridurre questo divario si ricorse all'impiego di sovvenzioni statali e comunitarie ma, nonostante gli sforzi e le notevoli risorse impiegate, la situazione dell'agricoltura abruzzese non subì grandi cambiamenti. In particolare l'azione comunitaria si tradusse nella realizzazione di nuove opere pubbliche a sostegno dell'agricoltura e nel finanziamento di alcuni impianti di trasformazione dei prodotti agricoli, oltre che nelle ben note politiche dei prezzi e dei mercati di cui beneficiarono soprattutto le produzioni di patate e barbabietole. La vitivinicoltura non trasse grandi vantaggi da queste politiche di intervento⁴⁷.

Molto più importante fu invece l'approvazione delle norme per la definizione delle zone vinicole a denominazione di origine controllata⁴⁸. Nell'estate del 1968 giunse l'atteso riconoscimento del Montepulciano d'Abruzzo, seguito nel 1972 da quello del Trebbiano d'Abruzzo. L'attribuzione della denominazione di origine controllata ai vini abruzzesi dette notevole impulso all'industria enologica locale, generando effetti positivi che, tuttavia, furono più intensi e apprezzabili dalla metà degli anni Settanta e ancor più negli anni Ottanta.

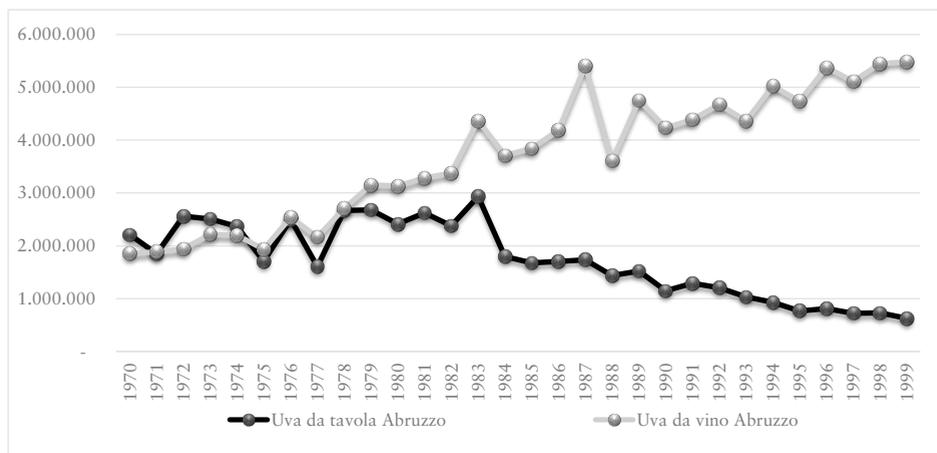
7. *L'ultimo trentennio del secolo.* Nell'ultimo trentennio del secolo la vitivinicoltura abruzzese ha acquisito maggiore importanza nell'economia regionale. Nonostante la crisi che aveva colpito il settore all'inizio degli anni Settanta, gli agricoltori seppero cogliere le occasioni legate alle direttive comunitarie che imponevano il miglioramento della qualità del prodotto e il contenimento delle quantità immesse sul mercato. Inoltre, sempre a partire dagli anni Settanta, fu chiaro che le certificazioni di qualità avrebbero favorito la commercializzazione dei prodotti migliori. Per queste ragioni, da un lato si registrò un'ulteriore concentrazione dei vigneti nelle zone collinari più a ridosso della fascia costiera, e dall'altro si osservò una crescente attenzione dei produttori verso i vini Doc, che nel 1979 rappresentavano circa l'8 per cento del totale prodotto nel territorio regionale e che quindici anni più tardi superavano il 15 per cento⁴⁹. Se si confronta la produzione di vini abruzzesi a denominazione di origine controllata con il totale dei vini Doc prodotti in Italia, si può osservare come i primi, nel 1979, rappresentassero una quota pari al 3 per cento dell'intera produzione nazionale, raggiungendo il 6,6 per cento nel 1994. Questo risulta-

⁴⁷ Felice, *Verde a Mezzogiorno*, cit., p. 507.

⁴⁸ Si tratta della legge 930 del 1963. A partire dal 1967 si ebbe la prima produzione di vini Doc e Docg, ma fu solo a partire dal decennio 1980-1990 che la produzione di vini a denominazione di origine giunse a pieno regime; M. Fregoni, *Dalla 930 alla 164*, in «Bollettino del Cidea», X, 14, 1993, pp. 3-4.

⁴⁹ Dati tratti da Istat, *Annuario di statistica agraria*, XXVII, 1979, p. 190, e Istat, *Statistiche dell'agricoltura*, XLII, 1994, p. 114.

Fig. 3. Produzione di uva da tavola e da vino in Abruzzo, 1970-1999 (in quintali)



Fonte: elaborazione su dati tratti da: Istat, *Annuario di statistica agraria*, varie annate, dati relativi agli anni dal 1970 al 1983; Istat, *Statistiche agrarie*, a. 1984, Istat, Roma 1988; Istat, *Statistiche dell'agricoltura, zootecnia e mezzi di produzione*, varie annate, dati relativi agli anni dal 1985 al 1993; Istat, *Statistiche dell'agricoltura*, varie annate, dati relativi agli anni dal 1994 al 1999.

to fu possibile grazie alla presenza in quegli anni di due sole denominazioni di origine nel territorio regionale: Montepulciano e Trebbiano d'Abruzzo, il cui disciplinare faceva riferimento a un'area di produzione che comprendeva tutta la fascia collinare e pianeggiante a ridosso della costa oltre alle vallate dell'Aterno e del Pescara nell'entroterra e alla Valle Peligna.

La superficie dedicata in Abruzzo alla coltivazione esclusiva dell'uva da vino si mantenne stabile per tutto l'ultimo quarto del secolo, oscillando intorno ai 30-35.000 ettari, con una diminuzione registrata nei primissimi anni Settanta che fu tuttavia recuperata negli anni successivi. Contemporaneamente i vigneti per la produzione di uva da tavola in coltura specializzata si stabilizzarono intorno ai 14.000 ettari per tutta la durata degli anni Settanta. A partire dagli anni Ottanta si è verificata una progressiva diminuzione delle superfici destinate a questa coltura che giunsero, a metà degli anni Novanta, a toccare i 5.000 ettari. Se si prendono in considerazione le quantità di uva prodotta, da vino e da tavola, pur con le oscillazioni naturali dovute all'andamento dei raccolti in ciascuna annata, si può osservare come vi fosse una sostanziale equivalenza del prodotto ottenuto dalle due tipologie di colture per tutti gli anni Settanta. A partire dal decennio successivo, a fronte di una flessione del quantitativo di uva da tavola, si è avuto invece un incremento esponenziale del quantitativo di uva da vino prodotto in Abruzzo (fig. 3).

Per quanto attiene agli impianti di trasformazione, bisogna osservare come all'inizio degli anni Novanta si registrassero circa quaranta cantine sociali oltre a 271 imprese private che producevano vino⁵⁰. Tra queste due tipologie di aziende si potevano osservare profonde differenze. Mentre, infatti, gli impianti cooperativi praticavano una commercializzazione del prodotto definita in quegli anni «indiretta e passiva»⁵¹, i produttori privati si rivolgevano al consumatore finale con politiche di mercato particolarmente aggressive. Ne conseguiva che le cantine sociali tra gli anni Settanta e gli anni Novanta si dedicarono per lo più alla produzione di vino sfuso, sia da tavola, sia Doc, che veniva trasportato in cisterne o in grandi recipienti, e che veniva poi imbottigliato in impianti posti spesso fuori regione. I privati, al contrario, imbottigliando il loro vino in modo autonomo, erano più attenti a garantire prodotti di maggior pregio, affidandosi per la distribuzione a una rete commerciale ben ramificata⁵². Dal punto di vista della quantità del prodotto realizzato, bisogna sottolineare che gli impianti cooperativi erano passati da una produzione pari al 27 per cento del totale del vino ottenuto in Abruzzo nel 1970, a una quota pari al 76 per cento nel 1995, detenendo quindi la più ampia fetta dell'offerta enologica regionale.

Il ruolo della cooperazione fu molto importante soprattutto nel consentire la concentrazione della produzione di quelle aziende agricole che, diversamente, avrebbero avuto scarsissime possibilità di raggiungere da sole i mercati di sbocco o di dedicarsi alla trasformazione in proprio. A fronte di un progressivo aumento della produzione e dell'ampliamento delle quote di mercato detenute, gli impianti cooperativi hanno mostrato, tuttavia, di non saper sempre valorizzare pienamente il prodotto conferito dai soci, specializzandosi nella produzione di vino da tavola e destinando solo una quota minoritaria della propria produzione alla realizzazione di vini con certificazione di qualità, elemento che nel tempo ha comportato una perdita di competitività sui mercati di sbocco più remunerativi e un conseguente calo della redditività⁵³.

Negli ultimi anni del secolo, nella vitivinicoltura regionale sono state confermate le linee di tendenza mostrate nel decennio precedente, con un incremento della produzione di uva da vino a discapito della produzione di uva da tavola, e un aumento della produzione di vini certificati sul totale del prodotto realizzato nel territorio regionale. In questo periodo degna di nota è la conces-

⁵⁰ Felice, *Verde a Mezzogiorno*, cit., p. 622.

⁵¹ La commercializzazione del prodotto era definita indiretta perché orientata alla rete dei grossisti, e passiva perché priva di una adeguata politica di qualificazione sui mercati. S. Alessandrini, D. Casati, F. Lechi, *Problemi strutturali della commercializzazione delle produzioni agricole dell'Abruzzo*, in Quaderni di «Abruzzo economia», 6, 1986, p. 39.

⁵² Felice, *Verde a Mezzogiorno*, cit., p. 623.

⁵³ E. Chiodo, *Il settore vitivinicolo in Abruzzo*, in «Agriregionieuropa», II, 5, 2006.

sione nel 1995 del marchio Igt ai vini prodotti in ben sette zone dell'Abruzzo e, nel 1996, la concessione della certificazione di qualità alla Doc Controguerra.

8. *Conclusioni.* Il Novecento può essere considerato il periodo dell'affermazione della vitivinicoltura nell'agricoltura abruzzese. Nella prima metà del secolo l'eccessiva frammentazione della proprietà terriera, la scarsità di capitali e di iniziativa imprenditoriale, gli effetti delle malattie della vite, le politiche governative in materia di agricoltura e i danni provocati dalla guerra indussero una profonda crisi nella produzione di vino e spinsero gli agricoltori a specializzarsi nella produzione di uva da tavola. A partire dagli anni Cinquanta, grazie all'intervento straordinario della Cassa per il Mezzogiorno, alle politiche comunitarie, al miglioramento delle tecniche colturali e soprattutto allo sviluppo della cooperazione, la produzione enologica abruzzese ha fatto registrare importanti segni di ripresa che hanno portato al rilancio del settore nei decenni successivi.

La vitivinicoltura rappresenta oggi una realtà di grande importanza nell'ambito del settore primario abruzzese, tuttavia l'evoluzione del comparto enologico regionale ha portato all'affermazione di un sistema dualistico con grandi differenze tra aziende private e aziende cooperative. In entrambe è stato fatto molto in relazione al miglioramento delle tecniche colturali, all'adozione delle buone pratiche agricole e al miglioramento del prodotto finale; non altrettanto si può tuttavia dire nell'ambito della valorizzazione del prodotto. Alla fine del Novecento, mentre le imprese private avevano effettuato grandi investimenti sulla qualità e nelle politiche commerciali, conseguendo risultati di tutto rispetto, le cooperative, tranne poche eccezioni, non erano riuscite a implementare il processo di integrazione verticale della filiera produttiva e quindi a garantire un'adeguata valorizzazione del prodotto sul mercato, con importanti conseguenze nella remunerazione. Al di là di questo aspetto bisogna comunque sottolineare la straordinarietà del modello di sviluppo del comparto vitivinicolo abruzzese che, a partire dagli anni Cinquanta, ha saputo cogliere le occasioni fornite dalle istituzioni e dal contesto normativo divenendo, nell'arco di un secolo, il principale protagonista dell'agricoltura regionale.

Luciano Maffi

Terroir e sviluppo economico. La viticoltura e l'enologia nel Basso Piemonte e nell'Oltrepò Pavese (secoli XIX e XX)

1. *Introduzione.* Questo articolo analizza i cambiamenti della produzione viticola ed enologica durante i secoli XIX e XX nel Sud del Piemonte e nell'Oltrepò Pavese, con particolare attenzione alle strategie adottate dai coltivatori per fronteggiare le difficoltà poste sia dall'ambiente sia dall'evoluzione socio-economica¹.

In questo ambito, si intende proporre un confronto tra le zone geografiche produttrici di vino, evidenziandone per il XIX secolo le differenze sociali, economiche e legislative caratteristiche di ogni governo della penisola prima dell'Unità d'Italia.

Si consideri il caso del Piemonte, che prima dell'Unità tra i suoi territori annovera anche l'Oltrepò (1743-1859): fin dal 1785 a Torino esiste la Società agraria e nel 1798 è promossa l'istruzione sulla coltivazione delle viti e l'aggiornamento dei metodi di produzione e conservazione dei vini. Dalla metà del XIX secolo, inoltre, la viticoltura piemontese è favorita dall'attività di abili imprenditori, che varano progetti concreti ispirandosi alla ricerca della Francia. A tali imprenditori si deve la produzione su larga scala di vini ottenuti con tecniche enologiche particolari: è il caso del Vermouth e del Moscato spumante, già esportati nel secondo Ottocento. La costante ricezione delle

¹ Si indicano alcuni studi di riferimento che per metodo storiografico e coordinate interpretative analizzano la complessità della viticoltura e dell'enologia in quest'area: L. Loubere, *The red and the white. A history of wine in French and Italy in the XIX century*, New York University Press, Albany 1978; P. Berta, G. Mainardi, *Storia regionale della vite e del vino. Piemonte*, Unione italiana vini, Milano 1997; *Il vino piemontese nell'Ottocento*, a cura di Idd., Editore dell'Orso, Alessandria 2004; *Enologia italiana dell'Ottocento*, a cura di Idd., Edizioni Oicce, Canelli 2015; I. Gaddo, *La vite e il vino nell'Astigiano. Storia e cultura. Repertorio di fonti e strumenti di studio*, Accademia University Press, Torino 2013; L. Maffi, *Storia di un territorio rurale, vigne e vini nell'Oltrepò Pavese*, Franco Angeli, Milano 2010; Id., *Natura docens. Vignaioli e sviluppo economico dell'Oltrepò Pavese nel XIX secolo*, Franco Angeli, Milano 2012. Le aree vitivinicole analizzate in questo saggio e definite del Basso Piemonte, sono quelle comprese nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, nonché l'area Sud-Est della provincia di Torino. A esse, per le ragioni storiche evidenziate nel testo, si è aggiunto l'Oltrepò Pavese, in provincia di Pavia.

innovazioni tecnologiche e la capacità di soddisfare adeguatamente le esigenze di mercato sono i marchi di fabbrica di alcune di queste ditte, ancora oggi rinomate in tutto il mondo.

Grazie alla loro compattezza, i produttori delle Langhe valorizzano il loro territorio nei suoi molteplici aspetti: tradizione viticola ed enologica compresa². Proprio per l'evoluzione della viticoltura la ricerca scientifica e le pubblicazioni di settore giocano un ruolo fondamentale. Non è un caso se già nel Piemonte del XIX secolo è diffusa la pubblicazione di testi sull'agricoltura. Durante il XX secolo, sono direttamente la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino e l'Istituto di Enologia di Asti ad agevolare una cospicua quantità di edizioni significative in merito.

La casistica raccolta consente di ricostruire l'evoluzione del comparto vitivinicolo necessaria a convivere con gli importanti mutamenti socio-economici che si verificano nel tempo, come le diverse crisi che colpiscono il settore, il cambiamento della struttura della proprietà, l'esodo rurale, l'avvicinarsi di differenti parassiti (oidio, peronospora, fillossera). Tra le soluzioni più efficaci vi è la nascita delle Cantine sociali, tra XIX e XX secolo: strutture che consentono un maggiore controllo sulla produzione delle uve e dei volumi di vini³.

2. *Continuità e punti di rottura nella produzione vitivinicola degli ultimi due secoli.* Il XVIII e il XIX sono secoli cardine per lo sviluppo del comparto viticolo piemontese. Quest'ultimo è inoltre favorito dall'annessione dello stesso Piemonte alla Francia napoleonica, in seguito alla quale risulta possibile un confronto costruttivo con le regioni viticole d'Oltralpe e un conseguente potenziamento del settore. Durante la prima metà del XIX secolo, inoltre, accanto alla tradizionale viticoltura collinare è presente una viticoltura di pianura in cui la vite è *maritata* al frassino, all'olmo e all'acero⁴.

Tuttavia, dalla seconda metà del secolo è il legame tra viticoltura e collina a consolidarsi: il vigneto si propone definitivamente come il principale

² Sul tema che unisce i territori alla tradizione e alla cultura, si fa riferimento ai volumi di Jean-Robert Pitte e alla relativa bibliografia: *Géographie culturelle. Histoire du paysage français. Gastronomie française. Le vin et le divin. Paysage à voir, à manger et à boire*, Fayard, Paris 2006; *Le désir du vin à la conquête du monde*, Fayard, Paris 2009. Inoltre riflessioni legate alle potenzialità di questo settore produttivo in relazione a questi argomenti: M. Vaquero Piñeiro, F. Giommi, *Tipico e tipicità territoriali nell'Italia centrale: nuovi modelli di sviluppo economico?*, in *L'Italia centrale tra medioevo e contemporaneità. Sistemi economici e culturali a confronto*, a cura di E. Di Stefano e C.E. Gentilucci, Quaderni del Consiglio regionale delle Marche, 242, 2017, pp. 209-227.

³ Le Cantine sociali sono imprese cooperative che hanno una funzione economica importante, ovvero consentono ai viticoltori di appropriarsi del valore aggiunto lungo la filiera enologica (cosa che non avverrebbe se commercializzassero le uve a enopoli privati tradizionali). Per un approfondimento su questo tema si rimanda a Maffi, *Storia di un territorio rurale*, cit., pp. 122-135 e relativa bibliografia.

⁴ Gaddo, *La vite e il vino nell'Astigiano*, cit., p. 66; V. Novello, *Problemi e prospettive della viticoltura del XIX secolo*, in *Il vino piemontese nell'Ottocento*, cit., pp. 83-86.

elemento per lo sviluppo agrario collinare⁵. In parallelo aumenta progressivamente la superficie vitata grazie alla selezione fatta sulla resistenza delle piante, all'evolversi dei gusti dei consumatori, agli scambi con le aree contigue e al sopperire alle malattie della vite⁶.

Dalla metà del XIX secolo sino al primo decennio del XX, nell'Albese e nel Cuneese i vigneti si estendono in modo significativo. In particolare le Langhe vedono la svolta che porterà loro la rinomanza di cui godono tuttora nel settore. Solitamente, però, nel descrivere le vicende dell'agricoltura piemontese la storiografia colloca l'inizio della fase di svolta sul finire degli anni Settanta: il cosiddetto «declino di fine secolo», caratterizzato da importanti cambiamenti nella politica economica, dalla nascita della «questione sociale», dalla variazione del livello dei prezzi, da alcuni problemi del commercio agricolo internazionale e dallo sviluppo dell'industrializzazione⁷.

Nel primo decennio del secolo successivo, la superficie vitata del Piemonte meridionale e dell'Oltrepò Pavese raggiunge il massimo livello di estensione. I due fattori principali sono il consolidamento della piccola proprietà contadina e la reazione ai danni da fillossera (segnalata per la prima volta a Valmadonna, Alessandria, nel 1898). Tuttavia, l'espansione indiscriminata della viticoltura porta a un esagerato incremento della produzione di uve e a un conseguente crollo dei prezzi, che scendono a livelli minimi fin dal 1906.

La superficie vitata nella provincia di Alessandria, che comprende anche l'Astigiano, raggiunge i massimi storici di estensione nel 1907 con 181.000 ettari. Segue un rapido incremento di produttività, con il tetto più alto tra il 1907 e il 1914. Frattanto il Basso Piemonte e l'Oltrepò vedono sorgere numerose Cantine sociali con l'obiettivo di limitare la partecipazione dei mediatori e di migliorare produzione e commercio⁸.

Lo scoppio della Prima guerra mondiale, invece, rende difficoltoso per i viticoltori l'acquisto di prodotti anticrittogamici: in particolare la scarsità di rame lascia le viti in balia della peronospora, ma anche la fillossera causa danni di entità considerevole. Successivamente, con la fine del periodo bellico, gli investimenti sulle colline del Piemonte e dell'Oltrepò Pavese sono finalizzati soprattutto a reimpianti e sistemazioni; inoltre, con l'arrivo della barbatella, cioè della vite europea innestata su quella americana, si pongono

⁵ V. Rapetti, *Uomini, collina e vigneto in Piemonte, dalla metà Ottocento agli anni Trenta*, Edizioni dell'Orso, Alessandria 1984, pp. 14-15; M. Baltieri, *La vita economica nel Piemonte preunitario: uno sguardo d'insieme*, in *Il vino piemontese nell'Ottocento*, cit., p. 143.

⁶ Maffi, *Storia di un territorio rurale*, cit., pp. 116-121.

⁷ Rapetti, *Uomini, collina e vigneto in Piemonte*, cit., pp. 85-86 e 115-130.

⁸ Id., *Specializzazione e mercato. Sviluppo e crisi della produzione enologica fra fine '800 e primi '900*, in *Alessandria provincia viticola. Appunti per una storia della viticoltura, della produzione e dei mercati del vino nella «prima provincia viticola del Regno»*, Amministrazione provinciale di Alessandria, Alessandria 2009, pp. 157-160.

le fondamenta per la ricostituzione dei vigneti⁹. Ancora per tutto il corso degli anni Venti, però, le innovazioni trovano un ostacolo nella scarsa divulgazione tra i viticoltori e nella debole inclinazione a sperimentare. Invece nei decenni successivi, fino agli anni Sessanta, maturano le basi per quello sviluppo che troverà piena espressione dal 1966 fino ai giorni nostri¹⁰.

Per affrontare l'insistente crisi, una legge del 1930 consente l'istituzione di Consorzi volontari di produttori per la promozione dei Vini tipici, identificati da un marchio comune. Così nel Piemonte del 1932 si ha il primo caso italiano di aggregazione consortile vitivinicola: il Consorzio per la difesa dei Vini tipici Moscato d'Asti e Asti spumante. Al contempo, però, il crollo dei prezzi e la fillossera portano a una massiccia estirpazione dei vigneti, che a sua volta causa una forte diminuzione della superficie vitata, soprattutto nel Monferrato e nell'Alessandrino¹¹. In questa sede, si ricorda inoltre che nel 1934 il comune di Barolo è la culla del Consorzio per la produzione del vino omonimo. Un progetto le cui radici risalgono al 1909, quando i produttori locali incaricano il Comizio agrario di Alba di limitare a una definita area geografica la produzione di tale vino: il successivo periodo bellico costringe però il Comizio a concludere i lavori solo al principio degli anni Venti, con appunto la costituzione del Consorzio addirittura nel 1934¹².

In seguito, la svalutazione che sancisce la fine degli anni Quaranta, la rampante evoluzione che subentra dalla metà del decennio successivo e l'eccessiva presenza del vitigno Barbera – il cui vino è apprezzato unicamente nel Nord-Ovest della penisola – cambiano la realtà della coltura viticola: i prezzi delle uve subiscono un calo drastico, mentre si assiste a una crescita costante dei costi di produzione. Inoltre, i reimpianti e il necessario adeguamento dei fabbricati non sono sostenibili dalla maggior parte delle piccole proprietà. Nonostante tutto, nel 1950 il Piemonte risulta essere la regione italiana con la maggior produzione di uve ottenute da vigneti in coltura specializzata: 8.521.680 quintali, ovvero il 20,40 per cento del totale nazionale¹³.

La tab. 1 illustra l'andamento delle superfici viticole in coltura specializzata e promiscua suddivise nelle tre aree (pianura, collina e montagna) dell'Oltrepò Pavese per le annate 1928, 1935, 1953.

⁹ Berta, Mainardi, *Storia regionale della vite e del vino*, cit., pp. 363-370; L. Maffi, «*La resistenza del Paese sarà tanto più forte quanto più floride saranno le condizioni dell'agricoltura*». *Il settore primario in provincia di Pavia negli anni della Grande guerra*, in «Bollettino della Società pavese di Storia patria», 115, 2015, pp. 73-101.

¹⁰ Rapetti, *Uomini, collina e vigneto in Piemonte*, cit., pp. 228-236; M. Martinelli et al., *Appunti per una storia del Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero e del suo territorio*, Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero, Alba 2009, p. 71.

¹¹ Berta, Mainardi, *Storia regionale della vite e del vino*, cit., pp. 363-367.

¹² P. Vacchetto, *Le viti per il Barolo*, Arti e sapori, Guarene 2004, pp. 25-28.

¹³ Berta, Mainardi, *Storia regionale della vite e del vino*, cit., pp. XI e 371-374.

Tab. 1. Andamento superfici a vigneto in Oltrepò, 1928-1953 (in ettari)

pianura	specializzata	1.195,00	1.278,00	433,00
	promiscua	3.361,00	3.561,00	3.900,00
collina	specializzata	13.935,00	10.770,00	13.677,00
	promiscua	1.929,00	1.986,00	2.264,00
montagna	specializzata	1.471,00	2.896,00	723,00
	promiscua	1.456,00	317,00	1.164,00
totale generale		23.347,00	20.808,00	22.161,00

Fonte: L. Maffi, *Storia di un territorio rurale, vigne e vini dell'Oltrepò Pavese*, Franco Angeli, Milano 2010, p. 147.

Si conclude che, dal periodo post-fillosserico fino al principio degli anni Cinquanta, la superficie dell'Oltrepò Pavese adibita alla viticoltura rimane costante. Si può notare una presenza preponderante di vigneti nella zona collinare: presenza che dal 67,95 per cento del 1928 sale al 71,93 per cento nel 1953 mantenendo un costante incremento. Si tenga inoltre conto che qui la vite in coltura specializzata rappresenta, per la media dei tre anni, ben l'86,14 per cento.

Nella stessa parentesi cronologica che va dal 1928 al 1953, la pianura propone una diversa evoluzione: 19,51 per cento, 23,26 per cento e 19,55 per cento. L'area montana, dopo la crescita iniziale dal 12,54 per cento al 15,44 per cento, subisce una decisa flessione con il secondo dopoguerra, fino a scendere all'8,52 per cento.

Esauistica per lo stesso periodo cronologico anche la tab. 2, relativa alla provincia di Alessandria, che nel 1935 subisce la separazione dall'Astigiano con conseguente modifica della geografia viticola.

Tab. 2. Superfici a vigneto e produzione di uva in provincia di Alessandria, 1935

<i>anni</i>	<i>superficie vitata specializzata ha</i>	<i>uva prodotta q</i>	<i>resa media q - ha</i>
1935-1940	57.900	1.643.000	28,40
1946-1950	55.800	2.193.000	39,30
1951-1955	54.700	3.238.000	59,30

Fonte: *Alessandria provincia viticola. Appunti per una storia della viticoltura*, Amministrazione provinciale di Alessandria, Alessandria 2009, p. 205.

Per quanto riguarda la provincia di Alessandria, è visibile una flessione leggera ma costante della superficie vitata, che dai 57.900 ettari scende a 54.700 (-5,53 per cento). Significativa la crescita della produzione unitaria: da 28,40 quintali ettaro sale a 59,30¹⁴. Con la metà degli anni Cinquanta, estirpazioni, rinnovamento e reimpianti modificano radicalmente la superficie vitata del Piemonte meridionale che, in circa tre decenni, subisce un calo del 57,86 per cento: passa dai 142.247 ettari (censimento del 1961) ai 59.936 (censimento del 1991). Queste ultime superfici sono così ripartite: Torino 3.314 ettari, Cuneo 16.784, Alessandria 19.154 e Asti 20.683¹⁵.

Anche nel vicino Oltrepò, in un arco di tempo più ampio, si registra una riduzione di superfici (34,57 per cento). Infatti, dai 22.161 ettari del 1953 si scende ai 14.500 circa del 1995. Quest'ultimo dato corrisponde per l'83,50 per cento a vigneti iscritti agli albi della Doc. La percentuale delle estirpazioni supera di gran lunga la media italiana, del 5 per cento¹⁶.

Il fenomeno dell'esodo dalle campagne, soprattutto tra i giovani, diventa massiccio dagli anni Cinquanta, quando nell'ambiente rurale le possibilità reddituali si fanno incerte. In Piemonte, per esempio, si registrano 572.000 addetti all'agricoltura nel 1951, mentre nel 1986 soltanto 154.000. Anche in Oltrepò, con la seconda metà del secolo, i giovani scelgono altre attività; di contro, però, rallenta la riduzione della superficie vitata, che dalla fine degli anni Settanta raggiunge una certa stabilità. Frattanto, l'evoluzione tecnico-meccanica e la sperimentazione nel settore facilitano l'accorpamento dei terreni¹⁷.

La tab. 3, riferita all'Oltrepò Pavese, evidenzia l'evoluzione trentennale dal 1970 al 2000 della superficie vitata del territorio, rapportandola al numero delle aziende.

Tab. 3. Evoluzione delle superfici medie aziendali nell'Oltrepò Pavese, 1970-2000

<i>anno</i>	<i>numero aziende</i>	<i>superficie totale Oltrepò in ettari</i>	<i>superficie media aziendale in ettari</i>
1970	10.075	13.326	1,32
1982	8.250	13.818	1,67
1990	6.709	14.327	2,13
2000	4.147	13.418	3,23

Fonte: Maffi, *Storia di un territorio rurale*, cit., pp. 302-303.

¹⁴ V. Rapetti, *Impresa e cooperazione, qualità e tutela*, in *Alessandria provincia viticola*, cit., pp. 202-205.

¹⁵ Questi dati si sono ottenuti elaborando la tabella di Berta, Mainardi, *Storia regionale della vite e del vino*, cit., p. 466.

¹⁶ Maffi, *Storia di un territorio rurale*, cit., p. 147.

¹⁷ Berta, Mainardi, *Storia regionale della vite e del vino*, cit., pp. 374-375; Maffi, *Storia di un territorio rurale*, cit., pp. 208-212.

Nel corso del trentennio considerato, con una superficie totale abbastanza stabile, si nota la diminuzione del numero di addetti al settore, che da 10.075 scende a 4.147, con un evidente calo del 58,84 per cento. Invece, nello stesso periodo, la superficie media aziendale aumenta, passando da 1,32 ettari a 3,23 con un'espansione del 244,70 per cento.

3. *Varietà di vitigni e cura del terroir.* Nel 1825, Giuseppe Acerbi redige il primo compendio ampelografico nazionale. Per quanto riguarda il Basso Piemonte, spicca la descrizione dei vitigni coltivati sulla proprietà del conte Lorenzo de Cardenas, nell'area di Valenza. Tra i più diffusi a bacca nera: Lambrusca nera, Fresia, Doulsin raro, Nebbiol nero, Bounarda, Doulsin, Pignou, Belmestia, Barbera nera a peduncolo rosso, Barbera nera a peduncolo verde, Uva Mora, Mouscatell nero agglomerato, Malvasia nera agglomerata, Malvasia nera piccola, Montepulciano e Malvasia nera oblunga, a bacca nera. A bacca bianca: Passeretta bianca, Passeretta grossa, Tokai, Barbsin bianco, Courteis bianco, Terbiau, Malvasia di Spagna, Vernassa, Malvasia bianca rara, Malvasia bianca agglomerata, Mouscatela, Muscatell bianco, Uva greca e Mouscatell di Spagna. Si tenga conto che di questi vitigni sono tuttora presenti: Freisa, Dolcetto, Nebbiolo, Bonarda, Barbera, Malvasia nera e, per quelli a bacca bianca, Cortese e Moscato bianco¹⁸.

Ad Acerbi si devono anche le prime indicazioni relative alle varietà di vitigni presenti in Oltrepò: tutti presenti nei poderi di don Giacomo Pecorara e del conte Carlo Vistarino, nel comune di Pietra de' Giorgi. Tra i più diffusi a bacca nera sono indicati: Moradella piccola, Moradella grossa, Nibiolo, Pignolo, Ughetta di Canneto, Uva d'Oro, Sgorbera o Croà, Bersegano, Bonarda, Coda di vacca, Bersmestica, Rossera. Invece, a bacca bianca: Sgorbera, Malvasia, Mostarino, Trebbiano e Durella. Dei vitigni a bacca nera sono tuttora presenti: Moradella, Nebbiolo, Ughetta di Canneto e Bonarda¹⁹.

Nel corso della prima metà del XIX secolo, alcuni imprenditori del Piemonte si interessano a un'uva che è utilizzata come base per lo Champagne: il vitigno Pinot nero. La sua comparsa nel Basso Piemonte e in Oltrepò rientra appieno nel quadro introdotto da Giusi Mainardi:

nell'atmosfera di profondo ripensamento che caratterizza la viticoltura ottocentesca, viene analizzata anche l'opportunità di inserire dei vitigni stranieri nel panorama viticolo locale. Ad attuare queste sperimentazioni sono principalmente le persone più istruite, agia-

¹⁸ G. Acerbi, *Delle viti italiane*, Giampiero Zazzera, Lodi 1999, pp. 53-62 e 291; G. Forni, *Le radici storiche della viticoltura nell'Oltrepò Pavese*, in *Le piante coltivate e la loro storia*, a cura di O. Failla e G. Forni, Franco Angeli, Milano 2001, pp. 269-298.

¹⁹ Acerbi, *Delle viti italiane*, cit., pp. 53-62 e 291.

te, che hanno possibilità di letture specifiche e di contatti con altri appassionati agronomi studiosi di vitigni vivaisti internazionali²⁰.

In armonia con il dinamismo agricolo, favorito anche dal confronto con gli operatori francesi, i primi tentativi di introduzione del Pinot in Piemonte risalgono al ventennio 1820-1840, ma non sempre sono soddisfacenti. Vi è però un'area dove l'esperimento del Pinot nero ha successo: «al termine dell'indagine è appurato che le uniche terre in Italia che sembrano offrire una qualche affinità con quelle francesi si trovano nell'Oltrepò Pavese». Il vitigno francese trova qui il *terroir* idoneo e gli impianti di coltivazione più moderni²¹.

Inizia così una nuova fase dall'Unità d'Italia in ambito vitivinicolo, con una generazione di agricoltori, di imprenditori e di studiosi che contribuisce a incrementare le competenze affinché la viticoltura e l'enologia piemontesi siano all'avanguardia internazionalmente²².

In questo periodo aumentano le segnalazioni riferite ai vitigni di maggior interesse in Piemonte e Oltrepò. Ben presente il vitigno Barbera, sia a bacca nera sia a bacca bianca: quest'ultimo è indigeno e tipico dell'Alessandrino, ma più tardi viene abbandonato per l'eccessiva sensibilità all'oidio. In forte crescita nelle zone di Strevi e Canelli il Moscato, già presente anche in provincia di Cuneo²³. Nelle Langhe si consolidano il Nebbiolo e il Dolcetto; vi è anche il vitigno Barbera, introdotto dalle aree vicine. Considerando l'intero Cuneese, i vitigni più significativi a fine Ottocento sono: a bacca nera, Barbera, Dolcetto, Freisa e Nebbiolo; a bacca bianca, Moscato bianco, Favorita, Arneis e Cortese²⁴. Nella zona di Gavi, in provincia di Alessandria, già nel 1869 Demaria e Leardi definiscono il Cortese come «vitigno indigeno di natura rustica e vigoroso, da lungo tempo conosciuto e coltivato nella zona»²⁵. Invece, un articolo di Angelo Guffanti sul «Bollettino del Comizio agrario vogherese», nel marzo 1872, elenca i vitigni più diffusi nell'Oltrepò Pavese. In ordine decrescente,

²⁰ G. Mainardi, *Vigneti e cantine. Scienze, tecnica e sperimentazione enologica tra '800 e '900*, in *Alessandria provincia viticola*, cit., pp. 99-100.

²¹ Maffi, *Natura docens*, cit., pp. 41-44. Il vocabolo *terroir* – termine ormai d'uso comune in campo agronomico e specialmente viticolo, che trae la propria origine etimologica dal latino *territorium* – indica specificamente l'ecosistema fisico agronomico che condiziona i prodotti dell'agricoltura. Il *terroir* è studiato attraverso l'analisi della complessa sinergia di elementi geomorfologici, climatici e culturali dell'area; da esso deriva la tipicità del prodotto agricolo e la sua unicità. Il dibattito storiografico negli ultimi anni ha analizzato questi temi. Per una sintesi di tale discussione si vedano i saggi contenuti nel volume: *Typicality in History. Tradition, innovation et terroir*, a cura di L. Ceccarelli, A. Grandi e S. Magagnoli, Peter Lang, Bruxelles 2013. Inoltre: S. Magagnoli, *Reputazione, Skill, territorio*, in «Storia economica», 14, 2011, pp. 247-274.

²² Gaddo, *La vite e il vino nell'Astigiano*, cit., pp. 23-26.

²³ V. Rapetti, *Uomini e colline: il paesaggio della vite*, in *Alessandria provincia viticola*, cit., pp. 45-48.

²⁴ G. Dalmasso et al., *La vite ed il vino nella provincia Granda*, Amministrazione provinciale di Cuneo, Cuneo 1974, pp. 21-29.

²⁵ M. Gily, *Gavi e il Cortese*, in *Alessandria provincia viticola*, cit., pp. 137-139.

essi sono: Croatina, Ughetta, Barbera, Moradella, Uva rara, Malvasia, Moscato, Artrugo, Cortese e Trebbiano²⁶.

È importante sottolineare che alla scelta dei vitigni contribuiscono anche le due crittogame, in particolare l'oidio, e la fillossera. Quest'ultima favorisce la nascita sia della barbatella, caldeggiata al Congresso viticolo di Casale del 1890, sia delle variabili create dai portainnesti di origine americana²⁷.

Nel Piemonte meridionale la base ampelografica di fine Ottocento e di buona parte del Novecento rimane pressoché immutata almeno per i vitigni più diffusi. La loro analisi, riassunta nelle tabelle sottostanti, è consentita dagli Albi provinciali dei vigneti Doc e Docg del 1995 relativi all'area oggetto della ricerca.

Tab. 4. Elenco vitigni piemontesi a bacca nera, presenti sul territorio nel 1995

<i>vitigno</i>	<i>superficie in ettari</i>	<i>%</i>
Barbera	19.313	65,30
Brachetto	424	1,43
Dolcetto	5.595	18,92
Freisa	711	2,40
Grignolino	1.092	3,69
Malvasia rossa	142	0,48
Nebbiolo	2.228	7,53
altri vitigni a bacca nera	69	0,25
superficie totale vitigni a bacca nera	29.574	100,00

Fonte: P. Berta, G. Mainardi, *Storia regionale della vite e del vino. Piemonte*, Unione italiana vini, Milano 1997, p. XXIV.

Tab. 5. Elenco vitigni piemontesi a bacca bianca, presenti sul territorio nel 1995

<i>vitigno</i>	<i>superficie in ettari</i>	<i>%</i>
Arneis	400	3,23
Chardonnay	598	4,83
Cortese	2.115	17,08
Favorita	93	0,75
Moscato	9.176	74,11
superficie totale vitigni a bacca bianca	12.382	100,00

Fonte: Berta, Mainardi, *Storia regionale della vite e del vino*, cit., p. XXIV.

²⁶ Maffi, *Storia di un territorio rurale*, cit., p. 117.

²⁷ Novello, *Problemi e prospettive della viticoltura del XIX secolo*, cit., p. 92.

Si rileva l'importanza per il Basso Piemonte dei vitigni a bacca nera, che ricoprono il 70,49 per cento dell'intera superficie vitata e iscritta agli Albi Doc e Docg, con una massiccia presenza del Barbera (65,30 per cento) e la presenza del Barbaresco e del Barolo tra i vini a base Nebbiolo. I vitigni a bacca bianca o vinificabili in bianco si assestano sul restante 29,51 per cento. Tra questi, il Moscato con il 74,11 per cento della superficie analizzata e il Cortese con il 17,08 per cento; meritano una menzione particolare l'autoctono Arneis (3,23 per cento), in chiara crescita, e lo Chardonnay (4,83 per cento), primo vitigno alloctono apprezzato dai vignaioli piemontesi.

Anche nell'Oltrepò Pavese la situazione resta invariata, soprattutto dal terzo al settimo decennio del Novecento. Alla metà degli anni Cinquanta la produzione media di uve è di circa 1.720.000 quintali, di cui 1.600.000 a bacca nera e solo 120.000 a bacca bianca. Nella prima categoria citiamo il Barbera, con 860.000 quintali pari al 50 per cento della produzione totale e al 53,75 per cento di quella a bacca nera; seguono Croatina con 420.000 quintali, Uva rara con 110.000, e altre uve di minore importanza. Tra le uve a bacca bianca o vinificabili in bianco si registrano 50.000 quintali di Moscato, 25.000 di Pinot nero, 16.000 di Riesling, 10.000 di Cortese e altre varietà di interesse minore²⁸.

Tuttavia, in poco tempo, l'Oltrepò Pavese avvia una riconversione ampelografica del proprio territorio. Questo è chiaramente visibile nel confronto tra i dati di Zanardi, riferiti agli anni Cinquanta del XX secolo, e la tabella del 1981: in venticinque anni aumenta nettamente il numero di nuovi impianti di vitigni con uva a bacca bianca o vinificabile in bianco.

La produzione in ettolitri del 1955 è riferibile per il 93 per cento alle uve nere e solo per il 7 per cento alle uve bianche. La situazione è cambiata nel 1981, quantificata in ettari, con l'84,34 per cento di superficie viticola a bacca nera e il 19,66 per cento a bacca bianca. Il calo di investimenti interessa soprattutto il Barbera: dal 50 per cento nella precedente produzione totale scende al 39,98 per cento della superficie interessata. D'altro canto è da rimarcare la crescita del Pinot nero: dai 25.000 ettolitri del 1955 si assesta sui 1.534 ettari del 1981 con una produzione ipotizzabile di 100.000 ettolitri di vino²⁹.

²⁸ D. Zanardi, *Monografia vitivinicola dell'Oltrepò Pavese*, Arti grafiche Setti e figlio, Milano 1958, pp. 68-150.

²⁹ O. Failla, *L'evoluzione della viticoltura oltrepadana: vecchi e nuovi vitigni*, in *Oltrepò Pavese. Aspetti viticoli, enologici ed economici*, a cura di A. Scienza, Logos International, Pavia 1988, p. 177.

Tab. 6. Elenco vitigni maggiormente presenti in Oltrepò Pavese nel 1985

<i>vitigno</i>	<i>superficie in ettari</i>	<i>%</i>
Barbera	2.677,71	26,65
Pinot nero	2.127,30	21,17
Croatina	2.006,71	19,97
Riesling	1.776,84	17,58
Moscato	676,98	6,74
altri vitigni	782,22	7,89
totali	10.047,76	100,00

Fonte: Maffi, *Storia di un territorio rurale*, cit., p. 198.

I vitigni di maggior importanza coprono quindi il 92,11 per cento della totalità iscritta. Il Barbera è in continua flessione a vantaggio del Pinot nero. Il considerevole calo del Croatina è invece da considerarsi temporaneo: si sta facendo strada sul mercato il vino Bonarda Doc nella versione frizzante ottenuta da uva Croatina, un vitigno che conseguentemente si trova ora al primo posto sul territorio.

A proposito invece di allevamento e di potatura (due importanti variabili nella sviluppo della viticoltura), un anno importante è il 1861, quando l'enoologo astigiano Giovanni Boschiero introduce dalla Francia il sistema Guyot. Inizialmente adottato nell'impianto di vigneti modello in un'azienda presso Asti, viene poi diffuso sia nella forma originale sia con varianti per adattarlo alle abitudini dei viticoltori³⁰.

Tuttavia, ancora per un certo periodo i viticoltori piemontesi non comprendono l'importanza del *terroir*, come emerge dalle relazioni dei giurati all'Esposizione internazionale di Vienna del 1873, in cui vi sono peraltro riferimenti all'irrazionalità della coltivazione dei vigneti e, di contro, ai segnali di miglioramento degli ultimi anni dovuti alle nuove tecnologie. In particolar modo la relazione di Boschiero sottolinea numerose criticità e cerca di incentivare la viticoltura di collina³¹. In altra sede, Boschiero insiste sul *terroir* puntando a favorire i vitigni più adatti al suolo e al clima, traendo ispirazione da una serie di informazioni sui più aggiornati sistemi di scelta dei vitigni e d'impianto dei vigneti, oltre che sulle forme d'allevamento³².

³⁰ P.L. Ghisleni, *Le coltivazioni e la tecnica agricola in Piemonte dal 1831 al 1861*, Museo nazionale del Risorgimento, Torino 1961, p. 147.

³¹ E. Balbo Bertone di Sambuy, *Vini italiani*, in *Relazioni dei giurati italiani sulla Esposizione universale di Vienna del 1873*, vol. 5, gruppo 4, Regia Stamperia, Milano 1873, pp. 22-23; G. Boschiero, *Industria dei vini in Italia*, ivi, pp. 123-126.

³² G. Boschiero, *Bevande fermentate (Classe 75)*, in *Esposizione universale del 1878 in Parigi: relazioni dei giurati italiani*, Tipografia eredi Botta, Roma 1879, pp. 61-64; G. Gay Eynard, M. Bovio, *Le*

Nell'ultimo ventennio dell'Ottocento cominciano a notarsi gli effetti positivi dei progressi della tecnica in viticoltura. Per esempio, alla fine del XIX secolo il sistema Guyot è adottato quasi all'unanimità nelle Langhe³³; e poco più tardi, nei primi trent'anni del Novecento, a questo sistema è stata convertita quasi tutta la viticoltura della zona.

In seguito, durante gli anni Sessanta e Settanta, in alcune aree si affermano anche altre forme di allevamento: Casarsa dalla cortina discendente a tralci liberi, con notevole risparmio di costi sulla gestione a verde della pianta, e Cordone speronato basso che poggia su di un cordone permanente, portato a un'altezza di circa 80-100 centimetri, sul quale si lasciano quattro o cinque speroni. Si prestano a questa forma di allevamento e potatura vitigni come il Barbera, il Merlot, il Pinot nero e il Riesling³⁴.

4. *Tecniche francesi e spumantistica italiana.* Dopo il 1861, allo sviluppo del nuovo mercato italiano si richiede anche il contributo delle aziende vinicole e le prime Esposizioni internazionali sono un importante banco di confronto, oltre che di stimolo, per la produzione e il commercio di spumanti, non ancora ai livelli qualitativi desiderati. All'Esposizione di Vienna del 1873, infatti, il già citato Boschiero dichiara che «i pochi vini spumanti italiani sono trovati inferiori a quelli di Francia, Germania e Austria, abbenché si riconosca che la materia prima non sia inferiore in Italia»³⁵. Già con l'Esposizione internazionale di Parigi del 1878, tuttavia, il marchese di Sambuy riporta un chiaro miglioramento qualitativo della produzione enologica piemontese, pur lamentando per i vini spumanti una tecnica di rifermentazione ancora carente³⁶.

Intanto, negli anni Cinquanta del XIX secolo, l'azienda dei conti Giorgi di Vistarino ha impiantato in valle Scuropasso, nella provincia di Pavia, il vitigno Pinot nero finalizzato alla produzione dello Champagne italiano e proprio a Rocca de' Giorgi inizia la vera storia italiana dello spumante classico tipo francese. Pochi anni dopo, l'ingegner Domenico Mazza di Codevilla intraprende la stessa strada; a lui si deve anche l'introduzione di una bottiglia personalizzata a tenuta di pressione specifica per lo spumante³⁷. Sempre nell'Oltrepò Pavese, ma anche grazie a importanti imprenditori piemontesi,

trasformazioni della viticoltura piemontese a seguito dell'arrivo, nel XIX secolo, di tre nemici della vite europea: dopo oidio e fillossera, la peronospora, in Il vino piemontese nell'Ottocento, cit., pp. 345-346.

³³ Maffi, *Storia di un territorio rurale*, cit., pp. 243-245; Id., *Natura docens*, cit., pp. 34-37.

³⁴ P. Donna, P. Villa, *Potatura e forma di allevamento*, in *Oltrepò Pavese*, cit., pp. 219-227.

³⁵ P. Berta, *L'apparecchio Martinotti e la storia dello spumante piemontese*, in *Il vino piemontese nell'Ottocento*, cit., pp. 364-367.

³⁶ M. Ubigli, D. Borsa, *La regia stazione enologica di Asti tra il 1800 e il 1900*, in *Il vino piemontese nell'Ottocento*, cit., pp. 290-291.

³⁷ Maffi, *Natura docens*, cit., pp. 44-46.

tra gli anni Settanta e Ottanta avviene l'affermazione definitiva dello spumante classico, utilizzando la dizione «Oltrepò Pavese Pinot nero spumante metodo classico e Martinotti». Inoltre, all'inizio del Novecento, viene costituita a Casteggio la società anonima Svic (Società vinicola italiana Casteggio): un'iniziativa che ha però vita breve a causa degli eventi bellici³⁸.

Per quanto riguarda la spumantistica piemontese, va menzionato per la sua tipicità il Moscato d'Asti. Inizialmente Moscato di Canelli, solo in un secondo tempo assume la denominazione ufficiale con cui lo conosciamo oggi. Questa la sua storia.

Carlo Gancia, imprenditore nel settore della vinificazione, dopo aver trascorso a Reims il periodo dal 1848 al 1850, ritorna in Piemonte e si stabilisce a Chivasso, dove rifonda la sua attività. Nel 1865, a Canelli, affitta una cantina che diventa nel 1889 la sede principale della ditta; in società con l'enologo Arnaldo Strucchi inizia la produzione di vini spumanti rossi amabili e di uno spumante «uso Champagne». Intorno al 1880 la ditta inizia la lavorazione del Moscato di Canelli con il metodo di rifermentazione in bottiglia: viene chiamato «Moscato-Champagne» e necessita di una tecnica particolare, oltre che di grande cura. Per rendere più facile questa lavorazione si usa tagliare il mosto di Moscato con il 10-20 per cento di vini bianchi secchi (Cortese o Pinot)³⁹.

Per quanto riguarda l'Asti spumante, esso è principalmente gestito dalle grandi società torinesi installatesi nell'Astigiano e la sua ascesa commerciale, tra fine Ottocento e inizio Novecento, non subisce grandi rallentamenti⁴⁰.

5. *Andamento del mercato vitivinicolo.* A inizio Ottocento, lo storico Giovanni Secondo De Canis nella sua *Corografia astigiana* descrive delle pregevoli uve bianche, rimarcando la prelibatezza e la buona fama dei vini ottenuti. Aggiunge: «gl'Astigiani che molto vantaggio ne traggono sono attentissimi nel provvederne tutte le città del Piemonte non solo, ma le estere altresì, essendo che grandi condotte a Pavia e a Milano ne fanno»⁴¹.

Proprio per questo, con l'interruzione dei flussi commerciali da parte del Lombardo-Veneto e l'aumento dei dazi dopo il 1818, la produzione vinicola del Piemonte e dell'Oltrepò subisce un ingente danno⁴². Bisogna aspettare

³⁸ M. Maffi, L. Nosvelli, *Storie e vini d'Oltrepò*, Edizioni Oltrepò, Voghera 2006, pp. 74-75; P. Bolfo, G. Bozzini, *Cin Cin Italia. Guida agli spumanti italiani*, Mursia, Milano 1983, pp. 70-71 e 125-145.

³⁹ Berta, *L'apparecchio Martinotti e la storia dello spumante piemontese*, cit., pp. 369-373; Bolfo, Bozzini, *Cin Cin Italia*, cit., pp. 88-93; R. Ratti, *L'Asti*, Consorzio per la tutela dell'Asti spumante, stampato presso Agv Gruppo Mondadori, Vicenza 1895, p. 18.

⁴⁰ J.P. Lozato-Giotart, *Il vigneto di Asti*, Camera di commercio di Asti, Asti 1988, pp. 246-249.

⁴¹ Gaddo, *La vite e il vino nell'Astigiano*, cit., p. 44; E. Massi, *Momenti dello sviluppo dell'Oltrepò Pavese*, Giuffrè, Milano 1967, pp. 21-23.

⁴² Maffi, *Natura docens*, cit., pp. 55-56.

gli anni Trenta di quello stesso secolo per vedere accendersi nel Regno di Sardegna il dibattito sul libero scambio, seguito da provvedimenti di liberalizzazione delle importazioni e delle esportazioni⁴³. Nel 1833 tale politica commerciale consente a una buona parte della produzione piemontese di andare a Milano: proprio nel 1833 il governo austriaco ha abbassato per l'importazione nei propri territori le tariffe doganali sui vini piemontesi⁴⁴. In seguito, fino ai primi anni Quaranta, il Piemonte è protagonista di un notevole sviluppo economico, accompagnato dall'emanazione del nuovo Codice civile (1837) e del Codice del commercio (1842).

A metà degli anni Quaranta, però, i mercati sono riportati a dimensioni regionali e le barriere doganali inasprite. La riduzione degli scambi, soprattutto con l'estero, causa il crollo dei prezzi agricoli e in particolare dei prezzi dei vini. Nel Lombardo-Veneto, il dazio sul vino di provenienza piemontese sale da 9,10 a 21,45 lire milanesi per ettolitro e, ancora una volta, le ripercussioni sulla produzione enologica piemontese sono gravi, poiché essa è per circa due terzi diretta ai mercati lombardi. Sul mercato interno segue un crollo del prezzo medio del vino di circa un terzo.

Malgrado la crisi del biennio 1846-1847, nascono le Casse di risparmio e altri istituti di credito che favoriscono gli investimenti in agricoltura. Con l'arrivo del periodo cavouriano, l'esportazione del vino torna ad avere una certa importanza: tra il 1852 e il 1858 vi è una crescita media annua del 18,60 per cento. Inoltre, proprio nel corso degli anni Cinquanta, la produzione enologica dell'Oltrepò Pavese è per la maggior parte in collina (75,53 per cento), mentre in pianura è chiaramente inferiore (21,47 per cento). La produzione di pianura è infatti dedicata soprattutto al consumo territoriale, laddove la collinare – di maggior pregio – rifornisce sia i mercati della pianura sia l'esportazione⁴⁵.

Nel 1875 ci si trova di fronte a nuovi problemi. Innanzitutto, «i vini Italiani» sono «gravati all'introduzione in alcuni degli esteri Stati di dazi differenziali secondo che *provengano* da una o da un'altra regione». La politica fiscale del governo determina ulteriori effetti negativi sull'organizzazione delle imprese vitivinicole e ostacola «la volontà di consociarsi a migliorare la produzione onde sostenere l'estera concorrenza». Questa incentrata sulla cooperazione come supporto allo sviluppo dell'industria del vino è un'occasione di dibattito presente in tutti i congressi enologici, convinti che quella sia la strada da percorrere⁴⁶.

Nel frattempo, a Canelli vengono prodotti Moscati speciali: sotto la denominazione di Moscati uso Canelli, si esportano soprattutto in Francia. Il Mo-

⁴³ Baltieri, *La vita economica nel Piemonte preunitario*, cit., pp. 137-138.

⁴⁴ H. Johnson, *Il vino. Storia, tradizioni, cultura*, Orme editori, Roma 2012, pp. 630-635.

⁴⁵ Massi, *Momenti dello sviluppo dell'Oltrepò Pavese*, cit., pp. 27-31.

⁴⁶ A. Trova, *I congressi enologici italiani nell'Ottocento*, in *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, a cura di M. Da Passano et al., vol. II, Carocci, Roma 2000, pp. 805-806.

scato appassito è invece prodotto principalmente nei circondari di Acqui e di Asti e costituisce ancora un discreto prodotto per l'esportazione, specialmente nelle Americhe. Salvatore Mondini scrive di un vino spumante tipico della regione, il Moscato, la cui produzione media annua è di circa 100.000 ettolitri, divisi fra la provincia di Alessandria e Cuneo: è esportato nelle Americhe, in Francia, Svizzera e Belgio⁴⁷.

Prima del 1895 la produzione di Moscato si aggira intorno ai 148.000 quintali, circa 109.000 ettolitri, e la quantità destinata alla spumantizzazione è costituita da circa 30.000 ettolitri. Nel 1895 la quasi totalità del prodotto è già rivolta alla produzione dello spumante per far fronte alla considerevole richiesta che «da paesi esteri si fa del vino bianco, dolce, profumato e spumeggiante, ormai noto in commercio sotto i nomi di Moscato d'Asti o Moscato di Canelli».

Nell'ultimo decennio dell'Ottocento, invece, il consumo di vino nelle città diminuisce. Solo alcuni centri mantengono un certo tenore di consumo: Torino, sui 168 litri di vino annui per abitante, e Genova, sui 141 litri. Al contrario, Milano scende a 98 litri⁴⁸. La diminuzione interna dei consumi e la difficoltà nel creare nuovi mercati vanno collegate al processo di frazionamento fondiario in collina: un attributo negativo per un'azienda agricola, causato da problemi di produttività e organizzazione che tendono a respingerla – soprattutto se di piccole dimensioni – in una realtà di autoconsumo⁴⁹.

La tab. 7 mostra la produzione di uva e di vino in generale nel Piemonte e nello specifico in provincia di Alessandria dal 1870 al 1905 (medie quinquennali in quintali e in ettolitri).

Tab. 7. Andamento della produzione di uva e vino in Piemonte, 1870-1905

anni	Piemonte		Alessandria		% Alessandria su Piemonte	
	uva q	vino hl	uva q	vino hl	uva	vino
1870-74	4.191.000	2.766.000	1.440.000	994.000	34,30	35,90
1876-81	0	0	934.000	624.000	0,00	0,00
1890-94	5.741.000	3.789.000	3.826.000	2.551.000	66,60	67,30
1901-05	6.874.000	4.537.000	3.820.000	2.522.000	55,60	55,60

Fonte: V. Rapetti, *Uomini, collina e vigneto in Piemonte, dalla metà Ottocento agli anni Trenta*, Edizioni dell'Orso, Alessandria 1984, p. 92.

⁴⁷ S. Mondini, *Produzione e commercio del vino in Italia*, Hoepli, Milano 1899, pp. 31-42.

⁴⁸ Id., *Produzione e commercio del vino in Italia*, Hoepli, Milano 1899, pp. 269-270.

⁴⁹ Rapetti, *Uomini, collina e vigneto in Piemonte*, cit., pp. 79-81.

La tab. 8 evidenzia il costante aumento produttivo di uve e relativi vini legato al forte ampliamento della superficie vitata regionale, identificabile per la quasi totalità con l'area analizzata.

Tab. 8. Prezzi medi delle uve al quintale sui mercati di Asti e Casale dal 1880 al 1920 (numeri indici dei prezzi medi, in lire costanti 1913)

	<i>Casale</i>	<i>Asti</i>	<i>Asti</i>
<i>anni</i>	<i>uve comuni</i>	<i>uve comuni</i>	<i>barbere</i>
media 1880-1885	121	122	125
media 1886-1890	117	121	123
media 1891-1895	84	82	84
media 1896-1900	103	101	98
media 1901-1905	96	91	93
media 1906-1910	79	84	75
media 1911-1915	108	0	0
media 1916-1920	113	0	0

Fonte: Rapetti, *Uomini, collina e vigneto in Piemonte*, cit., p. 128.

Tab. 9. Prezzi di alcune uve sul mercato di Asti dal 1881 al 1910 (medie quinquennali in lire contanti, al quintale)

<i>prodotti</i>	1881-1885	1886-1890	1891-1895	1896-1900	1901-1905	1906-1910
uve comuni	29,20	28,90	19,60	24,10	21,80	20,00
uve barbere	38,40	37,90	25,80	30,00	28,60	23,40

Fonte: Rapetti, *Uomini, collina e vigneto in Piemonte*, cit., p. 89.

La crisi del vino dura fino a tutto il terzo decennio del Novecento. Il prezzo medio del vino rosso si riduce del 40-45 per cento, peggiorando con la fillossera e l'avvento della Prima guerra mondiale. La situazione si aggrava a partire dal 1932 per il continuo calo del consumo interno e per le restrizioni protezionistiche di molti paesi importatori.

Dopo il 1936 i prezzi delle uve e dei vini scendono addirittura ai minimi storici. Nel Monferrato, per esempio, i vini vengono pagati mediamente 75 lire ettolitro a fronte delle 190 del 1928. La crisi del vino piemontese e oltrepadano interessa anche le uve di maggior pregio, come l'uva Moscato che sul mercato di Canelli registra un crollo dalle 148,42 lire quintale del 1928 alle 78,58 del 1934⁵⁰.

⁵⁰ Berta, Mainardi, *Storia regionale della vite e del vino*, cit., pp. 355-367; Martinelli *et al.*, *Appunti per una storia del Consorzio*, cit., p. 71.

Soltanto i vini astigiani registrano una crescita continua dopo la fine della guerra. È il caso soprattutto del Moscato, favorito dall'insediamento nella zona di importanti ditte⁵¹. Nel 1982 la superficie coltivata con Moscato bianco sale a 5.530 ettari e l'ascesa dell'Asti spumante continua fino a raggiungere nello stesso decennio i 50 milioni di bottiglie⁵².

Malgrado la riduzione delle superfici vitate in Piemonte durante gli anni Ottanta del Novecento, il vitigno Moscato bianco continua la sua crescita e arriva nel 1988 a una superficie superiore ai 9.000 ettari in coltura specializzata, favorendo una produzione di circa 70 milioni di bottiglie, ovvero il 50 per cento del vino Doc piemontese commercializzato in bottiglia in quegli anni⁵³.

Nel 1994 la superficie interessata alla produzione di uva Moscato è di 9.040 ettari. Si commercializzano 2 milioni e mezzo circa di bottiglie di Moscato d'Asti, mentre l'Asti spumante registra una vendita di circa 85 milioni di bottiglie, il 76 per cento delle quali esportate. Sulla commercializzazione incide l'avvento delle Doc introdotte negli anni Sessanta: tra il 1966 e il 1970 i vini piemontesi e oltrepadani ottengono questo riconoscimento⁵⁴.

Dagli anni Settanta, il vino piemontese sviluppa verso l'estero un volume d'affari che, in termini quantitativi, è pari al 4,4 per cento circa del totale nazionale. Questo valore comprende sia i vini ottenuti con uve locali sia i prodotti derivati da uve, mosti e vini acquisiti fuori dal territorio. Nel Basso Piemonte matura in parallelo una viticoltura di eccellenza: aziende agricole imprenditoriali che si propongono direttamente sul mercato rivolgendosi, sia in Italia sia all'estero, a canali specializzati per il commercio di vini di qualità. I Barolo e i Barbaresco fanno da traino insieme all'Asti spumante e agli altri vini regionali: Barbera, Dolcetto, Freisa e Nebbiolo tra i rossi; Arneis e Cortese tra i bianchi.

Per l'Oltrepò Pavese la commercializzazione del vino resta legata soprattutto a un mercato interno alle regioni del Nord-Ovest, caratterizzato da una vendita capillare spesso mirata al consumatore finale. Alle origini di questa tendenza vi è l'eccessivo frazionamento delle proprietà, dal quale consegue un'ancora ingente consegna di uve alle Cantine sociali. Queste, a parte La Versa, vinificano per un commercio di prodotto sfuso destinato alle grandi industrie piemontesi o a ditte commerciali del Nord-Ovest.

⁵¹ Lozato-Giotart, *Il vigneto di Asti*, cit., pp. 262-264; Ratti, *L'Asti*, cit., pp. 18 e 57-59.

⁵² Bolfo, Bozzini, *Cin Cin Italia*, cit., p. 93; Lozato-Giotart, *Il vigneto di Asti*, cit., p. 258.

⁵³ F. Cirio, *Piemonte: Professione vino, rassegna di vitivinicoltura piemontese*, Dieffe, Castelnuovo Scrvia 1988, pp. 22-23.

⁵⁴ Berta, Mainardi, *Storia regionale della vite e del vino*, cit., pp. 388-390; Maffi, *Storia di un territorio rurale*, cit., pp. 158-160 e 177-207.

6. *Conclusione.* Questa ricerca ha inteso evidenziare i cambiamenti che nel XIX e nel XX secolo contraddistinguono la viticoltura e l'enologia nel Basso Piemonte e nell'Oltrepò Pavese: due aree della penisola italiana che eccellono nella coltivazione della vite e nella produzione di vini, tanto che alcuni di questi ultimi hanno rilevanza globale per il loro pregio.

In particolar modo, si sono volute sottolineare le ingegnose capacità di adattamento di coltivatori e di imprenditori per fare fronte alle difficoltà incontrate nell'arco di duecento anni: da questioni circoscritte al territorio considerato ma non meno complesse, come le malattie fungine (oidio, peronospora) e gli attacchi parassitari da parte di insetti (fillossera) che più volte colpiscono le piante di vite nei secoli suddetti, agli ostacoli che dipendono da un quadro economico e sociale più ampio, per esempio le conseguenze dirette e indirette di emigrazioni, di politiche nazionali e internazionali, e dei due conflitti mondiali. L'analisi dei dati di produzione ha consentito inoltre di confrontare fra loro periodi molto differenti a livello sia quantitativo sia qualitativo, permettendo di seguire attraverso i decenni la scelta del vitigno più consono alle necessità del periodo e alle vicissitudini delle due aree geografiche considerate.

L'intento finale è quello di fornire nuove prospettive per l'analisi di un settore che si evolve costantemente e con intelligenti strategie, nondimeno consapevole della propria tradizione secolare: caratteristiche alla base del successo vitivinicolo di Basso Piemonte e Oltrepò Pavese.

Luca Mocarrelli e Manuel Vaquero Piñeiro

Imprenditoria vinicola nell'Italia centrale: dalla mezzadria ai mercati globali

1. *Linee di rinnovamento.* La fondazione dell'Accademia dei Georgofili a Firenze nel 1753 contribuì in maniera decisiva alla moltiplicazione di studi sulla coltivazione della vite e sulla fabbricazione del vino¹. Nel passaggio dal Sette all'Ottocento si accumulò, infatti, un'abbondante letteratura agronomica sulle problematiche riguardanti l'uva e il vino². Nonostante nel corso della prima metà del XIX secolo fosse aumentata la pubblicazione di opere scientifiche, molte di esse incentrate proprio sulla Toscana, i vini delle regioni centrali della penisola fecero il loro ingresso nel Regno d'Italia godendo di una scarsa reputazione. Inoltre a rendere la situazione ancora più problematica furono, a cavallo dell'Unificazione nazionale³, i danni generati dall'*Oidium*, perché i rimedi fino a quel momento disponibili contro la malattia che distruggeva le piante apparivano completamente inutili, privi di efficacia e incapaci di impedire la distruzione dei vigneti⁴. Solo le nuove sostanze anticrittogamiche a base di zolfo consentirono di ottenere dei concreti risultati ma per utilizzarle occorreva superare la consolidata contrarietà del mondo contadino all'impiego di tecniche che, oltre ad aumentare i costi, richiedevano di recepire le teorie degli scienziati.

Con la nascita del Regno d'Italia il quadro generale cominciò a cambiare. Seguendo il modello della Società enologica toscana costituitasi a Livorno nel

¹ P.L. Pisani, *Scienza e tecnica nella storia della vitivinicoltura toscana. Il contributo dei Georgofili*, in *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Toscana*, a cura di P. Nanni, Edizioni Polistampa, Firenze 2007, pp. 111-146.

² Z. Ciuffoletti, *Storia del vino in Toscana. Dagli Etruschi ai nostri giorni*, Edizioni Polistampa, Firenze 2000, pp. 125-128.

³ A. Cova, *Problemi tecnici ed economici della produzione di vino in Italia tra Otto e Novecento*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, Accademia economico-agraria dei Georgofili, Firenze 1988, pp. 319-337.

⁴ Ciuffoletti, *Storia del vino in Toscana*, cit., pp. 140-143; G.E. Agosteo, *La rivoluzione di Bacco a cavallo dell'Unità d'Italia. Storia della vitivinicoltura italiana all'incontro con i parassiti d'oltreoceano*, Aracne, Ariccia 2017.

1837⁵, negli anni 1870-1871 furono create delle società simili a Loreto, Perugia e Firenze⁶. Si trattava di associazioni promosse da grandi mercanti e possidenti terrieri che avevano come obiettivo la fabbricazione di vini di 'qualità'. Quella del capoluogo umbro aveva come presidente il marchese Raffaele Antinori, docente nell'università perugina, e possedeva una cantina fornita delle attrezzature necessarie per la fabbricazione di vino bianco (metodo Bordeaux, metodo Côte d'Or, metodo renano) e di vino rosso (metodo Bordeaux). Appare evidente l'intento di compiere delle vinificazioni che potessero in qualche modo avvicinarsi a quelle molto più prestigiose della Francia e persino della Germania, paesi che venivano presi a esempio⁷.

Queste società enologiche, pur avendo spesso una vita stentata a causa della cronica mancanza di capitali e di una visione commerciale troppo poco definita, hanno comunque rappresentato un primo importante segnale di cambiamento, a cui si deve aggiungere la costituzione nel 1872 del Comitato centrale ampelografico italiano. A livello provinciale cominciò la raccolta di notizie sulle varietà d'uva esistenti in ogni territorio, l'analisi dei mosti e la produzione di campioni di vino fatti con uva tratta da vitigni accertati. La commissione di Ancona, per esempio, organizzò un'esposizione ampelografica che permise di analizzare 273 campioni di uva arrivando a individuare 27 varietà di vitigni⁸. Risultava evidente come conoscere le condizioni di coltivazione della vite apparisse essenziale per promuovere l'inserimento dei vini locali nei circuiti del grande commercio nazionale e internazionale.

Anche se i meccanismi d'indagine e trasmissione delle informazioni non sempre funzionarono correttamente, queste ricerche indicavano la necessità di applicare un metodo tecnico-scientifico alla coltivazione della vite e la produzione del vino. In concreto si chiedeva agli agricoltori di inviare dei grappoli uniti a una parte del tralcio e a qualche pampano, riportando su un apposito cartellino i nomi popolari con cui erano conosciute le viti coltivate. Un aspetto, quello della nomenclatura, solo apparentemente formale perché, se si voleva rendere meno approssimativa la viticoltura, un primo grave ostacolo

⁵ *Progresso dell'industria e delle utili cognizioni*, Società degli Editori degli Annali universali delle scienze e dell'industria, Milano 1836, pp. 78-81.

⁶ M. Vaquero Piñeiro, *Storia regionale della vite e del vino in Italia, Umbria*, Volumnia, Perugia 2012, pp. 92-93; P. Storchi, *Progressi ed innovazioni nell'enologia toscana del XIX secolo*, in *Enologia italiana nel 1800*, Edizioni Oicce, Canelli 2016, pp. 111-121.

⁷ Sulle profonde differenze tra i vini francesi e italiani, L.A. Loubère, *The Red and the White: the History of Wine in France and Italy in the Nineteenth Century*, State University of New York, Albany 1978.

⁸ *La Esposizione ampelografica marchigiana-abruzzese tenuta in Ancona il settembre 1872*, Tipografia del Commercio, Ancona 1873; O. Silvestroni, *Ampelografia, vitigni e vigneti nella Marche del 1800*, in *Ampelografia italiana del 1800*, a cura di G. Mainardi e P. Berta, Edizioni Oicce, Canelli 2013, pp. 129-146; C. Vernelli, *Vite e vino nella provincia di Ancona fra tradizione e la Doc del Lacrima di Morro d'Alba*, in «Proposte e ricerche», 51, 2003, pp. 110-133 (in particolare pp. 120-121).

da superare era rappresentato proprio dalla molteplicità di nomi assegnati alle varie qualità di uva.

Gli anni Settanta dell'Ottocento appaiono dunque caratterizzati da numerose novità. Accanto a iniziative private e pubbliche destinate a imporre nuovi parametri produttivi acquistarono una crescente importanza anche le esposizioni che offrivano ai singoli produttori una concreta opportunità di entrare in contatto con un mercato nazionale e internazionale sempre più complesso e competitivo⁹. È vero che di frequente molti degli espositori, attratti dalle novità, partecipavano ai concorsi per motivi di semplice vanità e desiderio di comparire, ma non mancavano produttori e mercanti esponenti di un approccio diverso rispetto al vino¹⁰. In questo senso le esposizioni di Londra, Parigi, Vienna o Philadelphia, per citarne soltanto alcune¹¹, costituirono delle occasioni per aprirsi al mercato internazionale anche se quasi tutti gli osservatori, nazionali e stranieri, condividevano l'opinione che i vini italiani in generale, e quelli delle regioni centrali in particolare, fossero privi della sufficiente qualità. Infatti, pur in presenza di qualche nota positiva, il panorama imprenditoriale appariva dominato dalla mancanza di conoscenze enologiche e dall'impossibilità di rompere con una cultura abituata a produrre vini legati al gusto locale. Di conseguenza era ben difficile pensare di guadagnare posizioni sui mercati esteri.

Del resto anche i relatori delle memorie dell'Inchiesta agraria Jacini appaiono unanimi nel sostenere che nelle tre regioni dell'Italia centrale (Umbria, Marche e Toscana) si produceva un vino di scarsa qualità. Alla base delle numerose criticità riscontrate, si trovava innanzitutto il sistema di coltivazione praticato che utilizzava le viti maritate e le "alberate". Come è noto si trattava di una consolidata pratica agraria tipica dell'agricoltura promiscua basata sull'impiego di alberi come tutori vivi per consentire alla vite di crescere in altezza, con il risultato di avere degli appezzamenti occupati da arbusti alti e carichi di foglie che impedivano una corretta maturazione dei grappoli¹². Un altro problema che affliggeva la vitivinicoltura mezzadrile¹³ derivava dalla grande varietà di vitigni che venivano coltivati e vendemmiati alla rinfusa,

⁹ Sulle esposizioni come veicolo di modernizzazione economica, S. Onger, *Verso la modernità. I bresciani e le esposizioni industriali 1800-1915*, Franco Angeli, Milano 2010.

¹⁰ S. Magagnoli, *La globalizzazione del gusto. Esposizioni universali e prodotti alimentari*, in «Ricerche storiche», 45, 2015, pp. 41-49.

¹¹ A. Pellegrino, *L'Italia alle esposizioni universali del XIX secolo: identità nazionale e strategie comunicative*, in *Le esposizioni: propaganda e costruzione identitaria*, in «Diacronie. Studi di Storia contemporanea», 29, 6, 2014, pp. 1-20.

¹² Vaquero Piñeiro, *Storia regionale della vite*, cit., pp. 111-113.

¹³ Sul contratto di mezzadria si veda il classico G. Giorgetti, *Contadini e proprietari nell'Italia moderna*, Einaudi, Torino 1974; per un confronto europeo, G. Biagioli, *Mezzadria, métayage, masoveria. Un contratto di colonia parziaria e le sue interpretazioni tra Italia, Francia e Catalogna*, in «Proposte e ricerche», 71, 2013, pp. 5-30.

una realtà che di fatto impediva di ottenere dei vini tipici e costanti¹⁴. Il tutto in presenza di sistemi arretrati nella fermentazione e conservazione dei mosti che si traduceva nell'ottenimento di vini aspri, suscettibili di diventare aceto con estrema facilità, con dei sapori sgradevoli anche a causa dell'impiego di tini pieni di muffe.

La conseguenza più evidente di questo panorama era che, ancora negli anni Ottanta, in Umbria, ma anche in Toscana e nelle Marche, le vigne basse rappresentavano una vera e propria rarità. Nella provincia di Ancona per esempio, a fronte di 23.354 ettari vitati a coltura promiscua, i vigneti specializzati occupavano appena 432 ettari¹⁵, a conferma del peso della tradizione, pur in presenza di raccolti abbondanti e di uve di eccellente qualità. Negli anni Ottanta del XIX secolo le tre regioni qui prese in esame producevano infatti oltre 5,6 milioni di ettolitri di vino, circa il 15 per cento della produzione nazionale (tabb. 1 e 2). Va precisato però che si tratta di dati piuttosto approssimativi in quanto le stime a disposizione per questi anni non sono pienamente attendibili. Quel che è certo comunque è l'evidente distanza che separava le esportazioni di vino italiano, che ammontavano ad appena 300.000 ettolitri¹⁶, da quelle francesi che erano dieci volte superiori attestandosi sui tre milioni di ettolitri.

2. *La nascita dell'imprenditoria enologica*. Nonostante il quadro generale appaia largamente dominato dal peso di una vitivinicoltura poco dinamica e dalla forza di una lunga serie di fattori che ostacolavano qualsiasi tentativo d' incisivo cambiamento, si deve dire che nel corso degli ultimi decenni del XIX secolo nelle regioni del Centro d'Italia cominciò a prendere forma il mito del vino toscano, in concreto del Chianti¹⁷. Un'operazione di successo realizzata dal marchese Bettino Ricasoli, figura eminente di una nuova classe di intraprendenti proprietari rurali¹⁸, attenti alla modernizzazione agraria anche in vista della realizzazione di prodotti, come il vino, adatti all'esportazione e al gusto di una clientela internazionale. Non va neppure dimenticato che la fortunata storia del Chianti appare indissolubilmente legata sia al fascino esercitato da Firenze quale culla del Rinascimento, sia alla traiettoria politica

¹⁴ Vernelli, *Vite e vino*, cit., pp. 116-117.

¹⁵ Ivi, p. 127.

¹⁶ Sulle esportazioni agricole italiane si veda G. Federico, *Oltre frontiera: l'agricoltura italiana e il mercato internazionale fra Otto e Novecento*, in *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, vol. III, *Mercati e istituzioni*, a cura di P. Bevilacqua, Marsilio, Venezia 1992, pp. 189-222.

¹⁷ B. Nesto, F. Di Savino, *Chianti Classico. The Search for Tuscany's Noblest Wine*, University of California Press, Oakland 2016, pp. 21-35.

¹⁸ G. Biagioli, *Il modello del proprietario imprenditore nella Toscana dell'Ottocento: Bettino Ricasoli. Il patrimonio, le fattorie*, Olschki, Firenze 2000.

del nobile toscano, Primo ministro del governo nazionale dal 12 giugno 1861 al 3 marzo 1862 e poi ancora dal 20 agosto 1866 al 10 aprile 1867. Circostanze che contribuirono a far crescere tra i gruppi dirigenti della giovane Italia unificata la consapevolezza che il paese, anche per questioni di prestigio, doveva avere il suo buon vino, da offrire agli ospiti stranieri nei banchetti e ricevimenti ufficiali.

Seguendo i passi del marchese Vittorio degli Albizi il quale, dopo lunghi soggiorni in Borgogna, aveva intrapreso un'energica azione di sperimentazione enologica nelle sue fattorie di Pomino e di Nipozzano, poi passate ai Frescobaldi¹⁹, anche Bettino Ricasoli, guidato dalla fede nel rinnovamento tecnico e scientifico dell'agricoltura, trasformò il suo castello toscano di Brolio in un laboratorio enologico per realizzare il Chianti, presentato come il vero «vino perfetto italiano»²⁰. Grazie ai risultati raggiunti da Bettino Ricasoli, iniziò la fortunata traiettoria del «vino toscano» e seppur non tutti potessero raggiungere i livelli del Chianti di Brolio, aumentò l'interesse per i vini da pasto accreditati. Finalmente tra i contadini e i proprietari cominciò a essere abbandonata la consuetudine di svendere vini per mancanza di domanda²¹. Sulla scia dei successi di Vittorio degli Albizi, di Bettino Ricasoli, ma anche di altre famiglie nobili, come gli Antinori, in Toscana nacquero le prime case commerciali rivolte alla vendita di vino all'estero. A Rufina²², Cesare Caselli nel 1870 costituì una società per la vendita di vino e olio. Egli non lo produceva ma lo acquistava nei comuni del circondario per poi «governarlo» e ottenere dei tipi costanti. Aveva due negozi fuori dalla Toscana, uno a Roma e un altro a Genova, e all'estero vendeva prevalentemente nelle due Americhe, in Germania, nel Belgio e in Francia²³. Negli stessi anni a Pontassieve iniziarono le attività di altre due società, la Luigi Laborel & Melini e la Ilario & Leopoldo Ruffino²⁴. La Laborel & Melini introdusse in Lombardia il caratteristico fiasco toscano, studiato appositamente per poter trarre il massimo vantaggio dal trasporto ferroviario, e insieme alle case Cinzano Francesco di Torino,

¹⁹ Storchi, *Progressi ed innovazioni*, cit., p. 118.

²⁰ Z. Ciuffoletti, *Alla ricerca del «vino perfetto». Il Chianti del barone di Brolio. Ricasoli e il Risorgimento vitivinicolo italiano*, Olschki, Firenze 2009.

²¹ S. Kovatz, *The Geography of Quality Wine in United Italy Areas and Producers*, in *Typicality in History. Tradition, Innovation and Terroir*, a cura di G. Ceccarelli, A. Grandi e S. Magagnoli, Peter Lang, Brussels 2013, pp. 305-321; E. Vannuccini, *L'avvenire del vino italiano e del vino toscano. Metodo più atto e più pronto a creare il vino tipo uniforme e costante e mezzo di ridurre molti vini italiani a tipo di vino toscano*, G. Pellas, Firenze 1884, pp. 70-73.

²² R. Bandinelli et al., *Storia e ampelografia del territorio del Chianti Rufina*, All'Insegna del Giglio, Firenze 2012.

²³ *Annali di agricoltura 1889. Concorso a premi per vini da pasto*, Tip. eredi Botta, Roma 1890, pp. 37-43.

²⁴ Ciuffoletti, *Storia del vino in Toscana*, cit., p. 174. La società Chianti-Ruffino nel 1911 passò al gruppo dei fratelli Folonari di Brescia; E. Zanotti, *I Folonari. Un'antica storia di vini e banche*, Ugo Mursia, Milano 2015.

Scala Giuseppe di Napoli e Cirio & C. di Torino partecipò alla creazione di una società per l'apertura e gestione a Londra di «un vasto emporio per la vendita dei vini e delle conserve nazionali»²⁵.

Trovarono modo di svilupparsi delle nuove vie tese alla commercializzazione dei rinomati vini toscani: dalla singolare e fortunata forma del fiasco impagliato del Chianti, all'apertura di ristoranti dove si proponevano i vini abbinati alla giusta pietanza²⁶, dai legami con le compagnie di navigazione, come nel caso della pisana Salvadori che, attraverso la compagnia Florio, esportava il vino toscano in Inghilterra, India, Egitto e Nord America, alla scelta di puntare, come fecero i conti Spalletti di Pistoia, sullo smercio negli stabilimenti termali²⁷. Grazie a queste trasformazioni la Toscana risultava, già agli inizi del XX secolo, una realtà vinicola in fase ascendente e lo conferma il fatto che apparvero, nel 1902, le prime guide dedicate al rapporto tra vino e percorsi stradali²⁸, vere e proprie antesignane dei moderni prodotti editoriali per la pratica del turismo eno-gastronomico.

Un altro importante segnale di cambiamento fu l'incremento delle esportazioni estere, come attestano le spedizioni di vino toscano verso gli Stati Uniti e l'Argentina²⁹. Tra il 1897 e il 1901 dalla Toscana partirono per l'estero 3.847.900 fiaschi per un valore totale di 5.882.640 lire³⁰. Il vino commercializzato fuori dai confini nazionali riceveva genericamente il nome di «Chianti» ma in realtà si trattava di una semplificazione, in quanto la commercializzazione riguardava altre varietà di vino toscano (Montepulciano, Rufina, Nipozzano, Carmignano). In ogni caso e a prescindere dal fatto che il Chianti veniva riconosciuto come il «vino toscano superiore», i lunghi viaggi marittimi contribuivano, paradossalmente, in maniera decisiva a migliorare la qualità del vino, accelerando il suo invecchiamento e conferendogli inoltre robustezza e consistenza nel sapore. Pur godendo di fama e reputazione, il vino toscano dovette però adeguarsi alle regole e alle condizioni imperanti nei mercati di destinazione. Infatti, negli Stati Uniti, oltre a subire le conseguenze negative

²⁵ Ivi, p. 48.

²⁶ Nel 1891 venne pubblicata *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* del toscano Pellegrino Artusi, opera considerata il punto di partenza della cucina nazionale italiana. P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di Piero Camporesi, Einaudi, Torino 1970.

²⁷ Z. Ciuffoletti, *Dall'Unità d'Italia alla metà del Novecento*, in *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Toscana*, cit., p. 99.

²⁸ E. Ottavi, A. Marescalchi, *Guida vinicola della Toscana: illustrata con carte stradali*, C. Cassone, Casale 1902 [ed. a cura di A. Zanotto, Pacini, Pisa 2003].

²⁹ P. Trentin, *Manuale del negoziante di vini italiani nell'Argentina: esportare dall'Italia, importatore nell'Argentina, rivenditore all'ingrosso e al minuto*, Tipografia Elzeviriana di P. Tonini, Buenos Aires 1895; T. Chiaromonte, *Il commercio dei vini nella Repubblica argentina nel decennio 1895-1904. Istruzioni e consigli agli esportatori italiani*, Tipografia nazionale G. Bertero e C., Roma 1906.

³⁰ P. Trentin, *Piccola enografia italiana in rapporto colla esportazione*, Barbera, Firenze 1903, p. 212.

della propaganda proibizionistica che in alcuni stati cominciava a imporre dei limiti al consumo delle bevande alcoliche³¹, il vino doveva rispettare le norme imposte dal *Pure Food and Drugs Act* (1906) in tema di sostanze dannose per la salute delle persone e commercializzazione dei prodotti alimentari³². In base alla legislazione americana era obbligatorio indicare sull'etichetta delle bottiglie che si trattava di una bevanda contenente anidride solforosa, pur nelle dosi previste dalla legge; si trattava di un adempimento volto a garantire la qualità degli alimenti che di certo non incoraggiava l'acquisto delle bevande alcoliche, in particolare il Chianti piuttosto robusto e tannico.

Per rientrare nei parametri richiesti, il Chianti, come in generale tutti i vini europei, doveva ridurre il tasso alcolico a un massimo del 12 per cento allo stesso tempo che bisognava adeguarsi al gusto del paese in quanto i clienti degli Stati Uniti prediligevano i vini morbidi, poco austeri, gradevoli al palato³³. Va da sé che se da un lato tali normative non agevolavano le esportazioni di vino italiano negli Stati Uniti, dall'altro ebbero come conseguenza positiva il fatto che i produttori italiani di vino, per rispettare le leggi di altri paesi in materia di salute e d'igiene dei cibi, dovettero imparare a produrre vini più bevibili e a tenere sotto controllo la qualità del prodotto imbottigliato. Perciò in Italia, pur trattandosi di un processo che ancora riguardava un numero ridotto di operatori, cominciò ad affermarsi un settore vitivinicolo attento alle mode e al linguaggio innovativo della pubblicità³⁴ che ben presto si differenziò dalle poco qualificate esportazioni di vino sfuso³⁵.

Le importanti novità provenienti dalla Toscana si diffusero ben presto nella limitrofa Umbria, dove già prima dalla fine del XIX secolo tra i produttori più innovativi si affermò la fabbricazione di vino «all'uso toscano»³⁶. Stimoli colti da Militone Moretti di Piegaro, proprio sulla linea di confine tra l'Umbria e la Toscana, che vendeva a Zurigo, Milano e Roma un vino rosso «tipo Chianti» con il nome di Corvignano³⁷. Le vigne di Moretti erano distribuite tra i comuni di Piegaro, Panicale, Chiusi e Castiglione del Lago e le viti pro-

³¹ G. Hames, *Alcohol in World. History*, Routledge, London-New York 2012.

³² J.J. Rumbarger, *Profits, Power, and Prohibition: American Alcohol Reform and the Industrializing of America 1800-1930*, State University of New York Press, Albany 1989.

³³ E. Ottavi, *Vademecum del commerciante di uve e di vini italiani*, C. Cassone, Casale 1911, p. 313.

³⁴ M. Vaquero Piñeiro, *La réclame enologica e l'immagine del paesaggio italiano tra XIX e XX secolo / The wine réclame and the image of the Italian landscape between the nineteenth and twentieth century*, in *Delli aspetti de paesi. Vecchi e nuovi media per l'immagine del paesaggio. Parte II. Descrivere, narrare e comunicare il paesaggio. L'età contemporanea*, a cura di A. Berrino e A. Buccaro, Cirice, Napoli, 2016, pp. 1231-1241.

³⁵ F. Chiapparino, *Tra polverizzazione e concentrazione. L'industria alimentare tra l'Unità al periodo tra le due guerre*, in *Annali della Storia d'Italia. Storia dell'alimentazione*, a cura di A. De Bernardi e A. Varni, Einaudi, Torino 1998, p. 235.

³⁶ N. Passerini, *Il governo del vino: come si pratica in Toscana*, C. Cassone, Casale 1916.

³⁷ Vaquero Piñeiro, *Umbria*, cit., p. 150.

venivano da Castellina in Chianti. Nella zona di Piegaro, l'influsso toscano si spiega anche per l'assidua presenza di mercanti provenienti dalla Toscana, che si rivolgevano alla locale vetreria per l'acquisto di fiaschi in vetro, impagliati dalle donne della cittadina umbra con la paglia lacustre raccolta nel vicino lago Trasimeno. Così si crearono le condizioni per la costituzione di un primo nucleo di imprenditoria vitivinicola in Umbria. Quando nel 1886 il ministero di Agricoltura, Industria e Commercio organizzò un concorso a premi riservato alle migliori aziende agrarie della provincia dell'Umbria, nelle numerose memorie redatte per l'occasione apparve chiaro il consolidamento del modello toscano di privilegiare i vini rossi da pasto. In merito non va dimenticato che nell'Umbria di fine Ottocento predominava nettamente la produzione di vini bianchi tendenzialmente dolci, ma la confinante Toscana rappresentava uno stimolante esempio da seguire pur introducendo concreti elementi di innovazione.

Tra i moderni vitivinicoltori umbri vanno citati i conti Zeffirino ed Eugenio Faina. Alle loro aziende di Collelungo e di San Venanzo fu conferito un assetto fondiario analogo a quello che caratterizzava le fattorie del barone Bettino Ricasoli, sostituendo gli alberi vitati con vigne basse e vigneti specializzati destinati alla coltivazione di Sangiovese, Malvasia e Canaiolo, i tre vitigni alla base del Chianti³⁸. Un'altra figura di rilevante importanza per la modernizzazione dell'enologia umbra fu l'ingegnere di origine piemontese Michelangelo Bonelli, che nel 1894 prese la direzione dell'azienda San Valentino, alle porte di Marsciano dove, oltre ai sicuri Sangiovese e Trebbiano, introdusse vitigni settentrionali quali la Barbera, il Malbec e il Dolcetto per le uve a bacca nera e il Sauvignon e il Riesling per le uve a bacca bianca³⁹.

Accanto alle figure appena ricordate, un altro nome di spicco fu quello del principe romano Ugo Boncompagni Ludovisi, che negli anni Ottanta acquistò la tenuta di Scacciadiavoli, poco distante da Montefalco. Impiantò un'azienda vitivinicola con una capacità produttiva tra i 2.000 e i 3.500 ettolitri e fortemente innovativa, a cominciare dalla cantina che, discostandosi da quelle tradizionali scavate in grotta o ricavate nelle fondamenta di qualche edificio monumentale, fu costruita imitando modelli edilizi francesi. Anche il suo interno provocava ammirazione: il complesso era diviso in quattro piani, di cui

³⁸ L. Monaldi, *Il vino di Collelungo ossia il presente e l'avvenire dell'industria enologica dell'Umbria*, Tipografia fratelli Cherardi, Forlì 1881; Id., *Le vigne ed i vini della fattoria di Collelungo (Perugia) del conte Zeffirino Faina al concorso agrario regionale di Arezzo nel settembre 1882*, Tipografia Bartelli, Padova 1882; E. Faina, *La tenuta di S. Venanzio nell'Umbria. Venticinque anni di lavoro in un vasto possesso di montagna*, Tipografia Camera dei deputati, Roma 1899.

³⁹ *Monografia delle tenute di S. Valentino e Monte Castello*, Unione tipografica cooperativa, Perugia 1899. Su Michelangelo Bonelli, G. Nenci, *Proprietari e contadini nell'Umbria mezzadrile*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. L'Umbria*, a cura di R. Covino e G. Gallo, Einaudi, Torino 1989, pp. 213-214.

uno interrato, e a sorreggere i solai era una trabeazione in ghisa. L'uva era trasportata mediante carrelli che scorrevano su binari fino alle bascule che servivano alla pesatura; le uve erano poi inviate alle pigiatrici poste sopra le bocche dei tini. Dopo la fermentazione nei tini, il mosto scendeva fino al terzo piano, riservato alle botti. Lo stabilimento era fornito di pompe travasatrici, di filtri Krauss, di numerosi torchi e di una caldaia che consentiva di pulire i vasi con il vapore⁴⁰. Insomma, l'azienda del principe Boncompagni era «corredata di tutte le macchine e recipienti più perfetti» e produceva dell'eccellente vino rosso fino da pasto che, oltre a meritare molteplici premi, fu oggetto di «progressiva e diffusa esportazione su vasta scala in America, in Africa e nell'estremo Oriente asiatico»⁴¹.

Nel 1901, la produzione di vino nelle tre regioni centrali dell'Italia superò gli otto milioni di ettolitri e simili livelli di produzione rimasero stabilizzati fino alla Prima guerra mondiale (tabb. 1 e 2), con una tendenza alla crescita ancora ben evidente agli inizi degli anni Venti, quando il vino toscano, umbro e marchigiano rappresentava il 21 per cento della produzione nazionale, il valore più alto mai raggiunto. Tuttavia la produzione di uva in coltura specializzata continuava a essere troppo bassa: nel 1919 la vitivinicoltura specializzata in Toscana occupava una superficie di 2.500 ettari per una produzione di 80.000 quintali di uva⁴².

3. *Gli anni Trenta: delimitare le zone di produzione.* Nel 1900 fu promulgata in Italia la prima legge organica sulle frodi vinicole⁴³. Si trattava di un'importante iniziativa legislativa che sul terreno delle norme contribuiva a segnare un radicale distanziamento dal passato⁴⁴. Contemporaneamente e in seguito alla convenzione di Madrid del 1891 sui marchi di fabbrica e di commercio, anche in Italia si aprì il dibattito sulla tutela dei vini tipici e ancora una volta fu l'area chiantigiana a porsi alla guida del cambiamento. Nel 1902 infatti si costituì un'Associazione per diffondere il commercio del Chianti mentre nel 1903 vide la luce un Sindacato enologico cooperativo del Chianti⁴⁵. Bisogna però attendere il d.l. del 7 marzo 1924, convertito in legge

⁴⁰ Sull'importante ruolo svolto dal rinnovamento tecnologico nello sviluppo della moderna vitivinicoltura, I. Tattersall, R. Desalle, *A Natural History of Wine*, Yale University Press, New Haven-London 2015, pp. 196-214.

⁴¹ Vaquero Piñeiro, *Umbria*, cit., pp. 136-138.

⁴² *Annuario statistico italiano. Anni 1919-1921*, Ministero dell'Economia nazionale, Roma 1925, p. 219.

⁴³ Si veda A. Lonni, *Dall'alterazione all'adulterazione: le sofisticazioni alimentari nella storia industriale*, in *Storia d'Italia. Annali 13*, cit., pp. 567-584.

⁴⁴ A. Piccinini, *L'industria alimentare*, in *L'Italia agricola nel XX secolo. Storia e scenari*, a cura della Società italiana degli agricoltori, Meridiana libri, Corigliano Calabro 2000, p. 518.

⁴⁵ Ciuffoletti, *Dall'unità d'Italia*, cit., p. 103.

il 18 marzo 1926, per assistere a un primo passo significativo perché, pur tra polemiche e pareri contrastanti, la normativa introdusse che la tipicità dei vini andava difesa attraverso la fondazione di consorzi⁴⁶. Uno dei primi a essere fondato fu precisamente quello del Chianti⁴⁷. Ma un consorzio serviva a poco in assenza di una delimitazione precisa delle aree di produzione.

Nel 1932 l'*Office international de la vigne e du vin* indicò nella produzione di vini tipici una delle strategie da seguire al fine di risollevare le sorti del settore che conosceva gli effetti negativi della fase depressiva dell'economia mondiale⁴⁸. Nel contesto delle indicazioni provenienti dall'organismo internazionale e allo stesso tempo che in Francia nasceva il *Comité National des Appellations d'Origine*⁴⁹, in Italia una commissione ministeriale, anche al fine di sradicare le contraffazioni e le truffe commerciali, definì con precisione i confini della zona del Chianti e degli altri vini tipici toscani (Montalbano, Colli fiorentini, Rufina, Colli senesi, Colli aretini, Colline pisane, Nobile di Montepulciano, Elba)⁵⁰. Al tempo stesso la commissione cercò di affrontare altre delicate questioni come la scelta tra la creazione di un unico consorzio o la formazione di consorzi separati, oppure le norme da adottare per il nome e il marchio degli enti consortili.

Tali normative riguardavano soltanto la Toscana ma anche l'Umbria, essendo applicate al vino di Orvieto. Infatti, anche se non fu accettata la richiesta avanzata da sei produttori di Orvieto di costituire un consorzio per la difesa del vino originario di quel territorio, il governo nel 1931 delimitò geograficamente il territorio di origine del vino tipico "Orvieto"⁵¹. Va però precisato che, nonostante l'esperienza del Chianti potesse rappresentare un modello da applicare ad altre realtà geografiche, la spinosa questione delle denominazioni vinicole rimase per lungo tempo senza una precisa soluzione, non solo per la decisa opposizione dei produttori di vini da taglio, ma anche perché il quadro normativo appariva pieno di ambiguità e confusione a causa dell'adozione di diversi, e spesso contraddittori, provvedimenti tendenti a regolamentare la nascita dei vini tipici.

⁴⁶ A. Di Gerardo, *I vini tipici d'Italia*, Francesco Battiato editore, Catania 1929, p. 74.

⁴⁷ L. Mocarelli, *The long struggle for the Chianti Denomination. Quality versus Quantity*, in *Typicality in History*, cit., pp. 323-340.

⁴⁸ Piccinini, *L'industria alimentare*, cit., p. 518.

⁴⁹ F. Humbert, *La naissance du système des Aoc: étude sur la mise en place du Comité National des Appellations d'Origine (1935-1938)*, in *Territoires et terroirs du vin du XVIII^e au XXI^e siècles. Approche internationale d'une construction historique*, a cura di S. Wolikow e O. Jacquet, Editions Universitaires de Dijon, Dijon 2011, pp. 315-335. Per la legge precedente del 1919 si veda G. Trimaillé, *La loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine et la difficile définition des «usages locaux, loyaux et constants»*, ivi, pp. 135-144.

⁵⁰ *Per la tutela del Chianti e degli altri vini tipici Toscani. Relazione della commissione interministeriale per la delimitazione del territorio del vino Chianti*, Tipografia Antonio Brunelli, Roma 1932.

⁵¹ Vaquero Piñeiro, *Umbria*, cit., pp. 186-187.

Questa prima stagione di provvedimenti legislativi andò di pari passo con una sostanziale stagnazione del settore nell'Italia centrale. Del resto la politica agraria del fascismo non favoriva lo sviluppo della vitivinicoltura specializzata⁵². La pressione martellante del regime per destinare sforzi e risorse all'incremento della produzione cerealicola contribuì notevolmente al ridimensionamento della coltivazione della vite, penalizzata inoltre dalla caduta delle esportazioni e dei prezzi⁵³; inoltre la politica autarchica determinò una radicale contrazione nell'accesso alle sostanze chimiche imprescindibili per combattere la fillossera e le altre malattie delle piante. Per tutta questa serie di ragioni nel corso degli anni Trenta si verificò un vistoso depauperamento del patrimonio vitivinicolo fino a fargli perdere molti dei traguardi raggiunti nei decenni precedenti. Di certo allo sviluppo della vitivinicoltura di qualità non giovò, tanto meno, l'irrigidimento delle condizioni contrattuali imposte dal contratto di mezzadria⁵⁴ che indusse i contadini ad abbandonare la fabbricazione di buon vino con le "uve del padrone". Quindi in termini quantitativi gli anni Trenta si aprirono con un crollo del 40 per cento nella produzione, solo in parte recuperato nei decenni successivi.

4. *1945-2000: dalla tradizione alla tipicità.* All'indomani della Seconda guerra mondiale la vitivinicoltura italiana, così come quella delle tre regioni centrali, appariva in ginocchio. Tuttavia nel giro di pochi anni la produzione tornò a livelli molto alti, generando dei forti squilibri sul lato dell'offerta, decisamente eccessiva rispetto al consumo, con il risultato che i vini, venduti senza invecchiamento e cure particolari, spuntavano dei prezzi troppo bassi⁵⁵. L'unico vino che continuava a godere di una buona reputazione era il Chianti ma, in mancanza di una precisa normativa sulle aree di produzione, qualsiasi vino imbottigliato nel classico fiasco impaginato meritava tale denominazione. Questo era il risultato della persistente assenza, anche per il continuo presentarsi di veti incrociati, di un preciso orientamento legislativo e ciò non favoriva l'emergere di una diffusa imprenditorialità moderna. Lo conferma sia che i produttori continuavano a essere troppo piccoli e poco attrezzati per il commercio sia che le esportazioni rimanevano molto ridotte, neppure un milione di ettolitri nel 1951. Inoltre nelle regioni centrali della penisola c'era

⁵² M. Scardozi, L. La Penna, *Note sulle campagne umbre dall'avvento del fascismo agli anni Trenta*, in *Politica e società in Italia dal fascismo alla resistenza. Problemi di storia nazionale e storia umbra*, a cura di G. Nenci, il Mulino, Bologna 1978, pp. 197-225.

⁵³ G. Fabiani, *Agricoltura-mondo. La storia contemporanea e gli scenari futuri*, Donzelli, Roma 2015, pp. 139-140.

⁵⁴ G. Nenci, *Proprietari e contadini nell'Umbria mezzadrile*, in *L'Umbria*, cit.

⁵⁵ Per gli anni 1945-1960 sono stati utilizzati i dati e le considerazioni contenuti negli *Annuari dell'agricoltura* Inea.

un altro fattore che metteva a rischio la tenuta del settore vitivinicolo, vale a dire l'abbandono delle zone di collina da parte dei contadini, attratti dai redditi più alti e dalle migliori condizioni di vita presenti nelle città di pianura⁵⁶.

Il fenomeno dello spopolamento colpiva in particolare la regione vitivinicola più importante, quella del Chianti, e di conseguenza appariva sempre più improcrastinabile la difesa della vite in collina attraverso misure tendenti alla valorizzazione dei vini tipici di pregio. Tuttavia gli sforzi legislativi condotti negli anni Cinquanta per arrivare a una normativa nazionale in materia di denominazione di origine e provenienza dei vini non riusciva a trovare un contesto politico favorevole, per cui a metà secolo il settore fluttuava annualmente in funzione delle condizioni del clima e della vendemmia e continuava a essere privo di regole relative ai livelli produttivi da rispettare per i vini di pregio. Le uniche note positive in un depressivo contesto provenivano dalla crescita delle cantine sociali.

Pur in un panorama costellato da molti limiti, il primo censimento generale dell'agricoltura (1961)⁵⁷ consente di cogliere il progressivo consolidamento del vigneto specializzato, in particolare in Toscana dove negli anni Sessanta del XX secolo risultavano presenti 63.464 aziende per un totale di 32.452 ettari; tendenza riscontrabile, seppure in misura minore, nelle Marche⁵⁸, con 39.682 aziende e 8.953 ettari, e in Umbria, dove si contavano 7.123 aziende e 3.711 ettari. È importante osservare che si trattava di aziende piccole e piccolissime: la superficie media era di poco superiore al mezzo ettaro in Toscana e Umbria e addirittura di 0,2 ettari nelle Marche. Una situazione destinata a conoscere un decisivo rafforzamento dopo la promulgazione della legge del 2 giugno 1961 relativa al piano quinquennale per lo sviluppo dell'agricoltura, che intendeva tra l'altro promuovere il passaggio dalle colture promiscue o sparse a quelle specializzate⁵⁹.

Questi stimoli in direzione del rinnovamento conobbero una decisiva accelerazione dopo la legge n. 930 del 12 luglio 1963 che finalmente istituiva anche in Italia le Doc⁶⁰. A conferma di come i tempi per un simile provvedimento fossero ormai abbondantemente maturi sta il riconoscimento nel 1966 della Vernaccia di San Gimignano, del Brunello di Montalcino, del Nobile di

⁵⁶ A. Tappi, *La terra è troppo bassa. La fine della mezzadria nella provincia di Perugia*, in «Proposte e ricerche», 71, 2013, pp. 104-121.

⁵⁷ 1° censimento generale dell'agricoltura. 15 aprile 1961, vol. III, *Coltivazioni*, Istat, Roma 1966, pp. 230-239.

⁵⁸ Particolarmente interessata al fenomeno dello sviluppo del vigneto fu la provincia di Ascoli Piceno; C. Zaccchia, *Il quadro economico regionale dal dopoguerra a oggi*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. Le Marche*, a cura di S. Anselmi, Einaudi, Torino 1987, pp. 395-423.

⁵⁹ H. Desplanques, *Campagne ombre. Contributo allo studio di paesaggi rurali dell'Italia centrale*, Quattroemme, Perugia 2006, p. 744.

⁶⁰ R. Pazzagli, *Agricoltura*, in *Guida all'Italia contemporanea 1861-1997*, vol. I, *Risorse e strutture economiche*, a cura di M. Firpo, N. Tranfaglia e P.G. Zunino, Garzanti, Milano 1998, p. 189.

Montepulciano e del Bianco di Pitigliano, seguiti l'anno successivo dal Chianti⁶¹. Ma gli effetti della legge sulle Doc riguardano anche l'Umbria, con il riconoscimento del Torgiano nel 1968, dell'Orvieto nel 1971 e del Trasimeno nel 1972, e le Marche, dove nel giro di pochi anni, tra il 1967 e il 1975, si registra una vera e propria esplosione di vini Doc (Verdicchio di Matelica, Rosso piceno, Colli maceratesi, Verdicchio di Colli di Jesi, Bianco del Metauro, Colli pesaresi). Si trattava di una performance che appariva impensabile fino a pochi anni prima e molto significativa nel contesto di uno sviluppo territoriale che a partire dalla seconda metà del XX secolo poteva contare anche su una politica agraria comunitaria concepita in chiave di stimolo alla modernizzazione sotto l'ombrello di una forte politica protezionistica⁶².

In questo senso appare significativo quanto accaduto in Umbria e nelle Marche dove in pochi anni si materializzò l'arretramento del vino tradizionale, la bevanda più o meno annacquata realizzata per il consumo personale. Era infatti chiaro che tra i requisiti fondamentali del viticoltore moderno, colto e istruito come accadeva nella mitica California⁶³, figuravano ormai a pieno titolo, accanto alle competenze tecniche, la capacità commerciale e di marketing, indispensabile per vincere le diffidenze locali e soprattutto l'agguerrita concorrenza delle altre regioni, ricche di una più consolidata tradizione. Arrivare per ultimi, se osserviamo la tendenza dell'area umbro-marchigiana, poteva anche essere un vantaggio ma solo a condizione di imparare velocemente, soprattutto nell'ambito delle strategie comunicative. Solo così i vini umbri e marchigiani, spie di un mondo rurale in procinto di subire un radicale cambiamento, potevano sperare di guadagnare in capacità concorrenziale rispetto ai più famosi prodotti toscani o piemontesi.

Il consolidamento della vitivinicoltura specializzata nelle regioni centrali ha portato con sé la progressiva scomparsa del paesaggio agrario creato dalla mezzadria⁶⁴, ma anche una forte contrazione dei livelli produttivi di vino: un -42 per cento tra il 1979 e il 1994, con una tendenza alla riduzione consolidatasi nel corso dei primi due decenni del XXI secolo (tab. 1). Di fatto in poco più di tre decenni, anche mediante numerose operazioni di reimpianto dei vigneti, si è passati da una viticoltura intensiva e familiare a un'altra di reddito ampiamente meccanizzata e organizzata in funzione della domanda dei mercati. L'indicatore più evidente al riguardo è la crescita del vigneto spe-

⁶¹ Barzagli, *La situazione produttiva*, in *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Toscana*, cit., pp. 589-607.

⁶² A. Marinelli, *Politica agricola nazionale, comunitaria e globale*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, vol. III, *L'età contemporanea*, t. II, *Sviluppo recente e prospettive*, a cura di F. Scaramuzzi e P. Nanni, Edizioni Polistampa, Firenze 2002, pp. 197-223; Fabiani, *Agricoltura-mondo*, cit., pp. 179-212.

⁶³ A. Soldati, *Vino al vino. Alla ricerca dei vini genuini*, Oscar Mondadori, Milano 2011, p. 577.

⁶⁴ L. Bartolotti, *L'evoluzione del territorio*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. La Toscana*, a cura di G. Mori, Einaudi, Torino 1986, p. 806.

cializzato, particolarmente significativa in Umbria, che partiva dal livello più basso. Nel caso di questa regione, nel periodo 1970-1990, gli ettari occupati da vigneti specializzati salirono a 23.238 (+494 per cento). Ma l'incremento si osserva anche in Toscana, dove nel corso di questo ventennio si sono raggiunti i 125.006 ettari di vigneto specializzato (+272 per cento), e, in misura leggermente più contenuta, nelle Marche, dove si è arrivati a 28.557 ettari (+142 per cento)⁶⁵. Siamo in presenza di numeri e percentuali che fanno capire quanto sul finire del XX secolo, nel contesto di un generale riposizionamento socio-economico dell'agricoltura e di un progressivo affievolirsi della "questione agraria", le regioni italiane di tradizione mezzadrile abbiano saputo trovare nello sviluppo della vitivinicoltura di qualità un decisivo fattore di rilancio economico, anche in termini di immagine e di turismo rurale.

Per queste ragioni la moltiplicazione di vini a denominazione di origine controllata e garantita è proseguita anche a cavallo del nuovo millennio, a cominciare dalla Toscana dove la produzione di vino di segmento superiore rappresenta in termini economici il 18 per cento dell'intera produzione agricola, mentre i vini Doc e Docg sono il 13 per cento di quelli presenti in Italia⁶⁶. Le Marche e l'Umbria presentano delle situazioni leggermente diverse, anzitutto perché hanno a disposizione superfici agricole molto più ridotte. In queste ultime due regioni i volumi di vino raggiungono delle percentuali inferiori (dal 3,5 al 2 per cento rispettivamente della produzione vinicola nazionale), ma proprio le più modeste dimensioni quantitative hanno creato importanti occasioni per l'affermazione di scenari produttivi di nicchia in alcuni territori particolarmente *appealing* dal punto di vista turistico, quali il comprensorio Bevagna-Montefalco⁶⁷ o le colline dello Jesino⁶⁸.

Grazie a questi progressi compiuti nelle tre regioni del Centro della penisola a partire dagli anni Sessanta-Settanta del secolo scorso si contano oggi 70 dei 405 vini Docg e Doc esistenti in Italia: 39 in Toscana, 18 nelle Marche e 13 in Umbria, con le ultime due regioni che hanno un numero di etichette "di pregio" molto elevato rispetto alle superficie vitate e ai livelli produttivi complessivi (tab. 4). Alle Doc e Docg andrebbero poi aggiunti anche i 13 vini Igt, su un totale nazionale di circa 118. Aspetti rilevanti di una vitivinicoltura che, pur partendo da posizioni di netta arretratezza, ha saputo compiere una decisa e rapida trasformazione inserendosi nei segmenti di mercato *super* e *ultra premium*. I vitivinicoltori-imbottigiatori impegnati nella produzione di vini

⁶⁵ *Annuario di statistica agraria*, vol. XXVII, Istat, Roma 1981, p. 185.

⁶⁶ *I vini D.o.c. e D.o.c.g. Una mappatura della vitivinicoltura regionale a denominazione di origine*, Ismea, Roma 2007, p. 63.

⁶⁷ Melelli, Fatichenti, *Les constructions des territoires du vin dans l'Italie du Centre*, cit., pp. 277-296.

⁶⁸ *I vini D.o.c e D.o.c.g.*, cit., pp. 67 e 70-71.

Docg e Doc sono più di 2.800, di cui 2.014 in Toscana e 253 e 595 in Umbria e Marche rispettivamente. Il fatturato complessivo si colloca intorno ai 380 milioni di euro, ma all'interno del comparto si riscontrano delle forti disparità tra i differenti vini. In termini di produzione e di fatturato nella Toscana si verifica un netto predominio delle zone vinicole classiche che hanno saputo conservare il loro primato storico: Chianti con 329 operatori e un fatturato intorno ai cento milioni di euro, seguito dal Brunello di Montalcino con 193 operatori e un fatturato di 61 milioni di euro. Nell'Umbria la zona predominante è quella dell'Orvieto con 72 operatori e un fatturato di circa 8 milioni di euro, seguita da Montefalco dove si contabilizzano circa 60 operatori per un fatturato di poco più di 6 milioni di euro divisi tra Montefalco sagraentino e Montefalco rosso. Nel caso delle Marche il primato corrisponde al Verdicchio dei Castelli di Jesi⁶⁹ con 130 operatori e un fatturato di 12 milioni di euro, seguito dal Rosso piceno con 119 operatori e 3,15 milioni di euro. Poi, come fatto comune alle tre regioni, si riscontra una polverizzazione di piccole aree produttive con pochi operatori e fatturati molto ridotti. Si tratta senza dubbio di un'eccessiva frammentazione che alla lunga potrebbe dimostrarsi piuttosto negativa. Un altro fenomeno a cui stiamo assistendo soprattutto in Toscana dove la filiera vinicola presenta le caratteristiche di un settore economico maturo, oltre alla moltiplicazione di aree Doc, è il successo riscontrato dai vini fuori disciplinare in quanto essi consentono al produttore una maggiore flessibilità produttiva, offrendo al settore una chiave di volta per la conquista del molto remunerativo mercato internazionale, come in concreto dimostra la traiettoria dei «supertuscan»⁷⁰. Infatti la proliferazione dei vini di «elevato pregio e qualità, senza tuttavia essere legati rigidamente a un preciso disciplinare»⁷¹ non riguarda solo la Toscana ma anche le altre più importanti aree vitivinicole italiane, a cominciare dal Piemonte. Tale strategia, tesa a puntare su vini di qualità, allentando i vincoli dei disciplinari Docg e Doc, consente di intercettare nuovi clienti in un mercato globale dove il nome del produttore sta diventando un valore aggiunto, a volte molto più importante di quello della propria denominazione di appartenenza⁷².

⁶⁹ Per il Verdicchio dei Castelli di Jesi si veda la personale presentazione in Soldati, *Vini al vino*, cit., pp. 380-385.

⁷⁰ Mocarrelli, *The Long Struggle*, cit., pp. 337-340.

⁷¹ Barzagli, *La situazione produttiva*, cit., p. 597.

⁷² Esempio al riguardo è l'abbandono da parte di Angelo Gaja della Docg del Barbaresco (M. Remondino, *Gaja rinuncia alla denominazione Barbaresco*, in «Corriere della sera», 23 aprile 2000, p. 24).

5. *Conclusioni.* All'epoca dell'Unificazione politica, il vino nazionale godeva di scarsa reputazione. Poco venduto all'estero, serviva essenzialmente ad alimentare un commercio locale basato su prodotti di scarsa qualità⁷³. Dopo un secolo e mezzo lo scenario appare radicalmente mutato e oggi il vino rappresenta la chiave di volta del successo di alcuni dei territori più dinamici del paese, a cominciare dalle colline del comprensorio fiorentino-senese⁷⁴ dove il Chianti, ma anche il Brunello di Montalcino o il Nobile di Montepulciano, sono diventati i punti di forza di una realtà che nel corso del XX secolo ha saputo trarre notevoli vantaggi dal contesto in cui maturarono le felici intuizioni del marchese Bettino Ricasoli. Non a caso tra i maggiori gruppi vitivinicoli attivi in Italia, per fatturato raggiunto, la Toscana si colloca in posizione preminente. Nel 2016 il gruppo Antinori ha chiuso con vendite superiori ai 200 milioni di euro⁷⁵, senza dimenticare i risultati di altre importanti case vinicole toscane come Frescobaldi, Ruffino e Banfi.

Nonostante le vendite e le dinamiche commerciali siano minori, i progressi compiuti dalla vitivinicoltura umbra e marchigiana confermano che il settore si è andato arricchendo di significati e valenze che vanno ben al di là della semplice produzione di vino, perché ormai le aziende produttrici, oltre a doversi adeguare ai cambiamenti imposti da una domanda sempre più esigente e qualificata, sono al centro di un proficuo intreccio tra agricoltura, ambiente e turismo⁷⁶. Ne è testimonianza la costruzione dell'immagine contemporanea delle regioni dell'Italia centrale ove i filari delle vigne sono diventati la perfetta icona di un armonico paesaggio rurale, con i vigneti, sistemati in terrazamenti o seguendo le linee delle colline. Alla vite è stato affidato il compito di fungere da simbolo di interi territori, diventando così il punto di forza visivo di un turismo emozionale all'origine di un ramificato indotto economico⁷⁷.

La tradizionale immagine del contadino che produceva vino molto "genuino" ma poco "bevibile", così caro a Mario Soldati, è ormai un lontano ricordo e il comparto vitivinicolo nelle tre regioni di tradizione mezzadrile risulta sempre più impegnato nell'offrire un ampio ventaglio di beni e servizi:

⁷³ S. Kovatz, *La ricerca di un vino di qualità in Italia nel secolo XIX: fonti e problemi storici e storiografici*, in *Actas del I simposio de la asociación internacional de historia y civilización de la vid y el vino*, vol. II, a cura di J. Maldonado Roso, Asociación internacional de historia y civilización de la vid y el vino, El Puerto de Santa María 2002, pp. 1001-1011.

⁷⁴ *Economia e finanza dei distretti industriali*, Rapporto annuale, n. 9, Intesa San Paolo-Direzione studi e ricerche, dicembre 2016.

⁷⁵ <<http://www.inumeridelvino.it/2016/10/gruppo-antinori-risultati-2015.html>>.

⁷⁶ Sul tema è disponibile un'ampia bibliografia. Ci limitiamo a richiamare: M. Antonioli Corigliano, *Strade del vino ed enoturismo. Distretti turistici e vie di comunicazione*, Franco Angeli, Milano 1999; *Le strade del vino e le vie dello sviluppo*, a cura di S. Costantino e A. Artista, Franco Angeli, Milano 2003; *Marketing e strade del vino. In viaggio tra saperi e sapori*, a cura di C. Hausmann, Agra, Roma 2005.

⁷⁷ *La roadmap del turismo enologico*, a cura di V. Boatto e A.J. Gennari, Franco Angeli, Milano 2011.

dalla vendita diretta di prodotti alla ricettività alberghiera, dall'organizzazione di eventi culturali alla creazione di un suggestivo profilo aziendale. Basti in proposito seguire la trasformazione architettonica subita dalle cantine le quali da semplici luoghi preposti alla conservazione del vino sono diventate edifici da visitare. Le attuali “cattedrali del vino”, progettate con cura al fine di coinvolgere il turista-cliente, devono infatti suscitare ammirazione e costituire vere e proprie opere d'arte, come attestano le cantine Petra, Antinori o il “Carapace” disegnato per il gruppo Lunelli dallo scultore Arnaldo Pomodoro tra le colline di Bevagna⁷⁸. In queste e in altre situazioni si affida all'edificio il compito di sollecitare l'interesse del visitatore e di creare delle aspettative, facendo della cantina il fulcro dei nuovi paesaggi vitivinicoli.

Nel momento in cui il settore del vino si è trasformato in un ambito di cultura e di costume le tre regioni del Centro Italia hanno trovato a disposizione un *asset* straordinario, perché è stato proprio il paesaggio lasciato in eredità dalla mezzadria a consentire la creazione di un contesto rurale particolarmente adatto a interpretare questi cambiamenti epocali⁷⁹. Lasciati infatti alle spalle i decenni centrali del Novecento, quando la mezzadria veniva reputata un fattore di arretratezza e di freno allo sviluppo economico agrario, le campagne di questa parte d'Italia hanno saputo costruire una propria specificità grazie a un equilibrato e armonico dialogo con il passato agricolo. Se ormai la vite non si arrampica più sugli alberi, i vigneti specializzati non hanno però neppure stravolto il paesaggio e così le colline delle regioni centrali continuano a presentare una struttura costituita da un mosaico di piccoli appezzamenti inseriti in un contesto ambientale che ancora tramandano i quadri ambientali nati dalla policoltura mezzadrile⁸⁰.

Se la tradizionale agricoltura promiscua è un ricordo, i campi dove una volta si coltivava un po' di tutto hanno però lasciato il posto a colture specializzate poco invadenti e così risulta normale che le vigne, piuttosto raccolte spazialmente, appaiano sistemate accanto agli ulivi, ai campi di grano e a piccoli boschi. Ne deriva un paesaggio particolarmente ricco di cromatismi e sfumature, arricchito dalla capillare presenza diffusa di piccoli borghi, case poderali, torri⁸¹. Si tratta, come dimostra il crescente afflusso di turisti

⁷⁸ Arnaldo Pomodoro, *La cantina della tenuta di Castelbuono*, a cura di A. Colonetti, Compositori, Bologna 2012; F. Gurrieri, *Cattedrali del vino*, in *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Toscana*, cit., pp. 569-586; F. Chiorino, *Cantine secolo XXI. Architetture e paesaggi del vino*, Mondadori Electa, Milano 2011.

⁷⁹ S. Anselmi, *Mezzadri e terre nelle Marche. Studi e ricerche di storia dell'agricoltura fra Quattrocento e Novecento*, il Mulino, Bologna 1978.

⁸⁰ L. Gambi, *I valori storici dei quadri ambientali*, in *Storia d'Italia*, vol. I. *I caratteri originali*, Einaudi, Torino 1972, pp. 5-60.

⁸¹ L. Bellicini, *La campagna urbanizzata. Fattorie e case coloniche nell'Italia centrale e nordorientale*, in *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, a cura di P. Bevilacqua, vol. I, *Spazi e paesaggi*, Marsilio, Venezia 1989, pp. 115-135.

nazionali e stranieri, di un territorio ricco di suggestioni che costituisce un chiaro esempio di economia della bellezza costruita intorno a un paesaggio in cui la filiera del vino rappresenta una componente essenziale. Dunque, nelle stesse contrade dove nel Rinascimento furono costruite delle raffinate dimore di campagna, oggi le aziende vitivinicole raccolgono tale legato culturale e rappresentano il miglior *testimonial* dell'unicità e irripetibilità del territorio plasmato dalla mezzadria.

Appendice statistica

Tab. 1. Produzione di vino in Toscana, Umbria e Marche, 1881-2015 (ettolitri)

<i>anni</i>	<i>Toscana</i>	<i>Umbria</i>	<i>Marche</i>	<i>totale</i>
1881	2.688.346	1.917.346		4.605.692
1879-1883 (media)	3.068.426	2.490.934		5.559.360
1891-1900 (media)	3.221.186	2.336.785		5.557.971
1901	4.640.000	4.040.000		8.680.000
1909-13 (media)	4.136.000	1.269.000	2.383.000	7.788.000
1917-21 (media)	4.990.000	1.192.000	1.866.000	8.048.000
1933	2.880.000	621.000	1.310.000	4.811.000
1936-39 (media)	4.277.000	1.261.000	2.149.000	7.687.000
1947	3.232.930	732.730	1.694.760	5.660.420
1948	3.787.850	717.750	1.914.410	6.420.010
1952	4.196.300	898.400	2.068.500	7.163.200
1953	4.818.400	988.100	1.588.300	7.394.800
1954	3.981.800	838.100	2.015.100	6.835.000
1964	4.584.000	761.000	2.474.000	7.819.000
1969	3.862.000	644.000	2.308.000	6.814.000
1974	4.840.000	854.000	2.562.000	8.256.000
1979	5.803.000	1.082.000	2.834.000	9.719.000
1984	3.527.000	1.089.000	3.202.000	7.818.000
1989	3.166.000	1.326.000	1.917.000	6.409.000
1994	2.681.000	1.003.000	1.980.000	5.664.000
2010	2.854.000	875.000	927.000	4.656.000
2015	3.282.000	754.000	1.042.000	5.078.000

Fonte: *Annuario statistico italiano*.

Tab. 2. Produzione vino in Toscana, Umbria e Marche rispetto l'Italia, 1881-2015

<i>anni</i>	<i>Italia (ettolitri)</i>	<i>Centro Italia (ettolitri)</i>	<i>%</i>
1881	27.136.534	4.605.692	17
1879-83 (media)	36.760.035	5.559.360	15
1909-13 (media)	46.017.000	7.788.000	17
1917-21 (media)	38.865.000	8.048.000	21
1933	32.900.000	4.811.000	15
1936-39 (media)	38.246.630	7.687.000	20
1947	31.881.460	5.660.420	18
1948	35.583.720	6.420.010	18
1952	44.853.700	7.163.200	16
1953	52.541.600	7.394.800	14
1954	50.132.400	6.835.000	14
1964	66.124.000	7.819.000	12
1969	71.470.000	6.814.000	10
1974	66.867.000	8.256.000	12
1979	84.337.000	9.719.000	11
1984	70.250.000	7.818.000	11
1989	60.327.000	6.409.000	11
1994	59.277.000	5.664.000	10
2010	46.745.000	4.656.000	10
2015	48.237.000	5.078.000	10

Fonte: *Annuario statistico italiano*.

Tab. 3. Superficie agraria e produzione vinicola, 1898-1901

	<i>Umbria-Marche</i>	<i>Toscana</i>
superficie (1898). kmq	19.457	24.104
superficie vitata (1895). ha	367.019	401.844
produzione vino (media). hl	3.310.000	4.180.000
produzione vino (1901). hl	4.040.000	4.640.000
produzione per abitante. hl	170	176,8

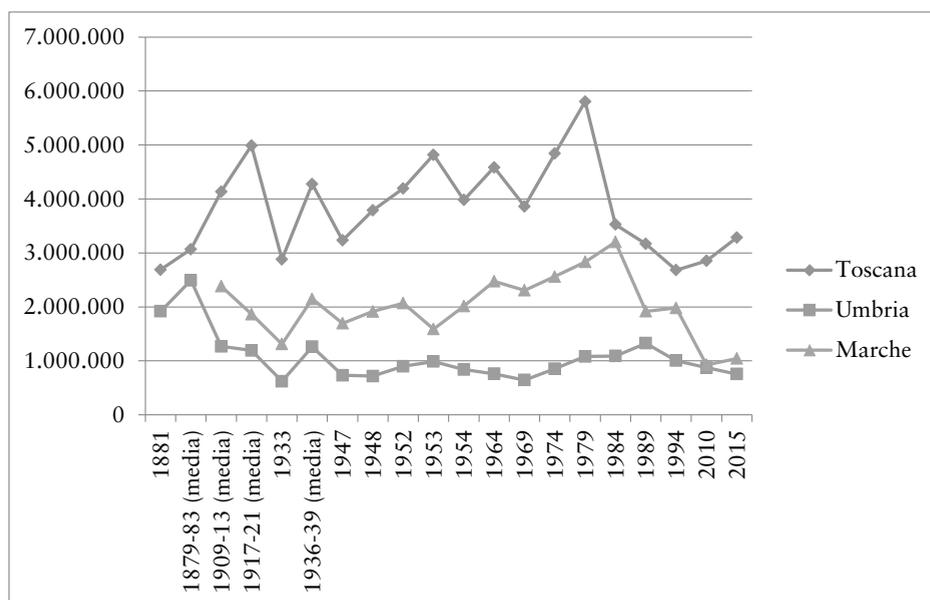
Fonte: Trentin, *Piccola enografia*, cit.

Tab. 4. Superficie, produzione e fatturato dei vini Docg e Doc di Toscana, Umbria e Marche, 2015

regione	vini Doc	imbottigliatori	superficie (ha)	produzione (hl)	fatturato (mln €)	media fatturato/imbottigliatori (€)
Toscana	39	2.014	23.571	1.564.956	337,31	167.329
Umbria	13	253	3.240	141.826	16,38	64.743
Marche	18	595	5.526	296.907	26,01	43.714
totale	70	2.862	32.337	2.003.689	379,70	

Fonte: Elaborazione dei dati tratti da <<http://www.qualigeo.eu/qualigeo-search/>>.

Fig. 1. Produzione di vino in Toscana, Umbria e Marche, 1881-2015 (ettolitri)



Fonte: *Anuario statistico italiano*.

Ezio Ritrovato

La riqualificazione enologica pugliese negli ultimi cinquant'anni: i vini rosati

1. Sono lontani gli anni in cui Luigi Einaudi esortava i viticoltori meridionali a contenere «la foga giovanile con la quale hanno volta tutta la loro attività economica all'unico scopo di produrre una grande quantità di vini purchessia»¹; o Crispi condannava senza appello i pugliesi, colpevoli di non essere capaci di «fare i vini che si possono bere», per essersi «specializzati nei vini da taglio». Pertanto, concludeva, «se non siete buoni a fabbricare il vostro vino, spiantate la vigna!»². Parole dure per stigmatizzare le lacune di un'industria enologica dedita quasi esclusivamente alla produzione di vini dall'elevato tenore alcolico, imbevibili ma perfetti per la miscelazione con vinelli forestieri cui conferivano corpo e gradazione.

Questa situazione era il risultato delle profonde modificazioni subite dall'agricoltura pugliese nei primi decenni postunitari, a seguito di una serie di provvedimenti governativi in materia di legislazione doganale e, più in generale, di politica economica. Infatti, l'adozione di un regime doganale liberista e l'introduzione del corso forzoso nel maggio 1866 diedero un forte impulso alle esportazioni agricole³. In quegli stessi anni, la caduta dei prezzi dei cereali e la conseguente crisi agraria, causata dalle importazioni di grano dagli Stati Uniti, giustificarono la progressiva sostituzione del seminativo con le colture

¹ L. Einaudi, *La esportazione dei principali prodotti agrari dall'Italia nel periodo 1862-92*, in «Giornale degli economisti», 2, 1894, p. 21.

² Citato in E. Corvaglia, *Dall'Unità alla I guerra mondiale*, in *Storia della Puglia*, vol. II, Adda, Bari 1979, p. 143.

³ Si vedano: L. De Rosa, *La provincia subordinata. Saggio sulla questione meridionale*, Laterza, Roma-Bari 2004, pp. 9-31; Id., *Vitivinicoltura e questione meridionale*, in «Rassegna economica», 6, 1971, pp. 1471-1475; B. Stringher, *Gli scambi con l'estero e la politica commerciale italiana dal 1860 al 1910*, in *Cinquant'anni di storia italiana*, a cura dell'Accademia dei Lincei, vol. III, Hoepli, Milano 1911, pp. 8-10; W. Sombart, *La politica commerciale dell'Italia*, in «Biblioteca dell'economista», IV serie, vol. I, parte I, pp. 253-257; A. Pedone, *La politica del commercio estero*, in *Lo sviluppo economico in Italia. Storia dell'economia italiana negli ultimi cento anni*, a cura di G. Fuà, vol. II, Franco Angeli, Milano 1969, pp. 242-243.

arboree specializzate, in particolare il vigneto, che si diffuse in tutta la Puglia con un'intensità straordinaria. Questa grande trasformazione colturale era dovuta all'inattesa e ingentissima richiesta di vini da taglio proveniente dalla Francia, i cui vigneti avevano subito la devastazione della fillossera, un parassita di origine americana, che colpì le regioni vitivinicole della Francia meridionale tra il 1863 e il 1890⁴.

L'euforia e la prosperità derivanti da quindici anni di crescenti flussi di esportazioni vinicole svanirono di colpo alla fine del 1887, con la svolta protezionistica imposta dal governo Crispi e la conseguente chiusura del mercato francese alle nostre produzioni agricole⁵. Nell'ultimo decennio dell'Ottocento, la vitivinicoltura meridionale, e pugliese in particolare, venne sconvolta dal blocco delle esportazioni vinicole, seguite alla guerra doganale con la Francia, e le aree a maggior vocazione viticola della Puglia accusarono pesantemente le conseguenze di una crisi inaspettata⁶. Del resto, la facilità di smercio remunerativo di vini grossolani, ottenuti esclusivamente da uve a bacca rossa del tipo *Nero di Troia*, *Montepulciano*, *Primitivo*, *Negroamaro*, *Malvasia*, *Aleatico*, aveva frenato ogni proposito di miglioramento qualitativo e di valorizzazione della tipicità enologica. Negli anni 1890-1894, nelle tre province pugliesi di Capitanata, Terra di Bari e Terra d'Otranto, il vino rosso da vendere sfuso rappresentava ancora l'85 per cento della produzione complessiva⁷, e solo una piccola quota conosceva «l'onore della bottiglia». Così, la forza del *Nero di Troia*, il colore del *Primitivo*, il profumo del *Negroamaro* si diluivano nei vini di altre regioni e di altri paesi, perdendovi anche il nome, la provenienza, la tipicità.

Non mancavano gli esempi di industriali ai quali «la tecnica enologica non fa difetto, che mettono in commercio dei vini da pasto che, se non tradiscono l'origine pugliese, sono però distinti, e raggiungono un prezzo di gran lunga superiore a quello della generalità dei produttori»⁸. E si citavano le ditte Pavoncelli e Larochevoucauld di Cerignola; la Fratelli Folonari, con grandiosi

⁴ Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio (da ora Maic), *Notizie e studi sulla agricoltura. Produzione e commercio del vino in Italia e all'estero*, Bertero, Roma 1892, pp. 3-7. La virulenza dell'invasione fillosserica in Francia fu tale che, nonostante la ricostituzione dei vigneti avviata dalla metà degli anni Sessanta, la superficie coltivata a vite passò da 2.321.000 ha nel 1862 a 1.600.000 nel 1910. J.A. Lesourd, C. Gérard, *Storia economica dell'Ottocento e del Novecento*, Isedi, Milano 1973, p. 234.

⁵ E. Giretti, *Le illusioni e i danni del protezionismo*, in «Giornale degli economisti», 1, 1898, p. 252; P. D'Angiolini, *L'Italia al termine della crisi agraria della fine del secolo XIX*, in «Nuova rivista storica», 1969, pp. 347-358.

⁶ Si veda E. Ritrovato, *Crisi economica e disagio sociale in Terra di Bari (1887-1889)*, in «Archivio storico pugliese», fasc. I-IV, 2003, pp. 189-204.

⁷ Maic, *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia*, Bertero, Roma 1896, p. 842.

⁸ E. Starita, *La ricostituzione dei vigneti in Puglia e le quistioni che ad essa si conettono*, Guerrieri, Taranto 1916, p. 15.

stabilimenti a Sansevero, a Barletta, a Locorotondo e a Squinzano; il Cav. Giuseppe De Bellis a Villanova di Castellana, Rott e Marstaller a Bari. Ma si trattava di pochi pionieri, a fronte di una maggioranza di viticoltori rassegnati all'idea che la Puglia potesse produrre solo vini da taglio, «perché la terra nostra ed il sole ce li apprestano di tale qualità, e non perché abbiamo voluto prediligerne la produzione [...]. L'agricoltura è quella che ogni zona permette; non mai quella che la volontà desidera»⁹.

Per sradicare tali convinzioni e il modello agro-industriale che ne conseguiva sono serviti quasi cento anni, trascorsi a rincorrere le elevate rese unitarie dei vigneti, a impiantare vitigni ad alta produttività e giungendo a restringere la base ampelografica, tanto da renderla quasi mono-varietale, specie nei vitigni tipici quali il *Nero di Troia*, il *Primitivo* e il *Negroamaro*. Ancora per molti decenni del Novecento, quindi, l'immagine della Puglia vitivinicola rimane associata ai vini complementari, di basso prezzo, commercializzati in grandi recipienti e destinati alle lavorazioni dell'industria enologica forestiera, oppure alla distillazione assistita dalle agevolazioni comunitarie.

Solo dal secondo dopoguerra si registrarono le prime iniziative volte a una diversificazione produttiva orientata alla qualità e alla tutela della tipicità. Un concetto che si è diffuso molto lentamente fra gli operatori di Puglia anche quando, nel 1963, le nuove norme sulla tutela della Denominazione d'origine dei vini hanno fornito la protezione legislativa e il sostegno necessario alle produzioni enologiche di qualità. In effetti, i primi vini pugliesi riconosciuti a Denominazione d'origine controllata furono il *San Severo bianco* nel 1968, il *Locorotondo* e il *Martina* nel 1969, tutti derivanti da vitigni a bacca bianca, mentre solo nel 1971, con la *Doc Matino*, si tentò di qualificare la produzione di un vino rosso, derivante da uve *Negroamaro*, che era stato sempre utilizzato per il taglio migliorativo. Dopo qualche anno, nel 1974, ottengono le prime tutele della Doc anche i vini prodotti con gli altri due vitigni autoctoni a bacca rossa, il *Primitivo di Manduria* dall'omonimo vitigno e il *Rosso di Cerignola*, ottenuto dal *Nero di Troia*.

Nonostante una generale riluttanza verso la qualificazione della produzione, verso l'ammodernamento delle tecniche e l'arricchimento della cultura enologica, dagli anni Settanta del secolo scorso è iniziata nella regione una progressiva diffusione di una nuova cultura del vino. Proprio sul recupero e sulla valorizzazione dei tre vitigni tipici a bacca nera è stata fondata l'affermazione delle nuove Doc pugliesi sui mercati internazionali. Grazie alla modernizzazione dei metodi di pigiatura, dei tempi di fermentazione, dei locali

⁹ S. Fiorese, *Storia della crisi economica in Puglia dal 1887 al 1897*, in *La Terra di Bari sotto l'aspetto storico, economico e naturale*, a cura della Regia Scuola superiore di commercio di Bari, vol. II, Vecchi, Trani 1900, p. 100.

di conservazione e di tutte le operazioni di affinamento e stabilizzazione del prodotto, molte aziende vinicole pugliesi hanno rapidamente scalato le classifiche dei migliori produttori italiani.

Si è trattato di un cambiamento faticoso e contrastato, testimoniato dai dati della produzione di vini Doc e Docg, rapportata al totale prodotto nelle singole regioni nel 1990. Pur essendo a quella data già riconosciute e attive ben ventitré Doc pugliesi, la vinificazione qualificata rappresentava solo il 2,2 per cento dell'intera produzione regionale (6.823.800 hl). Molto diversa, invece, l'incidenza dei vini pregiati nelle altre regioni: se si esclude la Sicilia, che con il suo 2,4 per cento (su ben 7.715.400 hl complessivi) denunciava gli stessi ritardi qualitativi della Puglia, si passa dal 23 per cento del Veneto al 34 per cento della Toscana, al 40 per cento del Piemonte, fino al 64 per cento del Trentino Alto Adige¹⁰. Per di più, sempre nel 1990, il contributo dei vini bianchi e rosati raggiungeva in Puglia il 65 per cento della esigua produzione a Doc¹¹, a ribadire un'impostazione colturale ed enologica che condannava i vini rossi al mercato dei vini da taglio, dominato dallo schema produttivo «grandi quantità – basso prezzo – bassa qualità».

Un nuovo incentivo alla qualificazione delle produzioni enologiche derivò, dal 1987, da un deciso cambiamento di rotta nella Politica agricola comunitaria (Pac). Furono stabiliti criteri e provvedimenti (Organizzazione comune del mercato vitivinicolo – Ocm vino, Reg. Cee 822/87) finalizzati alla riduzione del potenziale produttivo e alla riconversione di una parte dei vigneti¹². In Puglia, il merito della grande svolta compiutasi negli ultimi due decenni va equamente distribuito fra produttori, enologi e istituzioni territoriali. Ai primi va riconosciuto di aver compreso, seppure in ritardo, la debolezza di una struttura produttiva in cui il vino è considerato alla stregua di una materia prima da vendersi all'ingrosso. Agli enologi e alle istituzioni va il merito di aver sostenuto in ogni sede l'importanza della qualità e della differenziazione, basata anche sull'affermazione di un brand regionale, meglio se associato a un particolare vitigno autoctono¹³.

¹⁰ Fonte: FederDoc.

¹¹ Bollettino del Cideao (*Centre internationale de documentation et d'études sur l'appellation d'origine des vins et des autres produits de la vigne*) c/o Camera di commercio di Alessandria, 14, 1993, pp. 362-365.

¹² D. Antonacci, *Il settore vitivinicolo pugliese dalla seconda Guerra mondiale all'oggi*, in *Storia regionale della vite e del vino. Le Puglie*, a cura di A. Calò e L. Bertoldi Lenoci, Edizioni Pugliesi, Martina Franca 2010, p. 595.

¹³ M. Visentin, *Dal vino sfuso ai grandi vini italiani: la diffusione dell'innovazione per ridefinire la struttura del settore*, in «ticonzero», 80, 2007, <www.ticonzero.info>, p. 4.

La strategia adottata, e rivelatasi vincente, ha puntato a esaltare le caratteristiche organolettiche dei vini tradizionali attraverso innovazioni di processo che partivano dalla fase di impianto dei vigneti fino ai metodi di vinificazione, conservazione e invecchiamento. Ma il successo di tanto impegno rinnovatore è scaturito, ancora una volta, dai tre più antichi e diffusi vitigni autoctoni sui quali si sono concentrate le energie e le risorse dell'industria enologica pugliese più avanzata. La base ampelografica tradizionale, rappresentata da *Nero di Troia*, *Primitivo* e *Negroamaro*, vinificati in purezza o in altri uvaggi, è diventata il pilastro delle numerose Doc pugliesi che hanno ottenuto riconoscimenti lusinghieri in tante manifestazioni enologiche italiane e internazionali.

Per il *Nero di Troia*, ne rendono adeguata testimonianza le aziende legate alle Doc *Castel del Monte*, *Rosso Barletta* e *Rosso Canosa*; mentre il *Primitivo* costituisce il componente principale delle Doc *Gioia del Colle* e *Manduria*. Un discorso a parte merita il *Negroamaro* che, dopo aver dato il meglio di sé nelle Doc *Salice Salentino*, *Leverano*, *Nardò*, *Squinzano* e *Alezio*, ha conosciuto un successo crescente come prodotto identificativo del Salento più rinomato, finendo per conquistare nel 2009 il primo posto della classifica italiana dei vini imbottigliati con il maggior tasso di crescita nelle vendite¹⁴.

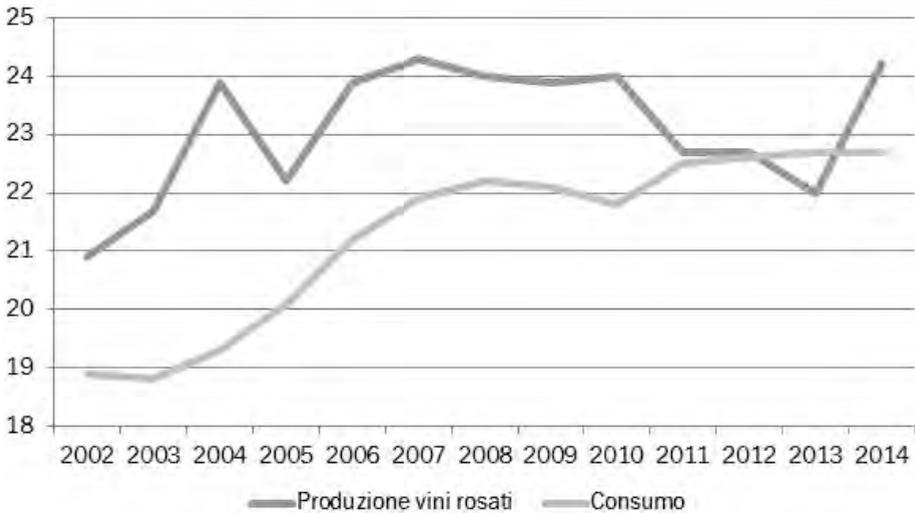
In questo processo di riqualificazione della vitivinicoltura pugliese, gli ultimi venticinque anni hanno fatto registrare ulteriori trasformazioni, immediatamente riscontrabili nei dati relativi alla superficie vitata, alla produzione vinicola complessiva e all'incidenza dei vini di qualità. L'estensione regionale del vigneto da vino in venti anni ha perso oltre il 50 per cento, passando dai 200.000 ettari del 1990 ai 96.750 rilevati dal censimento agricolo Istat del 2010, mentre la produzione complessiva si è ormai stabilizzata, a seconda delle vendemmie, fra i 5 e i 6 milioni di ettolitri. Ma quello che più rileva è il progresso della vinificazione di qualità (Doc, Docg, Igt), giunta nel 2013 a rappresentare il 50 per cento del totale della produzione pugliese.

2. Più recentemente, i successi dell'industria enologica regionale sono stati ulteriormente amplificati da iniziative di diversificazione qualificata, incentrate sulla riscoperta e sulla valorizzazione dei vini rosati. Questi vini, un tempo considerati di scarso pregio, da alcuni anni stanno vivendo una stagione di progressiva diffusione sui mercati di tutto il mondo, grazie all'apporto dell'industria enologica francese, spagnola e statunitense (fig. 1).

In Italia, l'area del lago di Garda, sia nella sponda veneta che in quella lombarda, costituisce un riferimento storico nella produzione di rosati, i «chiaretti», che hanno il loro campione nel Bardolino. Ma si producono rosati, par-

¹⁴ E. Vizzari, *Vini italiani carattere aperto*, in «la Repubblica», 7 aprile 2010.

Fig. 1. Produzione e consumo dei vini rosati nel mondo dal 2002 al 2014 (hl mln)



Fonte: <www.inumeridelvino.it> su dati Oiv.

ticularmente apprezzati in versione spumante, in Franciacorta, nell'Oltrepò Pavese, nel Monferrato, in Trentino, fino a giungere in Abruzzo che, con le uve Montepulciano, ha dato vita al «cerasuolo», tutelato da una denominazione separata tra i vini d'Abruzzo e sostenuto da una domanda costante in Italia e all'estero. Non mancano i rosati da Aglianico della Campania o da uve Gaglioppo della Calabria, o ancora la versione *en rosé* del Nero d'Avola di Sicilia. Dalle poche evidenze statistiche, tuttavia, emerge il preponderante potenziale produttivo dei rosati del Garda, dell'Abruzzo e della Puglia.

Anche per i rosati, l'industria enologica pugliese ha rinunciato a lungo alla valorizzazione delle sue produzioni per sostenere il ruolo di supporto alle produzioni forestiere. Infatti, dai primi del Novecento, dalla spremitura di uve *Bombino bianco* e *nero* e *Montepulciano*, si ricavavano i mosti che, lasciati poche ore a contatto con le vinacce, davano dei buoni vini di colore rosso chiaro, i *lacrima* o i *cerasuoli*. Una volta spediti all'estero, diventavano i *rosé* dei francesi o gli *schiller* degli austriaci, oppure erano utilizzati dall'industria dei *vermut*, dei vini aromatici e dei liquori a base di vino¹⁵.

¹⁵ Regio Ispettorato agrario compartimentale Bari, *Vini di Puglia*, Favia, Bari 1934, p. 11.

Ma i vini rosati di Puglia hanno origini ben più antiche, risalenti alla Magna Grecia e alla pratica di prelevare il primo mosto dopo leggera pigiatura di uve nere, la cosiddetta «lacrima», lasciato fermentare senza tenerlo a contatto con le bucce. Se volessimo andare ancora più indietro nel tempo, potremmo considerare un vino rosato, ma solo per la colorazione, anche il rosso che i Greci diluivano con acqua, «not because it was always thick and syrupy with the consistency of boiled-down must, as some scholars have thought, but because they were generally speaking a temperate frugal people»¹⁶. In generale, i vini rosati sono stati considerati sempre un prodotto «di risulta», di qualità scadente e non comparabile con i grandi rossi da invecchiamento o con gli eleganti e profumati bianchi. Non adatti al commercio su larga scala, se ne faceva consumo domestico e per quantità modeste, spesso ottenute dalla lavorazione di uve bianche e nere di qualità inferiore.

Nell'ultimo decennio dell'Ottocento, però, anche per i vini rosati si crearono le condizioni per una nuova attività di esportazione verso l'Impero austro-ungarico, le cui produzioni di *Schillerweine*, *Schilcher*, *Hallerothweine* erano state drasticamente ridotte dall'infezione fillosserica che aveva colpito i vigneti ungheresi. In virtù del Trattato commerciale italo-austriaco del dicembre 1891, e dell'applicazione della cosiddetta «clausola dei vini» dall'agosto 1892¹⁷, per i vini da taglio e per i vini rosati di Puglia si aprirono le porte del mercato asburgico. Fino ad allora, i viticoltori ungheresi avevano soddisfatto agevolmente la domanda interna di vini rosati e, per quanto riguardava i vini rossi, «a torto si riteneva non essere adatti i vini di Puglia al consumo e al gusto austriaco, inquantoché, si diceva, quelle popolazioni non bevevano che vini bianchi o leggermente colorati»¹⁸. In realtà, la gran parte della produzione vinicola austriaca e ungherese era equamente distribuita tra bianchi e rossi ma i rosati rappresentavano costantemente una quota che andava dal 5-10 per cento austriaco al 20-25 per cento ungherese. E il consumo di rosati rimase stabile, nonostante la crisi fillosserica: «difatti nel 1890 la produzione totale dell'Ungheria è stata di ettolitri 3.443.705 e poi nel 1891 è calata ad ettolitri 1.256.061, di cui 310.654 erano di vini *schiller*. Da ciò fu originata la richiesta di vini rosati, che l'Austria-Ungheria cominciò a fare in Italia

¹⁶ H. Warner Allen, *A history of wine. Great vintage wines from the Omeric age to the present day*, Faber & Faber, London 1961, p. 26.

¹⁷ La clausola del Trattato italo-austriaco stabiliva che, a fronte di una riduzione del dazio d'ingresso in Italia per i vini austriaci, «l'Austria-Ungheria avrebbe accordato *ipso facto* ai vini italiani i favori considerati dal protocollo finale annesso al trattato del 27 dicembre 1878, per cui il dazio di entrata pei nostri vini importati sia per via di terra, sia per quella di mare, sarebbe risultato di 3 fiorini e 20 kreuzer, cioè di lire 8». Stringher, *Gli scambi con l'estero e la politica commerciale italiana dal 1860 al 1910*, cit., p. 44.

¹⁸ G. Boggiano, *Prefazione al Movimento commerciale e di navigazione della provincia di Bari pel biennio 1891-92*, Tip. Avellino, Bari 1893, pp. VII-VIII.

dall'applicazione della clausola in poi»¹⁹. In effetti, le distruzioni della fillosera costrinsero i produttori austriaci ad attingere tanto alle ingenti disponibilità di rossi da taglio pugliesi, quanto alla più modesta produzione di rosati che, tuttavia, a questa inattesa sollecitazione rispose incrementando quantità e varietà offerte.

Su questa favorevole congiuntura si fondarono aspettative di un prospero avvenire per i vini rosati che «presentano meno dei vini comuni meridionali i noti gusti locali, caratteristici, spesso troppo pronunziati [...]. Invece, i vini rosati più franchi si prestano meglio a tali tagli. [...] Essi possono perciò tagliare vini fini o da pasto di un certo pregio che non difettano di colorito, ma solamente di alcool e di estratto secco»²⁰. E infatti, a partire dal 1892, le cantine dell'onorevole Pavoncelli a Cerignola avviarono una produzione su scala semi-industriale di rosati per utilizzare uve nere non adatte alla produzione di vini rossi da taglio. Qualche anno dopo, anche in provincia di Bari, le cantine Rogadeo, con la consulenza di un enologo francese, iniziarono a produrre vino rosato, ottenuto da uve di *Bombino Nero*²¹. Il Salento, invece, vantava da decenni una consuetudine di piccole ma diffuse produzioni domestiche di vino rosato, destinato quasi esclusivamente al consumo familiare.

L'esportazione di rosati pugliesi, e italiani in generale, verso l'Impero austro-ungarico si ridusse drasticamente a seguito della denuncia del Trattato italo-austriaco del 1891, giunta nel dicembre 1902. Su sollecitazione dei viticoltori ungheresi, il governo austro-ungarico dichiarò di non poter mantenere in vigore le condizioni di favore riservate ai vini italiani per i riflessi che, in virtù della clausola della nazione più favorita, si sarebbero avuti nei rapporti con la Repubblica francese e con la Spagna²². Pertanto, a un primo protocollo d'intesa, siglato il 24 settembre 1904, seguì il trattato firmato a Roma l'11 febbraio 1906, ma già dal febbraio 1904 cessò di avere effetto la «clausola dei vini» e, per di più, alla voce *vino* fu applicato il trattamento di tariffa generale²³.

Così si esaurì la componente estera della domanda di rosati pugliesi e il maggior cliente divenne l'industria italiana dei vermouth che si approvvigionò

¹⁹ A. Fonseca, *Fabbricazione dei vini rosati*, Dellisanti & Giannone, Barletta 1894, p. 6.

²⁰ Ivi, pp. 14-15.

²¹ M. Vitagliano, *Storia del vino in Puglia*, Laterza, Roma-Bari 1985, pp. 59-60.

²² Di tale aspetto erano consapevoli anche esponenti liberisti come Antonio De Viti De Marco, secondo il quale «il punto vero della questione è che l'Austria non può rinnovare quel trattamento a noi, senza consentirlo alla Francia, alla Spagna e alla Grecia. D'onde è seguito l'allarme dei viticoltori ungheresi, i quali hanno vinto politicamente, imponendo al governo la denuncia del trattato». A. De Viti De Marco, *Trattati di commercio e interessi meridionali*, in «Giornale degli economisti», 2, 1903, p. 39.

²³ Come indennizzo per la cancellazione della clausola sui vini, l'Italia ottenne, dal 15 ottobre al 31 dicembre 1904, un dazio ridotto per un quantitativo limitato di determinati vini bianchi da taglio e di marsala, nonché esenzioni o riduzioni di dazio per mandorle, nocciole e olio di oliva. E. Corbino, *Annali dell'economia italiana*, vol. V, Ipsosa, Milano 1982, p. 195.

massicciamente di vini bianchi e rosati della Valle d'Itria, acquistati dal 1919 dalla Cinzano, cui seguirono la Fratelli Cora, la Gancia, la Riccadonna e, nel 1929, la Martini e Rossi²⁴. Tra l'altro, l'utilizzo di vini di qualità per la produzione del vermouth venne incentivato, in quegli anni, anche da una legge del novembre 1933 che imponeva un rigido disciplinare per impedire «imitazioni o deficienti preparazioni atte solo a sminuire la rinomanza del classico nostro prodotto»²⁵.

Ritornato nel limbo del consumo familiare, il vino rosato pugliese rimase a lungo una materia prima da rilavorare nel taglio migliorativo o nella produzione di vini liquorosi, non ancora accreditato di un'autonoma dignità enologica per collocarsi a buon diritto tra i vini da pasto di qualità, accanto ai bianchi più blasonati e ai corposi rossi di Puglia. La svolta decisiva avvenne nel 1943, anno in cui la Puglia conseguì un primato indiscusso nel comparto dei vini rosati: il primo imbottigliamento di un rosato in Italia, a opera delle cantine Leone De Castris di Salice Salentino. Si tratta del *Five Roses*, un vino con una storia che merita di essere raccontata perché mostra come anche la tradizione produttiva più radicata può costituire un punto di forza se associata alla creatività e al dinamismo imprenditoriale.

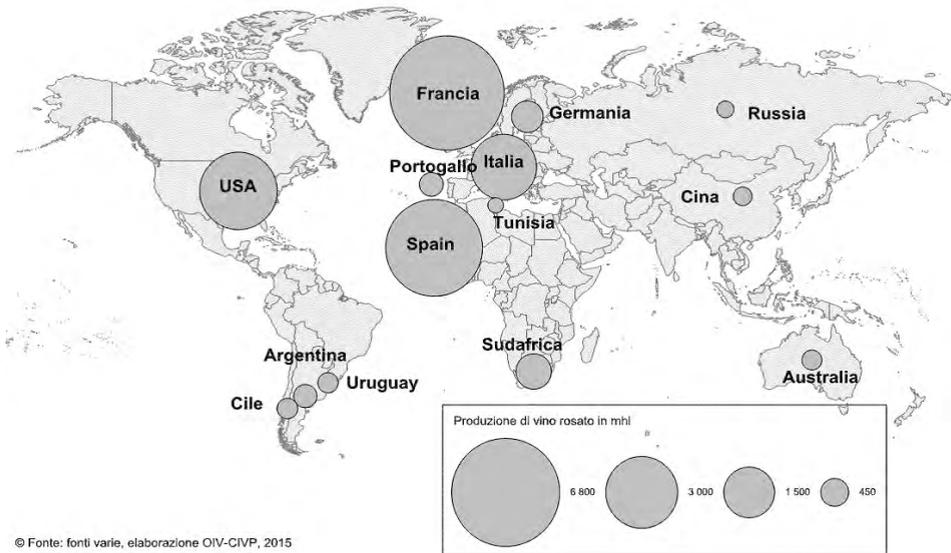
Nell'ottobre del 1943, nei vigneti della famiglia Leone De Castris, latifondisti e produttori di vino della provincia di Lecce, la vendemmia fu molto ricca ma le vicende belliche avevano allontanato i compratori nazionali ed esteri. La prospettiva di avere migliaia di ettolitri di *Negroamaro*, *Primitivo* e *Malvasia* invenduti nelle cantine si profilava in tutta la sua drammaticità, mentre, dopo l'armistizio dell'8 settembre 1943, i nuovi alleati americani arrivavano in Puglia e si acuartieravano a Lecce. Persa ogni speranza di collocare i suoi vini per il consueto utilizzo del taglio migliorativo, don Pierino Leone De Castris decise di orientare tutta la produzione di quell'anno verso il vino rosato. Normalmente ne produceva piccole quantità per uso familiare, poiché era molto gradito a sua moglie, donna Lisetta. Invece, nell'autunno del 1943, nelle sue cantine si produsse tanto rosato, destinato a una difficile vendita sul mercato locale, come vino da tavola.

La trovata d'ingegno di Leone De Castris fu imbottigliare una parte della produzione per offrirla agli ufficiali dell'esercito americano, nel corso di una festa nel suo palazzo di Lecce. L'unanime approvazione lo incoraggiò a perseverare e, per sopperire alle difficoltà di approvvigionamento di bottiglie vuote, utilizzò quelle della birra *Richmond Brewing* bevuta dagli americani. Proprio dal comando statunitense di Lecce gli giunse un primo ordine di oltre 35.000 bottiglie di quel rosato, ottenuto da *Malvasia nera* e *Negroamaro* del-

²⁴ Vitagliano, *Storia del vino in Puglia*, cit., pp. 233-234.

²⁵ Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, *I progressi dell'agricoltura italiana in regime fascista*, Sindacato italiano arti grafiche, Roma 1934, p. 291.

Fig. 2. I principali paesi produttori di vino rosato nel 2014



la tenuta *Cinque Rose* di Salice Salentino. Nell'etichetta, *Cinque Rose* diventò *Five Roses* in omaggio al cliente americano e questa fu un'altra scelta vincente sul piano del marketing internazionale. Si aprirono le porte del mercato statunitense e mondiale e, da quella prima consegna del 1944, il flusso di esportazioni del *Five Roses* non ha conosciuto interruzioni²⁶.

Questo primato si è consolidato negli anni e ha dato vita, nell'ultimo decennio, a una vera e propria affermazione dei rosati pugliesi, attraverso l'impegno e gli investimenti di numerosi produttori della regione. Un fondamentale incoraggiamento è derivato dalla crescita dei consumi mondiali di rosato che ha indotto i maggiori paesi produttori a modificare i programmi di vinificazione per assecondare le nuove tendenze. Francia, Italia, Spagna e Stati Uniti sono al centro di questa «rivoluzione del gusto», dal lato sia della domanda sia dell'offerta che, nel 2014, è giunta a rappresentare circa il 9,6 per cento della produzione mondiale di vini esclusi gli spumanti. Questi quattro paesi producono l'80 per cento del vino rosato mondiale (fig. 2).

Reperire dati statistici sui vini rosati non è facile poiché, in molte rilevazioni, i rosati e i rossi vengono considerati congiuntamente. Di sicuro, la produzione di vini rosati si è sviluppata nel corso degli ultimi anni grazie alla

²⁶ Una storia romanzata del *Five Roses* si trova in A. Massara, *Cinque rose di Negroamaro*, Enotime, Milano 2007.

crescita dei consumi mondiali, che nel 2014 hanno raggiunto 22,7 milioni di hl, pari a un incremento del 20 per cento dal 2002. La Francia e gli Usa sono i principali consumatori, rispettivamente con 8,1 e 3,2 milioni di ettolitri nel 2014. Alcuni paesi, come Italia, Spagna e Portogallo, hanno registrato un leggero calo del consumo di vino rosato, nell'ambito di una generale flessione, associabile all'affermazione del criterio «bere meno, bere meglio». Nuove aree si sono affacciate al mercato dei vini rosati, con incrementi tra il 2002 e il 2014 che vanno dal +250 per cento del Regno Unito e di Hong Kong, fino al +750 per cento della Svezia.

Particolarmente apprezzati dalle donne e dalle fasce più giovani della popolazione, in tutto il mondo ormai i vini rosati rappresentano il 30 per cento del consumo totale di vini fermi, rispetto al 16 per cento del 2002²⁷.

In Italia, i consumi di rosati dal 2003 al 2007 sono cresciuti del 20,59 per cento, molto di più rispetto all'aumento che si è verificato a livello mondiale (+12,96 per cento)²⁸, proprio perché nel resto del mondo i rosati sono da tempo più popolari che in Italia. Negli ultimi anni, invece, a fronte di una leggera riduzione dei consumi italiani di vino bianco e rosso di qualità, i rosati (Doc e Igp) hanno mantenuto costante la loro quota nazionale, che nel 2014 ha raggiunto il 6 per cento del totale di vini fermi²⁹. Sull'onda di questo successo internazionale, ancora più significativo per i vini spumanti, la vinificazione *en rosé* che, come già detto, ha le sue grandi aree vocate in Puglia, in Abruzzo, nel Veneto e nella sponda lombarda del lago di Garda, ha registrato un andamento alterno. Ma l'industria enologica pugliese ha conquistato il primo posto in Italia per etichette commercializzate, con circa il 40 per cento della produzione nazionale di vini rosati³⁰. Ridimensionata la produzione

²⁷ *Focus 2015 dell'Oiv. Il mercato dei vini rosati*. Studio settoriale sui vini rosati realizzato dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (Oiv) e dal Consiglio interprofessionale dei vini di Provenza (Civp), <<http://www.oiv.int/public/medias/3105/focus-2015-les-vins-roses-it.pdf>>.

²⁸ Dati Vinexpo/Iwsr 2009.

²⁹ Circa 150.000 ettolitri di rosato imbottigliato, per un valore di circa 47 milioni di euro, <<http://www.uiv.it/giornale/corriere-vinicolo-n-1-2016-vino-in-cifre/>>.

³⁰ Nel consumo di vino a livello mondiale, i rosati superano la soglia del 10 per cento. Una crescita che, nonostante la generale riduzione dei consumi, nel 2014 si è attestata a 22,7 milioni di ettolitri. Sempre nel 2014, con il 5 per cento dei consumi mondiali, l'Italia si è piazzata al quinto posto nella classifica dei paesi consumatori, dietro al Regno Unito, alla Germania, agli Stati Uniti e alla Francia. In Italia i due terzi dei *rosé* prodotti varcano i confini, anche se nel commercio mondiale il principale paese esportatore di rosati è la Spagna, con il 46,3 per cento dei volumi esportati, seguita da Italia, Stati Uniti d'America e Francia, con volumi comparabili (compresi tra 1,1 e 1,5 milioni di hl esportati nel 2014). Questi quattro paesi esportano, in volume, oltre l'80 per cento dei vini rosati del mondo. I quattro maggiori importatori mondiali rappresentano il 65 per cento delle importazioni totali di vini rosati: guida la Francia con il 28 per cento, seguita da Regno Unito e Germania, con circa il 15 per cento del totale ciascuna, e quindi gli Usa con l'8 per cento. Oltre l'80 per cento delle importazioni mondiali di vini rosati sono di paesi europei non produttori, a eccezione della Francia, che è un grande produttore ed esportatore, ma anche il primo importatore. Una curiosità: in Tunisia e in Uruguay, i vini rosati rappresentano all'incirca la metà del consumo totale di vini fermi. *Focus 2015 dell'Oiv. Il mercato dei vini rosati*, cit.

«a lacrima», tipica delle piccole produzioni domestiche, le maggiori aziende pugliesi utilizzano la tecnica della «macerazione pellicolare» per un numero di ore variabile, a seconda dell'intensità di profumi e di colore che si intende ottenere, oppure quella del «salasso», generalmente utilizzata dai produttori di vino rosso³¹. È interessante notare che, nel caso della «macerazione corta», il rigore della terminologia tecnica si ingentilisce nei cosiddetti rosati «di una notte» o «di un giorno». Un terzo metodo è quello della «miscela di mosti o di vini bianchi e rossi»; una pratica regolamentata in modo differente nei diversi paesi produttori. All'interno dell'Unione europea è stata vietata per i vini senza indicazione geografica, ma in alcuni paesi può essere prevista dai disciplinari dei vini con indicazione geografica. In Italia e nei maggiori paesi vinicoli, per fortuna, sussiste il divieto della miscelazione, autorizzata solo per la produzione dei vini spumanti. Comunque, va sottolineata la particolare delicatezza del processo di vinificazione in rosato, poiché il potenziale polifenolico delle uve nere, quello che conferisce corpo e struttura al vino rosso, va utilizzato in maniera sapiente per estrarre quei pochi tannini, meno aggressivi, che consentano di ricavare vini profumati, morbidi, delicati.

Soprattutto nel caso dei rosati, le aziende pugliesi hanno diversificato le linee di prodotto e migliorato la commercializzazione, puntando anche sulle versioni spumante e frizzante, in cui la tradizione vitivinicola pugliese ha giocato un ruolo essenziale, attraverso l'impiego dei vitigni autoctoni a bacca rossa e, quindi, il *Negroamaro* e il *Primitivo*, ma anche *Bombino nero*, *Malvasia* e *Nero di Troia*. Sulla forza e sui profumi degli uvaggi tipici della viticoltura regionale sono state innestate tecniche innovative di lavorazione e affinamento dei vini rosati, sia fermi sia frizzanti, per raggiungere livelli qualitativi di assoluta eccellenza che hanno fatto del rosato un vero brand regionale. Adeguandosi alle nuove tendenze eno-gastronomiche, grazie ai vini rosati la Puglia enologica è riuscita ad assecondare l'evoluzione delle scelte di consumo dei giovani, ben diverse rispetto a quelle dei cinquanta-sessantenni.

Un cambiamento che privilegia i vini leggeri e frizzanti, adatti all'uso come aperitivo e bevuti anche fuori pasto, a scapito di quelli più strutturati e alcolici, tradizionalmente consumati durante i pasti.

³¹ Nel processo di «macerazione pellicolare» (per oltre due ore) il vino rosato viene normalmente elaborato a partire da uve rosse immerse direttamente nei serbatoi con una macerazione più o meno lunga prima della fermentazione alcolica, al fine di liberare i costituenti della buccia e della polpa per ottenere un tono rosato, più o meno scuro. Il succo, separato dalle bucce con o senza pressatura, viene quindi passato nei serbatoi in cui inizia il processo di fermentazione per ottenere il rosato. Invece il «salasso» consiste nel prelevare una parte del succo derivante dalla macerazione, per un certo numero di ore, al fine di ottenere il tono rosato desiderato. Questo succo viene trasferito in un altro serbatoio per ottenere il vino rosato, mentre il resto del mosto continua la macerazione e la fermentazione per la normale produzione del vino rosso, <<http://www.oiv.int/public/medias/3105/focus-2015-les-vins-roses-it.pdf>>, p. 4.

Anche per questo, negli ultimi anni, la ricchezza e la varietà delle produzioni ha fatto sì che si possa parlare di «vini rosati» pugliesi, al plurale. Ben diciannove su ventotto sono le Doc che vinificano in rosato ma ancor più significativo è il primato conseguito dall'Azienda vinicola Rivera di Andria che nel 2011 ha ottenuto la prima Docg in Italia per un rosato (*Pungiroso - Castel del Monte - Bombino nero - Docg*). Inoltre, sul mercato nazionale e internazionale del rosato italiano, una bottiglia su quattro proviene dalla Puglia, a coronamento dei successi delle esportazioni vinicole regionali, che nel 2015 hanno superato i 100 milioni di euro³².

È evidente che il percorso di riqualificazione dei vini rossi di Puglia è stato ben differente da quello dei rosati. La storia del *Primitivo*, del *Nero di Troia*, del *Negroamaro* è stata offuscata per oltre un secolo dalla produzione di vini da taglio, senza dignità e autonomia, destinati a confondersi e diluirsi in produzioni di pregio che della «materia prima» pugliese non dichiaravano alcun contributo. Solo una tardiva consapevolezza delle straordinarie potenzialità dei vitigni autoctoni a bacca rossa e l'avvento di una giovane generazione di produttori, enologi, amministratori regionali hanno potuto costruire faticosamente la nuova immagine dei vini rossi pugliesi, conferendo quella chiara identità enologica e la sicura riconoscibilità da cui è originato il successo internazionale degli ultimi decenni.

Per i rosati, invece, il cammino verso il successo è stato molto più rapido e non ha dovuto scrollarsi di dosso la cattiva fama del vino meridionale «purchessia», come diceva Einaudi. I rosati di Puglia, nel giro di qualche lustro, sono diventati protagonisti di un movimento enologico che si è manifestato attraverso il progressivo aumento dei consumi di *rosé* in Italia e la diffusione di una nuova moda giovanile che privilegia i vini leggeri, freschi, da fuori pasto. Di questo movimento, grazie alla grande capacità produttiva e alla variegata offerta di etichette, uvaggi, forme di vinificazione, la Puglia si è posta alla testa e ne mantiene la guida con riconosciuto merito. In un certo senso, i rosati pugliesi, sostenuti anche da un ottimo rapporto qualità/prezzo, al loro ingresso sul mercato hanno occupato, fin da subito, posizioni di prestigio qualitativo e hanno fatto da apripista a una «invasione rosa».

Se, un tempo, il nome dei vini pugliesi si associava all'immagine di rossi potenti, alcolici ma senza gusto e identità, parlare di rosati, oggi in Italia, per molti richiama alla mente i vigneti assolati della Puglia, il colore del suo vino più fresco ma sempre denso di profumi, mai anonimo o evanescente, perché segnato, impreziosito dalle caratteristiche organolettiche e dalla struttura dei grandi vitigni a bacca rossa da cui viene ottenuto.

³² Fonte: WineMonitor su dati Istat.

Stefano Magagnoli

Tipicità, memoria, tradizione. Le emozioni al servizio della produzione

1. *Made in history: consumare la tradizione.* Qual è il nostro rapporto col cibo? Mangiamo solo per l'esigenza biologica di saziare il nostro organismo oppure, nel compiere un atto tanto necessario alla nostra sopravvivenza, facciamo a volte prevalere elementi differenti? Quante volte, per esempio, più che le catene molecolari del piatto che abbiamo dinnanzi ci nutriamo dei simboli che vi sono contenuti? Il rapporto tra alimentazione e genere umano è sicuramente imperniato sul filo solidissimo della difesa della vita, ma nell'osservare il fenomeno diacronicamente non si può non notare che intorno al cibo l'umanità ha da sempre costruito una corona di simboli, leggende, narrazioni. Mode, gusti e disgusti che sono divenuti fattori determinanti nell'orientare le grammatiche gastronomiche. Così come tradizione e memoria, che da sempre hanno rappresentato elementi fondamentali nell'orientare il comportamento del consumatore in una particolare direzione. Spesso, infatti, mangiando un certo cibo o sorseggiando una certa bevanda, siamo convinti di consumare la storia. Di consumare alimenti che appartengono a un tempo senza tempo, una sorta di binario 9 e $\frac{3}{4}$ della stazione londinese di King's Cross¹.

Da questo punto di vista, il caso dei prodotti tipici è molto significativo. I prodotti alimentari tipici, infatti, sono oggi molto di più di cibi acquistati esclusivamente per il loro gusto. Spesso, i motivi del loro acquisto sono altri: per esempio, soddisfare il desiderio di possedere un prodotto alla moda, o servire ai propri ospiti qualcosa che dia un segno di distinzione al passo con i tempi.

Il concetto di "tipicità" fa la sua prima comparsa in età pre-industriale e, col passare del tempo, l'acquisto di prodotti alimentari con le "caratteristiche tipiche" di un *terroir* finisce per conferire prestigio e distinzione a coloro che hanno la possibilità di poterli offrire alla propria tavola. Sebbene la società, i

¹ Nella saga di Harry Potter scritta da J.K. Rowling è il binario immaginario utilizzato dai protagonisti.

sistemi di produzione e distribuzione si siano profondamente evoluti, prestigio e distinzione hanno ancora oggi un ruolo chiave nel comportamento del consumatore e sono uno dei “terreni di gioco” in cui si svolge la competizione sociale descritta da Pierre Bourdieu². I prodotti alimentari tipici, intesi come beni di status che conferiscono distinzione, sono quindi diventati veri e propri marker sociali, codificati e trasmessi dal sistema dei media. Questi beni sono diventati una componente irrinunciabile nelle abitudini di consumo delle *upper-middle classes* sia dei paesi sviluppati sia di quelli in via di sviluppo. Osservando le dinamiche distributive in Italia nell’ultimo decennio possiamo vedere come, alla generale contrazione dei consumi (anche in conseguenza della crisi economica), abbia corrisposto l’aumento relativo delle vendite di prodotti tipici, a testimonianza di come i loro consumatori siano meno sensibili al prezzo di quelli di prodotti alimentari “comuni”.

Naturalmente, i prodotti tipici sono consumati per il loro gusto e le loro qualità intrinseche, ma come molti altri beni di moda, sono anche in gran parte il frutto di scelte di consumo su cui si riflettono valori simbolici oltre che fattori razionali³. In molti casi i prodotti tipici sono evocativi di una specifica identità culturale, acquisita attraverso il consumo. In altri ancora, sono un fattore della *food fashion*; il consumatore può esibire un prodotto fatto divenire popolare dai *trendsetter*. Utilizzando le categorie interpretative di Bourdieu, si tratta di *opinion makers* che costruiscono il mercato, le cui decisioni sono in grado d’influenzare le preferenze della moda e della distinzione sociale. In altri casi, i prodotti tipici consentono alle classi sociali inferiori d’imitare i modelli di consumo di quelle superiori, dando loro l’illusione di potersi permettere consumi maggiori dei loro mezzi effettivi. È questo tipo di prodotto che lega la tipicità “reale” a quella “percepita”; come vedremo dopo, un Avatar. Di solito, si tratta di un bene alimentare industriale disponibile in quantità pressoché illimitata, con costi di produzione che gli permettono di posizionarsi in mercati differenti, dai livelli più bassi a quelli più alti, raggiungendo un amplissimo segmento di consumatori.

Il concetto di Avatar è utilizzato per analizzare il gap che esiste tra la qualità reale dei prodotti tipici in termini di materie prime e tecniche di lavorazione e la rappresentazione, per fini di marketing, di queste medesime qualità. Il prodotto, infatti, anche quando è il risultato di lavorazioni industriali, è spesso

² P. Bourdieu, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, il Mulino, Bologna 1983 (ed. orig. *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Les éditions de Minuit, Paris 1979).

³ Il Premio Nobel per l’Economia 2017 è stato assegnato a Richard H. Thaler proprio per i suoi studi sulla razionalità limitata nei processi economici «incorporat[ing] psychologically realistic assumptions into analyses of economic decision-making. By exploring the consequences of limited rationality, social preferences, and lack of self-control, he has shown how these human traits systematically affect individual decisions as well as market outcomes» (<https://www.nobelprize.org/nobel_prizes/economic-sciences/laureates/2017/press.html>; consultato il 21 gennaio 2018).

indicato come l'esito di sapienti tradizioni artigiane radicate nel *savoir-faire* di un determinato territorio. La promozione del prodotto, parallelamente, è costruita sui valori simbolici di una tradizione molto spesso già completamente dissoltasi. Il prodotto, perciò, può anche non esistere più nella sua dimensione originaria, ma solo come elemento di distinzione, che "seduce" il consumatore in mezzo alla proliferazione dei prodotti simbolo. Più che la realtà di un prodotto tipico, al consumatore viene offerta l'illusione in termini simbolici e comunicativi. Questi prodotti sono spesso "reinventati" dall'industria e, allo stesso tempo, possono mimetizzarsi tra i prodotti tipici "autentici".

Che cos'è dunque, concretamente, un Avatar? Come prima approssimazione, possiamo dire che non è solo un prodotto con una propria dimensione materiale, ma anche una storia per "qualificare" i prodotti e renderli appetibili al consumatore, anche se sono il frutto di tecniche industriali standardizzate e distanti dalla cura artigianale del passato.

2. *Il fascino dei prodotti vintage*. Perché il consumatore è attratto dai "prodotti tradizionali", quelli che potremmo chiamare "prodotti vintage"? In primo luogo, ci domanderemo perché i prodotti associati a elementi visivi, testuali o allegorici che evocano la tradizione siano così fortemente attrattivi, esaminando poi i meccanismi delle scelte di consumo basate su elementi simbolici e irrazionali piuttosto che sulla valutazione della qualità, del gusto e dei prezzi.

Una prima osservazione è che il genere umano, grazie alla capacità di utilizzare e comprendere i segni e i simboli, è il solo essere «able to tell distilled water from holy water»⁴. Un cibo è considerato edibile sulla base di una scelta culturale⁵. Infatti, «man uses symbols; no other creature does. A creature either uses symbols or he does not; there are no intermediate stages»⁶. Queste facoltà intrinseche del genere umano conferiscono identità mitologica al prodotto tipico, contestualizzandolo in un tempo remoto, che diviene "tradizione" mitizzata. Il marketing dei prodotti tipici mira a dissociare gusto, qualità e prezzo, che non sono gli unici elementi a guidare la scelta del consumatore. Sempre più spesso i prodotti tipici sono il risultato dell'attribuzione di significati e valori simbolici ed emotivi che oltrepassano la razionalità; elementi che contribuiscono alla costruzione del "gusto percepito". Elementi immateriali,

⁴ L.A. White, *La scienza della cultura. Uno studio sull'uomo e la civiltà*, Sansoni, Firenze 1969 (ed. orig. *The science of culture, a study of man and civilization*, Grove Press, New York 1949).

⁵ I. De Garine, *Prefazione a V. Teti, Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Universale Meltemi, Milano 1999, p. 7.

⁶ L.A. White, *The Symbol: the Origin and Basis of Human Behavior*, in «Philosophy of Science», 4, 1940, p. 453.

estremamente soggettivi e condizionati dall'ambiente socio-culturale, come pure dalle specifiche peculiarità dei singoli individui⁷.

Mito, memoria, tradizione e forse nostalgia. Sono questi gli elementi che contribuiscono a classificare un prodotto tipico. Non solo. Prima di tutto, dobbiamo cominciare a definire le sue caratteristiche fisiche. Un prodotto tipico è caratterizzato da legami molto stretti con il luogo di origine, quello che i francesi definiscono *terroir*⁸. Esso, inoltre, possiede caratteristiche qualitative particolari, attribuibili a diversi fattori, tra cui specifiche tecniche di lavorazione tramandate di generazione in generazione. Un prodotto tipico tende peraltro a porsi in controtendenza al mercato di massa, in sintonia con l'odierno fascino per quei prodotti che "autocertificano" un rapporto diretto col passato e con la natura. Osservando il fenomeno, si osserva che tutti gli elementi sovrappongono un'area territoriale a determinate consuetudini alimentari. Ciò è reso possibile dal fatto che le caratteristiche tipiche di un prodotto sono in larga misura condizionate dalla disponibilità di materie prime, sia locali sia frutto di scambi commerciali. In questo senso, possiamo dire che le abitudini alimentari esprimono identità e tradizioni che, nel corso del tempo, si sono sedimentate in un determinato luogo, facendo sì che il "gusto" dei cibi e delle preparazioni alimentari divenisse il "gusto" di un luogo⁹.

È comunque difficile definire con chiarezza e in modo univoco i concetti di "tipico" e "tipicità". Essi riflettono le molteplici caratteristiche del prodotto, le sue tecniche produttive e le peculiarità del luogo in cui hanno origine. Il termine "prodotto tipico" è usato difatti per numerosi prodotti agroalimentari che si caratterizzano per l'elevata qualità delle materie prime e particolari tecniche di lavorazione. Il sistema delle denominazioni di origine rappresenta lo strumento giuridico che disciplina e tutela, a livello europeo, questa particolare tipologia di prodotti, anche se l'arcipelago della tipicità si estende ovviamente ben al di là dei sistemi normativi.

⁷ Non è questa la sede per farlo, ma su tali questioni sarebbero necessarie altre domande importanti. Che cos'è il gusto? In che modo cambia ed evolve? Può essere influenzato da fattori extra sensoriali (moda, salute, abitudini)? A quest'ultima domanda potremmo ovviamente rispondere in modo affermativo, osservando come esso sia una costruzione sociale, incorporato, dunque, a ogni civiltà. Parlando di gusto, dovremmo anche parlare di "disgusto", e cioè di quei sapori e di quelle preparazioni che sono bandite per motivi culturali in ogni civiltà. Si vedano per esempio: C. Cipolla, *Introduzione: per un filo sottile e tenace...*, in *Il maestro di vino*, a cura di Id., Franco Angeli, Milano 2013, p. 26; M. Franchi, *Il senso del consumo*, Bruno Mondadori, Milano 2007, p. 77. Il riferimento comune è R. Barthes, *Scritti. Società, testo, comunicazione*, Einaudi, Torino 1998.

⁸ Su questo argomento si veda M. Ferrières, *Terroir: jalons pour l'histoire d'un mot*, in *Typicality in History. Tradition, Innovation, and Terroir / La typicité dans l'histoire. Tradition, innovation et terroir*, a cura di G. Ceccarelli, A. Grandi e S. Magagnoli, Peter Lang, Bruxelles 2013, pp. 23-43.

⁹ A.B. Trubek, *The Taste of Place. A Cultural Journey into Terroir*, University of California Press, Berkeley and Los Angeles 2008.

La storia e la cultura di un luogo rappresentano la base per il rafforzamento della tipicità. Naturalmente, il danneggiamento della reputazione di un luogo produce effetti negativi sul prodotto che vi è associato¹⁰. Questa relazione tra reputazione territoriale e prodotto è riscontrabile già a partire dal tardo medioevo. In questo senso, un prodotto tipico può essere considerato un bene collettivo appartenente all'intero sistema manifatturiero locale. In termini economici, una vera e propria economia esterna¹¹.

Ma il vero architrave del processo di costruzione di senso poggia sulla presunzione che il prodotto tipico sia sempre appartenuto – *ab immemorabili* – a un luogo determinato e che dunque sia ancora realizzato con tecniche e saperi radicati nella tradizione. Un prodotto tipico è quindi l'esito di pratiche e “segreti” trasmessi di generazione in generazione, che si sono codificate in una forma differente da ogni altra. Storia, cultura e radicamento in un determinato *terroir*: è questa la più importante caratteristica del concetto di “tipicità”. Gli storici dell'alimentazione hanno costantemente sottolineato la natura culturale del cibo, profondamente radicata in esperienze, relazioni e valori sociali condivisi, tutti sottoposti a un costante cambiamento. Il tema della memoria è centrale in queste riflessioni, ovviamente associato alla tradizione. Tradizione che non è un corpus statico, ma piuttosto un punto di riferimento in costante movimento. Le identità alimentari, infatti, sono il “prodotto della storia” e discendono solo in parte da fattori ambientali e geografici¹².

Tutti gli studi sulla tipicità si sviluppano sul crinale stretto che separa memoria e tradizione. Ogni prodotto tipico è infatti *locale*, perché realizzato in un determinato luogo; *particolare*, perché portatore di caratteri distintivi; *tradizionale*, perché risultato di memorie codificatesi in pratiche concrete. Pratiche che comprendono *tecniche di produzione*, ma anche abitudini di consumo e sono radicate in particolari tecniche e abilità di lavorazione, come pure in stili di vita e rituali sociali, che rendono possibili la sociabilità e lo scambio costante di codici comunicativi¹³.

¹⁰ Il caso della mozzarella di bufala – danneggiata dalle vicende della “Terra dei fuochi” – testimonia di questo rapporto; si veda M. Franchi, A. Gualtieri, C. Ziliani, *I comportamenti di consumo di fronte ai rischi alimentari: tra ansia e rimozione. Il caso della mozzarella di bufala campana*, «Micro e Macro Marketing», 2, 2009, pp. 219-241. La questione ha radici profonde. Nella Bologna del Seicento l'artigiano “infedele” che rivelava i segreti della produzione serica cittadina era condannato alla impiccagione “in effigie”; C. Poni, *Archéologie de la fabrique: la diffusion des moulins à soie “alla bolognese” dans les Etats Vénitiens du XVI^e au XVIII^e siècles*, in «Annales E.S.C.», 6, 1972, p. 1480.

¹¹ S. Magagnoli, «Reputazione, skill, territorio», in «Storia economica», 2, 2011, pp. 247-274; Id., *Les produits typiques: une construction urbaine? Réputation et terroir à partir d'une perspective italienne*, in *Les produits de terroir. L'empreinte de la ville*, a cura di C. Marache e P. Meyzie, Presses Universitaires François-Rabelais de Tour et Presses Universitaires de Rennes, Tours-Rennes 2015, pp. 31-48.

¹² M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 2007.

¹³ P. Scarduelli, *Il rito. Dei, spiriti, antenati*, Laterza, Roma-Bari 1983.

Dal punto di vista del marketing, come si è visto, la qualità deriva soprattutto dai simboli. Storia e cultura concorrono a irrobustire la tipicità. La pietra angolare di questa relazione è l'idea che il prodotto tipico sia realizzato seguendo saperi secolari e tradizioni che risalgono a un passato senza tempo. Naturalmente, tutto ciò è *storytelling* e la storia non è tanto di più di una leggenda. Del resto, tutte le storie dei prodotti tipici sono per metà vere e per metà false; mentre per l'altra metà sono certamente inventate.

Tali considerazioni si riallacciano ovviamente alla presa d'atto che le scelte del consumatore sono in larga misura scarsamente razionali, influenzate da fattori esterni al mercato come, per esempio, la sfera delle emozioni, da poco entrate nella sfera di analisi del marketing, ma ormai divenute un importante elemento di comprensione del comportamento del consumatore. Ciò che sembra inconfutabile è l'idea che le emozioni abbiano un ruolo determinante nei processi economici, tenendo conto di come esse accompagnino l'individuo nella costruzione della propria identità e di come rappresentino l'elemento che orienta il comportamento e le scelte¹⁴.

La misurabilità di questi fattori rappresenta un ostacolo non indifferente, che si somma alla loro incompatibilità con i concetti di "utilità" e "razionalità" dell'economia classica. Circostanze che hanno a lungo rallentato gli studi sull'importanza delle emozioni nell'ambito dei processi di marketing, ma che paiono oggi in via di superamento soprattutto grazie all'apporto delle neuroscienze, divenute componente strutturale di quel neuromarketing¹⁵ che sottolinea come, durante ogni processo decisionale, all'interno del cervello umano, interagiscano tra loro fattori emotivi e cognitivi¹⁶.

3. *Costruire la tradizione: mito e realtà.* Ogni prodotto tipico è venduto come prodotto della tradizione. Le immagini, i colori, i simboli, i nomi, il packaging, la pubblicità; tutte le sue caratteristiche sono associate alla tradizione. Ma non solo. Anche ai magici luoghi dell'infanzia, o ancora più indietro nel tempo, quando la vita di villaggio, l'amicizia, la quiete e la felicità ruotavano intorno alle ireniche abitudini della campagna. In questo senso la scelta di immagini e testi rappresenta una scelta strategica per gli operatori del

¹⁴ D. Goleman, *Intelligenza emotiva*, Rcs libri, Milano 1987; D. Ariely, *A Taste of Irrationality. Sample chapters from Predictably Irrational and Upside of Irrationality*, HarperCollins, New York 2010; F. Gallucci, *Marketing emozionale e neuroscienze*, Egea, Milano 2011; I. Soscia, *Emozioni e consumo*, Egea, Milano 2009.

¹⁵ F. Babiloni, V. Meroni, R. Soranzo, *Neuroeconomia, neuromarketing e processi decisionali*, Springer, Milano 2007; M. Lindstrom, *Neuromarketing*, Apogeo, Milano 2009.

¹⁶ S.M. McClure et al., *Neural Correlates of Behavioral Preference for Culturally Familiar Drinks*, in «Neuron», 14, 2004, pp. 379-387.

marketing, che hanno il compito di creare intorno al prodotto quell'immagine di "tradizione" capace di suscitare nel consumatore desideri di acquisto.

Tutto ciò potrebbe forse essere sufficiente per spiegare l'"attrazione fatale" del consumatore per i prodotti tipici. Prodotti del passato, "modificati" ovviamente dall'innovazione tecnica, ma percepiti sempre come prodotti "fedeli" alla tradizione. Dal punto di vista del marketing, la tradizione rappresenta ogni caratteristica che abbia radici nel passato e può quindi offrire una garanzia di autenticità. Questa costruzione di senso si regge su uno snodo logico non verificato, ma largamente condiviso. La tradizione è "buona" in sé e per sé. Esserle fedele implica preservare, proteggere e tramandare ogni cosa del passato; significa opporsi alla degenerazione della vita moderna, che ha tradito i valori positivi dei bei giorni andati. Da un certo punto di vista, in questa predisposizione mentale troviamo la scelta di consumare prodotti tipici, ma anche di acquistare prodotti biologici, biodinamici o a "chilometro zero"¹⁷. Oppure di preferire i cosiddetti "prodotti scomparsi", realizzati con materie prime ("grani antichi" soprattutto) perdutesi nei secoli e che sono oggi "recuperate" per realizzare prodotti di gamma medio-alta. Una sorta di difesa contro una globalizzazione che molto spaventa spingendo a rifugiarsi nel rassicurante alveo dei "prodotti della memoria", legati a una dimensione territoriale a noi molto vicina. Per molti versi, troviamo in questi processi alcune delle caratteristiche che, a partire dalla "rivoluzione dei consumi", iniziata nel XVIII nel Regno Unito, spingono le imprese industriali a fare ricorso alla marca per distinguere il proprio prodotto da quello dei concorrenti. Una necessità sempre più avvertita, tanto più si assiste all'ampliamento dei mercati e a una lontananza sempre maggiore tra produttore e consumatore¹⁸.

Nel caso di prodotti tipici, si tratta ovviamente di un'operazione basata su un mito. In realtà, infatti, l'evoluzione sociale ed economica ha cambiato profondamente la vita umana. Prendiamo l'esempio del Parmigiano-Reggiano, uno dei più conosciuti prodotti tipici italiani (protetto dalla Dop), che ha conosciuto nell'ultimo secolo degli enormi cambiamenti nelle condizioni di produzione. L'ambiente e i processi di lavorazione sono cambiati¹⁹; le

¹⁷ Sui fattori di scelta di prodotti biologici non esclusivamente legati alla sfera della salute si è soffermata O. Taranova, *The Worldwide Diffusion of Organic Food: Labelling with Colours and Symbols*, paper presentato alla 6ª Asian Food Study Conference, Ritsumeikan, 3-5 dicembre 2016.

¹⁸ Non è questa la sede per addentrarsi nel tema della marca commerciale e dei processi storici che portano all'affermazione del brand. Per una disamina ragionata della questione si rimanda a C.M. Belfanti, *Imitare, copiare e contraffare per competere nell'Europa preindustriale*, in *Contraffazione e cambiamento economico. Marche, imprese, consumatori*, a cura di Id., Egea, Milano 2013, pp. XV-XXXVI. Da una prospettiva più interna alla disciplina del marketing E. Fornari, *Economia della marca commerciale*, Egea, Milano 2007.

¹⁹ Il *terroir* del Parmigiano-Reggiano è la Pianura padana. Nel Novecento, specie negli anni Sessanta e Settanta, l'urbanizzazione, lo sviluppo manifatturiero e le innovazioni dell'organizzazione agricola producono trasformazioni profonde del paesaggio agrario della regione.

colture e le specie animali sono state selezionate e incrociate²⁰; le tecniche di produzione sono state modernizzate con riflessi molto positivi sulla salubrità e sulla qualità del prodotto²¹. Gli stili di vita e di consumo sono oggi molto differenti rispetto al passato. Allo stesso tempo, anche i gusti sono cambiati, comportando la necessità di “ripensare” tanto i prodotti alimentari quanto le bevande. In breve, l’insieme di tutti questi fattori testimonia come le componenti di base della tipicità del prodotto, di fatto, non esistano sostanzialmente più. Tradizione che può solo essere utilizzata come uno *storytelling* della “tipicità”, che in questo caso, come in altri, prende le forme dello *storyselling*.

I prodotti tipici si richiamano dunque a un mito; il mito delle origini che rappresenta la garanzia di qualità. Come ogni altra idealizzazione, il mito propone la sua propria verità che non ha bisogno di essere provata. Come ogni mito, il prodotto tipico assume la simbologia del proprio luogo di origine, un punto di riferimento che include tutti gli elementi intangibili legati alla storia: *skills*, tradizioni, abitudini e pratiche che danno valore al prodotto. In questo senso, il prodotto tipico è una costruzione mitologica nutrita dalle memorie di produzione e di consumo. La sua origine è ancorata a un luogo particolare situato in un tempo remoto. Questo ancoraggio, insieme alle particolari caratteristiche produttive, è ciò che conferisce identità al prodotto. Per essere tipico, il prodotto deve essere realizzato in quel luogo e radicato in una serie di abitudini e saperi tradizionali, la cui perpetuazione garantisce l’autenticità del prodotto.

Il richiamo all’autenticità e ai valori della tradizione offre una protezione contro le incertezze del cibo industriale, che – per definizione – è privo di un luogo di origine²². Per queste ragioni il prodotto tipico rassicura il consumatore e ne orienta le scelte di consumo. La sovrapposizione tra tradizione e memoria esplicita il richiamo a un irenico mondo naturale risparmiato dall’industrializzazione e dal cambiamento sociale. L’immagine del prodotto è tra-

²⁰ Il Parmigiano-Reggiano veniva tradizionalmente prodotto con il latte delle Vacche rosse, razza locale che popolava l’area padana sin dal medioevo. Dopo la Seconda guerra mondiale la Vacca rossa è stata quasi completamente sostituita dalla Frisona, che produce un latte (e dunque un formaggio) di qualità differente, ma permette di realizzare profitti superiori. Recentemente la Vacca rossa ha cominciato a essere reintrodotta e oggi il Parmigiano-Reggiano delle Vacche rosse si colloca nel segmento di mercato con i prezzi più elevati.

²¹ Innovazioni importanti sono state introdotte nella fabbricazione del formaggio. Una delle prime, all’inizio del Novecento, è rappresentata dall’utilizzo dei sieroinnesti, che hanno reso più agevoli l’invecchiamento e la conservazione del prodotto. Questi cambiamenti hanno contribuito alla progressiva standardizzazione del prodotto, circostanza che ha permesso al Parmigiano di raggiungere mercati sempre più distanti; si veda M. Zannoni, *Il Parmigiano-Reggiano nella storia*, Artegrafica Silva, Parma 1999.

²² Un esempio di invenzione del luogo di origine per un prodotto industriale è il caso della linea “Mulino bianco”, introdotta da Barilla negli anni Settanta e da allora utilizzata per dare un luogo di origine alla propria linea di prodotti da forno. C’è evidentemente un ancoraggio alla realtà, rappresentato dal Mulino delle Pile in Val d’Orcia (ora agriturismo alla moda è il vecchio mulino cui si ispirarono i creativi che hanno creato il marchio “Mulino bianco”), molto vicino all’Abbazia di San Galgano in Toscana. Ovviamente, divenne “bianco” solo quando Barilla inventò e raccontò la storia.

sposta sul piano mitologico dove la tradizione confina col mondo naturale. La memoria è il reagente di questo processo. La tradizione garantisce autenticità e naturalezza e diviene l'indicatore generale di qualità.

Tutti i riferimenti simbolici alla tradizione diventano molto importanti: la storia, in modo particolare, è lo strumento che dà forma alle atmosfere, ai sentimenti, agli oggetti. Essa è il riferimento principale dei messaggi che circondano i prodotti tipici. Le immagini utilizzate per valorizzare il prodotto tipico sono intimamente connesse a un passato senza tempo. E più indietro nel tempo si colloca l'ancoraggio della memoria, maggiore è il fascino che ne deriva.

La memoria è la chiave che trasforma il passato in presente. I tempi andati vengono resi più vicini a noi attraverso il ricordo. Le fortune di un prodotto tipico sono edificate sulla tradizione e sulla memoria. Per avere successo il prodotto ha però bisogno delle giuste immagini che evocano un tempo lontano: un castello, una fattoria con animali da cortile, contadini nei campi, il rituale del raccolto, una tavola apparecchiata per un grande pranzo di famiglia e tanti piatti tradizionali. Insomma, tutto il repertorio di un passato irenico, che affascina il consumatore facendogli prendere parte alla *fiction* che sta andando in scena. Un intero repertorio di finzioni, cioè, per dirla con le parole di uno dei più conosciuti lavori di Jorge Luis Borges²³. È questo l'ancoraggio al mito del passato che dà senso e valore al prodotto tipico. I prodotti tipici appaiono così ancorati alla tradizione, che dà forza alla loro identità e accresce il loro vantaggio competitivo sul mercato. Il vero problema per i produttori, però, è che i prodotti tipici, per loro intrinseca natura, sono strettamente legati a una modesta capacità di offerta, circostanza che crea un'irrisolvibile discrasia tra la scarsità del prodotto e una domanda "globalizzata" che richiede quantità superiori di prodotto. Nei prossimi paragrafi vedremo come questa strozzatura viene affrontata e risolta dai mercati.

4. *Oltre la tipicità: la costruzione dell'Avatar*. Il concetto di Avatar²⁴ è derivato dall'Induismo in cui il Dio supremo (Brahman) assume forme e sembianze diverse che possono essere percepite dal genere umano. Un Avatar (*avatāra*) è dunque l'incarnazione terrena di un'entità trascendentale che sarebbe altrimenti invisibile all'umanità nella sua forma originaria²⁵. In ambito

²³ J.L. Borges, *Finzioni*, Einaudi, Torino 1955 (ed. orig. *Ficciones (1935-1944)*, Sur, Buenos Aires 1944).

²⁴ L'autore ha già presentato il tema dell'Avatar in altre sedi editoriali. Questa parte dell'articolo riprende dunque e sviluppa alcuni punti già toccati in precedenza. In particolare, si veda G. Ceccarelli, A. Grandi, S. Magagnoli, *The Avatar: An Economic History Paradigm for Typical Products*, in *Typicality in History*, cit.

²⁵ E. Schleberger, *Le divinità indiane. Aspetto, manifestazioni e simboli. Manuale di iconografia induista*, Edizioni mediterranee, Roma 1999, pp. 82-83 (ed. orig. *Die indische Götterwelt. Gestalt*,

cinematografico, il concetto di Avatar ha conosciuto un'originale reinterpretazione nel film omonimo. Per permettere agli umani di sfruttare i giacimenti di un minerale raro sul pianeta fantastico di Pandora, vengono creati degli Avatar, corpi ottenuti unendo geni umani a quelli Na'vi, la popolazione indigena capace di vivere nell'atmosfera particolare del pianeta. Questi Avatar sono privi di coscienza propria: attraverso un'interfaccia mentale, l'essere umano il cui Dna è stato usato per creare l'Avatar può trasferirvi la sua anima e la sua coscienza e controllarlo come il proprio corpo. In sostanza: una sorta di ibrido privo di identità propria, capace solo di riflettere quella dell'essere da cui è derivato.

Trasferito al campo dei prodotti tipici, il concetto può essere utilizzato per analizzare il rapporto esistente tra un prodotto "originale" e le sue imitazioni, che aumentano la quantità e la varietà dei beni sul mercato. In questo modo, si riducono i costi di produzione e conseguentemente i prezzi finali di vendita, contribuendo a "democratizzare" i consumi²⁶. L'obiettivo è di realizzare margini di profitto elevati, spesso non conseguibili con la vendita dei prodotti "tradizionali". Gli Avatar consentono ai prodotti di posizionarsi a livelli differenti di mercati sempre più segmentati, incentivando la creazione di valore in tutta la gamma. Di norma, sono prodotti realizzati con tecniche industriali, che permettono la riduzione del prezzo di vendita anche a scapito della qualità.

Questo paradigma richiede l'esistenza di un modello organizzativo della produzione e della distribuzione in cui vi sia una coesistenza tra prodotti tipici e Avatar. Un mercato segmentato in cui i consumatori possono trovare sia il "prodotto originario" (di alto prezzo) sia il suo Avatar (di prezzo minore), diverso nel gusto e nelle qualità organolettiche, ma in possesso delle stesse qualità simboliche. Talvolta, i produttori sono in concorrenza tra loro; talaltra no e sfruttano le sinergie che si realizzano. Altre volte ancora, il prodotto tipico e il suo Avatar sono realizzati dagli stessi produttori per differenziare il target di vendita e sfruttare la segmentazione dei consumi. L'elemento che accomuna

Ausdruck und Sinnbild. Ein Handbuch der hinduistischen Ikonographie, Eugene Diederichs Verlag, Köln 1997). Il termine avatāra significa letteralmente "discesa"; in questo caso la discesa di un dio in terra. Non si tratta precisamente di un'incarnazione, che è un concetto cristiano con altro significato, ma piuttosto la "manifestazione" di un dio in forma umana, animale o vegetale; si veda G.R. Franci, *L'induismo*, il Mulino, Bologna 2005.

²⁶ G. Aiello, R. Donvito, *L'evoluzione del concetto di lusso e la gestione strategica della marca. Un'analisi qualitativa delle percezioni sul concetto, sulla marca e su un prodotto di lusso*, paper presentato alla Conferenza internazionale *Le tendenze del marketing*, Università Ca' Foscari, Venezia, 20-21 gennaio 2006. Un *case-study* di "democratizzazione" dei consumi grazie a un Avatar di un prodotto tipico è quello dell'Aceto balsamico di Modena; si vedano: S. Magagnoli, *L'invenzione "industriale" della tradizione: il cartello dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena*, in «Food and History», 1, 2005, pp. 225-263; A. Grandi, S. Magagnoli, *Contrefaçon ou démocratisation du luxe? Les Avatars du Vinaigre Balsamique de Modène*, in *Luxes et internationalisation (XVI^e-XIX^e siècles)*, a cura di N. Soguy, Editions Alphil-Presses Universitaires Suisses, Neuchâtel 2013, pp. 231-247.

questi casi (ma ne esistono anche altri) è la dimensione simbolica, che permette a ogni Avatar di assumere la medesima identità del prodotto originario facendo leva sulla capacità del consumatore di dissociare la percezione della tipicità e le qualità intrinseche del prodotto. Consumatore che è spinto a questa dissociazione dalle operazioni di marketing cui si è fatto cenno in precedenza.

Ovviamente, in queste dinamiche troviamo anche altri fenomeni di rilievo. Da una parte, per esempio, tutto il mondo della contraffazione, che genera una miriade di prodotti che tentano di impossessarsi fraudolentemente e illecitamente di nomi ed etichette di altri prodotti. È un'azione illegale, che viola palesemente il perimetro di leggi e regolamenti e che penalizza nello stesso modo produttori e consumatori, i quali sono esposti peraltro al rischio di consumare prodotti sanitariamente non controllati, quando non addirittura tossici. Dall'altra, l'arcipelago dei prodotti "sounding" (il riferimento va ovviamente al caso dell'*Italian Sounding*, fenomeno che ha un valore di oltre 55 miliardi di dollari annui); prodotti che sfruttano immagini, nomi e marchi che "suonano" come se fossero italiani e che come tali sono percepiti dai consumatori²⁷.

Ma com'è possibile che un Avatar possa prendere il posto del prodotto originario? Quali sono le dinamiche che accompagnano questa mimesi?

Concentrandoci sulla coesistenza dei "prodotti tipici" e degli Avatar, cerchiamo di analizzare i fattori che spingono i consumatori a optare per l'uno o l'altro prodotto. Un prodotto tipico, ovviamente, si caratterizza per il suo nome, la sua tradizione e la sua storia, come pure per le sue intrinseche qualità, come odore, sapore e colore. In questo modo, il consumatore acquista le componenti sensoriali di un prodotto tipico, ma anche la sua storia e la sua reputazione. Con qualche approssimazione, possiamo dire che la comparsa degli Avatar risale ai tempi della "Rivoluzione industriale" del XVIII secolo²⁸. La possibilità di questi prodotti di avere successo sul mercato è direttamente proporzionale alla loro capacità di assumere le qualità simboliche dei prodotti "originali". Considerando che la reputazione di un Avatar è conseguenza diretta della reputazione del prodotto originale, anche le componenti "leg-

²⁷ S. Magagnoli, *Made in Eataly. The Spread of the Italian Way of Eating in the World: Original Products, Counterfeiting and Italian Sounding*, paper presentato alla 6^a Asian Food Study Conference, Ritsumeikan, 3-5 dicembre 2016.

²⁸ N.C. Cox, K. Dannehl, *Perceptions of retailing in modern England*, Ashgate, Aldershot 2007; J. De Vries, *The Industrial Revolution and the Industrious Revolution*, in «The Journal of Economic History», 2, 1994, pp. 249-270; D.L. Howell, *Proto-Industrial Origins of Japanese Capitalism*, in «The Journal of Asian Studies», 2, 1992, pp. 269-286; J. Lee, *Trade and Economy in Preindustrial East Asia, c. 1500-c. 1800: East Asia in the Age of Global Integration*, in «The Journal of Asian Studies», 1, 1999, pp. 2-26; A. Smart Martin, *Makers, Buyers, and Users: Consumerism as a Material Culture Framework*, in «Winterthur Portfolio», 28, 1993, pp. 141-157.

gendarie” che lo contornano (caratteristiche spesso “inventate”)²⁹, debbono dunque essere preservate, abbiano o meno una base storica veritiera. Un abbassamento della qualità danneggerebbe la sua reputazione e ciò comprometterebbe sia l’Avatar sia il prodotto originale. In breve, qualsiasi prodotto, entrando a far parte della galassia dei prodotti tipici, diventa un prodotto “made in history”, strettamente legato a un luogo, a un mito o a una leggenda.

Occorre inoltre osservare che gli Avatar hanno un ruolo importante nell’ampliare il segmento dei consumatori che possono permettersi di acquistare “prodotti di lusso” normalmente riservati a coloro che possono pagare un elevato *premium price*. In questo caso la produzione di Avatar ha due conseguenze importanti: da un lato, permette la riduzione dei costi di produzione e, di conseguenza, dei prezzi di vendita; dall’altro, consente d’incrementare il volume dell’offerta e quindi di ampliare il mercato. In questo senso, gli Avatar dei prodotti tipici sono un agente di “democratizzazione” del lusso, permettendo a un numero maggiore di consumatori di accedere a prodotti sino a quel momento inaccessibili. Gli Avatar, inoltre, “educano” il gusto del consumatore e gli fanno apprezzare le peculiarità del prodotto imitato, spesso molto diverso dal gusto dell’originale. Col passare del tempo, questo *imprinting* fa sì che il consumatore non riesca più ad apprezzare il gusto del prodotto originale, soppiantato da quello dell’Avatar, che diventa così il *vero* prodotto tipico; e il suo gusto il *vero* gusto.

Il consumatore, tuttavia, soddisfa nel frattempo il desiderio di entrare in possesso dei valori simbolici e dello status sociale conferiti dal prodotto tipico, come accade nel caso dell’*Italian Sounding* o di prodotti industriali che portano però nomi ricollegabili a “veri” prodotti tipici. In questo schema c’è ovviamente una netta separazione – di più: una dissociazione – tra gusto e simboli. Eppure tutto ciò è insignificante per il consumatore, soddisfatto dall’illusione di possedere e consumare segni radicati nella leggenda, anche se si tratta di segni cronologicamente indefiniti e distanti dalla realtà contenuta nel prodotto. È questa una delle più potenti specificità del prodotto tipico: la capacità mimetica di proporsi al consumatore con un’identità differente da quella reale. O meglio, la sua capacità di miscelare in un solo prodotto (originale o Avatar, con tutte le diverse combinazioni intermedie possibili) una miscela così composita di realtà, finzione ed emozioni.

Sarebbe tuttavia una semplificazione eccessiva considerare gli Avatar solo come parte di una strategia di produzione industriale passivamente accettata dai consumatori. È infatti riconosciuto che il processo di scelta del consumatore è estremamente complesso e spesso influenzato dalle segmentazioni del mer-

²⁹ In questo contesto con il concetto di “invenzione” si fa ovviamente riferimento alla categoria storiografica di “invenzione della tradizione” introdotta in letteratura negli anni Ottanta (E.J. Hobsbawm, T. Ranger, *The Invention of Tradition*, Cambridge University Press, Cambridge 1983).

cato. È comunque importante notare che in molti casi il consumatore sceglie deliberatamente l'Avatar del prodotto tipico perché economicamente più accessibile. E comprare l'Avatar offre comunque l'illusione di potersi permettere il più esclusivo – e ben più costoso – prodotto originale. Si può così evidenziare che la coesistenza sul mercato di diverse tipologie di prodotto tipico (“originali”, Avatar ecc.) sia il frutto delle stesse scelte dei consumatori, che si orientano sull'una o sull'altra tipologia di prodotto a seconda di numerose motivazioni, non necessariamente riconducibili a sole questioni di prezzo. In molti casi i meccanismi di scelta si aggrovigliano e riflettono una miscela spesso confusa di desiderio di “consumare la tradizione”, di ambizione di “distinzione”, di volontà di offrire ai propri ospiti prodotti della memoria. Con la necessità, tuttavia, di contemperare questi desideri con la propria capacità di spesa.

Come abbiamo osservato in precedenza, il prodotto tipico tradizionale ha due caratteristiche principali, che possono variare in intensità: è disponibile in piccole quantità, mentre i costi produzione e i prezzi di vendita sono relativamente elevati. L'Avatar si pone all'intersezione tra innovazione e imitazione, che spesso corrono parallele, sovrapponendosi l'una all'altra, dando vita alla principale forma d'innovazione dei prodotti tradizionali. L'industria agroalimentare, infatti, modifica gusti e profumi dei prodotti tipici tradizionali, per definizione non soggetti a innovazione, con la realizzazione di “imitazioni” o “varianti” che cambiano il prodotto originale³⁰.

Gli Avatar di un prodotto possono essere numerosi e dalle accentuazioni diverse: da quelli simili agli originali sino a quelli che conservano solo il potere evocativo del nome. In molti casi, come in quello dell'Aceto balsamico, l'Avatar è un punto di partenza per nuovi prodotti derivati, come le creme e i *dressing* balsamici, o le creme spalmabili e le cialde croccanti derivate dal Parmigiano-Reggiano. Questi prodotti hanno bassi costi di produzione, ma sul mercato ottengono prezzi di vendita più elevati di altri prodotti simili grazie all'elevata reputazione del prodotto originale cui sono ispirati. L'Avatar è un prodotto dell'ibridazione e, per molti versi, rappresenta l'evoluzione della tipicità, coniugando la tradizione e le propensioni di consumo indotte dalle mode e dall'evoluzione sociale.

L'esistenza di diverse tipologie di Avatar pone alcune questioni di fondo. Sono davvero indispensabili per supplire alla carenza strutturale d'offerta dei prodotti tipici all'interno di un modello di produzione “integrato” in cui convivono prodotti originali e imitati? È la segmentazione del mercato che rende possibile gli Avatar, tenendo conto che è proprio questa condizione a permettere di assorbire tutte le tipologie di prodotto?

³⁰ G. Antonelli, *Volumi di offerta e marketing. Il caso dei prodotti agro-alimentari tipici*, in «Economia agro-alimentare», 2, 2000, p. 58.

Questo scenario ha una base strutturale, è destinato a enfatizzarsi con la crescita della reputazione del prodotto originale e può dare luogo a due possibili soluzioni: 1) fare leva sull'aumento della domanda non soddisfabile per fare lievitare il prezzo unitario del prodotto tipico. Tuttavia, a causa della scarsità – relativa e assoluta – dei prodotti tipici, un aumento anche rilevante dei prezzi unitari comporterebbe un incremento dei profitti tutto sommato modesto. Inoltre, oltre una certa soglia di prezzo molti consumatori non acquisterebbero più il prodotto, dando luogo a una diminuzione della domanda e, conseguentemente, dei prezzi; 2) mantenere costante l'offerta di prodotti tipici, consentendo ad altri produttori di soddisfare la domanda eccedente con prodotti Avatar. In alternativa, un consorzio di produttori potrebbe accettare di produrre gli Avatar accanto ai prodotti tipici, come è accaduto nel caso dell'Aceto balsamico di Modena. Si tratta di una soluzione che produce equilibrio tra domanda e offerta, e garantisce margini di profitto soddisfacenti a tutti i produttori. Ciò è reso possibile da una segmentazione occulta del mercato che fa sì che il consumatore non sia in grado di distinguere il “prodotto tipico” originale da una “commodity tipicizzata”.

Ovviamente, questi scenari sono visti dal lato della produzione e degli interessi della distribuzione, non da quelli del consumatore, che dovrebbe invece avere una centralità molto maggiore di quella che gli è oggi riservata. A tale proposito si pongono due questioni principali: 1) le capacità di percepire le reali differenze di gusto tra i vari prodotti, capacità che spesso sono precluse dalla distanza, culturale e gustativa, dai prodotti tipici (e dai loro Avatar) che si consumano invece per motivazioni sociali; 2) il livello dell'informazione sui prodotti, che in molti casi è insufficiente per indirizzare scelte d'acquisto consapevoli.

5. *I prodotti Avatar: tra mito e realtà.* L'utilizzo del paradigma di analisi dell'Avatar mostra grandi potenzialità come strumento di analisi del mercato dei prodotti tipici. Sia per studi di caso di prodotti specifici, sia per analizzare il sistema di produzione alimentare nel suo complesso. Ma anche per indagare i comportamenti dei consumatori, e di come essi siano esposti a sollecitazioni persuasive che, non sempre, sono in grado di controllare.

La storia del Marsala tra la fine del XVIII secolo al 1850³¹ offre numerosi elementi di riflessione che confermano il paradigma dell'Avatar. Il Marsala era originariamente una contraffazione di vini come il Madeira³², il Porto e lo

³¹ G. Ceccarelli, A. Grandi, *Il vino Marsala un prodotto tipico “a-tipicamente” italiano*, in «Storia economica», 2, 2011, pp. 187-206.

³² D. Hancock, *Oceans of Wine: Madeira and the Emergence of American Trade and Taste*, Yale University Press, New Haven 2009.

Sherry, i quali godevano di una solida reputazione. Successivamente divenne un prodotto Avatar e iniziò a essere venduto come Bronte Madera, Porto Siciliano ecc. nei segmenti più bassi di mercato. Solo in seguito il Marsala acquistò lo status di prodotto tipico originale. Tutto ciò permette di teorizzare l'evoluzione dell'Avatar, che col tempo perde i legami col prodotto originale e acquisisce una propria identità.

Il caso del *Panettone di Milano*³³ può essere letto alla luce di quest'ultima considerazione. Nel corso dell'Ottocento il *Panettone* era un prodotto artigianale realizzato dai fornai, per divenire prodotto industriale solo molto tempo dopo. Alle Esposizioni universali dell'ultima parte del XIX secolo, infatti, il *Panettone* era ancora un prodotto di fattura artigianale. Solo nella prima parte del XX secolo entreranno in campo i grandi brand industriali conosciuti ancora oggi (Motta, Alemagna, Bauli ecc.)³⁴. Ci sono probabilmente due motivi che ne determinano il successo e la diffusione in tutto il paese. Il primo è che il prodotto industriale può essere realizzato senza vincoli di quantità e distribuito pressoché ovunque, grazie anche alla sua conservabilità. Il secondo motivo di successo, tralasciando i fattori di natura culturale, è rappresentato dal fatto che la disponibilità dell'Avatar industriale di *Panettone* confina il prodotto artigianale in una nicchia di mercato. Si tratta di un modello di Avatar *sostitutivo* che spinge al cambiamento del gusto del consumatore. Attualmente il *Panettone* industriale è generalmente considerato il prodotto della tradizione, mentre al prodotto artigianale, al di là delle sue qualità intrinseche, sono attribuiti minori legami con la tradizione.

Un altro tipo di Avatar è quello simultaneo, documentato da altri due *case studies*: lo *Speck* dell'Alto Adige e la *Mortadella* di Bologna³⁵, entrambi protetti da marchi di denominazione.

La domanda di speck è estremamente segmentata e le baffe immesse sul mercato dalle imprese industriali possiedono gusto e caratteristiche organolettiche assai differenti da quelle realizzate da piccoli produttori. Il vero speck tradizionale è molto più affumicato di quello industriale, contiene erbe e spezie, ed è tradizionalmente utilizzato in cubetti per cucinare i piatti della tradizione altoatesina. Convenzionalmente, però, il consumatore oggi preferisce consumare speck dal gusto meno intenso e tagliato a fette, come si usa con il prosciutto. Tutto ciò ha a che vedere anche con la disponibilità del prodotto. Al di fuori dei confini regionali, infatti, è pressoché impossibile trovare lo speck autentico; più o meno il 95 per cento della domanda complessiva è

³³ F. Guatteri, *La cucina milanese*, Hoepli, Milano 2004; S. Porzio, *Il panettone. Storia, leggende, segreti e fortune di un protagonista del Natale*, Guido Tommasi editore, Milano 2007.

³⁴ S. Magagnoli, *La globalizzazione del gusto. Esposizioni universali e prodotti alimentari*, in «Ricerche storiche», 1-2, 2015, pp. 46-47.

³⁵ G. Roversi, *Sua eccellenza la Mortadella: storia e attualità*, Costa editore, Bologna 2002.

infatti soddisfatto da prodotti industriali che utilizzano materia prima proveniente dall'estero, sia per motivi di costo sia perché sarebbe impossibile disporre della necessaria materia prima. Dunque, si tratta di veri e propri Avatar, che si fregiano comunque della denominazione Igp e che coesistono con i prodotti artigianali. Considerazioni analoghe si possono estendere al caso della Mortadella di Bologna, anch'essa protetta da un disciplinare (Igp), ma per la cui produzione è possibile utilizzare carne di maiale senza vincoli geografici particolari. Anche in questo caso è dunque il produttore a fare la differenza, tenendo conto che sul mercato – specie quello locale di Bologna – coesistono prodotti dalle qualità e dal gusto assai differenti.

Come si evidenzia nel caso dell'Aceto balsamico di Modena, l'Avatar può anche dare luogo a una situazione in cui i prodotti originali e quelli imitati coesistono all'interno di un quadro di comune convenienza³⁶. In questo caso, è possibile parlare di Avatar cooperativo in considerazione dello stretto rapporto di coesistenza che si realizza tra i piccoli produttori artigianali di aceto tradizionale e gli acetifici di maggiori dimensioni che fabbricano l'aceto industriale. Si tratta di una coesistenza, al di là di tutto, profittevole per tutti gli attori: i produttori industriali trovano nel Balsamico tradizionale un punto di ancoraggio; mentre quelli artigianali hanno accesso ai mercati attraverso le reti distributive della grande industria.

In realtà, ciò che unisce – differenziandoli – questi prodotti è l'incerto confine che esiste tra realtà e illusione. Difficile comprendere dove finisce la “vera” tipicità e dove ha invece inizio il terreno di gioco degli Avatar. Come in una *fiction* fantastica il confine è quanto mai labile e indistinto, di modo che lo spettatore non sappia mai dove esattamente si trovi. In mezzo a questi prodotti, in mezzo alla miriade di “prodotti tipici”, il consumatore rivive spesso le stesse sensazioni cadendo vittima del “grande fraintendimento collettivo” della tipicità industriale. Terreno di gioco in cui il rapporto tra umanità e natura è stato definitivamente incorporato all'interno del ciclo produttivo industriale e dove invece i prodotti che ancora “rispettano” la naturalità e la stagionalità si confondono con le *commodities* delle multinazionali dell'*agrifood*. Questo, ovviamente, in generale parlando delle dinamiche che si strutturano all'interno della distribuzione tradizionale. Molto diverse le condizioni nei “mercati di nicchia”, dove però assai differenti sono anche la consapevolezza e l'informazione del consumatore, come pure le sue condizioni economiche, che gli permettono di consumare prodotti certamente sani e genuini, ma molto più costosi di quelli di gamma media.

³⁶ Magagnoli, *L'invenzione “industriale” della tradizione*, cit.; Grandi, Magagnoli, *Contrefaçon ou démocratisation du luxe?*, cit., pp. 231-247; S. Magagnoli, S. Veratti, *Il mito della memoria. L'Aceto balsamico tradizionale tra innovazione e tradizione*, Artestampa, Modena 2017.

6. *Avatar, tradizione e l'insostenibile leggerezza della tipicità...* Il cibo, con le sue pratiche e i suoi rituali, è un “fatto sociale” che segue le “mode” del consumo. Queste mode definiscono il “mercato della distinzione” per i prodotti che conferiscono status. È a partire da questa constatazione che le precedenti riflessioni sull'Avatar, sulla memoria e sulla tipicità trovano la loro giusta collocazione. Il genere umano ha spesso codificato le pratiche dell'alimentazione all'interno di una cornice rituale e simbolica. Certo, il cibo è fondamentale per nutrire le cellule che compongono l'organismo umano. Ma in qualunque tempo e in ogni civiltà esso si è caricato di valori simbolici che hanno trasceso le sue specifiche qualità materiali.

Queste caratteristiche trovavano ovviamente spiegazioni evidenti nelle società primitive, quando il rapporto con il cibo significava spesso l'opzione tra la vita e la morte, a seconda che il raccolto fosse abbondante o scarso. Ma anche quando il vincolo millenario delle risorse viene spezzato con la rivoluzione agraria che accompagna l'industrializzazione dell'Europa, il rapporto rituale con l'alimentazione rimane molto profondo, pur nelle grandi diversità che – dopo le divisioni della Cristianità nel XVI secolo – finiscono per crearsi tra un mondo protestante più attento al recupero di un rapporto biblico con il cibo (quindi meno indulgente rispetto alla ritualità alimentare e alla sua dimensione conviviale) e un mondo cattolico in cui, pur nei mille labirinti del peccato, tra cui l'ingordigia, la ritualità alimentare continua a rappresentare uno degli elementi centrali della convivialità sociale.

Col tempo, il cibo finisce per diventare un bene di status, e dunque un prodotto soggetto all'altalenante andamento delle mode sociali. Anche i prodotti alimentari, così come i capi di abbigliamento, la residenza e più di recente la marca dell'automobile o il brand delle calzature, diventano oggetti che perdono in larga misura la propria funzione originaria (nutrire) assumendo quella di elemento che dispensa prestigio e distinzione. Tutto ciò raggiunge il proprio climax nell'opulenta società dei consumi, quando la rappresentazione dei rituali alimentari diventa uno dei travi portanti dell'“info-edutainment” televisivo e on-line.

Se dunque spostiamo sul versante della moda le nostre riflessioni sui prodotti tipici, vediamo prendere forma una serie di suggestioni che completano le argomentazioni sviluppate sino a questo momento.

Una prima considerazione, che può sembrare perfino provocatoria, è la seguente: la tipicità non esiste come caratteristica specifica e non può sopravvivere al passare del tempo perché la sua essenza subisce modifiche continue. Come una crisalide, la si può percepire solo quando si è già trasformata in qualcosa d'altro. Giocando sul limite del paradosso, si vuole affermare che ogni pretesa di “vera” tipicità avanzata da un prodotto è in larga misura frutto di un'invenzione, piccola o grande che sia. Questa valutazione poggia sulla

considerazione che gli habitat naturali sono stati pesantemente modificati nel corso dei decenni dall'evoluzione che ha accompagnato l'industrializzazione e che ha modificato il rapporto dell'uomo con la natura, la tecnologia, le tecniche di conservazione, i gusti ecc.

Ovviamente, non vogliamo prendere quest'affermazione sul serio sino in fondo. Esistono senz'ombra di dubbio alcuni prodotti che nel corso degli anni hanno guadagnato reputazione e prestigio grazie alle proprie caratteristiche di qualità e gusto. Legittimamente, essi sono diventati "prodotti tipici" con legami particolari con il luogo in cui sono fabbricati. Sono questi i molti casi in cui il *terroir* esiste veramente; così come reale è la sopravvivenza di abilità e tecniche di lavorazione (dalle materie prime al prodotto) che sono radicate profondamente in una cultura secolare. Pur sottoscrivendo tutto ciò, non possiamo non evidenziare come, in altri casi, intorno ai prodotti si è costruita una storia, che è divenuta la narrazione usata nella promozione e nel marketing. Una storia radicata nella tradizione, elemento "buono" e positivo in sé e per sé. Tradizione come sinonimo di autenticità, ancorata a un irenico mondo perduto dove tutto era buono, rassicurante e pieno di gusto.

È dunque in questo senso che si può affermare che un prodotto tipico si richiama a un mito o a una leggenda; la sua qualità poggia su questa origine che ne rappresenta la garanzia. Da questo punto di vista, il mito è una costruzione culturale utile al presente, così come lo è la "storia" usata per vendere il prodotto, basata su questo particolare tipo di tradizione. Ma anche i luoghi entrano a far parte di questa narrazione. Il prodotto tipico, infatti, deve essere radicato in un luogo, che a sua volta diviene parte del mito e incubatore della tipicità. Molto spesso sono luoghi "reali", in cui cioè la sovrapposizione tra prodotto e luogo ha delle radici vere e profonde. In molti altri casi ancora, però, anche i luoghi sono "inventati", come nel caso del Parmigiano-Reggiano la cui area di produzione prevista dal Consorzio di tutela viene definita e negoziata a livello politico solo negli anni Trenta³⁷.

In molti casi, però, l'utilizzo della leva della "tipicità" trae motivo dalla volontà d'instillare nel consumatore una sensazione rassicurante, che gli trasmetta l'idea – ovviamente artefatta – che il prodotto di cui sta per cibarsi è frutto dell'arte sapiente e amorevole di una produzione artigianale. Una produzione dunque a lui "vicina", realizzata da un artigiano capace, ma soprattutto da un essere umano con un volto, un nome e delle emozioni. Per questi motivi rifarsi all'autenticità e alla tradizione rappresenta un elemento protettivo contro i pericoli insidiosi del cibo industriale, che non ha nessun luogo di origine e può dunque essere trasformato con tecniche impersonali. In questo modo mito e

³⁷ G. Ceccarelli, A. Grandi, S. Magagnoli, *The "taste" of typicality*, in «Food and History», 2, 2010, pp. 45-76; S. Magagnoli, *The Invention of Typicality: Parmigiano-Reggiano Cheese Between Tradition and Industry*, in «China-Usa Business Review», 11, 2015, pp. 545-556.

memoria sono alla base del processo di costruzione della tradizione. E insieme ai concetti di invenzione e reinvenzione tracciano il perimetro che contiene i prodotti tipici. I “veri” prodotti tipici, ma anche gli Avatar industriali, ambedue consumati per le medesime motivazioni. I consumatori, poi, mangeranno e berranno questi prodotti, ma questa circostanza è per certi versi subordinata alle funzioni sociali svolte dal prodotto nel conferire status sociale più elevato a coloro che lo acquistano o lo offrono ai propri ospiti.

Sul terreno della tipicità si incontrano numerose questioni, che spaziano da quelle “materiali” (agricoltura, trasformazione, distribuzione, prezzi) a quelle “immateriali” (gusto, distinzione, tradizione, memoria) formando un campo di analisi per molti versi intricato e multidisciplinare. In primo piano il mercato, i prodotti, le pratiche di consumo. Sullo sfondo, ma con una straordinaria capacità di farsi percepire, il consumatore con i suoi “vizi” e le sue “virtù”. In altre parole, il genere umano immerso nel proprio mondo immaginario fatto di simboli, rituali, metafore. Genere umano che si nutre di questi elementi, che consuma tradizione e divora memoria assolutamente convinto che il cibo che porta sulla sua tavola permetta di collegarsi in streaming con quel passato cui crede di appartenere.

Saggi

Luca Andreoni

Controllo inquisitoriale e libri degli ebrei: Ancona nella prima metà del XVIII secolo

1. *Introduzione.* Nel movimento altalenante di concessioni e recrudescenze che contraddistinse il rapporto fra papato ed ebrei, il XVIII secolo è un passaggio di decisivo riassetto, nel quadro della più complessiva opera di riposizionamento politico e religioso della Chiesa di fronte alle sfide della modernità¹. L'accentuazione delle restrizioni antiebraiche mantenne un nesso inscindibile con le più complessive dinamiche di relazione della Chiesa con le varie componenti del Settecento religioso e politico². Questa ripresa si articolò a sua volta su più ambiti, anche se probabilmente in maniera non omogenea per tutto lo Stato della Chiesa. Tra i fenomeni di rilievo, anche per le conseguenze che avrebbe avuto nel corso dell'Otto-Novecento³, occuparono un posto non trascurabile la spinta conversionistica⁴, l'attenzione inquisitoriale

¹ M. Rosa, *Tra tolleranza e repressione: Roma e gli ebrei nel '700*, in *Italia Judaica. Gli ebrei in Italia dalla segregazione alla prima emancipazione*, Atti del III convegno internazionale (Tel Aviv, 15-20 giugno 1986), Ministero per i Beni culturali e ambientali, Roma 1989, pp. 81-98; Id., *La Santa Sede e gli ebrei nel Settecento*, in *Gli ebrei in Italia*, a cura di C. Vivanti, vol. II, *Dall'emancipazione a oggi*, Einaudi, Torino 1997, pp. 1067-1087; A. Prosperi, *L'inquisizione romana e gli ebrei*, in *L'inquisizione e gli ebrei in Italia*, a cura di M. Luzzati, Laterza, Roma-Bari 1994, pp. 67-120; M. Caffiero, *Tra Chiesa e Stato. Gli ebrei italiani dall'età dei Lumi agli anni della Rivoluzione*, in *Gli ebrei in Italia*, cit., vol. II, pp. 1091-1132; A. Del Col, *L'inquisizione in Italia. Dal XII al XXI secolo*, Mondadori, Milano 2006, pp. 634-635, 700.

² M. Caffiero, *Religione e modernità in Italia (secoli XVIII-XIX)*, Istituti editoriali e poligrafici internazionali, Pisa-Roma 2000.

³ G. Miccoli, *Santa Sede, questione ebraica e antisemitismo*, in *Gli ebrei in Italia*, cit., vol. II, pp. 1369-1574; M. Caffiero, *Alle origini dell'antisemitismo politico: l'accusa di omicidio rituale nel Sei-Settecento tra autodifesa degli ebrei e pronunciamenti papali*, in *Les racines chrétiennes de l'antisémitisme politique (fin XIX^e-XX^e siècle)*, a cura di C. Brice e G. Miccoli, École Française de Rome, Roma 2003, pp. 25-59 e l'introduzione a *Le radici storiche dell'antisemitismo. Nuove fonti e ricerche*, a cura di Ead., Viella, Roma 2009.

⁴ W.H. Rudt De Collembert, *Le baptême de juifs à Rome de 1614 à 1798 selon les registres de la «Casa dei catecumeni»*, in «Archivium historiae pontificiae», 24, 1986, pp. 91-231 (*Première partie: 1614-1676*); 25, 1987, pp. 105-261 (*Deuxième partie: 1676-1730*); 26, 1988, pp. 119-294 (*Troisième*

verso i libri degli ebrei e la ripresa dell'accusa di omicidio rituale⁵. Uno dei personaggi chiave di questo rinvigorismento è stato individuato dalla recente storiografia in papa Benedetto XIV Lambertini, che una consolidata vulgata aveva definito come pacato fautore di una tenue apertura al pensiero riformistico e che, invece, andò formulando una puntigliosa legislazione, che assurde al grado di giurisprudenza, sulla materia ebraica e specificamente sulla legittimazione dei battesimi degli ebrei⁶.

Alcuni eventi a livello locale costituiscono dei tornanti significativi per articolare più chiaramente questo percorso. Nel 1711, infatti, gli ebrei di Ancona si videro di nuovo oggetto dell'accusa di omicidio rituale. In quella circostanza, il tribunale romano dell'Inquisizione si mostrò attento all'accertamento della fondatezza delle voci diffuse, ma contrario alla ripubblicazione di editti di condanna esplicita dell'accusa⁷.

partie: 1730-1798); A. Milano, *L'impari lotta della comunità di Roma contro la Casa dei catecumeni*, in «La rassegna mensile di Israel», 1950, 11, pp. 355-368; 12, pp. 408-419; M. Caffiero, *Battesimi forzati. Storie di ebrei, cristiani e convertiti nella Roma dei papi*, Viella, Roma 2004; L. Luzi, «Inviti non sunt baptizandi». *La dinamica delle conversioni degli ebrei*, in «Mediterranea ricerche storiche», 10, 2007, pp. 225-270. Non esiste uno studio complessivo sulle Case dei catecumeni in Italia, l'istituzione deputata alla conversione più o meno forzata degli ebrei, la cui presenza è attestata anche in altri Stati europei. Per ragioni di spazio, non è possibile richiamare qui gli studi che sono stati portati a termine sulle Case presenti in Italia. Si vedano almeno: L. Allegra, *Identità in bilico. Il ghetto ebraico di Torino nel Settecento*, Zamorani, Torino 1996, pp. 54-109; M. Al Kalak, I. Pavan, *Un'altra fede. Le Case dei catecumeni nei territori estensi (1583-1938)*, Olschki, Firenze 2013; S. Marconcini, *Per amor del cielo. Farsi cristiani a Firenze tra Seicento e Settecento*, Firenze University Press, Firenze 2016. Sul caso di Ancona, che qui viene approfondito, si rinvia a L. Andreoni, «Detestare la sua perfidia». *La Casa dei catecumeni di Ancona e la conversione degli ebrei nell'Ottocento*, in «Studia picena», 72, 2007, pp. 155-210.

⁵ M. Caffiero, *Legami pericolosi. Ebrei e cristiani tra eresia, libri proibiti e stregoneria*, Einaudi, Torino 2012. Sull'omicidio rituale, ovvero sul presunto sacrificio da parte degli ebrei di bambini cristiani, da cui sarebbe stato raccolto il sangue poi adoperato nella preparazione delle azzime durante il periodo pasquale, la bibliografia è imponente. Si vedano almeno: R. Po-Chia Hsia, *The Myth of Ritual Murder. Jews and Magic in Reformation Germany*, Yale University Press, New Haven-London 1988; F. Jesi, *L'accusa del sangue. La macchina mitologica antisemita*, Bollati Boringhieri, Torino 2007²; T. Calìo, *La leggenda dell'ebreo assassino. Percorsi di un racconto antiebraico dal medioevo ad oggi*, Viella, Roma 2007; A. Toaff, *Pasque di sangue. Ebrei d'Europa e omicidi rituali*, il Mulino, Bologna 2008 (2^a ed.); oltre i recenti N. Cusumano, *I papi e le accuse di omicidio rituale: Benedetto XIV e la bolla Beatus Andreas*, in «Dimensioni e problemi della ricerca storica», 1, 2002, pp. 7-35; Id., *Ebrei e accusa di omicidio rituale nel Settecento. Il carteggio tra Girolamo Tartarotti e Benedetto Bonelli (1740-1748)*, Unicopli, Milano 2012; D. Tollet, *Entre dogme et hérésie: l'antijudaïsme. Le cas de l'accusation de crime rituel portée contre les juifs dans la chrétienté latine*, in «Giornale di storia», 2, 2009.

⁶ Caffiero, *Battesimi forzati*, cit., pp. 19-21. Si vedano anche: M. Rosa, *Riformatori e ribelli nel '700 religioso italiano*, Dedalo, Bari 1969; Benedetto XIV, in *Enciclopedia dei papi*, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, Roma 2000, coll. 446b-461a; Id., *La contrastata ragione. Riforme e religione nell'Italia del Settecento*, Edizioni di storia e letteratura, Roma 2009.

⁷ La documentazione su questi fatti si trova in diversi fondi archivistici, tra cui Archivio della Congregazione per la Dottrine della Fede (d'ora in poi Acdf), *Sant'Ufficio* (d'ora in poi So), *Stanza Storica* (d'ora in poi St. St), Bb3-f, fasc. 1, cc. n.n. L'accusa di omicidio rituale era stata formulata anche a Viterbo nel 1705 e a Venezia nello stesso anno. Si veda Caffiero, *Battesimi forzati*, cit.

Parallelamente si intensificarono gli interventi di requisizione e censura dei libri proibiti dentro il ghetto compiuti dagli inquisitori locali, così come riprese vigore la riaffermazione del Sant'Uffizio nel disciplinamento delle pratiche religiose ebraiche che intersecavano le convinzioni teologiche cristiane. I controlli sui libri non costituiscono, come è noto, una novità. Se furono condotti periodicamente nel corso dell'età moderna, nel Settecento vennero attuati in tutto lo Stato della Chiesa con particolare severità e con una rinnovata attenzione all'elaborazione di liste, norme di espurgazione e contrasto degli espedienti di aggiramento dei divieti messi in atto dagli ebrei. Le complesse operazioni, gestite per lo più in prima persona dagli inquisitori locali, ma sotto la supervisione stretta degli organi centrali, presentavano molteplici ostacoli pratici, data la mole di lavoro e di personale competente che richiedevano⁸. La peculiarità di Ancona e del suo porto, crocevia di merci, libri e uomini⁹, rendeva a maggior ragione la società del ghetto un osservato speciale. In questo articolo si cercherà di comprendere in quale misura tali dinamiche funzionanti per il centro della cristianità, ovvero per la capitale dello Stato della Chiesa, trovassero un riscontro nella periferia pontificia, in particolare, proprio nel capoluogo marchigiano. Questo sguardo comparativo all'interno dell'antico Stato aiuterà a lumeggiare le forme concrete di intervento degli organi di controllo lontani dal centro di sorveglianza del potere inquisitoriale. Per perseguire tale obiettivo, l'attenzione verrà posta, innanzitutto, su un caso di perquisizione che prese avvio nel 1728, quando l'inquisitore della città si introdusse tra le case degli ebrei su segnalazione di un catecumeno.

2. *Convinzioni pericolose*. Samuele Saltiel, questo il nome originario del giovane ebreo che si stava convertendo, aveva rivelato al confessore incaricato di istruirlo nei dogmi della fede cristiana, il francescano Antonio, consultore del locale Sant'Uffizio, che nel ghetto di Ancona vi erano diversi libri proibiti, compreso l'odiato *Talmud*¹⁰. I personaggi coinvolti nella vicenda erano espo-

⁸ Caffiero, *Legami pericolosi*, cit. Più in generale sulla censura dei libri nell'Italia del Settecento si veda S. Landi, *Il governo delle opinioni. Censura e formazione del consenso nella Toscana del Settecento*, il Mulino, Bologna 2000; P. Delpiano, *Il governo della lettura. Chiesa e libri nell'Italia del Settecento*, il Mulino, Bologna 2007; E. Rebellato, *La fabbrica dei divieti. Gli indici dei libri proibiti da Clemente VIII a Benedetto XIV*, Sylvestre Bonnard, Milano 2008.

⁹ R.M. Borraccini, *Un sequestro librario alla fiera di Recanati del 1600*, in *Libri, biblioteche e cultura degli ordini regolari nell'Italia moderna attraverso la documentazione della Congregazione dell'Indice*, Atti del convegno Internazionale - Macerata, 30 maggio-1giugno 2006, a cura di R.M. Borraccini e R. Rusconi, Biblioteca Apostolica Vaticana, Città del Vaticano 2006, pp. 397-438; V. Lavenia, *Un porto nello Stato pontificio. Ancona e il Sant'Uffizio tra il Cinquecento e la Rivoluzione*, in *Prescritto e proscritto. Religione e società nell'Italia moderna (secc. XVI-XIX)*, a cura di A. Cicerchia, G. Dall'Olio e M. Duni, Carocci, Roma 2015, pp. 85-126.

¹⁰ Fu proprio il francescano Antonio a sporgere denuncia al Sant'Uffizio della città. L'Inquisizione di Ancona era gestita dai domenicani e la Casa dei catecumeni dai fabbricieri della Confraternita del

nenti riconosciuti della comunità. Come si affermava in un interrogatorio, godevano di fama «buona appresso li Ebrei»¹¹. Tra i sospettati, a fianco di Vitale Coen, David Ausonio detto il Mago, Vito Volterra, Elia Mucciaccione, spiccava il nome di Sanson Morpurgo (1681-1740). Rabbino, medico e mercante, Morpurgo era giunto ad Ancona nel 1709. Sposato in prime nozze con Ricca, figlia del rabbino capo di Ancona e cabalista Iosef Fiammetta, di cui avrebbe preso il posto alla morte, nel 1721, Morpurgo fu una figura di rilievo dell'ebraismo italiano, in contatto con i maggiori rabbini viventi, come Isaac Lampronti di Ferrara¹². Un aneddoto marginale, ma non meno significativo, può aiutare a comprendere il prestigio di cui godeva Morpurgo, anche al di fuori del *milieu* intellettuale ebraico. Nel 1730, infatti, per far fronte all'epidemia di influenza che imperversava, il medico ebreo fu incaricato da Prospero Lambertini, allora vescovo nel capoluogo dorico e futuro papa Benedetto XIV, di adoperarsi per curare la popolazione. Per tale impegno ricevette in seguito un pubblico attestato dallo stesso Lambertini, appena giunto nella più prestigiosa sede di Bologna:

Santissimo Sacramento. Si vedano C. Black, *The Italian Inquisition*, Yale University Press, New-Haven-London 2009, pp. 104-109, 111-113; V. Lavenia, *Giudici, eretici, infedeli. Per una storia dell'Inquisizione nella Marca nella prima età moderna*, in «Giornale di storia», 6, 2011; Id., *L'Inquisizione romana nella Marca (secoli XVI-XVII). Prime ricerche*, in *Le Marche al tempo di Alberico Gentili: religione, politica, cultura. Atti dei convegni nel quarto centenario della morte di Alberico Gentili*, Giuffrè, Milano 2012, pp. 119-168; Andreoni, «Detestare la sua perfidia». *La Casa dei catecumeni di Ancona*, cit.

¹¹ Acdf, So, St. St., Cc2-a, ultimo fascicolo, *Circa libros haebraicos repertos in perquisizione locali nonnullis Haebreis, Anconae facta*, cc. n.n., resoconto dell'interrogatorio a Samuel Saltiel, Roma, 2 gennaio 1728.

¹² Si vedano, sulla sua figura, E. Morpurgo, *La famiglia Morpurgo di Gradisca sull'Isonzo (1585-1885). Monografia storica documentata con 6 tavole illustrate e 2 appendici*, Premiata società cooperativa tipografica, Padova 1909, pp. 32-34, 65-69, 77, 104; A. Milano, *Storia degli ebrei in Italia*, Einaudi, Torino 1963, p. 678; H. Friedenwald, *The Jews and Medicine. Essays*, vol. II, Ktav, New York 1967, p. 602; W. Angelini, *Gli ebrei di Ferrara nel Settecento. I Coen e altri mercanti nel rapporto con le pubbliche autorità*, Argalia, Urbino 1973, p. 181; V. Bonazzoli, *Sulla struttura familiare delle aziende ebraiche nella Ancona del '700*, in *La presenza ebraica nelle Marche. Secoli XIII-XX*, Quaderni monografici di «Proposte e ricerche» n. 14, Ancona 1993, a cura di S. Anselmi e V. Bonazzoli, pp. 139-154; Ead., *Adriatico e Mediterraneo orientale. Una dinastia mercantile ebraica del secondo seicento: I Costantini*, Lint, Trieste 1998, p. 171; D.B. Ruderman, *Debate Between Samson Morpurgo and Aviad Sar Shalom Basilaie*, in «Jerusalem Studies in Jewish Thought», 11, 1993, pp. VII-XXIV; C. Galasso, *Alle origini di una comunità. Ebrei ed ebrei a Livorno nel Seicento*, Olschki, Firenze 2002, p. 32; A. Salah, *La République des lettres. Rabbins, écrivains et médecins juifs en Italie au XVIII^e siècle*, Brill, Leiden 2007, pp. 455-460. Sulla famiglia Morpurgo si veda M. Del Bianco Cotrozzi, *Samuel Morpurgo alias Francesco Filippo Sarchi, linguista e docente nella Vienna di fine Settecento*, in We-Zot' Le-Angelo, *Raccolta di studi giudaici in memoria di Angelo Vivian*, a cura di G. Busi, Associazione italiana per lo studio del giudaismo - Edizioni Fattoadarte, Bologna 1993, pp. 199-231; Ead., *La Famiglia Morpurgo, in Il Palazzo Valvason-Morpurgo*, a cura di G. Bergamini, L. Cargnelutti, Arti grafiche friulane, Udine 2003, pp. 49-59; per i legami con i Morpurgo di Trieste L. Dubin, *Ebrei di porto nella Trieste asburgica. Politica assolutista e cultura dell'Illuminismo*, Leg, Gorizia 2010, p. 215. Su Isaac Lampronti, si veda ora *Nuovi studi su Isacco Lampronti. Storia, poesia, scienza e Halakab*, a cura di M. Perani, Meis-Giuntina, Ferrara-Firenze 2018.

la molta attestazione, e vigilanza, con cui il Dottor Sanson Morpurgo medico Ebreo del Ghetto di questa Città hà prestato in ogni occorrenza l'opera, et l'assistenza sua alli Infermi, e specialmente nella congiuntura della passata influenza del 1730: nella quale per mancanza di professori indisposti fù da noi destinato alla cura de med.mi, richiedendo nel passar, che facciamo dà questa residenza all'Arcives.le di Bologna, che gli lasciamo un riscontro del nostro gradimento, lo facciamo palese ad ognuno col presente attestato, col quale dichiariamo aver il med.mo Dott.re compito fedelmente, e secondo l'obbligo ingiunto dà SS. Canonici à simili Professori le parti dell'incombenza dà noi datagli, e con nostra intera soddisfazione. In fede di che gli abbiamo fatto spedire la presente sottoscritta di nostra mano, e munita col solito Sigillo¹³.

Tuttavia, nonostante la statura del personaggio assicurasse in città notorietà e stima, la sua posizione apparve subito la più compromessa. Secondo le parole del francescano, che riportava l'opinione di Saltiel, il rabbino Morpurgo avrebbe pronunciato parole oscene e offensive nei confronti di Gesù e della Madonna, suscitando l'ilarità degli ebrei intervenuti¹⁴. Sotto osservazione, inoltre, finirono il contenuto delle prediche e delle orazioni che venivano svolte in sinagoga. Esse insistevano sulla dottrina della trasmigrazione delle anime dopo la morte, una dottrina che non incontrava certo il consenso delle autorità inquisitoriali. Il catecumeno Samuele (ancora chiamato con il suo nome ebraico) ricordava che era insegnamento comune tra gli ebrei della città

che l'Anima di quelli che sono stati cattivi Ebrei dopo la loro morte passa ne corpi delle bestie, o Animali, e quelle de buoni vanno in Paradiso introdottivi dal Patriarca Abramo, quale stando alla Porta del medemo Paradiso, e riconoscendo quelli, che sono circoncisi, e stati buoni ebrei, gl'introduce, e gl'altri che sono stati cattivi, gl'esclude e questi poi vanno ne corpi delle bestie ed altri animali¹⁵.

L'interrogatorio si concludeva poi con una considerazione sul «commercio», che stando a quanto dichiarato da Saltiel, «con Donne o libere, o Vedove Ebree, come anche qualunque Donna Cristiana benché maritata non è peccato»¹⁶.

Marina Caffiero ha recentemente indagato la grande diffusione nel mondo ebraico della credenza della trasmigrazione delle anime, con riferimenti alla giurisprudenza e al contesto culturale dell'epoca¹⁷. In questa sede sarebbe poco opportuno ripercorrere interamente quel tracciato. Ciò che, invece, non è superfluo notare è che, ad Ancona, la convinzione della trasmigrazione delle anime, di origine cabalistica e talmudica, si era mantenuta viva nel corso del

¹³ Acdf, So, St. St., Tt4-c, fasc. 8, cc. n.n., Ancona, attestato di Prospero Lambertini, 23 maggio 1731. Sui medici di Ancona si veda R. Di Segni, *Due contratti di rabbini medici di Ancona del 1692 e 1752*, in «Annuario di Studi ebraici», 1969-70 e 1971-72, pp. 97-104.

¹⁴ Ivi, cc. n.n., denuncia del francescano Antonio d'Ancona, 26 novembre 1727.

¹⁵ *Ibidem*.

¹⁶ *Ibidem*.

¹⁷ Caffiero, *Legami pericolosi*, cit., pp. 172-180.

tempo nonostante le censure e le condanne. Solo pochi anni prima, infatti, nel 1701, era stata emessa una forte censura di tali proposizioni e un altro ebreo della città era stato costretto all'abiura delle affermazioni: sosteneva la stessa tesi, ovvero che le anime, dopo la morte, fossero destinate a migrare in altri corpi, secondo una gerarchia determinata dal comportamento tenuto durante la vita terrena¹⁸. Una convinzione, dunque, con radici nella cultura rabbinica in generale e, in una certa misura, tra gli ebrei di Ancona in particolare.

3. *Libri proibiti, perquisizioni.* Se l'accusa verso Sanson Morpurgo e le sue prediche prese una direzione che non ci è ancora nota, probabilmente separata dalle altre¹⁹, la questione dei libri proibiti apparve subito di speciale rilevanza all'inquisitore anconitano Felice Maria Lazarini, il quale trasmise ben presto la pratica a Roma²⁰. I cardinali imposero che l'inquisitore anconitano interrogasse di nuovo il catecumeno Saltiel affinché confermasse le affermazioni pronunciate al suo istruttore: se queste fossero state ripetute e rogate ufficialmente, si sarebbe dovuto procedere alla perquisizione delle case degli ebrei sospettate di nascondere il *Talmud* e altri libri proibiti, con il sussidio di un esperto di lingua ebraica. Saltiel, che aveva 21 anni e che era «ammogliato, di professione facchino», nel frattempo, si era allontanato da Ancona per trasferirsi a Roma al fine di ricevere il battesimo; proprio qui fu rintracciato dal Sant'Uffizio e interrogato direttamente nella capitale, il 2 gennaio 1728²¹. Il neofita confermò le dichiarazioni fornite in precedenza sulla presenza del *Talmud* e in particolare il libro della *Ghemarà*²², con qualche significativa aggiunta: la teoria della trasmigrazione delle anime si trovava scritta in un libro (di cui non ricordava il nome) «che si suole leggere sera e mattina per sette giorni quando muore uno della Compagnia del matutino da quel cappellano del ghetto di Ancona, che presentemente è un certo Iosef Vita Fermi, avendolo dal medesimo l'essaminato più volte sentito a leggere e spiegare in italiano»²³.

¹⁸ Ivi, p. 186.

¹⁹ Nell'incartamento è conservata annotazione di una accusa specifica da muovere contro Sanson Morpurgo per le sue affermazioni. Fino a questo momento, però, non ho ritrovato documentazione in Acdf relativa a uno specifico processo contro il rabbino anconitano.

²⁰ Acdf, So, St. St., Cc2-a, ultimo fascicolo, *Circa libros haebraicos repertos in perquisizione locali nonnullis Haebreis, Anconae facta*, cc. n.n., 10 dicembre 1727.

²¹ Ivi, cc. n.n., resoconto dell'interrogatorio a Samuel Saltiel, Roma, 2 gennaio 1728.

²² Secondo il resoconto dell'interrogatorio, i rabbini Morpurgo, Coen e Mucciaccione «ritengono il Talmud che [Saltiel] descrive nelle scanzie dille loro librerie, avendovelo veduto esso esaminato due anni sono, e che ne saranno informati tutti li Ebrei del Ghetto; Et in quanto poi all'altro libro Gomerà, che vi era in Ghetto, e che probabilmente l'averanno avuto li sudetti Rabini» (*ibidem*).

²³ *Ibidem*. Si tratta probabilmente della "Confraternita dei guardiani del giorno" ovvero *Ghemilut shomrim la-boker*. Ringrazio Martina Mampieri per l'informazione.

Ottenuta la testimonianza, si procedette immediatamente all'incursione in ghetto e al sequestro dei libri. La mole e la qualità dei volumi ritrovati destarono lo stupore dell'inquisitore, che si era introdotto nelle dimore degli imputati. Lazarini si adoperò immediatamente per sigillare le casse dei libri e delle lettere che aveva sequestrate in casa di Vitale Coen, nella sinagoga delle donne e nella «scola dei giovani ebrei» (*Talmud Torah*). Contestualmente, gli apparve altrettanto chiara tutta la difficoltà nel portare via gli altri volumi, dal momento che, dalle visite compiute, aveva censito «una moltitudine de libri ebraici, e due librerie copiose, massime quella del *Rabbino Morburgho* nella quale vi sono oltre un gran numero di libri ebraici, molti altri volgari [...] massime in materia predicabile, et altre materie»²⁴.

L'ostacolo principale consisteva nel fatto che la schedatura dei libri, la lettura, l'eventuale censura totale o parziale richiedevano una vasta e sicura padronanza della lingua ebraica, ampie conoscenze culturali, competenze in vari campi dello scibile e soprattutto molto tempo da dedicarvi. Non era certo così agevole poter contare, ad Ancona, sugli ebraisti di *Propaganda Fide* o della Biblioteca Vaticana. Era una limitazione non da poco, non agevole da arginare in provincia e che anche a Roma, peraltro, creava qualche problema²⁵. L'interprete ufficiale reclutato da Lazarini fu un «Giovanotto Neofito applicato presentemente alle scuole»²⁶, che poteva prestare il suo lavoro solo «nelle ore che [aveva] libere» e che, a detta dell'inquisitore, non brillava per scienza e perspicacia. L'alternativa di chiamare in causa il rettore del locale Collegio del Gesù, più ferrato in materia, aveva trovato ostacoli di ordine materiale, essendo quest'ultimo gravato dai compiti di direzione dell'istituzione di cui era a capo. Scriveva Lazarini:

²⁴ *Ibidem*. Corsivo nel testo.

²⁵ Caffiero, *Legami pericolosi*, cit., pp. 44-77.

²⁶ Non conosciamo il suo nome, però sappiamo che, nel 1743, il «revisore de libri ebraici» del tribunale del Sant'Ufficio di Ancona era il neofita Sabbato Naccamù, *alias* Francesco Maria Ferretti (Acdf, So, St. St., Hh2-e, fasc. *Circa il numero de' Patentati del S. Ufficio da diminuirsi. 1743*). Egli conosceva bene il mondo ebraico, per essere stato rabbino ad Ancona. Dopo la conversione al cristianesimo, probabilmente avvenuta nel 1734 grazie all'opera di Paolo Sebastiano Medici e con il patronato di un membro del ceto dirigente cittadino (Ferretti, ad Ancona, è un cognome che evoca un lignaggio nobile solidissimo), si profuse a lungo nell'opera conversionistica, pubblicando *Le verità della Fede cristiana svelate alla Sinagoga con le Autorità de' più accreditati Rabbini, e confermati co' Testi della Sagra Scrittura*, Carlo Pecora, Venezia 1741. Su Ferretti, figura poco studiata, si vedano gli accenni di M. Steinschneider, *Letteratura antigudaica in lingua italiana*, in «Il vessillo israelitico», XXXI, 1883, p. 276; F. Parente, *Il confronto ideologico tra l'Ebraismo e la Chiesa in Italia, in Italia Judaica*, Atti del I convegno, Pubblicazioni degli Archivi di Stato, Roma 1983, pp. 370-371; A. Toaff, *Pasque di sangue. Ebrei d'Europa e omicidi rituali*, il Mulino, Bologna 2008 (2ª ed.), pp. 154-155. Di certo sappiamo che ancora nel 1737 egli si trovava ad Ancona, dove vendette uno *ius cazacà* a Sabato Vita del fu Benjamin Seppilli (Archivio di Stato di Ancona, *Notarile di Ancona*, sec. XVII, not. Angelo Bonvini, n. 1764, c. 218, 19 settembre 1737). Su Paolo Medici e più in generale sui neofiti nel XVIII secolo rinvio solamente a Caffiero, *Battesimi forzati*, cit.

ho fatto sigillare le camere e rispettivamente le librerie de sudetti ebrei, fino che possa farne fare l'esame de medesimi per separare i proibiti dagli altri non proibiti; il che non solo porterà in lungo, ma anche saravi il dubbio, se sussista o no l'assertiva dell'interprete per esser Giovinetto e non troppo intelligente di discernere le materie sparse hinc inde ne detti libri, che possano esser proibite. Su questo riflesso ho ricercato se vi sii altra persona intelligente della lingua ebraica, per delle materie dottrinali talmudiche e non ho ritrovato che il Padre Rettore di questo Collegio del Gesù, ma come che ha la superiorità, et altre incombenze questo non po' fermarsi per lungo tempo a farne la ricerca, et esame nelle case degli ebrei sudetti²⁷.

Lazarini proseguiva la sua relazione chiedendo delucidazioni su come comportarsi con gli altri libri ritrovati in casa Morpurgo, stampati in luoghi sospetti come Amsterdam, e concernenti materie religiose e scientifiche²⁸. Terminava infine con alcune considerazioni amare sul fatto che la presenza di testi dalla dubbia rettitudine fosse assai frequente nelle abitazioni degli ebrei appartenenti all'*élite* economica del ghetto. A quest'ultimo proposito, l'inquisitore trasmetteva al tribunale romano l'invito, giunto dagli stessi deputati ebrei, di consentire il possesso dei volumi in casa. I testi, stando sempre a quanto sostenevano i deputati, erano già stati censurati e ripuliti delle parti proibite («spurgati») in precedenza e per tale motivo non necessitavano di ulteriori correzioni.

Nell'atto della perquisizione da me fatta, come sopra, estragiudizialmente – affermava Lazarini nella sua relazione – mi fu riferito come l'Ebreo Salomone Fiammetta, havea nascosti alcuni libri, quali sono stati ritrovati d'ordine mio in una Cantina, alla presenza de Testimoni, e portati al S. Offizio, quali farò riconoscere et esaminare se sono proibiti, o no. Come pure mi è stato detto, che quasi in tutte le case degli ebrei ben stanti, Rabbini, e Maestri di Scuola, oltre le Bibbie loro unicamente permesse, ritengono gli espositori della medesima et altri col motivo, d'esser spurgati; et in fatti sono venuti da me, tre deputati con dirmi poter essi tenere gli libri che hanno, per essere stati spurgati detto Ordine di Codesta Suprema senza indicarvi ne l'anno ne quando, ne da chi sii proceduta la facoltà di tal spurgamento, col qual supporto pretendono poter ritenere i glossatori, et interpreti della Bibbia; e forse'anche gli Talmudici supposti da loro espurgati, contro la Costituzione della S.M. di Clemente 8. e le determinazioni di Codesta Suprema al riferire dell'E.mo S. Card. Albizi, al Cap: 30. n. 306 [...]»²⁹.

A questa proposta si aggiungeva, dunque, quella di far proseguire autonomamente gli ebrei nell'opera di correzione. Si trattava di una stravaganza solo apparente, che in realtà trovava un fondamento nella tradizione e nella legislazione pontificia. Periodicamente gli ebrei subivano perquisizioni. In seguito a tali incursioni, i libri venivano restituiti ai legittimi proprietari, i quali

²⁷ Acdf, So, St. St., Cc2-a, ultimo fascicolo, *Circa libros haebraicos repertos in perquisizione locali nonnullis Haebreis, Anconae facta*, cc. n.n., 22 gennaio 1728.

²⁸ *Ibidem*.

²⁹ *Ibidem*.

avevano in questo modo i modelli per censurare gli altri libri autonomamente, sempre che non si trattasse di opere totalmente proibite, come il *Talmud*³⁰.

A questo punto il fulcro della vicenda anconitana si spostò a Roma, sempre alla Congregazione del Sant'Uffizio, che risultò essere la sola sede decisionale. Da qui vennero impartite le direttive sulla sorte dei libri. Il procedimento scelto dai cardinali appare interessante. In prima istanza richiesero all'inquisitore anconitano di inviare al rettore del Collegio dei gesuiti una lista dettagliata dei libri ebraici sequestrati e aventi per oggetto materia scritturale o religiosa, per ottenerne un parere. Contestualmente chiesero invece di restituire i volumi attinenti ad altri soggetti, sia che fossero stati scritti in ebraico che in lingua volgare, in vista di un esame futuro («absque alio examine dimittat»)³¹. Il tentativo di coinvolgere il gesuita non andò a buon fine, dal momento che, come riportava Lazarini alla Congregazione romana in quello stesso febbraio 1728, non aveva «più vive le specie del Carrattere Rabbinico»³². La lista che venne compilata, in caratteri volgari, venne comunque inviata alla Congregazione, la quale richiese innanzitutto il parere di Lorenzo Filippo Virgulti³³. Neofita e predicatore agli ebrei di Roma, il domenicano Virgulti era stato protagonista, tra le altre, di una dura polemica alcuni anni prima con la comunità ebraica di Roma e con il suo più autorevole rappresentante, il rabbino Tranquillo Vita Corcos, che risulta presente (e protagonista) anche in questa vicenda che

³⁰ Si vedano Caffiero, *Legami pericolosi*, cit., p. 28 e M. Perani, *Confisca e censura di libri ebraici a Modena fra Cinque e Seicento*, in *L'Inquisizione e gli ebrei in Italia*, cit., pp. 287-320. J.R. Hacker, *Sixteenth-Century Jewish Internal Censorship of Hebrew Books*, in *The Hebrew Book in Early Modern Italy*, a cura di J.R. Hacker e A. Shear, University of Pennsylvania, Philadelphia 2011, p. 120 afferma per il XVI secolo: «there was Jewish censorship in Italy, but it existed as a post-print expurgation». Si vedano anche I. Sonne, *Expurgation of Hebrew Books. The Work of Jewish Scholars: A Contribution to the History of Censorship of Hebrew Books in Italy in the 16th Century*, in «Bulletin of the New York Public Library», 12, 1977, pp. 975-1015 e A. Berliner, *Censur und confiscation hebräischer Bücher im Kirchenstaate*, Kaufmann, Frankfurt am Main 1891. Sulle implicazioni nel processo di acquisizione del valore culturale della stampa del libro ebraico, anche attraverso il processo di censura cristiana, si veda A. Raz-Krakotzkin, *The Censor, the Editor, and the Text. The Catholic Church and the Shaping of the Jewish Canon in the Sixteenth Century*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia 2007. Sull'intervento degli Stati di antico regime nella censura si veda, per il caso di Firenze, N. Pasternak, *Marchion in Hebrew Manuscript: State Censorship in Florence, 1472*, in *The Hebrew Book in Early Modern Italy*, cit., pp. 26-55.

³¹ Acdf, So, St. St., Cc2-a, ultimo fascicolo, *Circa libros haebraicos repertos in perquisizione locali nonnullis Haebreis*, Anconae facta, cc. n.n., Roma, Feria 2, 2 febbraio 1728.

³² Ivi, lettera di Lazarini alla Congregazione del Sant'Uffizio, febbraio 1728. Il gesuita ricordava, secondo quanto riportato da Lazarini, che in quel periodo vi era il neofita Medici di Firenze che stava predicando a Fano e che egli sarebbe stato adatto a svolgere il ruolo richiesto («perfettissimo per conoscere e dar voto sicuro delle materie, che si trattano ne detti libri»).

³³ Su questo personaggio si vedano Parente, *Il confronto ideologico*, cit., pp. 362-365; M. Caffiero, *Domenicani, ebrei, Inquisizione. Tra predicazione forzata e censura libraria, I domenicani e l'Inquisizione romana*, Atti del III seminario internazionale (Roma, 15-18 febbraio 2006), a cura di C. Longo, Istituto storico domenicano, Roma 2008, pp. 217, 229, 232-233.

si sta esaminando³⁴. In quella occasione, invece, Virgulti era stato accusato dagli ebrei di usare parole di inusitata violenza e falsità; per tale motivo essi si rivolsero al loro giudice naturale, il cardinale Vicario, per chiedere una moderazione delle prediche³⁵.

4. *Conclusioni: la periferia tra aumento dei controlli e spazi di negoziazione.* L'analisi approfondita dell'interessante dibattito sulla natura delle espurgazioni e sul contenuto dei libri che si aprì tra l'Inquisizione romana, Corcos, Virgulti e le autorità anconitane in occasione del sequestro del 1728 sarà oggetto di uno studio a parte. In questa sede, però, rileva sottolineare alcuni tratti salienti della vicenda che aiutano a comprendere le pratiche concrete di controllo nella periferia pontificia. L'esito dell'azione, dopo una discussione ampia, vide ribadire da parte dell'Inquisizione due principi: la condanna del *Talmud* e la restituzione dei libri a Morpurgo. All'interno del contesto di ripresa dell'ostilità antiebraica e della maggiore attenzione nei confronti dei libri degli ebrei già conosciuto attraverso la bibliografia recente³⁶, il caso studiato, stante la documentazione disponibile, si colloca tra i primi episodi in ordine cronologico (se non il primo), nel XVIII secolo, in cui la Congregazione romana si trovò di fronte la questione dei numerosi libri degli ebrei. Pare lecito affermare, pertanto, che i fatti di Ancona contribuirono a riaprire la strada alla consapevolezza della necessità da parte inquisitoriale di un inquadramento sistematico della materia, che in effetti sarebbe avvenuto di lì a qualche anno con perquisizioni sempre più estese e generali e con la messa a punto di nuove norme per il controllo e la censura³⁷.

In questo senso, la restituzione dei testi, condizionata alla perenne disponibilità a renderli nuovamente all'Inquisizione, appare come un esordio, più che la conclusione di una vicenda di controllo. Risulta nondimeno interessante notare che le posizioni più intransigenti, come quelle del neofita Virgulti, non trovarono immediatamente ascolto presso l'Inquisizione romana, interessata a conoscere anche il parere del *coté* ebraico, qui rappresentato da Tranquillo Vita Corcos. Il fatto stesso che l'Inquisizione centrale chiedesse un parere proprio al rabbino romano, e non a un rabbino di Ancona, dove pure non

³⁴ Su Corcos, figura eminente del rabbinato italiano settecentesco, e interlocutore quasi privilegiato della Congregazione del Sant'Uffizio, si veda Caffiero, *Battesimi forzati*, cit., pp. 40-48; Ead., *Legami pericolosi*, cit., *passim*; Ead., *Il rabbino, il convertito e la superstizione ebraica. La polemica a distanza fra Tranquillo Vita Corcos e Paolo Sebastiano Medici*, in *Prescritto e proscritto*, cit., pp. 127-150; Salah, *La République des lettres*, cit., *passim*.

³⁵ Caffiero, *Battesimi forzati*, cit., pp. 43-48.

³⁶ Ead., *Battesimi forzati*, cit.; Ead., *Legami pericolosi*, cit.

³⁷ Ead., *Legami pericolosi*, cit.

mancavano personalità di spessore culturale³⁸, ma che potevano essere più direttamente coinvolte nella vicenda, lascia trasparire il ruolo apparentemente “neutro”, intrattenuto in questa occasione con gli ebrei romani e da uno dei suoi più autorevoli rappresentanti. Si tratta di un ruolo che deriva dal prestigio del rabbino romano, considerato uno dei punti di riferimento del mondo ebraico pontificio e non solo, che non sbiadisce, però, il rapporto gerarchico esistente fra l'istituto che controllava e chi doveva essere controllato.

I libri che furono effettivamente trovati in casa di Morspurgo, che divennero oggetto di discussione tra Ancona e Roma, costituivano un problema, innanzitutto, di competenze di lettura e di impegno materiale. Nel contesto della periferia pontificia, dove è opportuno collocare il caso di Ancona, appaiono più evidenti le difficoltà di trovare personale in grado di orientarsi agevolmente tra i libri degli ebrei e i loro commentari³⁹. I lettori in possesso di una tale formazione erano rari e non sempre disponibili, come si comprende dalla vana richiesta di collaborazione inoltrata al locale rettore del Collegio dei Gesuiti. Ad Ancona – ma il discorso si può estendere agli altri ghetti marchigiani – sembrano comunque aprirsi, anche per questa strada, spazi maggiori di negoziazione rispetto al caso romano, pur all'interno di un sistema di controllo progressivamente crescente e auspicabilmente onnicomprensivo da parte dell'Inquisizione.

Quello che accadde qualche anno dopo, nel corso della grande e generale perquisizione del 1753 avviata in tutto lo Stato della Chiesa, è indicativo di questa tendenza. I ghetti di Senigallia, Pesaro e Ancona furono sottoposti, inizialmente, a una pressione notevole, frutto di un'organizzazione meglio pianificata da parte dell'Inquisizione⁴⁰. Nonostante ciò, gli esiti non furono omogenei. Nel capoluogo, l'inquisitore locale entrò nottetempo nelle case degli ebrei, scortato da un corpo di trenta soldati, e fece uscire diversi sacchi di libri da controllare. Nei giorni seguenti e sempre di notte, i libri permessi vennero riportati in ghetto. Venne affidato infine alla deputazione, l'organo direttivo della comunità, il compito di censurare le parti proibite secondo il modello contestualmente fornito dal lavoro certosino di un personaggio di spicco in materia censoria, presente in quel momento ad Ancona, ovvero il revisore Giovanni Antonio Costanzi⁴¹. Dell'operato di quest'ultimo, ci si servì

³⁸ Salah, *La République des lettres*, cit.

³⁹ Sul rapporto centro-periferia si veda G. Fragnito, *The Central and Peripheral Organization of Censorship*, in Ead. (a cura di), *Church, Censorship and Culture in Early Modern Italy*, Cambridge University Press, Cambridge 2001, pp. 13-49.

⁴⁰ F. Parente, *La Chiesa e il Talmud. L'atteggiamento della Chiesa e del mondo cristiano nei confronti del «Talmud» e degli altri scritti rabbinici, con particolare riguardo all'Italia tra XV e XVI secolo*, in *Gli ebrei in Italia*, cit., vol. I, *Dall'alto medioevo all'età dei ghetti*, 1996, p. 619; Caffiero, *Legami pericolosi*, cit., p. 32.

⁴¹ Acdf, So, St. St., Cc2-a, fasc. *Elenco di libri ebraici. Perquisizioni nei ghetti. Indice dei libri proibiti agli ebrei (1782). Revisori (1708-1782)*. Giovanni Antonio Costanzi, neofita ed ex rabbino, protagonista della stagione di vigorosa ripresa del controllo e dell'attenzione censoria verso i libri ebraici che

anche per il ghetto di Senigallia. A Pesaro, invece, l'opera fu compiuta da un giovane revisore che riuscì nell'impresa di leggere in meno di tre mesi i ben 675 libri sequestrati, senza tuttavia compiere un lavoro molto scrupoloso di catalogazione.

In quella di Ancona li libri da correggersi furono veduti, e corretti dallo stesso Costanzi parte in Roma, e parte in Ancona, che poi furono restituiti a loro Padroni e l'incorreggibili furono ritenuti da quel Padre Inquisitore. In quella di Sinigaglia pochi libri furono ritrovati, e li correggibili furono corretti da quel Revisore a tenore delle correzioni già fatte dal Costanzi ne' consimili esemplari di Ancona. Quella di Pesaro fù compiuta da un Revisore giovane di anni 21 colla revisione, e correzione di 675 libri con maravigliosa precipitazione eseguita in meno di tre mesi, ne può più formarsene alcun giudizio non avendo il medesimo Revisore ritenuta nota alcuna de i stessi libri da lui riveduti, e restituiti⁴².

Giovanni Antonio Costanzi sarebbe stato incaricato dal Sant'Uffizio, per il tramite di Giuseppe Assemani, celebre orientalista e primo custode della Biblioteca Vaticana dal 1739, di redigere le nuove *Norme per la revisione de libri composti dagli ebrei*, con le quali si sarebbero dovuti eseguire i controlli, le requisizioni e le censure. Le norme, che non videro in realtà la luce a stampa, furono effettivamente redatte – come è stato recentemente mostrato da Marina Caffiero – probabilmente in corrispondenza dell'indice dei libri voluto da Benedetto XIV nel 1758⁴³. Costanzi era pertanto un protagonista della stagione di ripresa dell'attenzione dell'Inquisizione nei confronti dei libri degli ebrei e un protagonista di implacabile durezza con i suoi ex correligionari. Tanto zelante da suscitare anche dei dubbi negli stessi inquisitori, che frequentemente affiancavano ai neofiti, in questo compito, anche un altro revisore

avvenne nel Settecento, si era «improvvisamente portato in Ancona per affari della Nazione Armena» (ivi, verbale della perquisizione scritto da fra Giuseppe Ignatio Zabboeroni, inquisitore generale di Ancona, con rogito di Angelo Bonvini, cancelliere del Sant'Uffizio, Ancona, 29 ottobre 1753). L'inquisitore colse subito l'occasione della presenza di Costanzi per mettere in atto la perquisizione voluta da Roma. In generale, il rimando è a Caffiero, *Legami pericolosi*, cit. Non si sa se questo sia il caso, ma sovente i libri che venivano sequestrati finivano per essere ceduti alla Biblioteca Casanatense, che dal 1731 in avanti si configurò sempre più come un centro di cultura antiebraica, che lavorava in stretta collaborazione con il Sant'Uffizio e con la Congregazione dell'Indice. Si veda M. Palumbo, «*Pensando che facilmente in S. Officio possan esservi Libri ebraici e rabbinici...*». *Gli Hebraici del Sant'Uffizio, oggi in Biblioteca Casanatense*, in «La Rassegna mensile di Israel», 3, 2010, pp. 201-219; Ead., *La Casanatense. Una biblioteca al servizio della "sana dottrina"*, in *A dieci anni dall'apertura dell'Archivio della Congregazione per la Dottrina della Fede: storia e archivi dell'Inquisizione*, Atti del convegno (Roma, 21-23 febbraio 2008), Scienze e lettere (Atti dei Convegni Lincei, 260), Roma 2011, pp. 455-479.

⁴² Acdf, So, St. St., Cc2-a, *Elenco di libri ebraici. Perquisizioni nei ghetti. Indice dei libri proibiti agli ebrei (1782). Revisori (1708-1782)*, fasc. 1, cc. n.n., s.d., ma probabilmente 1753. La perquisizione di Pesaro si svolse nel mese di agosto (F. Parente, *Les Juifs et l'Église romaine à l'époque moderne (XV^e-XIX^e siècle)*, Honoré Champion, Paris 2007, p. 371.

⁴³ Caffiero, *Legami pericolosi*, cit., pp. 46-47; Ead., *I libri degli ebrei. Censure e norme della revisione in una fonte inedita*, in *Censura ecclesiastica e cultura politica in Italia tra Cinquecento e Seicento*, a cura di C. Stango, Olschki, Firenze 2001, pp. 203-233.

cristiano⁴⁴. La mobilità dei neofiti, che compivano una parte significativa del lavoro nelle perquisizioni, costituisce pertanto un elemento peculiare, che va di pari passo con la mobilità degli ebrei e dei loro libri⁴⁵.

Il quadro che emerge dalle vicende descritte suggerisce l'idea di un'evoluzione complessa della relazione fra organi di controllo e gruppo ebraico, qui analizzata dall'angolo visuale del controllo librario. Alla rinata attenzione delle autorità inquisitoriali nel corso del XVIII secolo si opponevano inghippi e ostacoli materiali, che potevano di fatto limitare la portata delle azioni delle autorità cattoliche, ma che in nulla annullavano il rilievo politico, religioso e culturale dell'intervento di controllo e di censura verso i testi degli ebrei e verso le convinzioni e le idee di cui questi oggetti erano veicolo. I libri conservavano il loro potere simbolico ed evocativo intatto, in stretta connessione con il ruolo che ricoprivano dentro il ghetto, dove affiora, dai documenti disponibili, un mondo abitato dai libri e dalle discussioni su di essi, nonostante le limitazioni e i pericoli⁴⁶. Anche da qui nascevano l'interesse, le indagini, le requisizioni delle autorità religiose della Chiesa di Roma⁴⁷.

⁴⁴ Ead., *Legami pericolosi*, cit., pp. 50-51.

⁴⁵ Sulla mobilità in senso stretto e in senso figurato rimando solo a B.J. Kaplan, *Divided by Faith. Religious Conflict and the Practice of Toleration in Early Modern Europe*, Harvard University Press, Cambridge (MA) 2007, pp. 144-171; per il caso pontificio si veda S. Di Nepi, *Sopravvivere al ghetto. Per una storia sociale della comunità ebraica nella Roma del Cinquecento*, Viella, Roma 2013, pp. 129-134, 174-178; Ead., *Gli ebrei di Roma fuori di Roma: mobilità ebraica verso il territorio e conflitti giurisdizionali in età moderna in una fonte inedita. Prime note su una ricerca in corso*, in *Gli ebrei e il Lazio (secoli XV-XVIII)*, in «Archivi e cultura», 40, 2007, pp. 143-171; Colletta, *La presenza difficile. Ebrei, potere centrale ed élites locali in una periferia pontificia: la Marca anconitana (secoli XVI-XVIII)*, in «Società e storia», 138, 2012, pp. 735-750. Per il mondo protestante si veda I. Fosi, *Convertire lo straniero. Forestieri e Inquisizione a Roma in età moderna*, Viella, Roma 2011.

⁴⁶ R. Bonfil, *La lettura nelle comunità ebraiche dell'Europa occidentale in età medievale*, in *Storia della lettura nel mondo occidentale*, a cura di G. Cavallo e R. Chartier, Laterza, Roma-Bari 2009 (ed. or. 1995), pp. 155-197.

⁴⁷ G. Fragnito, *La Bibbia al rogo. La censura ecclesiastica e i volgarizzamenti della Scrittura, 1471-1605*, il Mulino, Bologna 1997.

Stefania Ecchia

Un modello di sviluppo per la Sublime Porta.
Il monopolio del sale e la tassazione della pesca sotto l'Amministrazione
del debito pubblico ottomano (1881-1914)

1.* A metà degli anni Settanta e Ottanta dell'Ottocento, molti paesi che avevano contratto dei debiti si trovarono ad affrontare problemi nel servizio del debito pubblico. In alcuni casi, i paesi creditori rimasero soddisfatti da cambiamenti istituzionali che assicuravano loro il rimborso dei prestiti e la creazione di opportunità per portare avanti ulteriori ambizioni economiche e politiche. In altri casi, i creditori non si accontentarono di simili misure e si impossessarono del diretto controllo delle entrate fiscali dei paesi debitori. Tra questi ultimi soggetti figura anche l'Impero ottomano che, al tramonto della sua parabola storica, ha rappresentato un caso di crisi finanziaria dai risvolti ancora attuali¹.

A partire dal secondo quarto del XIX secolo, il governo ottomano aveva avviato una politica di riforme, *Tanzimat*, grazie alle quali modernizzare e centralizzare l'Impero su modello delle istituzioni occidentali. La stagione delle *Tanzimat* era stata tuttavia preceduta e accompagnata da un severo deterioramento delle finanze ottomane causato da una cattiva amministrazione del sistema fiscale protrattasi nel lungo periodo. Le riforme solo lentamente avrebbero potuto sanare una tale crisi finanziaria che, nel frattempo, fu acuita da progressive perdite territoriali, con conseguenti effetti di ulteriore riduzione delle entrate fiscali.

* In ricordo del professore Valdo D'Arienzo (1960-2015), studioso della storia del sale e della pesca, sotto la cui guida avrei voluto condurre questa mia ricerca.

¹ Letture imprescindibili per inquadrare la storia economica di fine Impero ottomano, sono: *Storia dell'Impero ottomano*, a cura di R. Mantran, Argo, Lecce 1999; S.J. Shaw, E.K. Shaw, *History of the Ottoman Empire and Modern Turkey*, II, Cambridge University Press, Cambridge 1977; *An Economic and Social History of the Ottoman Empire*, a cura di H. İnalcik e D. Quataert, Cambridge University Press, Cambridge 1997.

Le potenze europee avevano ottenuto, con le riforme, che le istituzioni ottomane divenissero maggiormente idonee a integrarsi con le economie occidentali aprendosi al libero commercio e agli investimenti esteri e, in cambio, avevano offerto al governo ottomano la promessa del loro supporto politico e finanziario al mantenimento dell'integrità territoriale dell'Impero. Non a caso il primo accordo per un prestito estero il governo ottomano lo firmò nel 1854, in occasione dello scoppio della guerra di Crimea. Gli alti costi delle spese belliche non potevano infatti essere sostenuti attraverso le sole entrate fiscali né attraverso i classici espedienti finanziari a cui fino ad allora era ricorso il governo per pareggiare il bilancio: emissione di biglietti cartacei, deprezzamento della moneta e prestiti ad alti tassi di interesse da parte dei banchieri di Galata. Dopo due decenni di prestiti da parte delle potenze europee utilizzati per le spese militari e per il rimborso degli interessi, il governo fu però costretto a dichiarare la bancarotta, nel 1876, a seguito del mancato pagamento di un debito estero di oltre duecento milioni di sterline².

Le cause della bancarotta ottomana vanno ricercate non solo all'interno, e in particolare nei limiti dell'amministrazione fiscale ottomana e in una scelta miope delle voci di spesa del suo bilancio, ma anche sul piano della congiuntura internazionale.

Prima del 1914, la crescita economica nelle nazioni emergenti era strettamente dipendente dall'esportazione di prodotti agricoli e materie prime e le fluttuazioni economiche erano spesso una reazione agli shock nei prezzi di questi beni sul mercato internazionale³. È stato dimostrato che la possibilità di bancarotta sovrana è connessa a eventi avversi dal punto di vista economico quali il deteriorarsi dei termini di scambio⁴, fenomeno in cui si trovò effettivamente coinvolto l'Impero ottomano, che fondava la sua economia sul settore agrario, col sopraggiungere della Grande depressione dei prezzi agricoli, a partire dai primi anni Settanta dell'Ottocento.

Gli effetti depressivi si manifestarono congiuntamente sull'economia reale e su quella finanziaria. Il settore delle esportazioni incideva fortemente sulla capacità del governo ottomano di rimborsare il debito estero, accumulato a partire da metà Ottocento, in termini tanto di entrate fiscali legate ai dazi doganali quanto di entrate valutarie legate alle esportazioni stesse. Tutto ciò senza trascurare il ruolo di garanzie reali che le decime sui prodotti agricoli, prelevate in alcune aree dell'Impero, ricoprivano per l'accesso ai nuovi presti-

² Ş. Pamuk, *The Ottoman Empire and European Capitalism, 1820-1913*, Cambridge University Press, Cambridge 1987.

³ M. Flandreau, F. Zumer, *The Making of Global Finance 1880-1914*, Oecd Development Center Monograph, Paris 2004.

⁴ M.D. Bordo et al., *Foreign currency debt, financial crises and economic growth: A long-run view*, in «Journal of International Money and Finance», 29, 2010, pp. 642-665.

ti. La Grande depressione, inoltre, produsse una contrazione dei flussi di capitali internazionali verso l'Impero ottomano che non poté pertanto assicurarsi, attraverso nuovi prestiti, la copertura del servizio (in linea capitale e in linea interessi) di quelli precedenti⁵.

Il collasso delle finanze ottomane avvenne durante il periodo della cosiddetta prima globalizzazione finanziaria (tra il 1870 e il 1914) quando ancora non erano presenti organismi multilaterali volti a garantire il rispetto dei contratti in materia di debito sovrano. A tal fine, invece, era allora rilevante il ruolo svolto dalle organizzazioni dei portatori dei titoli del debito pubblico⁶. Non a caso, il ritardo che maturò nella sistemazione del debito pubblico ottomano dipese in buona sostanza dal particolarismo degli interessi dei diversi gruppi nazionali di *bondholders*. In attesa che questi giungessero a un accordo, il governo ottomano per continuare a beneficiare di prestiti interni, stipulò nel 1879 un accordo con i banchieri di Galata, il gruppo che riuniva i grossi finanziatori ottomani, istituendo l'Amministrazione delle sei contribuzioni indirette. In virtù di tale convenzione, il governo concesse per dieci anni in appalto ai banchieri di Galata l'amministrazione e la riscossione dei diritti d'imposta sulle quattro contribuzioni indirette rappresentate dalla tassa sul bollo, sull'alcool, sulla pesca a Costantinopoli e nei suoi sobborghi, e sulla decima della seta in certi distretti, così come l'amministrazione del monopolio del sale e del tabacco, prodotti o consumati nelle province dell'Impero. I ricavi provenienti da queste fonti fiscali sarebbero serviti a ripianare il debito contratto dal governo verso le banche locali, mentre il surplus di entrate rispetto a quelle incassate dai banchieri di Galata, come rimborso del prestito, sarebbe stato versato ai rappresentanti degli obbligazionisti esteri. Su protesta di questi ultimi e dei loro rispettivi governi, che lamentavano l'ingiustificata preferenza accordata ai banchieri di Galata rispetto agli altri gruppi di creditori, il governo ottomano fu costretto a fare un passo indietro e a cercare un accordo con tutti i creditori interni ed esteri. Fu così che nel 1881, in virtù del Decreto di *Mouharrem*, si costituì il Consiglio di amministrazione del debito pubblico ottomano, incaricato della riscossione e dell'amministrazione dei cespiti fiscali prima assegnati dal governo ottomano ai banchieri di Galata, e pari a circa un terzo delle entrate fiscali imperiali. I proventi di questi cespiti, accanto ad altre fonti (tra cui decime, entrate doganali e contribuzioni spettanti, secondo il Trattato di Berlino, alle ex province dell'Impero) sarebbero stati devoluti per l'estinzione del debito pubblico insoluto. Con la costituzione dell'Amministrazione del debito, il governo ottomano ottenne che il suo debito nomi-

⁵ Pamuk, *The Ottoman Empire and European Capitalism*, cit., in particolare capp. 2, 3, 4.

⁶ R.P. Esteves, *The bondholder, the sovereign, and the banker: sovereign debt and bondholders' protection before 1914*, in «European Review of Economic History», 4, 2013, pp. 389-407.

nale insoluto venisse ridotto del 50 per cento, ma come contropartita dovette rinunciare a parte della sua sovranità finanziaria⁷.

Successivamente all'istituzione dell'Amministrazione, il governo ottomano continuò a dipendere dal capitale estero per finanziare le riforme (le sole che avrebbero potuto ridare slancio all'economica ottomana) e ogni volta che un nuovo prestito veniva emesso era supportato da nuove risorse fiscali offerte in garanzia e cedute all'Amministrazione perché le gestisse in funzione del servizio del debito. Nuovi cespiti fiscali vennero ceduti anche in veste di garanzie per le imprese estere che investivano nell'Impero, soprattutto nel settore delle infrastrutture, ferrovie e porti, nell'ottica di incrementare e meglio integrare gli scambi tra Europa e Impero ottomano⁸.

Il Decreto di *Mouharrem* rappresentò quindi la base di partenza per una crescente dipendenza finanziaria dell'Impero dal capitale estero. Esso, peraltro, sancì semplicemente un accordo bilaterale e a carattere privato tra il governo ottomano e i suoi creditori dato che i membri del consiglio (sei per ognuna delle nazioni creditrici, tra cui l'Italia, più un rappresentante dei creditori ottomani) erano nominati direttamente dalle organizzazioni dei *bondholders* ed erano responsabili in primis verso questi. Di fatto, quindi, l'Amministrazione del debito pubblico non fu un tipico esempio di controllo finanziario estero in quanto rimase un'istituzione privata nonostante gli stretti legami tra i suoi membri e i rispettivi governi. E sebbene fosse evidente che in numerose occasioni i delegati dell'Amministrazione agissero sotto l'influenza e la pressione dei rispettivi governi, il carattere informale del Consiglio del debito pubblico consentì loro, in diversi casi, una notevole libertà d'azione che essi in effetti esercitarono assumendo una funzione di guida autonoma nei confronti della politica finanziaria ottomana⁹.

La tradizione storiografica, rappresentata dagli studi di Donald Blaisdell, ha rappresentato l'Amministrazione del debito pubblico come una sorta di cavallo di Troia per le potenze europee. Essa avrebbe supportato l'imperialismo europeo attraverso il prestito finanziario, le informazioni dirette sull'economia ottomana e il sostegno a tutela degli investimenti esteri da parte dei paesi rappresentati nel Consiglio di amministrazione, imponendo un modello di integrazione dell'Impero nell'economia mondiale funzionale all'esportazione

⁷ W.H. Wynne, *State Insolvency and Foreign Bondholders. Selected Case Histories of Governmental Foreign Bond Defaults and Debt Readjustments*, II, Beard Books, Washington D.C. 1951, pp. 393-530.

⁸ V.N. Geyikdağı, *Foreign Investment in the Ottoman Empire, International trade and relations 1854-1914*, I.B. Tauris Publishers, London-New York 2011.

⁹ S. Ecchia, *La controversia tra la Camera di commercio di Roma e il Consiglio del debito pubblico ottomano sulla conversione delle obbligazioni privilegiate del 1890*, in «Proposte e ricerche», 77, 2016, pp. 27-42.

di materie prime e prodotti agricoli dalla periferia al centro e all'importazione di manufatti nell'opposta direzione¹⁰.

Solo recentemente, da Murat Birdal, è stato sottolineato un diverso ruolo dell'Amministrazione del debito pubblico ottomano, quello di un'istituzione capace di avviare una serie di innovazioni che incrementarono la produttività dei settori sotto il suo controllo, introducendo nuove tecnologie e nuovi metodi di amministrazione fiscale e finanziaria, e generando esternalità positive in diversi altri settori dell'economia ottomana¹¹.

Queste furono le parole con cui Vincent Caillard, delegato dei portatori di rendita turca al Consiglio di amministrazione del debito pubblico, commentò l'operato dell'istituzione della quale, tra l'altro, ricoprì per lungo tempo anche il ruolo di presidente:

the ceded revenues administered directly by the Public Debt Council have shown remarkable expansion, and may be fairly looked upon as exemplifying what would occur in the general revenues of the empire when good and honest administration and regular payment of officials finally took the place of the carelessness, corruption and irregularity which existed up to the change of régime. The council has not limited its duties to the collection of the revenues placed under its administration, but has taken pains to develop commercially the revenues capable of such development¹².

In effetti, sotto l'Amministrazione del debito pubblico si registrò un significativo incremento delle entrate fiscali legate ai cespiti da essa gestiti: l'aumento fu del 176 per cento nel corso dei trent'anni dalla sua fondazione. Inizialmente, le disposizioni del Decreto di *Mouharrem* impedirono al governo ottomano di godere di parte di questi incrementi, ma, con l'emendamento del 1903, fu fissato un ammontare massimo annuale delle entrate da destinare al servizio del debito, lasciando che il surplus venisse diviso tra governo e Amministrazione in un rapporto di 75:25¹³.

2. Tra i cespiti fiscali ceduti all'Amministrazione e da essa direttamente gestiti, il monopolio del sale fu certamente il più importante in termini di redditività del gettito fiscale (subito dopo il tabacco, la riscossione delle cui entrate fu però ceduta dall'Amministrazione del debito, nel 1883, in appalto a una

¹⁰ D.C. Blaisdell, *European Financial Control in The Ottoman Empire. A Study of the Establishment, Activities, and Significance of the Administration of the Ottoman Public Debt*, Ams Press, New York 1966.

¹¹ M. Birdal, *The Political Economy of Ottoman Public Debt. Insolvency and European Financial Control in the Late Nineteenth Century*, I.B. Tauris Publishers, London-New York 2010.

¹² V. Caillard, *Turkey, Finance*, in *Encyclopedia Britannica*, XI edizione, vol. 27, Cambridge University Press, New York 1911, p. 430.

¹³ Birdal, *The Political Economy of Ottoman Public Debt*, cit., pp. 106-107.

regia cointeressata, costituita da un consorzio finanziario europeo affiancato dalla Banca imperiale ottomana)¹⁴.

L'Impero ottomano era particolarmente ricco di sale sia sotto forma di roccia (salgemma) sia sotto forma di saline paludose. Nel primo caso, era presente nelle miniere della zona di Focea, presso Smirne, (dove si producevano 100.000 tonnellate di sale all'anno), di Mitilene (dove se ne producevano 50.000), Salonico (15.000 tonnellate), Ankara, Konia, Ezrum, Baghdad e Aleppo. Le saline paludose erano invece diffuse lungo le coste del Mar Rosso (come le miniere di Salif, nello Yemen dove si producevano 70.000 tonnellate all'anno di sale), e del Mediterraneo (basta citare le miniere di Durazzo e Valona in Albania)¹⁵. Come nel caso di tutte le altre miniere presenti nell'Impero, anche per le miniere di sale la legge islamica conferiva allo Stato il diritto di prelevare in tutto il territorio ottomano un quinto del minerale estratto dalla terra o dall'acqua. Tradizionalmente, questo diritto era venduto all'asta sotto forma di contratto di appalto. All'epoca delle *Tanzimat*, tuttavia, le unità fiscali rappresentate da miniere e saline, fino ad allora concesse in appalto, passarono sotto l'amministrazione e il diretto controllo dello Stato. Nel 1862, durante le negoziazioni per un prestito di 200 milioni di franchi, destinato al consolidamento del debito fluttuante dell'Impero e all'estinzione dei *kaimé*¹⁶, il governo ottomano decise di proibire l'importazione di sale dall'estero e di creare un monopolio relativo alla proprietà, produzione e vendita del sale servendosi come una delle principali garanzie per il rimborso del prestito. Uffici distrettuali preposti alla supervisione della produzione e della vendita del sale a commercianti ottomani si diffusero in tutto l'Impero¹⁷.

Nel 1875, il monopolio venne ceduto all'Amministrazione delle sei contribuzioni indirette e, nel 1881, all'Amministrazione del debito pubblico ottomano, che fissò il prezzo di vendita del sale marino a 15 *para*¹⁸ per kg mentre quello del sale di roccia (salgemma) a 23 *para*. Questo era il prezzo alla produzione e comprendeva le spese di estrazione e l'utile. Tale prezzo era fisso solo per il sale venduto direttamente presso le saline e le miniere di sale gestite dall'Amministrazione del debito pubblico mentre non lo era per la vendita al dettaglio praticata dai mercanti i quali, dovendosi far carico degli alti costi di trasporto dovuti alla mancanza di un'adeguata rete stradale e ferroviaria,

¹⁴ Ivi, p. 108.

¹⁵ A. Roumani, *Essai Historique et Technique sur la Dette Publique Ottomane*, Marcel Giard, Paris 1927, p. 165 e S.A.M. Adshad, *Salt and Civilization*, Palgrave, New York 1992, p. 269.

¹⁶ Cartamoneta deprezzata.

¹⁷ Shaw, Shaw, *History of the Ottoman Empire and Modern Turkey*, cit., pp. 104-105; A. Du Velay, *Essai sur l'Histoire Financière de la Turquie. Depuis le règne du Sultan Mahmoud II jusqu'à nos jours*, A. Rosseau, Paris 1903, p. 479.

¹⁸ 40 *para* equivalevano a 1 piastra; 100 piastre a 1 lira ottomana, la quale, a sua volta, corrispondeva a 0,9 sterline inglesi e a 22 franchi.

maggioravano il prezzo a seconda della distanza tra il luogo di produzione e il luogo di vendita¹⁹.

A limitare le entrate statali legate al monopolio era da subito intervenuta la piaga del contrabbando, diffuso soprattutto nella regione del Mar Nero e lungo le coste della Siria. L'estesa e anfrattuosa costa ottomana rendeva infatti difficile impedire l'approdo di imbarcazioni con sale di contrabbando proveniente dall'estero. Inoltre, le stesse saline ottomane, che si estendevano in gran parte su vaste superfici territoriali, erano facilmente esposte alle incursioni dei contrabbandieri in quanto la gendarmeria ottomana non riusciva a effettuare un controllo vigile su aree così estese. I gendarmi erano spesso anche riluttanti a effettuare tale controllo, per evitare ulteriori disordini, dato che a rivestire il ruolo di contrabbandieri erano spesso contadini che cercavano di integrare con i profitti di questo commercio illegale redditi familiari estremamente bassi²⁰. Di fatto, il contrabbando arrivava a gestire una quota pari al 50 per cento delle vendite complessive di sale, grazie a un prezzo ridotto di circa il 40 per cento sul prezzo del sale venduto in regime di monopolio. I contrabbandieri agivano rubando il sale direttamente dai luoghi di produzione o importandolo dall'estero, in particolare da Russia, Montenegro e Cipro²¹.

In un rapporto indirizzato, nel febbraio del 1895, all'ambasciatore di Costantinopoli Catalani da Guiccioli, allora delegato italiano presso il Consiglio di amministrazione del debito pubblico ottomano, era scritto²²:

nel mese decorso, le autorità ottomane del *vilayet* [provincia] di Scutari in Albania si rivolgevano al Ministro dell'Interno ottomano richiamando l'attenzione del Ministro stesso sul fatto che il carico di sale destinato al Montenegro e proveniente dall'Italia, giunto su navigli a S. Giovanni di Medua, all'imboccatura del fiume Bojana, veniva trasbordato prima su barche in grado di risalire il fiume, e poi nuovamente su barche piatte e piccole, dette lontre, fino a un porto del lago di Scutari appartenente al Montenegro, quasi sempre Planitza. Le autorità di Scutari nel loro rapporto insistevano che detti trasbordi in porti ottomani, davano luogo a contrabbando e proponevano di impedirli, basandosi sulla disposizione che vieta lo scarico di sale straniero nei porti dell'Impero e ne informavano il rappresentante del Debito Pubblico a Scutari, essendo il monopolio del sale tra le rendite concesse dal Governo Imperiale al Debito Pubblico al quale spetta proporre provvedimenti per impedire il contrabbando di cui si tratta. Veniva appoggiata tale proposta delle autorità di Scutari in base alle considerazioni seguenti: 1) che col non permettere neanche l'approdo di navi cariche di sale straniero si sarebbero risparmiate le rilevanti spese di sorveglianza che continuamente occorreva esercitare lungo la Boyana e sul lago di Scutari affinché nulla venga sbarcato sulla costa ottomana; 2) che il Montenegro non aveva bisogno di ricevere da quella parte il sale che dall'Italia gli veniva fornito, possedendo sull'Adriatico porti propri,

¹⁹ Du Velay, *Essai sur l'Histoire Financière de la Turquie*, cit., p. 480.

²⁰ C. Morawitz, *Les Finances de la Turquie*, Guillaumin, Paris 1902, pp. 272-273.

²¹ Birdal, *The Political Economy of Ottoman Public Debt*, cit., p. 108.

²² Archivio del ministero degli Affari esteri, *Ambasciata Turchia*, 1894-1907, 99, 8 febbraio 1895, Guiccioli ad ambasciatore a Costantinopoli, Catalani.

come Dulcigno, Antivari ecc., ove avrebbe potuto sbarcare la detta merce. A proposito di quest'ultima considerazione, debbo osservare che le spese che sarebbero necessarie per l'inoltro del sale da questi porti all'interno sarebbero notevolmente superiori a quelle che si richiedono per l'inoltro da un porto montenegrino del lago di Scutari, come per esempio Planitza. La proposta delle autorità di Scutari non troverà, io credo, accoglienza presso il Governo Centrale, il quale si è rivolto al Consiglio del Debito per ottenere il suo parere in proposito. Il trattato di Berlino concede al Montenegro la libera navigazione sulla Bojana che non è possibile risalire con quei navigli stessi che vengono sull'Adriatico ad approdare a S. Giovanni di Medua col sale destinato al Principato. Il trasbordo è quindi indispensabile e l'impedirlo colpirebbe il diritto della libera navigazione summenzionato. In considerazione di ciò, credo che il Consiglio del Debito si limiterà a richiamare la stretta osservanza del rescritto imperiale del 27 *Mouharrem* 1280, col quale si esige che le carte delle navi arrivate in tutti i porti ottomani, senza esenzione, siano esaminate attentamente dagli agenti sanitari e dai capitani di porto che dovranno, ogniqualvolta si trovino in presenza di una nave carica di sale straniero per una destinazione situata al di fuori dell'Impero Ottomano, darne avviso immediato alle autorità locali affinché un'accuratissima vigilanza venga esercitata. Mi riservo di comunicare all'Eccellenza Vostra se il Governo, d'accordo col Consiglio del Debito Pubblico, si atterrà al semplice richiamo del rescritto suindicato oppure se nuove misure verranno escogitate per prevenire il lamentato contrabbando.

Come abbiamo già rilevato, la mancanza di ferrovie e di un'adeguata rete stradale generava alti costi di trasporto del sale che si riflettevano in un prezzo di vendita più alto nelle regioni distanti dagli impianti di raffinazione dove, non a caso, il contrabbando risultava essere più pervasivo che altrove. In queste regioni più isolate, come quella del Mar Nero, il timore che in alcuni periodi dell'anno potessero verificarsi contrazioni nell'offerta di sale induceva i contadini ad acquistare in una volta sola la razione di sale che sarebbe servita loro nel corso dell'intero anno; laddove non riuscivano a sostenere l'onere finanziario che quest'operazione comportava, i contadini erano spinti a effettuare acquisti di contrabbando²³. In alcuni distretti come quelli di Aleppo o nella regione dello Yemen, territori entrambi prossimi ad aree desertiche, a causare una riduzione delle entrate legate al monopolio vi era poi il fenomeno delle scorribande predatorie da parte delle tribù nomadi²⁴.

Una volta che il monopolio del sale fu affidato alla supervisione dell'Amministrazione del debito pubblico, questa si impegnò a svilupparne le entrate adottando tre misure fondamentali: la prevenzione del contrabbando, al fine di rafforzare il controllo del mercato interno; una maggiore apertura delle vendite sui mercati esteri; il sostegno allo sviluppo di settori dell'economia ottomana che richiedevano l'utilizzo di larghe forniture di sale, come quello della pesca.

²³ Birdal, *The Political Economy of Ottoman Public Debt*, cit., p. 108; Blaisdell, *European Financial Control in The Ottoman Empire*, cit., p. 109; Du Velay, *Essai sur l'Histoire Financière de la Turquie*, cit., pp. 480-481.

²⁴ Birdal, *The Political Economy of Ottoman Public Debt*, cit., p. 109.

Per quanto riguarda le misure prese per contrastare il contrabbando, l'Amministrazione si mosse in due direzioni. Da un lato, si assunse la gestione delle saline di Samos²⁵ e di Creta, che servivano di norma come basi per il contrabbando del sale venduto poi nell'Impero, così da esercitare un controllo più diretto e maggiormente efficace²⁶. Dall'altro, si adoperò per ridurre il prezzo del sale e garantirne una sua più regolare offerta in quelle zone in cui era maggiormente diffuso il fenomeno del contrabbando. A tal fine, si assunse essa stessa l'onere del trasporto del sale dalla principale zona di produzione gravitante intorno a Izmir alle zone più isolate come quelle del Mar Nero²⁷.

Tuttavia, nonostante gli sforzi messi in atto, l'Amministrazione del debito pubblico non riuscì a smantellare del tutto la rete del contrabbando del sale, in particolare di quello proveniente da Cipro e dalla Crimea e venduto illegalmente nella regione del Mar Nero, tanto che fu costretta a richiedere l'intervento delle forze governative per controllare militarmente la costa di quella regione. La collaborazione governativa si mostrò però inconsistente, tanto che nel 1887 l'Amministrazione propose al governo di acquistare a sue spese un vascello che sorvegliasse i traffici illeciti nel Mar Nero col compito di sequestrare le imbarcazioni dei contrabbandieri. Il governo trasferì tale permesso all'Amministrazione del debito pubblico solo otto mesi dopo la richiesta. Nel 1892, però, la Porta fu costretta a stabilire un cordone sanitario lungo le coste del Mar Nero come provvedimento di quarantena contro l'epidemia di colera che si era diffusa nei porti russi che si affacciavano su questo mare. Tale misura bloccò, indirettamente, e in maniera così efficace l'attività di contrabbando, che le entrate dell'Amministrazione del debito legate al monopolio del sale nella zona del Mar Nero crebbero, in un solo anno, del 50 per cento²⁸. In

²⁵ L'Amministrazione si impegnò a pagare al governatore di quest'isola un canone d'affitto annuale di 1.500 lire turche; Roumani, *Essai Historique et Technique sur la Dette Publique Ottomane*, cit., p. 166.

²⁶ Con la convenzione del giugno 1901 tra il governo autonomo cretese e l'Amministrazione del debito pubblico ottomano, quest'ultima rinunciò a tutti i suoi diritti e privilegi a Creta in cambio del pagamento della somma di 1.500.000 franchi e la concessione dello sfruttamento del monopolio del sale per un periodo di vent'anni. Tale somma, produttiva di un interesse del 3,5 per cento annuo, era pagabile a rate, a discrezione del governo cretese. L'Amministrazione del debito pubblico ottomano istituì un'amministrazione speciale, detta "Amministrazione cretese cointeressata del monopolio del sale", il cui direttore e ispettori erano nominati e revocati esclusivamente dal Consiglio. Il prezzo di costo del sale era fissato *à forfait* a 1 e 1/2, il prezzo di vendita a 8 centesimi di franchi al chilo. Il reddito netto, dopo la deduzione delle spese di gestione fissate a 25.000 franchi all'anno, sarebbe stato destinato trimestralmente all'ammortamento del capitale e al pagamento degli interessi della somma summenzionata di 1.500.000 franchi; dopo l'estinzione di questo debito, le entrate nette sarebbero state versate mensilmente al governo cretese. Se il prezzo di riacquisto non fosse stato interamente liquidato nel periodo di vent'anni, la concessione sarebbe stata prorogata alle medesime condizioni fino all'estinzione completa del credito dell'Amministrazione del debito pubblico. Vedi Morawitz, *Les Finances de la Turquie*, cit., pp. 276-277.

²⁷ Blaisdell, *European Financial Control in The Ottoman Empire*, cit., p. 109.

²⁸ *Ibidem*.

considerazione dell'eccellente risultato, l'Amministrazione del debito ottenne che, per i successivi anni, il governo destinasse due vascelli con funzioni di guardacoste al pattugliamento della costa del Mar Nero²⁹.

Sempre al fine di ridurre il prezzo del sale laddove esso era influenzato dagli alti costi di trasporto, l'Amministrazione del debito fece in modo di stipulare contratti *ad hoc* con le compagnie europee che avevano costruito ferrovie nell'Impero dietro garanzia dell'Amministrazione (per esempio, l'Oriental Railways e la Compagnie de Chemin de fer Ottoman, Jonction Salonique-Constantinople). Tali contratti riguardavano non soltanto un più economico trasporto del sale, il cui prezzo venne ridotto del 17 per cento, ma altresì la realizzazione di depositi di sale nei pressi di alcune delle principali stazioni ferroviarie, dove il sale era venduto con uno sconto del 25 per cento. Sebbene i benefici diretti di questi depositi fossero minimi – dato che i contadini preferivano acquistare il sale presso i mercanti che facevano loro credito o con i quali essi potevano scambiare merci – avevano il vantaggio indiretto di calmierare i prezzi, impedendo ai mercanti di aumentarli eccessivamente³⁰. In questo modo, l'espansione della rete ferroviaria giocò un ruolo cruciale nel contrastare il contrabbando del sale, riducendone il prezzo e rendendolo più facilmente disponibile. Inoltre, la lotta al contrabbando del sale funse da stimolo all'incremento degli investimenti nel settore delle infrastrutture.

Questi investimenti, in particolar modo le ferrovie, avvantaggiavano anche la ripresa dell'economia ottomana. Infatti, grazie alla riduzione dei costi di trasporto tra le aree dell'interno con i principali porti e mercati urbani, le ferrovie consentirono la valorizzazione agricola e mineraria delle terre presenti nelle regioni da esse attraversate, incrementando il valore delle decime, rendendo più competitivi i prezzi dei prodotti agricoli e delle materie prime, e accrescendo, di conseguenza, i proventi delle tariffe daziarie legati al commercio di tali beni.

Il comandante Leon Berger, delegato dei portatori francesi di rendita turca al Consiglio di amministrazione del debito pubblico, nel periodo in cui ricoprì il ruolo di presidente del Consiglio, si dedicò a un approfondito studio sulle condizioni di estrazione del sale e sulla sua gestione tanto industriale quanto commerciale, su modello di quanto era praticato in Francia, mettendo poi i risultati delle sue ricerche a disposizione del Consiglio. Sulla scorta del suo rapporto, l'Amministrazione del debito creò un ufficio speciale del sale, sud-

²⁹ Birdal, *The Political Economy of Ottoman Public Debt*, cit., p. 109.

³⁰ Ivi, pp. 109-110; Du Velay, *Essai sur l'Histoire Financière de la Turquie*, cit., p. 483; Morawitz, *Les Finances de la Turquie*, cit., p. 274; A.A. Chotzidis, *Fighting Contraband in the European Provinces of the Ottoman Empire (1881-1912): European Bondholders vs Ottoman Smugglers and Peasants*, paper presentato alla Conferenza *Greece and The Changing International System*, London School of Economics, Londra, 3 giugno 2011, pp. 1-6.

diviso in tre reparti – tecnico, commerciale e contabile – e aumentò il numero dei depositi di vendita nei centri attraversati dalle ferrovie³¹.

Sempre su indicazione di Berger, l'amministrazione, per sviluppare il mercato interno oltre i confini del mero consumo domestico, sollecitò l'uso del sale in settori come quelli dell'industria della conservazione del pesce e delle olive che ne richiedevano grandi quantitativi³².

A partire dal 1892, e, in particolare, dopo il decreto del 1903 (annesso al Decreto di *Mouharrem*), in base al quale al governo ottomano spettava un surplus delle entrate legate al monopolio, l'intervento imperiale nella lotta al contrabbando si rafforzò e consolidò, così che l'Amministrazione del debito, al fine di incrementare il reddito derivato dal monopolio, poté promuovere l'apertura di nuovi mercati di esportazione del sale a livello internazionale, approfittando anche della definitiva uscita dalla depressione dei prezzi.

In quest'ottica, l'amministrazione aprì un nuovo impianto di raffinazione del sale a Salif, zona ricca di miniere di salgemma sulla costa del Mar Rosso, e costruì un porto servito da una linea a scartamento ridotto (del tipo *decauville*), che lo collegava direttamente alla salina, per facilitare il trasporto marittimo della materia prima. Grazie a queste misure, che permisero ai battelli a vapore di fare il carico direttamente a Salif e, di conseguenza, di abbassare fortemente i costi di trasporto, l'India inglese divenne, fino alla vigilia della Prima guerra mondiale, il principale sbocco per il monopolio del sale³³. Secondo le statistiche commerciali consolari per gli anni 1910-1911, le esportazioni di sale verso l'India ammontavano al 95 per cento sul totale (grazie anche al sostegno finanziario al traffico commerciale del Comptoir Nationale D'Escompte). Un agente del Consiglio fu persino inviato direttamente in India per individuare le misure atte a sviluppare la domanda interna di sale³⁴.

Un'altra area di produzione del sale, quella di Brega, nella Tripoli africana, venne individuata come polo di sviluppo di esportazioni dirette verso l'America e le regioni nordeuropee. Il resto delle esportazioni era diretto principalmente nei Balcani (Serbia, Montenegro, Bulgaria e Romania) ma canali

³¹ L. Berger, *Etude sur le revenu du sel*, Costantinople 1893; Roumani, *Essai Historique et Technique sur la Dette Publique Ottomane*, cit., p. 167; Blaisdell, *European Financial Control in The Ottoman Empire*, cit., p. 110.

³² Du Velay, *Essai sur l'Histoire Financière de la Turquie*, cit., pp. 482-483.

³³ Durante l'esercizio 1913-1914, il monopolio del sale produsse la quantità di 293.218.888 kg, di cui furono esportati: 218.781.592 in Turchia; 2.771.346 a Samos e Creta; 69.541.173 nelle Indie inglesi e 2.124.777 nei paesi balcanici. Vedi Birdal, *The Political Economy of Ottoman Public Debt*, cit., p. 110; Roumani, *Essai Historique et Technique sur la Dette Publique Ottomane*, cit., pp. 166-167.

³⁴ J. McCarthy, *The Arab World, Turkey, and the Balkans (1978-1914): A handbook of Historical Statistics*, G.K. Hall, Boston 1982, p. 237; Birdal, *The Political Economy of Ottoman Public Debt*, cit., p. 203.

di vendita furono aperti anche a Rangoon, Singapore, in Giappone e persino in Australia³⁵.

Le entrate sulle esportazioni del prodotto, assolutamente irrisorie nei primi anni Novanta, a seguito dei provvedimenti dell'Amministrazione del debito raggiunsero le 100.000 lire turche nel 1908-1909, andando a costituire circa il 10 per cento sul totale delle entrate ricavate dal monopolio del sale³⁶.

Più in generale, sotto l'Amministrazione del debito pubblico, le entrate ricavate da questo monopolio, al lordo delle spese amministrative e di trasporto, passarono dalle 639.000 lire turche nel 1882-1883 a 1.100.000 nel 1913-1914 con un incremento, quindi, approssimativamente del 70 per cento³⁷.

3. Un'altra fonte di entrate per l'Amministrazione del debito era quella rappresentata dalla tassa sulla pesca a Costantinopoli e nei suoi sobborghi, ossia i redditi percepiti dalla pesca nel Bosforo e nel Mar di Marmara. I diritti dell'Amministrazione del debito su quest'entrata furono estesi ad altre zone dell'Impero nel 1888, a seguito di un prestito contratto dal governo ottomano con la Deutsche Bank dietro garanzia, appunto, delle entrate legate alla tassazione della pesca³⁸. I pescatori portavano il loro pesce al mercato dove era venduto a un'asta, diretta da un agente dell'Amministrazione del debito. Sull'ammontare realizzato dalla vendita, il 20 per cento di tasse era prelevato dall'Amministrazione del debito e un ulteriore 3 per cento veniva prelevato per coprire i costi amministrativi. Veniva praticata anche la vendita a pagamento differito dietro copertura di garanti, con dilazione di pagamento da sette fino a trentuno giorni, contro emissione di una cambiale³⁹. Assumendosi l'onere di incassare i diritti su pescherie aggiuntive rispetto a quelle che a esso erano state attribuite dal Decreto di *Mouharrem*, il Consiglio stipulò, a copertura delle sue spese, una commissione del 5 per cento; per ogni spesa che superasse questo ammontare doveva ottenere il consenso del governo, che non sempre veniva concesso⁴⁰.

³⁵ McCarthy, *The Arab World, Turkey, and the Balkans*, cit., p. 237; «The Economist», 12 novembre 1892; Birdal, *The Political Economy of Ottoman Public Debt*, cit., p. 110.

³⁶ Blaisdell, *European Financial Control in The Ottoman Empire*, cit., p. 110; C.V. Findley, *Economic Bases of Revolution and Repression in the Late Ottoman Empire*, in «Comparative Studies in Society and History», 1, 1986, p. 84.

³⁷ Tra il 1881 e il 1910 la quantità di sale soggetta a tassazione quasi raddoppiò. Birdal, *The Political Economy of Ottoman Public Debt*, cit., 110-111; Adsheed, *Salt and Civilization*, cit., pp. 264, 268-269.

³⁸ Birdal, *The Political Economy of Ottoman Public Debt*, cit., p. 205.

³⁹ Blaisdell, *European Financial Control in The Ottoman Empire*, cit., p. 113; Du Velay, *Essai sur l'Histoire Financière de la Turquie*, cit., p. 502.

⁴⁰ Ci fu, per esempio, il caso in cui, dando in aggiudicazione i diritti della pesca a Smirne, il Tesoro ottomano avrebbe ottenuto 15.000 lire turche per tre anni, mentre affidando tale aggiudicazione all'Amministrazione del debito, questa ne ottenne 20.000 sobbarcandosi però una spesa di 2.900 ossia superiore al limite del 5 per cento coperto dalla commissione governativa. Il governo, però, non volle riconoscere se non il 5 per cento convenuto ossia 1.000 lire turche, anche se rimborsando per intero

Le entrate delle pescherie erano soggette a forti fluttuazioni che dipendevano dalla quantità di pesce che migrava attraverso gli stretti di Istanbul. Tale quantità dipendeva, a sua volta, dalle condizioni climatiche e meteorologiche. Altro elemento che incideva sulla variabilità delle entrate era il consumo di molluschi e di crostacei del Bosforo, che diminuiva grandemente in tempi di colera o di altre epidemie⁴¹.

Per migliorare la produttività del pescato, l'Amministrazione del debito incaricò alcuni scienziati europei di investigare sulle specie diffuse nell'area marina dell'Impero ottomani e su metodi alternativi di pesca. Furono anche organizzati incontri di studio e divulgazione per gli operatori nel settore della pesca⁴². L'Amministrazione invitò a questi incontri anche il direttore dell'Acquario del Trocadero a Parigi, M. de Bellesme, e grazie al rapporto da lui redatto durante il soggiorno in Turchia, si riuscì a conoscere la situazione esatta, l'estensione, la natura, il valore reale delle pescherie marittime, le specie di pesci che popolavano le acque dolci e, in particolare, i modi di migliorare i rendimenti delle pescherie dell'Impero. Le raccomandazioni di de Bellesme si muovevano in queste direzioni: una semplificazione delle formalità che regolavano la pratica della pesca; l'alleggerimento dei carichi fiscali che colpivano l'industria ittica; l'impiego di più moderne reti trainanti e nuovi macchinari per la raccolta e la conservazione del pesce; l'installazione di tonnare lungo i punti propizi del litorale. Tali raccomandazioni ricevettero solo parziale applicazione, in quanto la realizzazione completa del suo rapporto avrebbe comportato spese troppo elevate rispetto al budget previsto dall'Amministrazione del debito⁴³.

In ogni caso, le iniziative attuate su suggerimento degli scienziati, benché limitate rispetto a quelle proposte, furono basilari per gli incrementi delle entrate legate alla pesca. In particolare, l'incoraggiamento dell'uso del sale nell'industria del pesce non solo aumentò le entrate del monopolio del sale, ma aiutò anche a sviluppare le esportazioni di pesce che, una volta salato, poteva essere conservato fino a un anno, così che, nelle annate in cui il pesce risultava abbondante, si poteva evitare una caduta dei prezzi. A partire dal 1903, le entrate legate alla tassazione della pesca mostrarono una crescita costante grazie sia all'incremento delle esportazioni di pesce conservato sotto sale che alla messa

tale somma all'Amministrazione avrebbe comunque ottenuto un guadagno netto di 2.100 lire turche. Di conseguenza, l'Amministrazione si trovò a destinare al servizio del prestito la somma di 19.000 lire turche (20.000 meno le 1.000 lire turche riconosciute dal governo come spese sostenute dall'Amministrazione) avendone incassate solamente 17.100 al netto delle spese. L'Amministrazione si trovò pertanto costretta a rinunciare all'amministrazione delle entrate sulla pesca di Smirne, con danno dello stesso Tesoro pubblico. Morawitz, *Les Finances de la Turquie*, cit., p. 317.

⁴¹ Ivi, p. 318.

⁴² Birdal, *The Political Economy of Ottoman Public Debt*, cit., p. 124.

⁴³ Roumani, *Essai Historique et Technique sur la Dette Publique Ottomane*, cit., p. 175.

in atto da parte del governo ottomano di maggiori controlli sul contrabbando. Lo sbocco verso i mercati esteri dell'Europa occidentale era del resto fondamentale per l'industria del sale anche per compensare la riduzione delle esportazioni verso alcune ex province dell'Impero, come la Rumelia orientale e la Bulgaria, che avevano adottato politiche protezionistiche come rivalsa per le continue tensioni politiche nei rapporti con il governo ottomano⁴⁴.

L'azione dell'Amministrazione, finalizzata all'aumento della produttività e delle entrate, passò anche per un miglioramento della situazione sanitaria dello smercio dei prodotti ittici. Dato che il mercato del pesce di Costantinopoli lasciava molto a desiderare in quanto a condizioni igieniche, il Consiglio di amministrazione ne progettò uno nuovo, tale da rendere più agevole lo smercio dei prodotti, e consentire così un aumento delle entrate. Anche se il capitale da impegnare era di circa 16.000 lire turche, in contropartita si aveva, oltre al maggiore reddito delle pescherie, la cessazione del costo di locazione del vecchio mercato⁴⁵.

Il reddito delle pescherie rischiò di diventare oggetto di una forte controversia in quanto il Consiglio di Stato ottomano emise un decreto in base al quale gli stranieri erano esclusi dal diritto di pesca nelle acque ottomane. Dato che tale misura avrebbe ridotto le entrate derivanti dall'imposta sulla pesca, il Consiglio si oppose a tale decreto facendo presente che avrebbe fatto ricorso al collegio arbitrale previsto dal Decreto di *Mouharrem*. A opporsi a tale decreto ci fu inoltre la stessa Deutsche Bank i cui interessi venivano a essere coinvolti nella questione poiché una parte delle entrate dei diritti sulla pesca era destinata al rimborso del prestito di 30 milioni di marchi da essa concesso all'Impero nel 1888. Tenendo conto di ciò, il governo ottomano pensò bene di ritornare sui suoi passi⁴⁶.

Gli indubbi successi dell'Amministrazione nella gestione dell'imposta sulla pesca si possono misurare con l'andamento del suo rendimento che aumentò fino a più che triplicarsi, passando da 23.000 lire turche nel 1882-1883 a 77.000 lire turche nel 1913-1914⁴⁷.

4. I due esempi di amministrazione fiscale sopra esaminati sembrano dunque offrire una rappresentazione dell'Amministrazione del debito diversa da quella fatta propria dalla storiografia dominante, e maggiormente corrispondente, invece, alla più recente interpretazione storiografica di Birdal.

⁴⁴ Birdal, *The Political Economy of Ottoman Public Debt*, cit., p. 124.

⁴⁵ Morawitz, *Les Finances de la Turquie*, cit., p. 318.

⁴⁶ Ivi, p. 319.

⁴⁷ Roumani, *Essai Historique et Technique sur la Dette Publique Ottomane*, cit., p. 176; Birdal, *The Political Economy of Ottoman Public Debt*, cit., p. 125.

L'Amministrazione del debito pubblico ottomano, infatti, mostrò al governo imperiale il positivo impatto economico di una serie di innovazioni da essa introdotte: una prassi di efficienza amministrativa nella gestione del sistema fiscale e finanziario che contribuì allo sviluppo di una burocrazia imprenditoriale di Stato e gettò le fondamenta dell'economia della Prima repubblica turca basata proprio su imprese statali; l'applicazione della scienza ai processi di produzione; il controllo militarizzato del territorio per arginare il contrabbando e gli atti predatori delle tribù nomadiche.

In ultimo, l'Amministrazione, utilizzando parte delle entrate legate alla gestione dei cespiti fiscali ottomani, tra cui quelli legati al sale e alla pesca, come garanzia per ulteriori prestiti, creò un ambiente più sicuro e più profittevole per i flussi di capitale finanziario verso l'Impero ottomano.

Prima che tale Amministrazione fosse istituita, il governo ottomano era costretto a pagare alti tassi di interesse sui prestiti a causa della scarsa fiducia dei creditori nelle finanze della Porta. La credibilità dell'Amministrazione del debito pubblico ottomano ridusse invece drasticamente il *risk premium* associato all'emissione di titoli ottomani sui mercati finanziari europei, con l'effetto di abbassare i tassi di interesse sui prestiti. Visto un tale risultato, il governo trasferì allora volontariamente un maggior numero di cespiti fiscali sotto il controllo dell'Amministrazione del debito pubblico ottomano al fine di garantirsi nuovi prestiti a condizioni più favorevoli e di attrarre investimenti esteri nel settore infrastrutturale, spuntando migliori condizioni contrattuali⁴⁸.

Per comprendere l'importanza del ruolo svolto dall'Amministrazione del debito pubblico ottomano è necessario inquadrare il suo operato nel contesto di politica economica verso cui si orientava l'Impero in quella fase storica. Alla vigilia della bancarotta del 1875-1876, i creditori europei si erano ormai resi conto che il gioco ripetuto del rinnovo dei prestiti e la reputazione non rappresentavano più un incentivo per il governo ottomano a onorare i contratti creditizi già sottoscritti per garantirsi prestiti futuri. Sebbene l'Europa non potesse permettersi di lasciar fallire in tempi brevi l'Impero, nel delicato contesto di equilibrio di poteri che si era andato delineando con il Congresso di Berlino, il governo ottomano era consapevole di aver perso credibilità e autorevolezza e che, agli occhi dell'Occidente, il suo crollo finanziario era solo una questione di tempo. Attraverso l'attuazione di riforme che gli restituissero competitività rispetto all'Europa, l'Impero ottomano doveva dunque riuscire a risolvere la Questione d'Oriente prima che lo facessero le potenze europee. Ma per poter finanziare le riforme occorreavano i capitali esteri.

Per questo motivo il governo ottomano, dopo la dichiarazione di bancarotta, accettò di rinunciare a parte della propria sovranità finanziaria a favore

⁴⁸ Birdal, *The Political Economy of Ottoman Public Debt*, cit., p. 10.

dell'Amministrazione del debito: solo un'istituzione in grado di generare un meccanismo di tipo *self-enforcing*, autovincolante, sarebbe riuscita a sostenere la credibilità dello Stato nell'impegno di onorare al tempo stesso i debiti passati e quelli futuri. Sebbene l'Amministrazione del debito pubblico ottomano comportasse un controllo sulle entrate fiscali dell'Impero in termini di esazione e allocazione delle tasse, le costrizioni nell'esercizio della sovranità finanziaria furono intese dal governo ottomano non tanto come una mera imposizione di stampo imperialistico da parte delle potenze europee, quanto piuttosto come un'opportunità di riguadagnare l'accesso ai mercati finanziari esteri con un più basso *risk premium* associato all'emissione dei titoli. Coerentemente con l'argomentazione sviluppata da North e Weingast nel loro lavoro sulle conseguenze economiche della Gloriosa rivoluzione, il governo ottomano poté riguadagnare credibilità e accesso ai prestiti esteri a partire dal momento in cui l'Amministrazione gli impose severe limitazioni nell'esercizio della sua sovranità, allo stesso modo in cui la Corona inglese poté beneficiare di un più agevole e sicuro accesso al mercato dei capitali solo dal 1688 in poi, ossia da quando fu costretta ad assoggettarsi a una suddivisione dei poteri col parlamento⁴⁹. La differenza sta nel fatto che, mentre in Inghilterra le restrizioni alla sovranità rappresentarono l'esito di dinamiche istituzionali interne al paese, nel caso ottomano furono necessariamente imposte dall'esterno per effetto di una *path dependance* che, nel lungo periodo, aveva condotto l'Impero su una traiettoria di sottosviluppo e profonda divergenza rispetto all'Occidente⁵⁰.

L'istituzione dell'Amministrazione del debito pubblico ottomano consentì, in conclusione, di imprimere una svolta nella politica economica dell'Impero segnando una sostanziale discontinuità tra il periodo precedente e quello successivo alla bancarotta: prima, i prestiti ottenuti erano serviti per coprire spese di tipo improduttivo, dopo furono impiegati per implementare la politica di riforme e per aumentare la capacità produttiva dell'Impero secondo un modello di sviluppo indicato dalla stessa Amministrazione del debito pubblico ottomano.

⁴⁹ D. North, B. Weingast, *Constitutions and Commitment: The Evolution of Institutions Governing Public Choice in Seventeenth-Century England*, in «Journal of Economic History», 49, 1989; A.C. Tunçer, *Sovereign Debt and International Financial Control, The Middle east and the Balkans, 1870-1914*, Palgrave Macmillan, New York 2015, pp. 192-195.

⁵⁰ In proposito, si veda T. Kuran, *The Long Divergence. How Islamic Law Held Back the Middle East*, Princeton University Press, Princeton 2011.

Note

Marco Santillo

L'economia sociale di mercato: tra attualità e tradizione storica

1. *Il contesto teorico.* Nell'attuale, dirompente contesto di crisi che at-tanaglia oramai da quasi due lustri l'economia mondiale, emerge con sempre maggiore urgenza la necessità di proporre forme alternative di analisi dei fenomeni sociali ed economici che prendano, se necessario, le distanze dal *corpus* di conoscenze e di pratiche che hanno caratterizzato e definito per secoli l'interpretazione di tali fenomeni¹.

Infatti, comunque la si voglia interpretare – se come crisi congiunturale o come crisi strutturale e valoriale del sistema capitalistico –, è innegabile che oggi si assiste al cedimento strutturale di quel modello di azione e di analisi economica – fondato sul libero mercato, sulla prevalenza assoluta del *self interest*, sulla sostanziale assenza di fattori di riequilibrio gestiti dal soggetto pubblico – che ha accompagnato per oltre due secoli la crescita e lo sviluppo delle economie più avanzate.

Per un paradosso solo apparente, ha scritto Marco Vitale², il pensiero storicamente riconducibile al sistema dell'«economia sociale di mercato» appare oggi uno dei pochi filoni teorici che escono rafforzati dalla crisi. Fa diretto riferimento, Vitale, all'indirizzo di studi noto come «ordoliberal», ovvero al cosiddetto «liberalismo delle regole», in base al quale i rapporti economici possono essere compatibili con, o addirittura richiedere, una rete di regole sociali, norme, comportamenti che solo una visione ristretta e miope dell'economia ha inteso isolare dalla comprensione del funzionamento del mercato.

L'ordoliberalismo trae la sua matrice scientifica nel pensiero elaborato, negli anni della Repubblica di Weimar, dalla Scuola di Friburgo di Walter Eucken. Tra gli studiosi che contribuirono all'elaborazione e alla diffusione di tale siste-

¹ L. Bruni, V. Pelligra, *Economia come impegno civile, razionalità, ben-essere ed economia di comunione*, Città nuova, Roma 2002, pp. 5-6.

² M. Vitale, *Crisi economica e attualità del pensiero cristiano e cattolico in campo sociale ed economico*, in Camaldoli.org, III, 31, 30 ottobre 2012.

ma teorico (che ebbe il suo documento programmatico nel Manifesto dell'Ordo del 1936)³, possiamo annoverare economisti come Alexander Rüstov e Wilhelm Röpke e giuristi come Hans Grossman-Dörth e Franz Böhm.

Con il programma esposto nel Manifesto veniva battezzata quell'economia dell'ordine che, nell'imprescindibile rispetto dei principi della concorrenza e delle libertà individuali, intendeva perseguire la ricerca di una nuova strada del liberismo economico, inserendolo in un contesto di regole più trasparenti possibili e di normative giuridiche più attive ed efficaci.

In specie Röpke sottolineò con forza l'idea della necessità di un ruolo attivo dello Stato per garantire il corretto funzionamento del libero mercato, ma anche per operare una profonda revisione delle regole che monopolizzano il mercato stesso⁴. Queste, in proposito, le sue parole:

[i propugnatori dell'economia di mercato] hanno sempre riconosciuto [...] che il mercato e la concorrenza dei prezzi determinata dall'offerta e dalla domanda, possono concepirsi soltanto come parte di un più alto e vasto ordinamento generale, nel quale si collocano la morale, il diritto, le naturali condizioni dell'esistenza e della felicità [...]. La società, concepita nella sua interezza, non può fondarsi esclusivamente sulla legge dell'offerta e della domanda, poiché lo Stato è qualcosa di più di una semplice società per azioni⁵.

Un altro epigono della Scuola friburghese, Müller-Armack, affermò che la teoria dell'economia sociale di mercato considerava il principio della concorrenza "funzionale", in quanto mezzo indispensabile di organizzazione della società, solo se esso era in grado di garantire un chiaro "ordine-quadro" alla concorrenza stessa⁶.

Non sorprende affatto, per tornare ai giorni nostri, la riscoperta dell'economia sociale di mercato, se pensiamo alla recente nascita di movimenti come quello della *Human Development and Capability Association*, fondato nel 2004 per iniziativa di Martha Nussbaum e Amartya Sen. Esso, infatti, si propone nel suo statuto di ripensare la nozione stessa di sviluppo economico at-

³ Il Manifesto della Scuola di Friburgo recitava: «[nostro principio fondamentale] è considerare le questioni economiche quali elementi di un tutto più vasto. La soluzione dei problemi politico-legali e politico-economici dev'essere legata all'idea della costituzione economica [...]. La costituzione economica va intesa come una decisione politica su come strutturare la vita economica della nazione», F. Böhm, W. Eucken, H. Grossman-Doerth, *Il nostro compito. Il Manifesto dell'ordoliberalismo del 1936*, riportato integralmente in *Il liberalismo delle regole. Genesi ed eredità dell'economia sociale di mercato*, a cura di F. Forte e F. Felice, Rubbettino, Soveria Mannelli 2010, pp. 57-59. Sull'argomento, si veda anche F. Felice, *L'economia sociale di mercato*, Rubbettino, Soveria Mannelli 2008, pp. 19 ss.

⁴ Per tutti, W. Röpke, *Umanesimo liberale*, a cura di M. Baldini, Rubbettino, Soveria Mannelli 2000; Id., *Al di là dell'offerta e della domanda. Verso un'economia umana*, a cura di D. Antiseri e F. Felice, Rubbettino, Soveria Mannelli 2015.

⁵ Id., *Presupposti e limiti del mercato*, in *Il liberalismo delle regole*, cit., p. 141. Per la ricchezza di commenti sullo scritto di Röpke, si rinvia a *Le regole della libertà. Studi sull'economia sociale di mercato nelle democrazie contemporanee*, a cura del Centro studi Tocqueville-Acton, Annale 2010, pp. 151-193.

⁶ A. Müller-Armack, *Economia sociale di mercato*, in *Il liberalismo delle regole*, cit., p. 90.

traverso il criterio delle capacità individuali (*capabilities*), monitorando cioè, in ogni peculiare contesto storico e territoriale, le opportunità di cui le singole persone possono effettivamente fruire per accedere a un livello minimo di qualità, materiale e immateriale, di vita che sia all'altezza della loro dignità umana, e quindi non misurabile solo con il metro della ricchezza monetaria. Manifesto programmatico, questo della *Human Development and Capability Association*, che riecheggia, sotto vari profili, gli assiomi della *Happiness Economics* della letteratura anglosassone, disciplina ispirata ai principi dell'etica, della solidarietà, dei beni comuni, della relazionalità⁷.

Anche alla luce della diffusione di movimenti culturali e indirizzi scientifici di questo tipo sembra ormai ineludibile la necessità di operare una ridefinizione del modello di comportamento umano applicato in economia, giacché lo iato creatosi tra economia ed etica ha finito per determinare un sostanziale impoverimento dell'indagine socio-economica e una perdita di capacità propositiva.

In tal senso – ha scritto Amartya Sen – la sfida dell'«economia sociale» (detta anche «civile») consiste proprio nel tentare di colmare questo iato, o quantomeno di realizzare una soddisfacente sintesi tra etica ed economia⁸. Infatti, l'obiettivo dell'economia civile – in quanto disciplina “aggregante” e non “ancillare” – sarebbe proprio quello di cercare il modo di far coesistere, all'interno di un medesimo sistema socio-economico, diversi principi regolativi: ovvero lo scambio di equivalenti, la redistribuzione della ricchezza, la reciprocità e, non da ultimo, la solidarietà.

In letteratura sono contemplati tre paradigmi, ovvero tre modi di interpretare la realtà sociale ed economica, che tuttavia andrebbero considerati in termini di coesistenza e non di successione, giacché è noto che nelle diverse società, e nelle diverse fasi storiche, non è mai esistito un modello unico di relazione economica, ma piuttosto modelli misti e interrelati⁹.

⁷ A.K. Dutt, B. Radcliff, *Happiness, Economics and Politics. Towards a Multi-disciplinary Approach*, Edward Elgar Publishing, Cheltenham 2009. Una puntuale ricostruzione della materia nei saggi di U. Arrigo, M. Sordelli, *Alcuni aspetti problematici nel dibattito su “Happiness and Economics”*, XVI Conference of Società italiana di Economia pubblica, Università di Pavia, 7-8 ottobre 2004; *Economics and Happiness: Framing the Analysis*, a cura di L. Bruni e P.L. Porta, Oxford University Press, Oxford 2007. Si veda anche H. Kung, *Onestà. Perché l'economia ha bisogno di un'etica*, Rizzoli, Milano 2011.

⁸ A. Sen, *Etica ed economia*, Laterza, Roma-Bari 2003, pp. 322-323.

⁹ Polanyi aveva a suo tempo argomentato come fosse registrabile, storicamente, la compresenza di ben quattro modelli di relazioni economiche, fondati rispettivamente su mercato, redistribuzione, reciprocità, economia familiare, G.P. Cella, *Reciprocità, redistribuzione, scambio. Note su Karl Polanyi*, in «Stato e mercato», 13, 1985, pp. 87-110. Il testo originale cui si fa riferimento è K. Polanyi, *The Great Transformation*, Beacon Press, Boston 1957 (trad. it. *La Grande trasformazione*, Einaudi, Torino 2000). Si veda anche *Etica del plurale. Giustizia, riconoscimento, responsabilità*, a cura di E. Bonan e C. Vigna, Vita e pensiero, Milano, 2004 p. 312.

Il primo modello (di matrice *utilitaristica*) ritiene che l'azione economica individuale risponda unicamente a calcoli razionali e interessati dei singoli: è questo il profilo che si attaglia all'ideal-tipo dell'*homo oeconomicus*; il secondo paradigma, definito anche *funzionalista* o *istituzionalista*, si basa sul principio che tutte le azioni, individuali e collettive, rappresentano altrettante manifestazioni dell'influenza esercitata dalla totalità sociale sugli individui, per cui i fenomeni economici non sarebbero frutto dell'intreccio dei calcoli razionali dei singoli individui, ma sarebbero comandati da una totalità sociale che preesiste agli stessi; il terzo modello di relazioni economiche (definito della *socialità*) non intende negare i due precedenti, ma piuttosto esprimerne una sintesi, giacché non vede il legame sociale provenire solo dal basso, scaturente cioè dall'azione di singoli individui separati, né solo dall'alto, ovvero da una totalità sociale sovrastante, ma da relazioni di tipo orizzontale. In questo modello, i legami sociali ed economici tra i singoli assumono la forma di una "catena di rapporti", e in tal senso la nozione di *network* (rete) sarebbe euristicamente più pregnante di quella di *market* (mercato).

2. *Le radici storiche.* Viene legittimamente da chiedersi se questi siano approcci analitici di recente acquisizione, emersi come semplice risposta agli attuali sconvolgimenti degli scenari economici del mondo capitalistico. La domanda è naturalmente retorica perché è asseverato in letteratura che l'idea della necessità di costruire (o di mantenere) un modello "fuori", e "oltre", il metro econometrico non è mai tramontata del tutto, ma è stata colpevolmente isolata dalle direttrici dominanti del dibattito economico.

Sicché, un'indagine condotta nel solco del paradigma dell'economia civile deve necessariamente collocarsi oltre l'impostazione marginalista che ha dominato, salvo rare eccezioni, il pensiero economico del XIX e del XX secolo per recuperare, invece, il senso dell'economia intesa quale "scienza della felicità", o meglio della "felicità pubblica".

Come messo acutamente in luce da Crivelli, quello dell'*homo oeconomicus* è da secoli il modello antropologico di riferimento delle scienze economiche e ha costituito un tassello fondamentale di quell'approccio all'analisi economica etichettato come individualismo metodologico¹⁰. Tuttavia – scrive Zamagni – non esiste un criterio incontrovertibile in base al quale stabilire che l'assunto antropologico dell'*homo oeconomicus* meriti più attenzione o più dignità scientifica rispetto a quello della relazionalità¹¹.

¹⁰ L. Crivelli, *Quando l'homo oeconomicus diventa reciprocans*, in *Economia come impegno civile*, cit., pp. 21-43.

¹¹ S. Zamagni, *Per una fondazione economica delle organizzazioni non profit*, in *Non profit come economia civile*, a cura di Id., il Mulino, Bologna 1998, p. 43.

Infatti, è solo con l'affermazione della prima rivoluzione industriale che l'ordine sociale ha inteso "stressare" la dicotomia Stato-mercato, intesi l'uno come dominio del pubblico e del sociale, l'altro come sfera esclusiva del privato, ovvero del contratto e del *self-interest*.

C'è da dire però che questo approccio basato sul doppio binario Stato-mercato non è affatto esaustivo. Infatti, sia il principio dello scambio di equivalenti (che è il perno regolativo del funzionamento dell'istituzione mercato), sia il principio della redistribuzione (riconducibile all'azione del soggetto pubblico) non costituiscono categorie primitive e quindi non sono in grado di reggersi da sole, giacché deriverebbero entrambe dall'archetipo della reciprocità¹². Così, è ritornata al centro della riflessione degli economisti la fenomenologia dell'«economia del dono» (la *gift economy* della letteratura anglosassone), che si contrappone all'economia di mercato in senso stretto in quanto fonda il suo statuto sul *valore d'uso* dei beni piuttosto che sul loro *valore di scambio*. L'etnologo francese Marcel Mauss, autentico pioniere della concezione in senso economico del dono, riteneva infatti che questo fosse il reale punto di partenza della storia economica, soprattutto alla luce del fatto che nel sistema delle donazioni volontarie sarebbe già insita la nozione di credito, prima ancora dell'affermazione del baratto¹³.

Ma per quali motivi, a un certo punto della vicenda storica dei sistemi economici più avanzati, si è sentita la necessità di affermare lo scambio commerciale come forma prevalente (o addirittura esclusiva) di scambio, a scapito del dono e della reciprocità?

Per quanto saremmo portati a pensare che il punto di rottura del sistema di *gift economy* sia scaturito da motivazioni di ordine pratico (e in specie dall'affermazione dei principi della produzione estensiva e standardizzata, oltre che dalla finanziarizzazione dell'economia), a ben vedere il motore decisivo del prepotente affermarsi del sistema di mercato è legato ai vantaggi che esso ha comportato in termini di superamento della dipendenza dai vincoli sociali, sia primari (ovvero di natura parentale e familiare), sia secondari (come quelli gerarchici tra signore e sudditi)¹⁴. E in tale configurazione degli assetti sociali, il dono, da elemento fondante del contratto sociale, è divenuto fenomeno re-

¹² L. Bruni, S. Zamagni, *Economia civile. Efficienza, equità, felicità pubblica*, il Mulino, Bologna 2004, p. 9.

¹³ M. Mauss, *Saggio sul dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*, Einaudi, Torino 2002 (ed. orig. *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, 1924). Secondo Bazzichi, le forme che rappresentano oggi e in qualche modo includono l'economia del dono sono essenzialmente due: la *decrescita* e l'*economia senza denaro*, e si tratta di esperienze in cui si ha uno scambio di beni e servizi senza utilizzare lo strumento monetario tradizionale, O. Bazzichi, *Ontologia ed economia del dono*, in «Spazio aperto», 2, 2007.

¹⁴ S. Stanzani, *La specificità relazionale del Terzo settore*, Franco Angeli, Milano 1998, pp. 158-159.

siduale, ed è a questo punto della vicenda storica che si è imposta la struttura dicotomica Stato-mercato e che la *gift economy* ha finito per essere relegata nel limbo dei fenomeni marginali.

Non si esaurisce, però, con l'affermazione della civiltà industriale, l'esigenza di socialità e di reciprocità; anzi, proprio in parallelo allo sviluppo dell'economia sarebbe maturata una crescente attenzione verso i problemi del pauperismo e dell'indigenza e si sarebbe riproposto, per altra via, il tema della socialità e della reciprocità, nelle forme strutturate del *welfare state*. In tal senso, lo stesso Beveridge, con riferimento all'intervento pubblico e all'azione solidaristica, aveva precisato che se allo Stato competono in via esclusiva materie quali la sicurezza e la protezione, all'azione del volontariato e della filantropia andavano riservate competenze nell'erogazione di servizi addizionali e nella sperimentazione di interventi innovativi, nonché la funzione di alimentare la responsabilità sociale dei cittadini verso la comunità di appartenenza (*empowerment* di comunità)¹⁵.

Sicché, filtrata dall'evoluzione dei sistemi di *welfare*, e calata nei più moderni contesti socio-economici, la *gift economy* si configura oggi come una rivoluzione epocale, in quanto nel suo sistema teorico si opera un ribaltamento di ruoli: infatti non è lo scambio che regola il comportamento degli attori economici attraverso il mercato, ma sono gli individui (in quanto singoli o in quanto appartenenti a entità plurisoggettive) che regolano e caratterizzano lo scambio e il mercato, e in tale contesto anche il prezzo dei beni non è più la risultante di un semplice meccanismo di domanda-offerta, ma l'esito di un complesso di relazioni a esse sottese.

Analizzare quindi la compresenza, nell'ambito dei diversi sistemi socio-economici, delle diverse tipologie di rapporti economici può rappresentare un utile punto di partenza per tentare di analizzare, da una peculiare prospettiva, gli scenari attuali e le prospettive evolutive dell'economia capitalistica, nella misura in cui questa è evidentemente *path-dependent*, ovvero il prodotto di una millenaria evoluzione storica.

3. *La modernità dell'opera di Toniolo*. Nel contesto dottrinario del liberalismo delle regole si cala a pieno titolo l'opera di uno studioso come Giuseppe Toniolo, in specie per il suo insistere con forza «sull'elemento etico quale

¹⁵ W. Beveridge, *L'azione volontaria*, a cura di L. e M. Bulgheroni e di F. Ferrarotti, Edizioni di Comunità, Milano 1954, p. 282. Nell'ambito di una vastissima letteratura, si vedano: M. Cerri, *Il Terzo settore: tra retoriche e pratiche sociali*, Dedalo, Bari 2003, p. 89; S. Zamagni, *L'economia del bene comune*, Città nuova, Roma 2007, p. 225; C. De Boni, *Lo Stato sociale nel pensiero politico contemporaneo. Il Novecento*, Firenze University Press, Firenze 2009, p. 174.

fattore intrinseco delle leggi economiche», per citare il titolo della sua celebre prolusione tenuta all'Università di Padova nel 1873:

chi si faccia ad investigare negli scrittori di economia politica, dagli esordi della scienza fino a noi, l'argomento dei moventi dell'attività umana agevolmente rileva, come tutti si accordino a riconoscere quest'ultimo nell'interesse personale [...]. Ma tutto ciò non vuol dire che l'utilità individuale sia l'unico principio dinamico della vita collettiva: e l'affermarlo e il ricercare in esso solamente la spiegazione di tutti i fenomeni economici, è errore filosofico, errore di fatto, errore di metodo¹⁶.

Nell'operazione di recupero delle più solide radici dell'economia civile – ha scritto Barucci¹⁷ – il caso di Toniolo è tra i più significativi, sia perché si tratta di un economista di professione, sia perché i suoi studi ebbero una influenza diretta nel mondo politico, culturale e accademico del suo tempo.

La grande maggioranza degli economisti attivi nel periodo a cavallo tra il XIX e il XX aveva la ferma determinazione di costruire una *scienza* economica pura, del tutto autonomizzata dall'etica, e non era casuale che molti di loro avessero abbracciato metodi di analisi di taglio logico e matematico, finendo per isolare dal cuore del dibattito quanti intesero porsi in posizione critica rispetto all'indirizzo teorico dominante. Tuttavia, a fronte di un allineamento generalizzato della comunità scientifica sulle posizioni dell'individualismo metodologico e del *self interest* non mancarono posizioni di coraggioso dissenso come, appunto, quella di Toniolo, che stigmatizzò senza esitazioni il *metodo* e il *contenuto* della scienza economica imperante. Questa, infatti, restando del tutto autonoma dall'etica, aveva finito per costruire una “metafisica dell'utile” e per credere erroneamente all'idea che la prosperità potesse essere raggiunta solo attraverso il perseguimento degli interessi materiali.

I mali economici della società, invece, per Toniolo, dovevano essere fatti risalire proprio a questo indirizzo della scienza economica, che, fondato com'era sull'*utilitarismo* e sull'*atomismo individualistico*, stava generando un “liberalismo dissolvente”, un “dottrinarismo interessato”, una “sfrenata concorrenza”¹⁸. Tale situazione andava rifondata alle radici, introducendo dal punto di vista scientifico nuovi metodi di osservazione e di analisi e assegnando, sotto il profilo pratico-applicativo, allo Stato (in quanto soggetto *super partes*) il compito di tutelare, anche in chiave perequativa, i settori più deboli della società. In tal senso, l'idea centrale di Toniolo, e di conseguenza la pro-

¹⁶ Questo scritto sarebbe stato pubblicato una prima volta nel 1874, ristampato nel 1920 nella rivista «Civitas», e ancora nel 1921 e nel 1945 nel volume *Scritti scelti di Giuseppe Toniolo*, e infine in G. Toniolo, *Dell'elemento etico quale fattore intrinseco delle leggi economiche*, in Id., *Trattato di economia sociale e scritti economici*, vol. II, Comitato opera omnia di Giuseppe Toniolo, Città del Vaticano 1949, pp. 269 ss.

¹⁷ P. Barucci, *I cattolici e il mercato*, in «Studi e note di economia», 3, 1998, p. 18 (relazione letta al convegno, *Cattolicesimo e liberalismo*, Certosa di Pontignano, Siena, 16-17 ottobre 1998).

¹⁸ Toniolo, *Dell'elemento etico quale fattore intrinseco delle leggi economiche*, cit., p. 270.

posta operativa della sua economia sociale di mercato, era di abbracciare una concezione sistemica che ponesse l'esperienza della socialità umana e della reciprocità all'*interno* della vita economica stessa, né *a lato*, né *prima* né *dopo* dell'economia. Il che significava che i principi "altri" rispetto al profitto e allo scambio strumentale potevano (e dovevano) trovare posto, necessariamente, all'interno della sfera economica.

Un altro argomento, retaggio dell'*atomismo individualistico* avversato da Toniolo, era di considerare l'ordine sociale fondato su due sole istituzioni di base: lo Stato e il mercato.

Questa visione dualistica aveva rappresentato per diversi secoli un *must* della riflessione economica, ma anche in questo caso si trattava di un radicale quanto arbitrario impianto teorico da rimuovere senza indugio. Infatti – scrisse Toniolo – fu solo con la prima affermazione della rivoluzione industriale che l'ordine sociale cominciò a fondarsi su una visione dicotomica Stato-mercato, intesi l'uno come sfera esclusiva del pubblico, della legge, delle regole; l'altro come dominio del privato, ovvero della relazione contrattuale, del perseguimento dell'interesse individuale ed egoistico contrapposto a quello degli altri.

Lo Stato da una parte, il cittadino dall'altra, inteso come individuo mirante esclusivamente al proprio interesse privato (*idiòtes*, l'avrebbero definito gli antichi greci), e in mezzo un vuoto nel quale finiva per collocarsi, ma solo come categoria residuale, il sistema dell'economia sociale con i suoi principi della reciprocità e del solidarismo.

In materia di intervento pubblico in economia la posizione di Toniolo, che anticipava un altro tema fondativo dell'ordoliberalismo di Röpke, fu chiara e risoluta. Egli, infatti, considerava dominio esclusivo e compito inalienabile dello Stato sia l'esercizio della funzione giuridica sia, sotto il profilo economico, la messa in opera di istituti miranti a far progredire la condizione morale e civile, oltre che materiale della popolazione. Uno Stato che non assorbiva in sé l'individuo, ma che si adoperava per sviluppare la sua personalità, creando le condizioni di un equilibrato sviluppo. In tal senso lo Stato era una "società morale", perché composta di membri liberi e responsabili, "necessaria" per raggiungere il perfezionamento sociale, ma "complementare" perché doveva collegarsi funzionalmente alle diverse articolazioni sociali (i cosiddetti "corpi intermedi"), ai fini del raggiungimento del benessere individuale e generale¹⁹.

Un altro passaggio-chiave che collega idealmente Toniolo alla scuola ordoliberal tedesca prende le mosse dall'analisi dei fattori alla base della mobilità sociale. Infatti, il capitalismo selvaggio dei suoi tempi si stava rivelando un fattore fortemente ostativo alla mobilità socio-economica, mentre la proposta

¹⁹ G. Zaccaria, Intervento al convegno "Giuseppe Toniolo: l'etica nell'economia", Università di Padova, 1° dicembre 2012.

di Toniolo era di porre in essere, attraverso un sistema economico ben regolato dallo Stato, un'equazione tra socialità solidaristica e incivilimento²⁰.

Dall'insieme di argomenti e di riflessioni sinteticamente enucleate fin qui, emergono un'incontrovertibile attualità e una sorprendente apertura al futuro nell'opera di Toniolo, soprattutto alla luce del fatto che la sua economia sociale di mercato voleva dar vita a un modello in grado di garantire sia la libertà di mercato sia la giustizia sociale, armonizzando tra loro i due obiettivi²¹.

4. *Il collegamento "ideale" di Toniolo con gli illuministi napoletani.* Nei passaggi finali della già citata prolusione del 1873, dopo aver rimarcato che la prima reazione nei confronti della "dittatura" del manchesterismo si era già manifestata per opera della scuola tedesca degli economisti (e si riferiva a studiosi come Roscher, Knies, Hildebrand, Schmoller), Toniolo non poté fare a meno di aggiungere che i primi fecondi elementi istitutivi dell'economia sociale di mercato erano fortemente presenti nelle opere degli economisti meridionali del riformismo illuministico. In specie, andava riconosciuto a questi studiosi il merito di aver propugnato l'idea di un'estensione dell'etica da fattore estrinseco e accidentale a fattore intrinseco e normale delle leggi economiche²².

Si richiamava direttamente, Toniolo, alla *Storia dell'Economia pubblica in Italia* di Pecchio, che in un capitolo intitolato "Confronto tra gli scrittori italiani e gli scrittori inglesi", aveva rimarcato le differenze basilari nell'approccio alle scienze economiche tra la scuola classica inglese e la scuola riformista italiana, e in specie quella degli illuministi meridionali:

uno de' caratteri più distintivi tra gli economisti di Gran Bretagna e Italia è la definizione che danno [dell'economia] e la maniera con cui la trattano. Per gli inglesi è una scienza isolata: è la scienza d'arricchire le nazioni, e questo è l'oggetto esclusivo delle loro ricerche. Per lo contrario gl'italiani la riguardano come una scienza complessiva e la trattano in tutte le sue relazioni colla morale, con la felicità pubblica. Questa mia riflessione non percuote né Hume né Smith, i quali seppero condire di grazia, e di storiche e morali osservazioni le loro dottrine. Intendo parlare de' loro successori e di alcuni viventi scrittori, che hanno fatto di questa scienza uno scheletro, e si è in mano loro convertita in una monotona e secca osteologia²³.

Per cui, concludeva Pecchio,

²⁰ Toniolo, *Dell'elemento etico quale fattore intrinseco delle leggi economiche*, cit., p. 274.

²¹ R. Molesti, *L'economia sociale di Giuseppe Toniolo: il "Trattato"*, in Id., *Studi sul pensiero economico moderno*, Franco Angeli, Milano 2003, pp. 137-152.

²² Toniolo, *Dell'elemento etico quale fattore intrinseco delle leggi economiche*, cit., pp. 287-290.

²³ G. Pecchio, *Storia dell'economia pubblica in Italia*, Tipografia Ruggia & C., Lugano 1832, pp. 449-453.

il metodo seguito dagli italiani è affatto differente dall'inglese, perché essi trattano la scienza sotto tutti i suoi rapporti. Essi cercano non solo la ricchezza, ma anche il ben stare del maggior numero possibile. Questo secondo oggetto è per loro tanto importante come il primo²⁴.

Sulla base di questi principi teorici, Pecchio aveva considerato i precetti delle *Lezioni di Economia civile* di Genovesi il testo fondante di questa disciplina, e ciò a suo avviso valeva a livello non solo italiano. E Stefano Zamagni rimarca opportunamente che Economia civile fu l'espressione che Genovesi scelse, volutamente, sia per il suo trattato economico sia per la cattedra da lui occupata nel 1754 («Economia civile e meccanica»)²⁵.

Genovesi – avrebbe poi scritto Demarco – anticipò concezioni di economia politica estremamente feconde e moderne, giacché considerò la scienza economica come costituita da elementi non solo mercantili, ma anche civili, storici, filosofici e culturali. Pertanto, in questa concezione sistemica, l'economia doveva perseguire il fine della *pubblica felicità*, rappresentare cioè una scienza capace di far progredire gli individui e le nazioni attraverso riforme politico-sociali condotte in maniera razionale e scientifica²⁶.

In una precedente sezione della sua *Storia dell'Economia pubblica*, Pecchio non aveva poi mancato di dare ampio risalto alla concezione filangieriana in tema di pubblica felicità²⁷. Per Gaetano Filangieri, infatti, la felicità era pubblica perché aveva a che vedere con il bene comune, che era il fine dell'attività di governo, ovvero della «scienza dell'amministrazione». La felicità doveva, quindi, diventare l'ideale del buon governo del sovrano, che era «supremo e indipendente moderatore per la pubblica felicità, cioè per la felicità di tutto il corpo e di ciascun membro»²⁸. Questo ideale si traduceva così in un impegno morale, mirante a restituire all'uomo la sua giusta dignità attraverso una «giuridica e civile uguaglianza», in vista del raggiungimento della «pubblica felicità» che poteva derivare quindi solo da un giusto esercizio del potere da parte dello Stato, nonché da una giusta ed equa ripartizione delle ricchezze del paese²⁹.

In riferimento alla prima stagione del riformismo illuminato³⁰, secondo Demarco, oltre ai maggiori economisti, erano meritevoli di attenzione una

²⁴ *Ibidem*.

²⁵ Bruni, Zamagni, *Economia civile. Efficienza, equità, felicità pubblica*, cit., p. 72.

²⁶ D. Demarco, *Il pensiero economico di Antonio Genovesi*, in Id., *Storici ed economisti tra due secoli (1750-1900)*, 9.1, Edizioni scientifiche italiane, Napoli 2001, p. 92.

²⁷ Pecchio, *Storia dell'economia pubblica in Italia*, cit., pp. 338-350.

²⁸ G. Filangieri, *La scienza della legislazione*, vol. II, Grimaldi, Napoli 2003. Si veda anche F. Simon, *Il marginalismo giuridico di Gaetano Filangieri*, in «Studi e note di economia», 2, 2009, pp. 243-267.

²⁹ Si veda, tra gli altri, L. Bruni, *L'economia, la felicità e gli altri. Un'indagine su beni e benessere*, Città nuova, Roma 2004, pp. 94-102.

³⁰ A proposito della distinzione tra una prima e una seconda stagione riformatrice, Fornari avrebbe

serie di autori talvolta impropriamente considerati “minori”, ma sensibili più di altri, a suo avviso, ai problemi concreti e immediati di politica economica³¹. Tra questi, Nicola Fortunato nelle sue *Riflessioni intorno al commercio* aveva rimarcato come la scienza economica fosse una parte della filosofia morale e che occorresse inoltre distinguere l'economia “pubblica” da quella “privata”. La prima, di competenza del sovrano, abbracciava l'esercizio dei membri della repubblica in tutte le sue industrie urbane, campestri, marittime oltre che nel commercio; la seconda, riconducibile all'economia domestica, aveva come suo architrave l'assioma che la pubblica felicità dovesse scaturire dalla prosperità degli individui e dei «corpi intermedi», rappresentati per Fortunato dalle famiglie, intese come «cellule produttive»³².

Sulla falsariga di Fortunato, l'allievo di Genovesi, Trojano Odazi (che nel 1768 si vide affidata proprio la cattedra genovesiana di Economia civile), secondo cui l'economia sarebbe assurda a vera e propria scienza solo quando si fossero sviluppati in modo significativo le arti e il commercio, in modo da fornire occupazione alle diverse classi sociali e da sottrarre le popolazioni all'indigenza³³.

Come Genovesi, Odazi rivolgeva alla gioventù napoletana l'appello a entusiasinarsi per le conoscenze economiche, che sole potevano realizzare la felicità del paese³⁴.

Da non trascurare, poi, sempre nell'ambito dei pensatori di questa prima stagione riformistica, Rocco Domanico, che nelle sue *Brevi riflessioni di economia pubblica* aveva affermato a chiare lettere come l'economia fosse quella scienza deputata più di altre a promuovere una vita agiata e felice alle popolazioni³⁵.

inteso mitigare tale divisione, per eludere l'idea dell'esistenza di fratture o punti di discontinuità nella storia della cultura economica, T. Fornari, *Delle teorie economiche nelle provincie napoletane dal 1735 al 1830*, Hoepli, Milano 1888, p. 200. Si vedano anche F. Venturi, *Riforme e riformatori nell'Italia meridionale*, Gheroni, Torino 1962, pp. 6-7, 171; G. Carano Donvito, *Economisti di Puglia*, La Nuova Italia, Firenze 1956, pp. 58-66.

³¹ D. Demarco, *Nuove vocazioni negli scrittori di economia del Mezzogiorno d'Italia nel secolo XVIII*, in Id., *Storici ed economisti tra due secoli (1750-1900)*, 9.1., cit., p. 1.

³² N. Fortunato, *Riflessioni intorno al commercio antico, e moderno del Regno di Napoli*, Stamperia Simoniana, Napoli 1760, p. 228.

³³ T. Odazi, *Discorso pronunziato nella riapertura della cattedra di economia politica e commercio della Regia Università degli studi di Napoli*, Berardo Mezuelli, Napoli 1782, pp. 21-25. Si vedano anche G. Beltrani, *Contributo alla storia dell'Università degli studi di Napoli durante la seconda metà del secolo XVIII*, in «Archivio storico per le provincie napoletane», XXI, 1896, pp. 853-867; F. Di Battista, *Per la storia della prima cattedra universitaria d'economia. Napoli 1754-1866*, in *Le cattedre di economia politica in Italia. La diffusione di una disciplina “sospetta” (1750-1900)*, a cura di M. Augello et al., Franco Angeli, Milano 1992, pp. 31-46.

³⁴ A.M. Rao, “Odazi Troiano”, in *Dizionario biografico degli italiani*, vol. 79, Istituto dell'Enciclopedia italiana Treccani, Roma 2013.

³⁵ R. Domanico, *Brevi riflessioni di economia pubblica*, Napoli 1790, p. 1.

Assoluto protagonista del dibattito di quella che poi sarebbe stata definita la seconda generazione riformatrice napoletana è Giuseppe Palmieri, a proposito del quale Fusco ha scritto:

in lui, invero, le istanze di carattere pratico sono a dir poco prevalenti, pur se era perfettamente consapevole dell'importanza del momento teorico. [Egli, infatti] da buon estimatore del Genovesi era anche perfettamente consapevole che la maggiore difficoltà nel ridurre una materia a scienza è quella di estrarre dal confuso ammasso di tutta la materia prima le prime semplici e universali idee³⁶.

A testimonianza di questa lucida presa di coscienza, ancora Fusco sottolinea come Palmieri, nell'arco di appena quattro anni, avesse dato alle stampe ben quattro corpose opere in materia di economia civile e di pubblica felicità: le *Riflessioni sulla pubblica felicità relativamente al Regno di Napoli* (1787), i *Pensieri economici relativi al Regno di Napoli* (1788), le *Osservazioni su vari articoli riguardanti la pubblica economia* (1790), *Della ricchezza nazionale* (1792)³⁷.

In specie, nell'introduzione alle sue *Riflessioni sulla pubblica felicità*, a proposito dell'affermazione dei principi di reciprocità, Palmieri scriveva:

il desiderio di una esistenza più sicura, più tranquilla e più agiata mosse [l'uomo] a cercare l'aiuto ed il concorso delle forze de' suoi simili. Quindi sursero le società, le quali quantunque dirette all'istesso fine, per la varietà de' principi, de' luoghi e de' tempi, differirono moltissimo e nella forma e ne' mezzi. L'esperienza di tanti secoli non ha fornito fin ora alle menti più illuminate combinazioni sufficienti per poter decidere quale sia la forma del governo più conducente alla felicità, e quali i mezzi più adatti per conseguirla [...]. In qualunque forma di governo, per ottenersi il fine per cui gli uomini vi sono sottoposti, ossia per ottenersi la pubblica felicità, le leggi e le cure debbono essere dirette a procurare a tutti e a ciascuno la facoltà di soddisfare i giusti desideri; e siccome nelle società istituite per meglio soddisfare a' bisogni della natura nascono nuovi bisogni e nuovi desideri, così il governo deve impiegarsi [...] a crescere la facoltà di soddisfarli, per ottenere quell'equilibrio senza cui non vi può essere felicità³⁸.

Una posizione di assoluto rilievo nella letteratura meridionalista in materia di economia civile e felicità pubblica va riconosciuta a Luca de Samuele Cagnazzi, il quale, nei suoi *Elementi dell'Arte statistica* (1806-1809), definì l'economia come

la scienza del famigliare governo, che poi coll'aggiungersi dell'epiteto pubblica o politica estender si volle a quella del pubblico governo. [Essa] non deve restringersi impropria-

³⁶ L'opera di Palmieri sulla "pubblica felicità" è stata ripubblicata, con ricchezza di commenti analitici, in *Giuseppe Palmieri. Riflessioni sulla pubblica felicità relativamente al Regno di Napoli e altri scritti 1787-1792*, a cura di A.M. Fusco, Laterza, Roma-Bari 1991, p. IX.

³⁷ Ivi, pp. IX-X.

³⁸ Ivi, pp. 5-6.

mente alla semplice scienza delle materiali ricchezze ma considerarsi come l'aggregato di tutte le cognizioni utili che più da vicino il bene dell'umanità risguardano³⁹.

Sempre Cagnazzi, a distanza di diversi anni, in un'opera della maturità, sottolineò come, allontanandosi dai precetti originari di Senofonte, Aristotele, Cicerone, per i quali l'economia doveva essere una virtuosa sintesi dell'equa amministrazione delle ricchezze private e pubbliche, si fosse finito per considerare questa disciplina come «l'arte di far ricchezza con l'altrui danno»⁴⁰. In un altro passaggio della stessa opera, Cagnazzi arrivò a definire l'economia sociale come «la scienza che ha per fine il raggiungimento del benessere pubblico e sociale»⁴¹.

Un altro personaggio di spicco, contemporaneo di Cagnazzi, anch'egli protagonista della seconda stagione dell'illuminismo meridionale, fu il giuriconsulto ed economista Matteo De Augustinis. Questi, nelle sue *Istituzioni di Economia sociale*, stigmatizzò il fatto che molti osservatori pensassero che:

l'Economia sociale, detta dapprima civile, dappoi politica, ed in seguito e fino ad ora pubblica, [fosse] una scienza tutta materiale, e che di altro non si occup[asse] o non si [dovesse] occupare che della ricchezza numerale e finanziaria delle nazioni⁴².

A proposito dei rapporti tra etica ed economia, De Augustinis intese precisare che per quanto vi fosse differenza tra i due epistemi, non si potesse (e non si dovesse) trascurare che in riferimento all'agire umano esisteva uno stretto rapporto e una reciproca influenza tra di esse⁴³.

Un altro studioso che fornì un peculiare contributo ai principi dell'economia civile è Benedetto Cantalupo. Facciamo riferimento al suo *Breve cenno della scienza del benessere sociale*, opera nella quale, richiamandosi a Bentham, diede una chiave di lettura del benessere ispirata a quella di potere⁴⁴. A dire che, utilizzato in chiave reazionaria e conservatrice, il benessere finiva per essere finalizzato all'obiettivo del mantenimento dell'equilibrio dei rapporti sociali⁴⁵.

Ricchi di sfumature anche alcuni concetti espressi da Luigi Blanch, che nella sua poliedrica attività di militare, uomo di governo e intellettuale non man-

³⁹ L.d.S. Cagnazzi, *Elementi dell'Arte statistica*, Stamperia Flautina, Napoli 1806, vol. I, p. 6.

⁴⁰ Id., *Analisi dell'economia privata e pubblica degli antichi relativamente a quella de' moderni*, Tipografia della Società Filomatica, Napoli 1830, p. 10.

⁴¹ Ivi, p. 12.

⁴² La citazione è tratta da Matteo De Augustinis, *Istituzioni di Economia Sociale*, a cura di R. Patalano, Lacaita, Manduria-Bari-Roma 2006, pp. 169-170. L'opera originale è M. De Augustinis, *Istituzioni di Economia sociale*, Tipografia Porcelli, Napoli 1837.

⁴³ Ivi, p. 224.

⁴⁴ B. Cantalupo, *Breve cenno della scienza del benessere sociale*, Stamperia dell'Iride, Napoli 1825, p. 4.

⁴⁵ F. Di Battista, "Cantalupo Benedetto", in *Dizionario biografico degli italiani*, cit., vol. 18, 1975.

cò di affrontare i temi centrali dell'economia civile. Ci riferiamo, in specie, a uno scritto del 1832 dal titolo *De' necessari legami che ha la domestica con la pubblica economia*⁴⁶, che fu poi ripubblicato l'anno successivo, corredato delle chiose critiche di Gian Domenico Romagnosi, negli *Annali universali di statistica, economia pubblica, storia, viaggi e commercio*. Romagnosi sottolineò in particolare, come fosse nitida per Blanc l'idea che

dai ben ordinati interessi materiali sorgono gli interessi morali. Questa connessione è tale che quando i materiali, sono mal posti o deviati, i morali o sono soffocati o sono corrotti. Qui noi trattiamo degli interessi morali in ordine alla vera sociale convivenza nella quale l'amor proprio individuale viene riannodato alla cosa pubblica [...]. Giudiziose sono le osservazioni dell'Autore, e con lui conveniamo che senza economia domestica e senza industria non vi è ricchezza progressiva⁴⁷.

Per chiudere idealmente il cerchio del discorso, anche dal punto di vista cronologico, non si può trascurare l'opera di Ludovico Bianchini, che nel 1855, nei suoi *Principi della scienza del ben vivere sociale*, espresse una serie di illuminanti principi teorici, che poniamo a mo' di conclusione di questa sezione del lavoro dedicata agli scrittori di economia civile nel Mezzogiorno preunitario:

frequenti discettazioni si sono fatte e si fanno per sapere in che consista l'Economia, se sia veramente una scienza, e quali esser debbano il suo scopo e la sua estensione. [...] Neanche si è d'accordo sul suo nome, e chi la intitola *politica*, chi *pubblica*, chi *sociale*, chi *nazionale* o *del popolo* [...]. [Tuttavia] il principal scopo dell'andamento sociale di ciascuno Stato è riposto nel far sì che le popolazioni [vivano] nel modo più civile, più comodo ed agiato che è possibile, soddisfacendo a' loro onesti bisogni, e contribuendo al bene comune. Il bene de' popoli vien costituito da un insieme di cause ed effetti che dipende in generale dall'ordine sociale, e nel particolare dall'intero reggimento degli Stati, precipuamente per quanto riguarda ciò che si addimanda pubblica economia⁴⁸.

Un'ultima, breve notazione va infine rivolta alla "scuola milanese" di economia civile. Pietro Verri fu l'apripista di questa scuola, allorquando nel suo *Discorso sulla felicità* del 1763, anticipando uno dei concetti-chiave

⁴⁶ L. Blanch, *De' necessari legami che ha la domestica con la pubblica economia*, in «Il Progresso delle scienze, delle lettere e delle arti», vol. III, fasc. VI, Tipografia Porcelli, Napoli 1832, pp. 264-277. Questo scritto è rinvenibile anche in «Miscellanea di economia pubblica, di legislazione e di filosofia», estratta dal *Progresso delle scienze, delle lettere e delle arti, discorsi tredici, di Luigi Blanch*, Tipografia Trani, Napoli 1836.

⁴⁷ G.L. Romagnosi, *Connessione fra la domestica e la pubblica economia. Annotazione di Romagnosi ad uno scritto del sig. Luigi Blanch*, in «Annali universali di statistica, economia pubblica, storia, viaggi e commercio», XXXVI, 107, 1833, p. 61.

⁴⁸ L. Bianchini, *Principi della scienza del ben vivere sociale e della economia pubblica e degli Stati*, Stamperia Reale, Napoli 1855, pp. IV, 1. La figura e l'opera del Bianchini assumono un peculiare significato anche in virtù del fatto che questi fu l'ultimo successore alla cattedra genovesiana di economia dell'Università di Napoli prima dell'Unificazione nazionale.

dell'ordoliberalismo, affermò che solo un sistema di buone leggi avrebbe garantito la civile libertà e la pubblica felicità⁴⁹.

Sulla scia di Verri, avrebbero arricchito di notevoli contributi la scuola milanese intellettuale di vaglia come Gian Domenico Romagnosi e Carlo Cattaneo. Se il primo arrivò ad affermare che un buon governo avrebbe dovuto avere di mira, *in primis*, non la crescita economica, ma l'incivilimento dell'intera popolazione, il secondo volle rimarcare che i fattori propulsivi dello sviluppo economico risiedevano essenzialmente nell'intelligenza dell'uomo piuttosto che nei classici fattori della produzione (lavoro, terra e capitale), il che imponeva anche l'opportunità da parte del soggetto pubblico di impegnarsi nell'istruzione e nella promozione del sapere scientifico⁵⁰.

Bruni e Zamagni scrivono che Romagnosi, Cattaneo, Lampertico e Minghetti furono gli ultimi rappresentanti della tradizione dell'economia civile in Italia, prima di cedere il passo alle suggestioni teoriche di Ferrara, Pareto, Pantaleoni, i quali finirono per porre in secondo piano la tradizione italiana di economia civile⁵¹. Bisognerà aspettare la metà del Novecento, con i lavori e le riflessioni di Giovanni Toniolo e Luigi Einaudi, per vedere rinascere a nuova vita questa luminosa tradizione di pensiero.

5. *Conclusioni.* Come si è argomentato nella parte introduttiva di questo lavoro, la scienza economica classica di matrice *manchesteriana* – il cui paradigma scientifico è fondato sul principio-chiave della razionalità strumentale – sta vivendo una vera e propria crisi identitaria. Sicché, si è imposta l'urgenza di cercare nuove risposte ai problemi emergenti della società e dell'economia, per contrapporre alla *deregulation* individualistica del mercato e all'universalità astratta dello Stato una nuova socialità solidaristica, e di proporre forme alternative di analisi dei fenomeni sociali ed economici, difficilmente descrivibili e interpretabili utilizzando le tradizionali categorie dell'individualismo, del *self-interest*, della massimizzazione dell'utilità, della logica del profitto.

E suonano profetiche, in tal senso, le parole di Einaudi, che in un articolo del giugno 1942, a proposito di Röpke e dell'ordoliberalismo, affermava:

non l'economia di concorrenza, ma la inosservanza delle regole del gioco di concorrenza da parte del capitalismo o liberalismo storico del secolo XIX è la grande colpevole. Gli uomini del secolo passato supposero che bastasse lasciar agire gli interessi opposti, perché dal loro contrasto nascesse il vantaggio comune [...]. Ma questa che è critica distruttiva del liberalismo storico, impone soltanto un ritorno alle origini pure del sistema di concorrenza. Questo implica altrettanto e forse più intervento di qualunque altro sistema economico;

⁴⁹ *Scritti vari di Pietro Verri*, a cura di G. Carcano, vol. I, Le Monnier, Firenze 1854.

⁵⁰ Bruni, *L'economia, la felicità e gli altri*, cit., pp. 89-90.

⁵¹ Bruni, Zamagni, *Economia civile. Efficienza, equità, felicità pubblica*, cit., p. 89.

intervento destinato a serbare intatta l'azione della concorrenza, unica vera forza che dal contrasto degli interessi fa sprigionare l'osservanza dell'interesse comune. Il legislatore deve intervenire per abbattere quotidianamente le trincee dentro le quali i gruppi dei produttori si asserragliano per conquistare privilegi dannosi agli altri produttori ed ai consumatori [...]. Democrazia politica e democrazia economica (economia di concorrenza) sono due prodotti artificiali altamente delicati i quali abbisognano di una continua cura e sorveglianza e possono vivere solo in situazioni ben definite⁵².

Rientra, nell'alveo di questo processo di ridefinizione del quadro epistemico il superamento dell'idea di un ordine sociale fondato su due sole istituzioni di base: lo Stato e il mercato⁵³.

Ai fini della risoluzione della contrapposizione Stato-mercato, del dualismo individualismo-solidarismo, dell'antitesi etica-economia hanno riacquisito un'assoluta centralità i paradigmi teorici dell'economia civile e dell'economia sociale di mercato. Paradigmi che si traducono in proposte di politica economica che coniugano il principio della libertà di mercato con quello del compromesso sociale, e che conferiscono centralità ai "beni relazionali", ovvero a quei beni la cui utilità per il soggetto che li consuma dipende, oltre che dalle loro caratteristiche intrinseche, dalle modalità di fruizione con altri soggetti e dal fatto che questi beni possono essere posseduti solo attraverso intese reciproche⁵⁴.

Inoltre, se è vero come è vero che le società capitalistiche si trovano oggi a fare i conti con un problema di inadeguata produzione e fornitura di "beni relazionali" (*government failure*, se tale deficit è riferito allo Stato, *market failure* o *contract failure*, se riferito al mercato), non stupisce il fatto che sia emersa la necessità di far leva sull'azione di soggetti di offerta *ad hoc*.

Facciamo riferimento alle imprese non profit (o Terzo settore, o privato-sociale che dir si voglia) giacché la relazionalità e la reciprocità costituiscono l'*output* specifico di tali organizzazioni, che vanno considerate, in una tassonomia di ampio respiro, non semplicemente come espressione di una profonda sensibilità morale e civile della società, ma come particolare e innovativo modo di fare economia⁵⁵.

⁵² L. Einaudi, *Economia di concorrenza e capitalismo storico. La terza via fra i secoli XVIII e XIX*, in «Rivista di storia economica», 2, 1942, pp. 58-59.

⁵³ Come sottolineato acutamente da Donati, giunti storicamente al momento del loro apogeo, lo Stato e il mercato hanno adottato una sorta di "specializzazione funzionale", che però ha finito per relegare in secondo piano alcuni profili della relazionalità, e in specie i principi di reciprocità e di legame. Ed è in risposta a tali carenze che nei paesi occidentali sono venute emergendo esperienze e forme di associazione oggi ricomprese nell'ampia categoria concettuale del Terzo settore o del privato-sociale. *La specificità relazionale del Terzo settore*, a cura di P. Donati, Franco Angeli, Milano 2011.

⁵⁴ Questa specificazione di beni relazionali, in quanto "categoria" autonoma nel discorso economico, è tratta da J.C. Uhlaner, *Relational goods and participation: incorporating sociability into a theory of rational action*, in «Public Choice», 62, 3, 1989, pp. 253-285. Si vedano anche B. Gui, R. Sugden, *Economics and Social interactions*, Cambridge University Press, Cambridge 2005.

⁵⁵ Come ha scritto Scarlato, le organizzazioni non profit, e in specie le imprese sociali, generano un

Di qui l'adozione, anche in riferimento alle organizzazioni non profit, dell'espressione economia civile: *economia*, perché ci troviamo di fronte a imprese che comunque producono beni (i beni relazionali); *civile*, perché i principi regolativi di tali entità sono quelli che cementano la società civile, ovvero i valori della solidarietà e della reciprocità⁵⁶.

Infatti, se è acclarato che queste organizzazioni si configurano come sistema di integrazione e di sintesi della società civile, in grado di risolvere al meglio la dicotomia tra economia di mercato e economia sociale di mercato, occorrerebbe che lo Stato si impegnasse per il rafforzamento di tali organizzazioni e per promuovere, per questa via, la crescita del capitale sociale (nell'accezione di Putnam)⁵⁷ come leva per lo sviluppo socio-economico⁵⁸.

In tal senso, pur rifuggendo dai pericoli sottesi a chiavi di lettura "precurioniste", va riconosciuto agli ordoliberalisti – e con essi, retrospettivamente, agli illuministi meridionali, anticipatori delle "frontiere più moderne" dell'economia civile – il merito di avere creato un fertile *humus* di riflessioni pratiche e teoriche, che ha aperto la strada a successivi filoni di pensiero.

E l'aver demolito la rappresentazione teorica volta a contrapporre in modo stridente economia di mercato ed esigenze sociali costituisce il grandissimo merito, insieme storico e politico, di questi sempre vividi, e oggi più che mai attuali, filone di pensiero e *modus operandi*.

valore sociale aggiunto, «che ha un suo peso specifico, e una sua misura, accanto ai tradizionali parametri economici e finanziari». M. Scarlato, *Impresa sociale, capitale sociale e politiche di sviluppo per il Mezzogiorno*, Università di Bologna, Facoltà di Economia, working paper, 61, 2009.

⁵⁶ S. Zamagni, *Per una fondazione economica delle organizzazioni non profit*, in *Non profit come economia civile*, cit., p. 17.

⁵⁷ La nozione di capitale sociale di Putnam pone l'accento sul fatto che l'orientamento fiduciario nelle relazioni tra i cittadini di una comunità è da considerare elemento di sviluppo, oltre che della società civile, anche delle istituzioni pubbliche, il che concorre in ultima analisi ad accrescere il grado di benessere complessivo delle comunità, R.D. Putnam, *Capitale sociale e individualismo. Crisi e crescita della cultura civica in America*, il Mulino, Bologna 2000. Si veda anche, dello stesso autore, *Making Democracy Work: Civic Traditions in Modern Italy*, Princeton University Press, Princeton 1993 (trad. it. *La tradizione civica delle regioni italiane*, Mondadori, Milano 1993).

⁵⁸ Il titolo del volume di L. Becchetti, L. Bruni, S. Zamagni, *Microeconomia. Un testo di economia civile*, il Mulino, Bologna 2014, nel riaffermare la dignità scientifica del sistema teorico dell'economia civile, allarga provocatoriamente il suo dominio alla microeconomia.

Sergio Salvi

Varietà di mais e pellagra nella provincia di Macerata (1879-1913)

La pellagra è una malattia caratterizzata da lesioni cutanee dovute alla desquamazione della pelle e da disturbi a carico dell'apparato digerente e del sistema nervoso, con manifestazione di turbe psichiche anche gravi.

Molto diffusa in varie parti d'Europa a partire dal Settecento, in Italia aveva assunto i connotati di fenomeno epidemico o cronico soprattutto in alcune regioni del Nord (Friuli, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna) e, in seguito, anche nelle regioni centrali, tra cui le Marche.

La malattia colpiva soprattutto la fascia di popolazione più povera con un'alimentazione basata esclusivamente sul mais (*Zea mays* L., 1753), motivo per cui si credette – a torto e per lungo tempo – che la causa del male fosse da ricercarsi nelle tossine prodotte dall'ammuffimento del cereale il quale, anche se guasto, era ugualmente consumato dalla popolazione indigente.

La vera causa della malattia rimase a lungo sconosciuta e solo nel XX secolo si scoprì che essa era provocata dalla carenza di niacina, o acido nicotinico, una vitamina del gruppo B (vitamina B3, detta anche PP, dall'inglese *pellagra preventing*)¹.

In realtà, la niacina è presente nel mais ma in una forma combinata con l'amido delle cariossidi, il che non la rende disponibile per l'assorbimento da parte dell'organismo se non dopo un trattamento di bollitura dei chicchi in ambiente alcalino². Questo trattamento, che prende il nome di *nixtamalizzazione*, era sconosciuto presso le popolazioni europee ma ben noto a quelle mesoamericane, che da tempo immemore utilizzavano (e utilizzano in modo simile ancora oggi) la farina di mais solo dopo aver sottoposto le cariossidi a bollitura in presenza di calce, che permette alla niacina di dissociarsi dall'amido e di ren-

¹ C.A. Elvehjem *et al.*, *The isolation and identification, of the anti-black tongue factor*, in «Journal of biological chemistry», 123, 1938, pp. 137-149.

² K.J. Carpenter, *The relationship of pellagra to corn and the low availability of niacin in cereals*, in «Experientia suppl.», 44, 1983, pp. 197-222.

dersi biodisponibile. Per questo la pellagra è stata sempre una malattia sconosciuta in America centrale nonostante il grandissimo consumo di mais da parte delle popolazioni locali. Si può quindi affermare che gli europei importarono dal Nuovo mondo un nuovo cereale, ma non la conoscenza necessaria per farne un alimento monotematico della loro dieta.

1. *La pellagra nel Maceratese*. Per quanto concerne le Marche, lo psichiatra e antropologo Enrico Morselli (1852-1929), direttore del manicomio provinciale di Macerata dal 1877 al 1880, riportava che sulla presenza della pellagra nel Maceratese non esistevano notizie prima del censimento statale del 1871. Ovviamente, questo non significava che prima di quella data la malattia non fosse presente, ma solo che essa non era mai stata censita, ovvero riconosciuta o diagnosticata dai medici³. Certo fu che, nel decennio successivo, i casi di pellagra aumentarono in maniera progressiva e, con essi, anche il numero degli internati nel manicomio provinciale. Tuttavia, esaminando le pubblicazioni di fine Ottocento emerge chiaramente la difficoltà nel disporre di dati completi ed esaustivi sull'incidenza del morbo. Troppo spesso, infatti, era riportato il numero di casi noti per ciascun comune, ma senza il dato percentuale che ne rappresentasse l'incidenza sull'intera popolazione di quel territorio. Inoltre, spesso i dati disponibili si riferivano a quelli raccolti dal manicomio o dal pellagrosario, mentre molti malati che non erano stati ricoverati nelle suddette strutture rimanevano al di fuori delle statistiche. Solo con l'approvazione della legge 21 luglio 1902, recante misure di lotta e prevenzione del morbo, fu finalmente introdotta la denuncia obbligatoria di tutti i casi di pellagra.

In merito alle possibili cause della malattia, Morselli le individuava nella miseria, nell'alimentazione insufficiente e nelle precarie condizioni igieniche ed economiche in cui versavano i contadini piuttosto che nel consumo di mais ammuffito e guasto, come sostenuto, invece, da molti altri suoi colleghi tra i quali spiccava Cesare Lombroso (1835-1909).

Arnaldo Pieraccini (1865-1957), vicedirettore del manicomio di Macerata, riportava come l'ipotesi eziologica delle tossine (le cosiddette *pellagrozeine*) presenti nel mais ammuffito fosse sostenuta anche dalla netta maggioranza dei medici marchigiani, per i quali le condizioni di vita della popolazione colpita (malnutrizione, condizioni igieniche, iperlavoro) erano solo concause predisponenti alla malattia.

³ E. Morselli, *La pellagra nella provincia di Macerata*, in «Gazzetta del manicomio di Macerata», 3-4, 1879, pp. 9-11. Ringrazio Rosanna Bertozzi (Biblioteca di Agraria dell'Università di Pisa) per il recupero della bibliografia d'epoca.

Distinguendo nelle Marche cinque fasce territoriali (montana, alto colle, basso colle, pianura interna, pianura litoranea), si constatava come il minor numero di pellagrosi si registrasse soprattutto nelle fasce montana e di alto colle e nella fascia litoranea. In esse la coltura del mais era quasi o del tutto assente o, se presente (soprattutto nella fascia litoranea), essa non costituiva la principale fonte alimentare. Pane di grano e latticini integravano la dieta nelle fasce montana e di alto colle, mentre il pesce costituiva uno degli alimenti principali lungo la fascia costiera. Unitamente al consumo di carne e vino, la variabilità della dieta nelle fasce territoriali meno colpite presentava un evidente legame con la scarsa diffusione della pellagra, legame che tuttavia non fu colto dalla classe medica marchigiana la quale, pur concorde nel riconoscere che non poteva esservi pellagra senza alimentazione maidica, non lo era parimenti nel riconoscere l'alimentazione con il mais alterato quale causa specifica della malattia⁴.

L'ipotesi del legame tra pellagra e consumo di mais alterato continuò dunque a prevalere e le misure varate in ambito profilattico con l'approvazione della legge del 1902 si concentrarono principalmente nella direzione sbagliata, ossia quella di raccomandare di non acquistare e consumare mais guasto o ammuffito, ovvero di provvedere alla sua migliore conservazione mediante un più efficace essiccamento.

Di qualche utilità, poiché orientata verso l'accesso a una migliore alimentazione, soprattutto a vantaggio dei più poveri, fu invece l'istituzione delle cosiddette locande sanitarie o cucine economiche, ambienti nei quali il cibo era sicuramente migliore dal punto di vista nutrizionale rispetto a quanto era di norma alla portata dei meno abbienti. Tuttavia, in provincia di Macerata l'attivazione di questi locali, la cui gestione fu demandata soprattutto alle parrocchie, fu piuttosto ridotta e riguardò esclusivamente il comune di Tolentino.

A partire dal 1910 si assistette a un significativo calo dei ricoverati sia presso il manicomio sia presso il pellagrosario della provincia. Era il segno di un effetto positivo svolto dall'adozione di alcuni provvedimenti minori introdotti con la legge del 1902, i quali caldeggiavano il ricorso a una dieta varia (per esempio, promuovendo la coltura delle leguminose e l'allevamento di polli e conigli), unico vero rimedio per sopperire alla carenza di niacina legata al ridondante consumo di mais.

È emblematica, dal punto di vista dei progressi sul piano nutrizionale, la dieta giornaliera del pellagroso ricoverato presso il pellagrosario provinciale di San Severino Marche. Essa prevedeva il consumo di 200 grammi di carne cruda, 100 di pasta o di legumi, 700 di pane di frumento di seconda qualità,

⁴ A. Pieraccini, *La pellagra nelle Marche - Conferenza tenuta al VII Congresso medico marchigiano*, in «Gazzetta del manicomio di Macerata», 1-5, 1898, pp. 1-16.

100 di pesce secco o di erbe, 15 di condimenti e 500 di vino⁵. Come si può notare, non vi era traccia di mais. Con un simile regime alimentare gli effetti curativi svolti dalla degenza presso il pellagrosario non potevano che migliorare notevolmente la condizione dei ricoverati i quali, prima di tornare alla vita normale, venivano istruiti su come mantenere un regime alimentare sano una volta usciti dall'ospedale.

2. *Le varietà di mais nel Maceratese all'epoca della pellagra.* Nelle sue conferenze tenute sul territorio provinciale ai fini preventivi della pellagra, Francesco Laureati, che dal 1903 al 1913 fu direttore sanitario del pellagrosario provinciale di San Severino Marche, sconsigliava il consumo del mais d'importazione, spesso ammuffito, ma anche del mais "cinquantino", ritenuto idoneo solo al consumo animale⁶.

I mais denominati "quarantino" e "cinquantino", essendo di secondo raccolto, maturavano con maggiore difficoltà ed erano soggetti ad ammuffire, tanto che il Regio decreto 5 novembre 1903 n. 451 – recante il regolamento attuativo della legge 21 luglio 1902 emanata contro la pellagra – ne proponeva la sostituzione con altre colture.

Accanto a questi mais di secondo raccolto, particolarmente diffusa era la varietà "Caragua" o "Dente di cavallo", nomi che in realtà identificano un gruppo di varietà di mais bianco dentato (ossia con il chicco che presenta un'incisione alla sua estremità e che gli conferisce la forma di un dente equino) introdotte nelle Marche forse dalle regioni settentrionali (Piemonte, Veneto) oppure dall'estero. Si trattava di un tipo di mais molto produttivo, di tipo tardivo (si seminava entro maggio, aveva un ciclo di 170-180 giorni e si raccoglieva a fine settembre-ottobre), ritenuto però facilmente deperibile. Inizialmente introdotto per l'alimentazione del bestiame, fu presto utilizzato anche per il consumo umano⁷.

La convivenza di varietà d'importazione a ciclo lungo e di tipi tradizionali a ciclo breve fu solo parzialmente alterata dalla diffusione delle varietà precoci di mais costituite nella prima metà del Novecento, tra gli altri, anche dal marchigiano Nazareno Strampelli (1866-1942). Essa fu definitivamente

⁵ F. Laureati, *Sul funzionamento del pellagrosario provinciale in San Severino Marche dal primo anno di sua apertura (1897-1913)*, in «Rivista pellagologica italiana», 4, 1914, pp. 49-53; 5, 1914, pp. 65-68; 6, 1914, pp. 85-88.

⁶ F. Laureati, *La profilassi antipellagrosa nella provincia di Macerata*, in «La pratica del medico», 7, 1908, pp. 194-208.

⁷ Ringrazio Paolo Valoti del Crea-ci di Bergamo per alcune informazioni gentilmente fornite sul mais "Caragua - Dente di cavallo".

interrotta a partire dal secondo dopoguerra con la progressiva introduzione e diffusione dei mais ibridi americani in tutto il paese⁸.

Oggi, l'unico retaggio dell'epoca della pellagra nel Maceratese è dato probabilmente dalle accessioni di mais "quarantino ottofile" di Treia e Pollenza – due comuni non a caso situati al centro dell'ex area pellagrosa della provincia – conservate presso la banca regionale del germoplasma gestita dall'Assam. La farina di mais ottofile, dalle caratteristiche qualitative e organolettiche superiori rispetto a quelle della normale farina ricavata dal mais dentato, è ritenuta ideale per la preparazione della polenta ed è ancora oggi prodotta e commercializzata da alcune aziende locali.

La farina di mais quarantino del Maceratese è inserita, già da diverso tempo, nell'elenco dei Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali) delle Marche⁹.

⁸ E. Bernardi, *Il mais miracoloso: storia di un'innovazione tra politica, economia e religione*, Carocci, Roma 2014.

⁹ S. Salvi, *Valutazione del rischio di estinzione dei prodotti agroalimentari tradizionali delle Marche*, Accademia Georgica, Treia 2016.

Convegni e letture

Convegni

L'Adriatico tra sogno e realtà, Università "G. d'Annunzio" di Chieti-Pescara, Pescara 18-19 ottobre 2017

Si è svolto a Pescara, nei giorni 18 e 19 ottobre 2017, il Convegno internazionale "L'Adriatico tra sogno e realtà", che ha visto la partecipazione di numerosi studiosi italiani, croati, serbi, montenegrini e albanesi. Organizzato dal Dipartimento di Lingue, letterature e culture moderne dell'Università "G. d'Annunzio" di Chieti-Pescara e pur avendo avuto una chiara impronta linguistico-letteraria, al Convegno hanno partecipato alcuni storici, sia modernisti che contemporaneisti, che hanno contribuito ad ampliare gli orizzonti dell'incontro. L'evento si inserisce in una serie di iniziative, multiformi e interdisciplinari, che negli ultimi anni hanno celebrato lo spazio adriatico, la sua storia, i rapporti tra le due sponde e tra i suoi popoli. Grazie a queste molteplici occasioni, si può sostenere che si è sedimentata una conoscenza ampia, che tocca molti ambiti delle scienze sociali e che ha visto il contributo di studiosi di tutte le nazionalità che vivono nello spazio adriatico. Tuttavia, si ha l'impressione che questo importante patrimonio di conoscenze e saperi faccia fatica a trascinare dagli ambiti accademici e dai simposi istituzionali-sovrannazionali e rimanga relegato nelle sfere alte della società, senza possibilità di contaminare le relazioni sociali, da quelle più semplici e limitate, a quelle più estese e più complesse, fino alle reti sociali. Nelle viscere della società arrivano, quando arrivano, solo i cascami di questo dibattito e delle tradizioni della cultura adriatica.

Non è un caso che anche nel titolo, "L'Adriatico tra sogno e realtà", questo convegno richiami uno scotoma, mirabilmente rappresentato da un'eclissi nel quadro di Ippolito Caffi, riprodotto nel manifesto del Convegno; si tratta dello scarto tra l'Adriatico del passato, con la sua storia di relazioni che, però, se decontestualizzate, rischiano non di rado di essere idealizzate, e l'Adriatico del Novecento e del presente, diviso lungo linee nazionali e con i suoi popoli spesso incapaci di superare fratture e contrasti, anche a costo di nuocere ai propri interessi.

L'interessante relazione di Natka Badurina, "L'esodo istriano, fiumano e dalmata: le emozioni e la memoria", ha sottolineato come, malgrado negli ultimi anni siano apparsi alcuni studi di valore sul tema dell'esodo o degli eccidi che si sono consumati in Istria e in Venezia Giulia tra il 1943 e il 1945, in occasione della giornata del ricordo, la Rai nazionale abbia trasmesso più di una volta la controversa fiction "Il cuore nel pozzo", un esempio di faziosità e di revisionismo mediatico, che oltre a diffondere nel pubblico informazioni parziali e distorte, ha provocato problemi nelle relazioni tra Italia, Croazia e Slovenia.

La difficoltà a fare i conti con la propria storia e con chi la racconta è un problema che riguarda sia la sponda occidentale che quella orientale dell'Adriatico. Sorprendente, per certi versi, la relazione di Iva Grgić Maroević, che ha parlato dell'opera di Silvio Ferrari e dei suoi racconti sull'Isola Lunga. Una volta tradotti in croato (2009), questi racconti sono stati letti dagli isolani, protagonisti degli stessi racconti, ed è accaduto l'inimmaginabile. Descritti nel delicatissimo momento di passaggio della crisi jugoslava, con i loro vizi e le loro virtù, alcuni abitanti di Sali non hanno digerito di essere stati immortalati nelle pagine di un libro e si sono scagliati contro il povero autore, minacciandolo pesantemente e rendendogli impossibile l'annuale vacanza estiva nell'isola. Da sette anni, Silvio Ferrari non torna più a Sali, e il suo esilio è destinato a durare.

La vicenda personale di Ferrari conferma l'adagio che sulla costa orientale dell'Adriatico la storia è sempre viva, una riflessione fatta propria dallo scrittore Mauro Covacich, nel suo "Diario di bordo", oggetto della relazione di Ljiljana Banjanin, dell'Università di Torino. Nel suo peregrinare tra porti e città della costa orientale dell'Adriatico, Covacich rileva come anche le vestigia del passato siano trattate in modo diverso sulle due sponde adriatiche; a Est, la storia è sempre viva, così l'interno del Palazzo di Diocleziano è un pullulare di negozietti e bancarelle e il vociare del commercio movimentata le fredde pietre del Palazzo imperiale, mentre in Occidente, dopo essere stato sterilizzato e imbalsamato, il passato viene di solito chiuso all'interno di musei.

Difficile dar conto di decine di relazioni, fin troppo eterogenee; sarà utile comunque attendere la pubblicazione degli atti, per apprezzare e valutare in modo più ponderato il contributo di conoscenze di questa importante occasione.

Giorgio Cingolani

Storia e aree interne. Percorsi di ricerca interdisciplinari, Università di Perugia, Perugia, 9-10 novembre 2017

Nei giorni 9 e 10 novembre 2017 si è svolto a Perugia l'incontro di studi "Storia e aree interne. Percorsi di ricerca interdisciplinari", organizzato dal Dipartimento di Scienze politiche della locale Università degli studi e dall'associazione RESpro-Rete di storici per i paesaggi della produzione, che si è formalmente costituita al termine del convegno. Si tratta di un duplice passaggio di fondamentale importanza per inaugurare una nuova stagione storiografica all'insegna dell'approccio interdisciplinare e per favorire la concreta attuazione di progetti di studio, valorizzazione e sviluppo economico dei territori italiani, in particolare delle aree interne.

L'associazione appena nata, infatti, che tra i soci fondatori annovera gran parte dei docenti e dei ricercatori intervenuti al convegno, prevalentemente storici economici e storici dell'architettura (il suo consiglio direttivo è composto da Francesca Castanò, Maddalena Chimisso, Augusto Ciuffetti, Barbara Galli, Roberto Parisi, Renato Sansa e Manuel Vaquero Piñeiro), si propone come obiettivo principale quello di promuovere attività interdisciplinari di studio e di lavoro nell'ambito della storia dei paesaggi rurali e urbani, dei sistemi produttivi silvo-pastorali, dell'agricoltura e dell'industria, attraverso la pubblicazione di libri e riviste, l'organizzazione di convegni, conferenze e dibattiti, la partecipazione a progetti con altre associazioni ed enti, finalizzati alla conoscenza storica e alla valorizzazione culturale dei paesaggi della produzione colti nella loro dimensione materiale e immateriale e nelle loro diverse articolazioni economiche, politiche, sociali e territoriali.

È in questa direzione, dopo un primo volume in corso di stampa dedicato ai paesaggi italiani della protoindustria colti nella loro dimensione storica, ma anche attraverso i processi di recupero, che l'associazione ha deciso di dedicare un incontro di studio al tema delle aree interne, sul quale si registra un crescente interesse che alimenta confronti e dibattiti inevitabilmente legati alla Strategia nazionale delle aree interne. In tali ambiti, il prevalere di un approccio progettuale di tipo essenzialmente economico, rivolto all'attualità e alle prospettive future di questi territori, non può non richiedere, come si è cercato di dimostrare nel corso del convegno perugino, anche un'attenta rilettura del loro percorso storico. Tale prospettiva si rende necessaria non solo per cogliere le sedimentazioni economiche, sociali e culturali che si sovrappongono nel corso dei secoli, ma anche per individuare le specificità di ogni singolo spazio, in modo da costruire dei progetti di valorizzazione e di sviluppo più efficaci. Le identità storiche dei territori sono fondamentali, cioè, per definire dei percorsi di crescita capaci di esaltare le caratteristiche di ogni luogo e gli assetti originali dei paesaggi, evitando facili e inutili omologazioni.

Non è un caso, dunque, partendo proprio dai percorsi storici, che nel corso del convegno perugino, con diversi interventi dedicati ai territori colpiti dal terremoto, si sia realizzato anche il tentativo di procedere a una revisione delle categorie utilizzate per classificare le aree interne. Non sempre, nel passato come oggi, l'individuazione degli spazi interni sulla base della loro maggiore o minore distanza dai centri che offrono i servizi essenziali di istruzione, salute e mobilità risulta adeguata per una corretta comprensione degli equilibri locali.

Grazie a un approccio interdisciplinare che per la prima volta ha permesso un dialogo costruttivo e “a tutto tondo” tra storici, giuristi, sociologi, economisti, demografi, architetti e storici dell'architettura, del territorio e del paesaggio, nel corso del convegno i relatori hanno ragionato sulle corrispondenze tra i diversi significati e relativi campi semantici ai quali rimandano espressioni come territori depressi, spazi marginali, zone montane, che negli ultimi decenni, pur assumendo valenze particolari a seconda dei periodi storici, si sono sovrapposte nella definizione delle aree interne. È in considerazione di tutto ciò che appare evidente la necessità di individuare nuovi approcci di studio, come quelli che provengono dall'antropologia o dai movimenti ambientalisti, i quali consentono di leggere le aree interne come gli spazi dell'abbandono e dello spopolamento o come territori rilevanti dal punto di vista ecologico, anche nel quadro della *wilderness*. Nuovi concetti, infine, si possono utilizzare per meglio definire le aree interne, come quello di prossimità, in relazione ad “altre” aree interne o “esterne” con le quali si possono stabilire rapporti e relazioni. Nella medesima direzione, la stessa definizione di area interna si può estendere fino a comprendere le zone di confine. Il convegno, dunque, ha consentito di aprire un fecondo confronto e un ricco dibattito, utile per ricostruire i caratteri originari degli spazi interni e la loro storia in una prospettiva di lungo periodo, ma anche per stabilire possibili traiettorie di sviluppo, soprattutto in riferimento a situazioni di evidente difficoltà, come quelle generate dal sisma dell'ottobre del 2016.

Nelle due giornate di lavoro, la prima presieduta da Alessandra Valastro dell'Università di Perugia (discussant Saverio Russo dell'Università di Foggia e Rossella Monaco dell'Università di Napoli Federico II) e la seconda da Aldo Castellano del Politecnico di Milano (discussant Salvo Adorno dell'Università di Catania, Barbara Galli del Politecnico di Milano e Maddalena Chimisso dell'Università del Molise), le relazioni sono state suddivise in tre sezioni: 1. Storia delle aree interne: questioni di metodo, percorsi di lavoro, termini e prospettive; 2. Spazi, geografie e relazioni; 3. Aree interne, attività produttive e “altri spazi”: rapporti variabili tra sviluppo e arretratezza.

La prima sezione è stata aperta da Roberto Parisi dell'Università del Molise, il quale ha affrontato termini e questioni delle aree interne italiane in una prospettiva particolarmente attenta ai percorsi storiografici. Nei due

successivi interventi, Rossano Pazzagli (Università del Molise e Centro di ricerca per le aree interne e gli Appennini) e Gaetano Martino (Università di Perugia) hanno parlato, rispettivamente, del territorio come patrimonio e di livelli istituzionali, *partnership* e innovazione nelle aree interne. In particolare, Pazzagli, dopo aver proposto una definizione di patrimonio territoriale, come «insieme delle strutture di lunga durata prodotte dalla coevoluzione fra ambiente naturale e insediamenti umani, di cui è riconosciuto il valore per le generazioni presenti e future», si è soffermato sulla deriva delle aree interne e sui possibili percorsi per una loro rinascita. Tra i fattori che, in una prospettiva storica, hanno determinato il declino degli spazi interni, egli ha elencato i seguenti: spopolamento ed emigrazione; rarefazione sociale, produttiva e istituzionale; abbandono della terra e dissesto idrogeologico; tramonto della pastorizia e della transumanza; declino dei beni comuni; ritorno del bosco; urbanizzazione e litoralizzazione. Secondo Pazzagli, per innescare la rinascita delle aree interne è indispensabile passare attraverso la riscoperta delle vocazioni territoriali e delle risorse, favorendo una partecipazione diretta e attiva da parte delle comunità locali. Tale rinascita, infine, per essere efficace, si deve basare sul policentrismo e sull'apertura verso l'esterno, sulle reti e sull'innovazione, sull'individuazione di nuove economie e filiere tra campagna e città, sul rafforzamento dei valori paesaggistici e della rete istituzionale di base (comuni, aree protette, cooperazione, consorzi). Solo in questo modo le aree interne possono diventare una sorta di laboratorio, sperimentando nuove forme sociali ed economiche, nelle quali il protagonismo locale è posto in un orizzonte globale in grado di esaltare le specificità e di respingere, nello stesso tempo, qualsiasi processo di omologazione. Sul tema della *governance* dei territori locali, in un quadro istituzionale dal carattere nazionale nel quale il presente incontra le sue radici storiche, si è soffermato anche Gaetano Martino, il quale ha indicato principi e passaggi necessari per costruire una valida strategia di area: identificare i diversi livelli istituzionali in gioco, identificare le transazioni salienti, disegnare le strutture di governo, prevedere delle regole di adattamento.

Il ricco programma della seconda sessione si è aperto con la relazione di Augusto Ciuffetti (Università Politecnica delle Marche) dedicata ai caratteri e ai "tempi" della dorsale appenninica umbro-marchigiana dal medioevo all'età contemporanea. Il relatore ha messo in evidenza come la definizione data per le aree interne dalla Strategia nazionale, e cioè «chiamiamo interne quelle aree significativamente distanti dai centri di offerta di servizi essenziali (di istruzione, salute e mobilità)», sia poco funzionale per gli spazi della dorsale appenninica umbro-marchigiana, soprattutto se studiati in una prospettiva storica dal carattere plurisecolare. L'Appennino dell'Italia centrale, infatti, nel basso medioevo e in età moderna si è sempre configurato come

un territorio aperto, continuamente attraversato da merci e persone, caratterizzato da un continuo e fecondo rapporto tra le economie rurali d'altura e i centri manifatturieri del fondovalle, questi ultimi in grado di mettere in comunicazione gli spazi montani con altre realtà molto distanti. In definitiva, l'Appennino non è mai stato un territorio marginale. Lo stesso spopolamento ha assunto un carattere significativo soltanto dalla fine degli anni Venti del Novecento in poi, in particolare nel periodo del secondo dopoguerra inaugurato dal "miracolo economico". Del resto, nell'inchiesta condotta su questo fenomeno demografico, proprio negli anni Trenta del XX secolo, dall'Istituto nazionale di economia agraria, si mette bene in risalto come lo spopolamento nell'Appennino centrale abbia avuto, in quella fase, una «minore estensione e gravità» rispetto alle Alpi. Sono le diverse forme della pluriattività rurale e l'emigrazione stagionale a garantire, nel lungo periodo, un sostanziale equilibrio demografico. L'Appennino diventa un luogo dell'abbandono soltanto dagli anni Sessanta-Settanta del Novecento. Se un nuovo possibile sviluppo di queste aree, oggi reso più complesso dagli eventi sismici, non può che passare dalla riscoperta e dalla valorizzazione delle tipicità e del paesaggio, appare evidente la centralità che assumono, in tal senso, i percorsi che dagli ambiti dell'archeologia della civiltà contadina conducono a una "natura" tale da implicare un approccio ambientalista capace di orientare anche nuove e più adeguate forme di economia agraria.

Manuel Vaquero Piñeiro (Università di Perugia), insieme al suo gruppo di lavoro composto da Francesca Giommi, Riccardo Pula e Marco Pizzi, ha presentato i primi esiti di una complessa ricerca incentrata anch'essa sulle aree interne dell'Italia mediana, la quale, utilizzando i dati Istat, ha tentato di individuare le relazioni che si possono stabilire tra terremoti, territori e dinamiche socio-economiche. Claudio Lorenzini (Università di Udine) si è soffermato, invece, sul rapporto tra popolazione e risorse nell'area alpina friulana, in bilico tra marginalità e una dimensione interna autonoma.

Luigi Lorenzetti (Università della Svizzera Italiana) e Luca Mocarrelli (Università di Milano-Bicocca), nel loro intervento, hanno messo a confronto le aree interne della Lombardia e del Ticino, nel tentativo di evidenziare i caratteri assunti da queste ultime in due contesti economicamente sviluppati. Nello specifico, Mocarrelli ha ricostruito la vicenda economica della montagna lombarda, partendo dall'età preindustriale e sottolineando come siano state le alte valli a risentire maggiormente, in senso negativo, dei cambiamenti avvenuti durante la seconda rivoluzione industriale. L'assenza di insediamenti industriali e l'incapacità di cogliere, nell'immediato, le opportunità offerte dallo sviluppo turistico hanno così decretato la crisi della montagna lombarda, con una crescita economica destinata a concentrarsi esclusivamente nelle zone collinari e di fondovalle. Non è un caso che le Alpi, a differenza della

dorsale appenninica, dove la tenuta delle economie tradizionali è risultata più forte, abbiano conosciuto degli intensi processi di spopolamento fin dai primi anni del Novecento, a causa del “richiamo” esercitato dallo sviluppo delle vicine città industriali. Nella seconda parte della comunicazione, Luigi Lorenzetti ha preso in esame le origini e le trasformazioni della politica regionale in Svizzera e la sua applicazione al caso ticinese. In particolare, egli ha messo in risalto il ruolo svolto dalla politica agricola nel corso del XX secolo, come strumento di sostegno alle zone di montagna, mediante la concessione di sovvenzioni federali destinate al miglioramento del quadro produttivo del settore primario. Tale scenario è cambiato nel 2008, in seguito all’adozione di una nuova politica regionale non più basata sulla redistribuzione delle risorse, in quanto sostituita da un modello di crescita incentrato sull’innovazione e l’autoimprenditorialità.

Alessandra Bulgarelli (Università di Napoli Federico II) si è soffermata, invece, sulle risorse collettive dell’Appennino meridionale, mettendone in risalto management, istituzioni e regole nel lungo periodo e quindi in grado di assicurare, nonostante i numerosi conflitti e gli scontri, la stabilità economica, l’equilibrio demografico e la difesa del territorio. Francesco Chiapparino (Università Politecnica delle Marche) ha presentato un progetto che vede coinvolti alcuni ricercatori dello stesso ateneo (Micol Bronzini, Augusto Ciuffetti, Fabiano Compagnucci, Gabriele Morettini), dedicato ai processi di ricostruzione post-terremoto nell’Italia centrale; in uno spazio interno, cioè, che tra le sue specificità, o meglio ancora tra i suoi caratteri originari, annovera una forte sismicità. Il dato centrale di una complessa ricostruzione ancora allo stadio embrionale è che la stessa si inserisce in un trend di declino strutturale dell’Appennino. Due sembrano essere le questioni di fondo che emergono da un’analisi che si muove tra economia, sociologia e storia: l’opportunità della ricostruzione e la necessità di individuare nuovi percorsi di crescita basati non solo sul turismo e le produzioni di qualità, ma anche su inedite forme di residenzialità da sviluppare accanto a quelle più “tradizionali”, che implicano presenza di infrastrutture, possibilità di accesso ai servizi e riconoscimento delle identità sociali e culturali di ogni singola comunità. In una prospettiva di diagnosi, ma anche di individuazione delle cure più adatte per consentire la ripresa, il progetto si suddivide in due fasi. La prima prevede analisi demografiche di lungo periodo e l’individuazione di *cluster* su base storica, culturale e funzionale; la seconda, invece, prevede delle analisi sociologiche attente alle dinamiche comunitarie e degli studi di economia regionale e dei beni culturali in grado di favorire una sorta di “metrica” della ricostruzione. Nell’ultima relazione di questa sessione, Rossella Del Prete (Università del Sannio) si è soffermata sui paesaggi del lavoro e sulle architetture rurali che tra Otto e Novecento caratterizzano le aree interne della Campania.

Cinque, infine, le relazioni presentate nella terza sessione. Daniele Andreozzi (Università di Trieste) ha individuato destini, spazi ed economie del Friuli Venezia Giulia utilizzando come chiave interpretativa lo schema delle prossimità variabili. In una regione come questa, l'impossibilità di tracciare delle chiare gerarchie economiche e delle funzioni ben determinate con una forte continuità nel tempo pone degli evidenti problemi di definizione. Ogni analisi, infatti, in un contesto sostanzialmente "fluidò", tende a mutare se per aree interne si recepiscono solo le aree montuose, oppure anche quelle depresse e spopolate, quelle lontane dalle vie di comunicazione, oppure racchiuse da confini ben marcati; questioni che assumono una rilevanza particolare nell'attuale fase di globalizzazione di ogni aspetto economico e sociale. Francesca Castanò (Università della Campania "Luigi Vanvitelli") ha esposto il quadro rurale e il sistema produttivo della Terra di Lavoro in età moderna e contemporanea. Fabiola Safonte (Istituto di ricerca e promozione delle aree interne della Sicilia), oltre a presentare l'attività svolta dal suo istituto, ha discusso il tema del paesaggio come patrimonio in riferimento ad alcuni territori della Sicilia interna, offrendo classificazioni, modelli, indicatori e puntuali valutazioni sul capitale rurale della sua regione. Paola De Salvo (Università di Perugia) si è soffermata sui concetti di vulnerabilità e resilienza, tipici di tutti i territori rurali, accennando, nell'ambito di un modello di sviluppo sostenibile, anche al paradigma produttivo della *green economy*. Clara Verazzo (Università "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-Pescara), ha evidenziato, infine, le vicende recenti, colte esclusivamente da un punto di vista storico-architettonico, di alcuni siti industriali dell'Abruzzo interno.

In definitiva, il convegno ha delineato un quadro composito e molto articolato, sia per i temi proposti, sia per le metodologie utilizzate. Si tratta, ora, di approfondire alcuni percorsi di ricerca e di studio, soprattutto in riferimento al tema del paesaggio rurale, sul quale convergono, come sottolineato da Paola De Salvo nel suo intervento, degli interessi multidisciplinari che si richiamano alle sue diverse connotazioni estetiche, culturali, ambientali, sociali, economiche e storiche. Il territorio rurale si presenta, cioè, come il risultato di un trascorrere del tempo nel quale le attività antropiche si sovrappongono e si "mescolano" al dato naturale, dando vita a linguaggi, culture, modi di vivere, storie e saperi. È questo il vero patrimonio culturale degli spazi interni, urbani o rurali che siano. In questa direzione, il sindaco di Gubbio Filippo Mario Stirati, che ha aperto il convegno, si è detto disponibile a organizzare nella sua città, insieme a RESpro, un nuovo momento di riflessione e confronto dedicato non solo alle aree interne, ma più in generale ai paesaggi storici della produzione.

Augusto Ciuffetti

La Cines-Pittaluga e le altre. Modelli di produzione cinematografica tra le due guerre, Università di Tor Vergata, Roma, 27 novembre 2017

L'incontro tra storia del cinema e storia d'impresa costituisce la ragione profonda di questo appuntamento. Parte di un più ampio percorso di studi cominciato nel 2015 con il progetto Cinestory, il convegno romano, coordinato da Daniela Felisini e Luca Mazzei (Università di Roma Tor Vergata), rappresenta un momento di confronto importante tra studiosi di diverse discipline sulla vicenda della Cines-Pittaluga: impresa cardine della cinematografia italiana e della sua modernizzazione negli anni tra le due guerre, il suo studio costituisce un'importante occasione di incontro tra la storia del cinema, nelle sue dimensioni culturali e tecniche, e la storia d'impresa.

Il convegno, così come il progetto di cui è parte, si inserisce infatti in un più generale rinnovamento che interessa da qualche anno lo studio della storia del cinema negli anni Trenta. Oggetto di studi autonomo a partire dagli anni Settanta del secolo scorso, le prime analisi storiche sul cinema degli anni Trenta si sono concentrate da un lato sul suo ruolo nella costruzione del consenso, dall'altro sugli aspetti artistici e autoriali delle produzioni cinematografiche. Dagli anni Novanta si è invece assistito a una prima apertura, con l'avvio di un interesse nei confronti del cinema nel processo di modernizzazione. È tuttavia solo negli ultimi anni che si è cominciato ad adottare un punto di osservazione diverso, capace di considerare l'industria cinematografica non solo nei suoi aspetti artistici, politici e sociali, ma anche nella sua natura imprenditoriale. Un nuovo punto di osservazione partito dal proficuo incontro tra la storia del cinema e la storia d'impresa, che ha permesso di prestare attenzione anche ad aspetti precedentemente sottovalutati, come il rapporto tra l'industria cinematografica e l'intervento statale, oppure lo studio delle imprese operanti nel settore.

Filo rosso del convegno è stato la multidisciplinarietà: i diversi approcci utilizzati dagli studiosi hanno permesso di cominciare a far luce sulla Cines-Pittaluga come entità artistica complessa e luogo interdisciplinare, nella quale i vari saperi convergevano in un unico progetto. Storia del cinema, storia d'impresa, storia del teatro, musicologia e urbanistica, ciascuna dal proprio punto di vista, hanno permesso una prima ricostruzione della storia della Cines-Pittaluga negli anni Trenta che renda conto di tale complessità, sia interna sia in rapporto al contesto economico e socio-politico. All'innovatività dell'approccio adottato dagli studiosi coinvolti nel progetto ha fatto eco la presentazione di fonti innovative per lo studio della Cines-Pittaluga e, più in generale, per la storia del cinema italiano, con la partecipazione alla giornata di studi di archivisti che hanno chiarito le possibilità di arricchimento della ricerca grazie all'impiego di fonti ancora poco utilizzate provenienti da cineteche, archivi d'impresa e archivi bancari.

Articolato in tre sessioni, il convegno ha permesso un primo chiarimento dei molteplici aspetti riguardanti la Cines-Pittaluga e il cinema italiano tra le due guerre, attraverso l'analisi di alcuni temi portanti, relativi alle dimensioni produttive e promozionali anche in relazione al cinema e al mercato estero, alle occasioni offerte dall'utilizzo di nuove fonti, nonché agli aspetti economico-imprenditoriali e ai rapporti tra le imprese cinematografiche e le strutture dello Stato.

La prima sessione, coordinata da Luca Mazzei e intitolata "Produrre e promuovere: la Cines-Pittaluga fra mercato italiano ed estero", ha raccolto gli interventi di Francesco Bono (Università di Perugia), Ilaria Agostini (Università di Bologna), Raffaele De Berti (Università di Milano), Marco Grifo (Museo nazionale del Cinema) e Elena Mosconi (Università di Pavia).

Il rapporto tra il cinema italiano e l'area tedesca nel grande snodo rappresentato dall'introduzione del sonoro è stato il tema portante dell'intervento di Francesco Bono. Le prime produzioni di cinema sonoro italiano da parte della Cines negli anni Trenta furono concepite fin dall'inizio con il fondamentale apporto tedesco, un apporto che rappresentò una costante nelle prime fasi di sviluppo del cinema sonoro italiano. Bono ne ha tracciato l'evoluzione in quel particolare momento storico compreso tra la produzione della prima pellicola italiana sonora e l'acquisizione della Cines da parte dell'Iri. Berlino negli anni Trenta costituiva il centro del cinema europeo, nonché il principale mercato cinematografico. Fu attraverso la collaborazione con il cinema tedesco che il cinema italiano cominciò a modernizzarsi: un processo di modernizzazione che passò attraverso le varie fasi di vita della Cines, lungo le gestioni che la portarono dalla morte di Pittaluga all'entrata nell'orbita Iri: anni durante i quali i rapporti tra cinema italiano e tedesco subirono dei cambiamenti, ma non vennero mai meno, rappresentando dunque una costante.

L'apporto dell'urbanistica allo studio della storia del cinema è stato al centro dell'intervento di Ilaria Agostini, dedicato alla rappresentazione delle città e dei paesaggi italiani nei documentari prodotti dalla Cines negli anni 1932-1933 sotto la direzione artistica di Emilio Cecchi. Di tali rappresentazioni sono stati evidenziati alcuni elementi ricorrenti, come la riproposizione di temi e atmosfere del Grand Tour, il richiamo di alcune sequenze filmiche a celebri dipinti della tradizione pittorica italiana, l'affermazione delle radici latine e l'enfasi sul tema lavoro. L'analisi è stata svolta intrecciando fonti della Cineteca nazionale a fonti letterarie, tra cui ricoprono un ruolo fondamentale i taccuini di Emilio Cecchi, conservati presso l'Archivio contemporaneo del Gabinetto Vieusseux di Firenze.

La questione del riconoscimento dell'autorialità del regista è stata il tema portante dell'intervento di Raffaele De Berti. Il caso-studio di Alessandro Blasetti, che negli anni Trenta cominciava ad affermarsi come importante regista

legato alla Cines, è stato affrontato attraverso l'analisi di fonti pubblicitarie destinate al mercato italiano ed estero. L'utilizzo di tali fonti ha permesso di evidenziare il delinarsi e l'evolversi negli anni Trenta del ruolo del regista, con le sue competenze artistiche e tecniche, come figura chiave nella realizzazione di un film. Fu in quell'importante snodo che il termine regista si sostituì a quello più generico di direttore artistico e che tale figura conquistò una posizione di crescente rilievo anche nella sponsorizzazione dell'opera, finendo per diventarne uno dei principali fattori identificativi.

La ricostruzione dell'intera filmografia Pittaluga, una lista di almeno 3.700 pellicole distribuite e prodotte tra il 1919 e il 1935, è stata presentata da Marco Grifo in un intervento nato da un paper scritto a quattro mani con Elena Nepoti (Imperial War Museum). La ricostruzione, ancora in corso, è stata condotta nell'ambito di un più ampio lavoro di inventariazione del fondo Pittaluga conservato presso il Museo nazionale del Cinema di Torino. Allo studio della documentazione presente in tale fondo, ancora in corso di esplorazione, è stato affiancato lo spoglio di pubblicazioni interne all'impresa e quello di riviste generaliste, permettendo di correggere in parte alcuni errori presenti in precedenti tentativi di ricostruzione. Il lavoro è quindi confluito in una banca dati dei film con accesso libero dal portale del Progetto Pittaluga (<<http://pittaluga.museocinema.it>>), contenente per ciascun film informazioni di carattere generale e una rassegna bibliografica, rappresentando pertanto una delle principali fonti per la ricerca.

La prima sessione si è chiusa con l'intervento di Elena Mosconi dedicato all'intreccio tra musica e cinema nei film Cines. Con un approccio interdisciplinare a cavallo tra la storia del cinema e la storia della musica, si è mostrato il tentativo di Stefano Pittaluga di realizzare un incrocio tra il cinema e l'opera attraverso il progetto di produzione di film operistici finalizzati alla promozione dell'italianità. Il tentativo di ottenere un connubio e scambi reciproci tra le due forme artistiche fallì nelle forme immaginate da Pittaluga, ma avrebbe in seguito trovato realizzazione nel più popolare connubio cinema-operetta.

La seconda sessione del convegno, coordinata da Daniela Currò (Centro sperimentale di Cinematografia-Cineteca nazionale) è stata dedicata alle fonti per lo studio della Cines-Pittaluga, con interventi di Carla Ceresa (Museo nazionale del Cinema) e Barbara Costa (Archivio storico Intesa Sanpaolo), che hanno mostrato come fonti fino a questo momento poco sfruttate per lo studio della storia del cinema possano in realtà aprire prospettive di ricerca inedite e contribuire all'arricchimento della disciplina. La sessione prevedeva anche un intervento di Michela Zegna (Cineteca di Bologna), assente il giorno del convegno, la cui relazione di presentazione del fondo Blasetti e in particolare della collezione di foto di scena in esso conservata sarà inserita negli atti.

L'archivio Pittaluga, conservato presso il Museo nazionale del Cinema di Torino, costituisce certamente una delle principali fonti per lo studio di questa impresa e non solo. Composto da fascicoli d'archivio, fotografie, materiali promozionali, schede filmografiche, pubblicazioni aziendali e riviste generaliste, il fondo è stato presentato da Carla Ceresa, che ne ha ricostruito la storia archivistica, dalla sua costituzione come archivio corrente della sede torinese della società, fino alla sua acquisizione da parte del Museo del Cinema, alla sua inventariazione e alla costituzione di un portale e di una banca dati in continuo aggiornamento. La conservazione della gran parte della documentazione interna alla Pittaluga risulta utile per analisi relative tanto all'aspetto artistico quanto a quello economico, ponendosi come una fonte imprescindibile per studi relativi al cinema muto e sonoro, alla pubblicità, alla manipolazione delle pellicole, ai riscontri di pubblico in termini di gradimento e di incassi, ai rapporti tra cinema italiano e straniero, nonché alla storia d'impresa, alla struttura societaria e alla sua evoluzione nel tempo.

Una ulteriore fonte per lo studio della storia del cinema è la documentazione di provenienza bancaria conservata nel complesso archivistico del Gruppo Intesa Sanpaolo, il cui immenso patrimonio è stato presentato da Barbara Costa. L'utilizzo di tale tipologia documentaria, usuale per la storia d'impresa, è stato spesso sottovalutato, se non quasi del tutto ignorato, dalle ricerche relative alla storia del cinema, tradizionalmente interessate più all'aspetto artistico che a quello economico-imprenditoriale. Nato nel 1984, il complesso Intesa Sanpaolo negli anni si è notevolmente arricchito grazie all'acquisizione di patrimoni documentari provenienti da vari gruppi bancari, divenendo un archivio di concentrazione che rende disponibile la consultazione di documentazione di natura sia bancaria che privata. Per quanto concerne, nello specifico, lo studio della Cines-Pittaluga, Barbara Costa ha evidenziato l'importanza della consultazione di tre archivi: l'archivio Banca commerciale italiana, contenente documentazione sulla Pittaluga fin dalle sue origini, grazie allo stretto e prolungato rapporto dell'impresa con la Banca; l'archivio Imi, nel quale sono conservate le pratiche relative alle richieste di finanziamento delle società cinematografiche e dell'indotto, sia che esse siano andate a buon fine, sia che siano state rifiutate; l'archivio Cassa di Risparmio di Voghera, non ancora del tutto inventariato, rappresenta infine una fonte tutta da esplorare per lo studio del settore cinematografico.

La terza sessione, coordinata da Daniela Felisini (Università di Roma Tor Vergata), è stata dedicata all'analisi dei fattori economici e d'impresa relativi alla Cines-Pittaluga e, più in generale, agli aspetti relativi alla produzione e al finanziamento del cinema italiano, con interventi di Roberto Giulianelli (Università Politecnica delle Marche), Paola Maganzani (Università di Roma "La Sapienza") e Alfonso Venturini (Università di Firenze).

Roberto Giulianelli ha presentato un intervento, redatto a quattro mani con Marina Nicoli (University of Warwick), nel quale la storia del cinema si inserisce nel filone di studi della storia del credito industriale, osservando come l'irrobustimento del credito agevolato all'industria cinematografica negli anni 1935-1940 abbia rappresentato uno degli strumenti utilizzati dal regime per sostenere il progetto autarchico. Se l'analisi storiografica si è a lungo soffermata sulla fascistizzazione del cinema negli anni Trenta, il contributo di Giulianelli fa luce su un ulteriore aspetto di questa fascistizzazione: l'inserimento del cinema tra i settori industriali che il regime considerava perni del progetto autarchico e pertanto destinatari di forme particolari di credito agevolato. In questo percorso un ruolo centrale è stato ricoperto dalla Banca nazionale del lavoro: nata nel 1913 come Istituto nazionale per il credito e la cooperazione, dopo la crisi del '29 e quella delle banche miste assunse la funzione di cassa di alcuni enti statali. Tra i suoi compiti, oltre al salvataggio di banche e imprese, vi era anche quello di sostenere mediante l'erogazione di credito agevolato alcuni settori industriali, compreso quello cinematografico. La Sezione autonoma del Credito cinematografico della Bnl, infatti, ebbe un ruolo determinante nel progetto autarchico, concedendo alle imprese del settore mutui agevolati che andarono ad aggiungersi alle tradizionali tipologie di finanziamento erogate dallo Stato per la copertura dei costi di produzione, distribuzione ed esercizio.

Paola Maganzani si è soffermata sulle forme di produzione e la serialità nei primi anni Trenta, occupandosi nello specifico delle commedie musicali, che in questi anni, poco dopo l'introduzione del sonoro, rappresentarono il nucleo produttivo dominante negli stabilimenti romani della Cines-Pittaluga. Si tratta principalmente di commedie nate all'estero, in Germania, riprodotte negli stabilimenti italiani in forma più o meno fedele all'originale. Maganzani ha mostrato come le ragioni alla base della scelta di utilizzare le commedie musicali come forma produttiva dominante fossero essenzialmente di carattere economico: si trattava infatti di prodotti realizzabili in poco tempo, con strumenti non particolarmente sofisticati, e che garantivano un notevole riscontro di pubblico. Non a caso, si scelse di riprodurre in Italia commedie tedesche che avevano già ottenuto buoni riscontri di pubblico, le quali rappresentavano dunque per il cinema italiano un'opportunità piuttosto facile, per quanto a scapito di scelte produttive più originali. Al tempo stesso, le commedie musicali rappresentavano un manifesto della contemporaneità dell'epoca, mostrandone oggetti d'uso, forme artistiche, architetture, design, musica, lavoro di una società di massa che si avviava a trasformarsi in una società di consumatori.

La giornata di studi si è chiusa con l'intervento di Alfonso Venturini, incentrato sull'analisi economica della Pittaluga negli anni compresi tra la sua

entrata nell'orbita dell'Iri e il suo passaggio all'Istituto Luce con la nascita dell'Enic: un passaggio controverso, ricco di implicazioni anche di carattere politico. Ai problemi economici presenti nel momento di acquisizione da parte dell'Iri, con debiti per 50 milioni di lire nei confronti della Comit, si aggiunsero quelli derivati dalla diminuzione della produzione filmica che nel 1934 raggiunse il suo punto più basso. Le questioni economiche, tuttavia, si mescolarono a quelle politiche, con i contrasti sorti tra Galeazzo Ciano, uomo nuovo del regime, e l'Istituto Luce, per il rifiuto di quest'ultimo di assumere il controllo della Pittaluga. La questione fu risolta con un decreto legge che, se salvava la posizione di Ciano, di fatto finiva per svendere la società al Luce.

Serena Casu

Banche e fusioni. Storici e archivisti a confronto, Università Bocconi, Milano, 1° dicembre 2017

Il 1° dicembre 2017 si è tenuto presso l'Università Bocconi di Milano il workshop "Banche e fusioni. Storici e archivisti a confronto", organizzato congiuntamente dall'Assi (Associazione studi storici sull'impresa) e dall'Anai-Giai (Associazione nazionale archivistica italiana – Gruppo italiano archivisti d'impresa). L'incontro di studio, che ha visto dialogare storici dell'economia e archivisti d'impresa sul tema delle fusioni bancarie, si è articolato in due sessioni e in una tavola rotonda finale. In apertura Franco Amatori (Università Bocconi), promotore dell'iniziativa insieme a Francesca Pino (Giai), ha sottolineato l'importanza degli effetti delle fusioni bancarie sul lavoro dello storico e dell'archivista, proponendo un interessante parallelo tra banche e imprese industriali.

La prima sessione, presieduta da Andrea Colli (Università Bocconi), ha visto protagonisti gli storici. Luciano Segreto (Università di Firenze) con la relazione "Anatomia della fusione" ha discusso in quale misura la banca possa considerarsi un'impresa e ha tratteggiato i caratteri di tre diverse tipologie di fusioni bancarie: fusioni di carattere politico, fusioni scaturite dalla crisi del 1929, fusioni seguite alla legge bancaria del 1993. Giandomenico Piluso (Università di Siena) si è concentrato sulle trasformazioni del settore bancario dopo la legge Amato-Carli (30 luglio 1990, n. 218), mettendo in evidenza come queste non abbiano comportato una mera riorganizzazione del settore degli intermediari, in quanto la trasformazione maggiore è stata forse effetto di un processo di convergenza nei modelli di gestione dei rischi, che si sono fondati in misura crescente sull'adozione di forme e misure di *capital (and liquidity)*

requirements sulla scia degli accordi di Basilea. Il settore bancario è stato particolarmente sollecitato dai processi di aggregazione, in cui la Banca centrale ha avuto una posizione determinante. Tuttavia – ha osservato Piluso –, se da un lato le trasformazioni del settore hanno rappresentato mutamenti di sistema, in larga parte coincidenti con la fine della stagione dell'economia mista del capitalismo italiano, dall'altro non si è registrata una fase di crescita della produttività e del reddito. Gabriele Barbaresco (Mediobanca) ha poi illustrato a livello teorico i vantaggi e gli svantaggi delle fusioni bancarie e ha approfondito l'esperienza statunitense, per la quale la maggiore disponibilità di dati consente di avanzare ipotesi interpretative in prospettiva storica. Il focus finale dell'intervento di Barbaresco è stato dedicato all'Italia, per la quale il Fondo monetario internazionale prevede nell'immediato futuro un settore bancario maggiormente concentrato. Pierfrancesco Asso (Università di Palermo) e Paolo Mottura (Università Bocconi) hanno discusso e commentato le relazioni della prima sessione. Asso, partendo dalla continuità delle fusioni bancarie nella storia economica italiana del Novecento, ha evidenziato come, fino agli anni Ottanta, i processi di fusione abbiano avuto una funzione finalizzata alla stabilità del sistema bancario, in un'ottica soprattutto di tutela del risparmio. È una stagione che, nel complesso, si può considerare con favore, mentre meritano di essere adeguatamente approfondite le dinamiche del settore post-anni Ottanta. Su questi ultimi processi si è focalizzato Mottura, che ha osservato come siamo stati guidati da logiche di economie di scala e di scopo, le quali tuttavia non sono state ancora dimostrate in maniera compiuta a livello teorico.

La seconda sessione, "Archivisti", coordinata da Maurizio Savoja (Soprintendenza archivistica della Lombardia), che ha introdotto la tematica degli archivi derivanti dalle fusioni, è stata aperta dalla relazione di Barbara Costa (Intesa Sanpaolo). La relatrice ha presentato gli Archivi del Gruppo Intesa Sanpaolo, derivanti da varie fusioni susseguitesesi nel corso degli anni, e ne ha illustrato i modelli di gestione. Ha suggerito poi possibili contaminazioni tra storici e archivisti, che potrebbero passare attraverso una maggiore sensibilizzazione degli studenti universitari con visite guidate agli archivi storici e creazione di percorsi didattici su fonti primarie. Silvia Stener (Archivio storico Assicurazioni Generali, Trieste) e Simone Conversi (Archivio storico Ina Assitalia, Roma) hanno invece illustrato le tappe fondamentali del processo di creazione della nuova realtà archivistica del Gruppo Generali, a seguito dei processi di fusione in Generali Italia di Ina Assitalia e Toro Assicurazioni. Sono stati poi approfonditi la gestione, il contesto in cui operano gli archivi, le attività e la progettualità degli interventi e la valorizzazione del patrimonio archivistico. Tra i *work in progress* del Gruppo vanno segnalati la gestione condivisa dei depositi e l'adozione di una *policy* aziendale omogenea per le

attività di scarto e conservazione cartacea e digitale. Alberto Baffigi (Banca d'Italia) ha presentato la situazione della Banca d'Italia a livello di fonti e ha avanzato la proposta della creazione di una genealogia delle banche, che vada al di là delle vicende più note. Baffigi inoltre ha affrontato il tema della *digital preservation*, osservando come non pochi problemi si pongano nella preservazione delle fonti legate al digitale. A chiusura della sessione, Antonio Minguzzi (Fondazione Banco di Napoli) ha presentato l'esperienza relativa alla valorizzazione dell'Archivio Storico Banco di Napoli, che rappresenta oggi la più imponente raccolta archivistica di documentazione bancaria esistente al mondo. Tra le attività svolte spicca la creazione del museo dell'Archivio storico del Banco di Napoli, il Cartastorie, che intende dare valore ai contenuti e alle ricerche realizzate nell'archivio e grazie all'archivio stesso, attraverso un processo che veicola la storie d'archivio attraverso diversi canali, strumenti e modalità espressive.

Alle sessioni ha fatto seguito una tavola rotonda presieduta da Giandomenico Piluso, alla quale hanno preso parte come relatori: l'economista Piero Barucci, Claudio Bermond (Università degli Studi di Torino), Pietro Cafaro (Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano), Roberto Giulianelli (Università Politecnica delle Marche) e gli storici Amilcare Mantegazza e Anna Millo. Barucci ha sottolineato l'importanza del fattore politico nell'organizzazione del sistema bancario italiano, una caratteristica peraltro comune anche ai sistemi bancari di altri paesi. Ha poi rimarcato l'importanza della realizzazione di una storia delle fusioni bancarie. Bermond ha presentato un interessante *excursus* storico sul settore bancario piemontese e, in particolare, sulla Cassa di risparmio di Torino e sull'Istituto bancario San Paolo. Cafaro si è soffermato invece sulla tutela del risparmio nel mondo cattolico, mentre Giulianelli ha discusso delle proficue collaborazioni tra storici e archivisti alla luce della sua esperienza di ricerca presso l'Archivio dell'Istituto mobiliare italiano a Roma-Acilia. Amilcare Mantegazza ha offerto la sua *expertise* di storico dell'industria relativamente alle aziende del Gruppo Caproni-Isotta Fraschini e ha discusso delle criticità dell'utilizzo delle istruttorie come fonte per la storia d'impresa. Infine Anna Millo, studiosa di storia delle assicurazioni, ha avanzato delle osservazioni dal punto di vista dei fruitori degli archivi. Le conclusioni della giornata di studio sono state tratte da Francesca Pino del Gruppo italiano archivisti d'impresa, che ha rimarcato come, in un contesto di risorse limitate quale quello della tutela degli archivi, spetti agli storici e agli archivisti intessere uno stretto dialogo per individuare congiuntamente e proficuamente le priorità di lavoro.

Marianna Astore

Letture

Girolamo Allegretti (a cura di), *Città di San Marino. Storia dei castelli della Repubblica di San Marino*, 9, Ente Cassa di Faetano, Banca di San Marino e Lesing Sammarinese, San Marino 2017, pp. 334, s.i.p.

La principale sfida che questo volume e Girolamo Allegretti dovevano affrontare e vincere era separare, per quanto umanamente e scientificamente possibile, la Repubblica dalla sua capitale fisica e morale, lo Stato dalla Città-castello e dal suo territorio di pertinenza. Non farlo avrebbe inevitabilmente esposto l'opera alla ripetizione, al già letto e al già visto oppure alle insidie della celebrazione e della mitografia. Insomma, si trattava di abbandonare le lontane visioni con cui stampe e fotografie hanno sempre celebrato la straordinarietà del sito e di raccontare una storia vista dal basso, dal sostrato di terra, donne, uomini ed edifici sul quale si basano la vita quotidiana e le sovrastrutture politiche, culturali e religiose. Che fare per tenere dritta questa barra? Qualche esempio può chiarire subito il procedimento, estraendolo dalla lunga introduzione storica di Allegretti e dal quadro ambientale che la precede.

Si prenda il caso delle architetture e, in particolare, quello delle fortificazioni. Rocche e cinte murarie hanno datazioni incerte e per ora ci si deve accontentare di quanto ricostruito da Gino Zani, in attesa che i metodi scientifici dell'archeologia diano lumi in materia. Il problema, una specie di primogenitura tra l'uovo e la gallina, è questione storiograficamente rilevante, dice Allegretti: è un popolamento già denso e socialmente robusto a edificare la struttura difensiva, o è quest'ultima a richiamare gente e a promuovere energie sociali e politiche? Dunque un problema non da poco di che cosa sia causa e che cosa sia effetto.

Nel tema delle rocche, "volto feroce verso la Romagna", e delle porte che danno accesso alla Città-castello si può trovare un esercizio magistrale di psicologia sociale, una sorta di ossessione securitaria. Dalla paura che un colpo di mano risulti mortale per la *libertas* (mai seriamente minacciata), a partire dal XVI secolo si slitta progressivamente verso una generale domanda di si-

curezza. I rumori di guerra tengono ancora desta la domanda di difesa, anche se le fortificazioni sono ormai incongrue rispetto allo stato dell'arte militare, ma sono soprattutto le porte a dover filtrare gli indesiderati. Merita elencarli: rognosi, appestati, vagabondi, facinorosi, banditi, contumaci, donne di mala vita, contadini in subbuglio, forestieri in genere e armi. Specie in tempi di fiera. La chiusura notturna delle porte di città durerà fino al 1862, ma ormai la pratica è un impiccio alla vita quotidiana. Esiste anche una ricaduta economica e tecnologica di questa domanda di sicurezza: nascono una *salpêtrière* e un mulino a vento, dedicati alla fabbricazione della polvere da sparo, un'attività che si prolungherà almeno fino all'Ottocento.

Se si passa a un altro esempio, è suggestivo ed efficace descrivere il Titano come un Giano bifronte. Al volto dirupato e arcigno rivolto verso la Romagna, fa da contrappunto la mite faccia occidentale, declive e attrattiva verso le popolazioni dell'entroterra, dal quale provengono molte delle famiglie illustri inurbatesi nella Città-castello e più tardi anche molti allievi del liceo. I due saggi di Guerra, Mularoni, Casali e Suzzi Valli dicono che su questa faccia mite si dispiega una diversità ambientale in qualche modo inaspettata, data l'asprezza del contesto. Una complessità geologica e idrografica, con grotte, scivoli, sorgenti, cascatelle, marmitte di giganti accompagna tanta biodiversità. Anche in questo caso merita elencarne gli elementi: boschi, funghi, felci, ciclamini, istrici, cinghiali, tassi, rane, granchi, cavedani, anguille, lepri, caprioli, lupi, colombacci, tordi, gheppi, poiane, sparvieri, falchi pellegrini, pipistrelli, rettili. Chi l'avrebbe detto? Si rimane sorpresi da tanta ricchezza bio-ambientale del territorio suburbano della Città-castello e del tutto convinti che sia stato giusto elevarlo a riserva naturale.

Poi si entra in città, per esaminarne gli elementi costitutivi e la vita che vi si svolge, ma con un approccio coerente con le premesse. Ecco la piazzetta del Titano, ove le strade confluiscono verso la porta del secondo giro di mura, ma soprattutto il Pianello, geniale opera pubblica che è a un tempo piazza e cisterna per un insediamento che ha una costante sete male soddisfatta. Sul Pianello, come degno coronamento, il palazzo pubblico pre-1894. È costoso costruirlo, ma anche ripararlo e purtroppo ciò accade molto spesso. Si pensa di coprire la spesa con il gioco del lotto e qui ci si imbatte in un lontano precedente alle future idee di casinò o prestito a premi con cui finanziare, senza tassare, magri bilanci e opere pubbliche. Il Palazzo funge anche da teatro e a carnevale ospita giocatori di carte e dadi. La trave maestra di cui ha bisogno richiede un epico trasporto marittimo, da Venezia a Rimini, di un rovere proveniente da Slavonia o Carinzia.

La città, pur così arroccata, acclive e pietrificata, è permeabile rispetto all'intorno territoriale e deve far circolare merci, persone e animali. Le mappe catastali la mostrano chiazzata di verde, con orti e giardini, talvolta disegnati

“all’italiana”. Producono per lo stomaco ma anche per lo sguardo. Le norme descrivono una città abitata e percorsa da animali. Cavalli e bestie da soma, ovviamente, ma anche maiali, croce e delizia degli abitati medievali e moderni, accettati come residenti, ma inibiti alla circolazione. Le pecore, invece, sono formalmente bandite, ma poi sono entrate lo stesso. La rete viaria, in circostanze di elevato affollamento e scoscendimento, presenta problemi di difficile soluzione. «Se Dio avesse pietà degli uomini – scrive Jose Saramago nel *Memoriale del Convento* – avrebbe fatto un mondo piatto come il palmo della mano, le pietre ci metterebbero meno tempo ad arrivare». E sono proprio le pietre che gli scalpellini sammarinesi estraggono dalla cava della Fratta a rovinare con il loro peso i selciati. Ma i responsabili dei guasti sono, per lo più, i grandi blocchi destinati ai sacelli delle famiglie importanti e il Consiglio chiude un occhio e accorda permessi di transito *ad personam* o *una tantum*. Lungo e complesso, comunque, sarà il ridisegno della rete viaria, con le varianti per aggirare l’arco del Collegio, un’ottima occasione per ripensare e innescare una nuova e più moderna fase nell’organizzazione urbanistica del centro murato.

Il quadro storico prosegue con i grandi capitoli dedicati agli insediamenti e al paesaggio del territorio extra-urbano; alla struttura economica e sociale della Città-castello; alla sua vita religiosa e culturale. Resta però fermo il tono che Allegretti predilige, la sua vivacità, il suo tratto mai enfatico, il suo rigore storiografico, ove ricorre spesso la locuzione «per quanto se ne sa» quando le cose non sono sufficientemente documentate.

Dopo l’introduzione di Allegretti, il volume prosegue con una parte dedicata ai saggi monografici.

Bottazzi, Bigi, Ferdani, Demetrescu e D’Annibale, nel saggio *Prima torre: verso nuovi orizzonti di ricerca e valorizzazione del patrimonio medievale*, mostrano che cosa possono fare, per sciogliere i dubbi e aumentare le conoscenze, le nuove metodiche e tecnologie di rilievo, rappresentazione e datazione della moderna archeologia, che accoglie foto aree da droni, il rilievo tridimensionale e l’uso del laser. Si tratta di un progetto di ricerca ancora in corso e che promette importanti risultati.

Francesco Lombardi, nel saggio *San Marino comune di castello: la prima espansione*, traccia l’itinerario storico di una crescita che in due secoli trasforma il *castrum*-pieve in un organismo territoriale e istituzionale di tutto rispetto. Non è l’atto di nascita, avvolto nelle nebbie dell’alto medioevo, ma è l’altrettanto importante età del rapido sviluppo “adolescenziale” della Repubblica, che si conclude nel 1463 con l’accrescimento e la stabilizzazione del perimetro territoriale.

Daniela e Federica Bizzocchi, con il saggio *Càsole, un fondamentale acquisto*, proprio di quella lunga espansione territoriale si occupano, puntualiz-

zandone un singolo ma essenziale evento: l'acquisizione dell'area a spiccata vocazione agricola di Càsole, nel 1253. Arroccarsi e difendersi va bene, ma occorre pensare anche alla sussistenza.

Tommaso di Carpegna Falconieri, con il pezzo *San Marino neo-medievale*, racconta la lunga marcia di avvicinamento alla "rifabbrica" della Città-castello, vale a dire l'approdo al progetto di Gino Zani volto a rimodellare in forme neo-medievali l'immagine di San Marino. Non si tratta di un caso unico e la vicenda va inquadrata nelle pulsioni medievaliste che percorrono, tra Ottocento e Novecento, l'Europa (si pensi ai pre-raffaelliti e al neo-gotico inglesi) e l'Italia (i restauri di Assisi, Arezzo, San Gimignano). Nasce così lo scenario adatto per rappresentazioni evocative, come il *Palio delle balestre* (1956-1976), le *Giornate medievali* (dal 1993), il *Torneo dei castelli* (dal 2002). Ma fin dagli anni Trenta è esplicita l'intenzione di creare una meta e uno scenario per il nascente turismo di massa e riorganizzare, così, l'economia della Repubblica.

Marino Cecchetti e Venice Enza Pizzulin, con il saggio *Il Principe incoronato*, ci ricordano che San Marino, oltre che Repubblica, è stata anche Principato, a partire dalla incoronazione, il 3 settembre 1629, del semibusto del Santo Marino. Con questa astuzia politico-istituzionale si realizza l'ovvio vantaggio, per lo Stato e la sua *libertas*, di essere Principato senza avere un principe regnante, sostituito da un santo scomparso secoli fa. Lo si fa a scampo di equivoci, visto l'appetito che i principati avevano mostrato in passato verso le città-Stato, ma soprattutto si vuol rendere palese che San Marino non è un feudo di Urbino, cioè di un ducato che sta estinguendosi per mancanza di figli maschi nella discendenza principesca e che sta per essere devoluto al papa.

Verter Casali, nella *Satira dei 5 B*, racconta le tensioni nella San Marino degli anni Cinquanta dell'Ottocento, piena di "ribelli" che ce l'hanno con lo Stato pontificio e con l'assetto oligarchico della Repubblica, una tensione che culmina nel clamoroso omicidio Bonelli. In questo clima matura la "pasquinata" che sbeffeggia i principali esponenti dell'oligarchia, per l'appunto le cinque famiglie eminenti che rispondono ai cognomi di Bonelli, Belzoppi, Belluzzi, Borghesi e Braschi.

Giorgio Pedrocco, in *Viaggiatori tra Sei e Novecento*, ripercorre il mito per così dire "turistico" di San Marino che, sulle orme del Grand Tour, i viaggiatori europei e italiani lasciano depositare nei loro resoconti di viaggio. Manca in questa rassegna, perché di troppo recente edizione italiana, il *Viaggio quaresimale* di Thomas Adolphus Trollope. Trollope, esponente della comunità inglese di Firenze, nel 1862 termina il suo itinerario tra Umbria e Marche proprio a San Marino, assegnando nel suo diario di viaggio due primati estetici: uno ad Ancona (per la collocazione della cattedrale) e l'altro a San Marino. Quest'ultimo gli si manifesta mentre osserva la piana di Rimini

e il mare dal bordo del Titano: «ma la parte più magnifica dello spettacolo – scrive Trollope – doveva ancora venire. Arrivò dopo due minuti. Penso che poche altre albe del genere possano vedersi da qualche altra parte d'Europa».

Michaël Gasperoni, in *Tintori, conciatori, speciali, ebrei*, dà conto dell'esistenza, in età moderna, di una San Marino manifatturiera, commerciale e delle professioni. Gasperoni vuole sfatare un po' l'immagine di un territorio tutto e solo agricolo, restituendo un quadro più articolato della sua struttura economica e sociale.

Antonio Carattoni, nel saggio *Una meteora di nome Olinto*, traccia la resistibile ascesa e la fragorosa caduta di Olinto Amati, che si suicida gettandosi da una finestra dell'Ospedale nel maggio 1917. Si conclude così la parabola personale e finanziaria di un personaggio a suo modo “prometeico”, un modernizzatore a tutti i costi, compreso quello del fallimento del suo prestito a premi, un modernizzatore che ha grandi e progressivi progetti collettivi, come l'acquedotto, l'elettricità, le strade e le infrastrutture in grado di far entrare finalmente San Marino nel Novecento.

Claudia Malpeli e Maria Luisa Rondelli, nel saggio *Il Collegio Belluzzi*, narrano le alterne vicende di una istituzione educativa, nata alla fine del XVII secolo per lascito testamentario di Ascanio Belluzzi. È destinata a diffondere istruzione con l'insegnamento e con il convitto, quest'ultimo durato fino al secondo dopoguerra e al quale si riferisce il vissuto della testimonianza di Maria Luisa Adversi.

Gilberto Rossini, in *Espansione, dispersione e perdita della città*, lamenta la storia relativamente recente di un esodo demografico e funzionale dalla città storica, culminato nell'attuale trasformazione dell'idea di città compatta, che normalmente ci facciamo quando pensiamo a una città, nella realtà di un territorio ampiamente urbanizzato, spinto fino ai limite confinario della Repubblica.

Per finire si può accennare sommariamente alla circostanza per cui San Marino, in epoche diverse, ha ospitato con una certa larghezza arti e cultura, con particolare attenzione alle arti figurative, all'architettura e allo spettacolo. Ne danno testimonianza Leo Marino Morganti, con *Chiesa e convento dei Cappuccini*; Pier Giorgio Pasini, con *Arte a San Marino*; Debora Fabbri, con *Il Teatro Titano*; Cecilia Carattoni, con *Il cinematografo Turismo*; Martina Bollini, con *San Marino e l'arte contemporanea*. Maria Elena D'Amelio, con *Hollywood sul Titano*, dà conto del pionierismo che la Repubblica ha sperimentato usando la *location* cinematografica come strumento di promozione, un tema oggi molto in voga.

Con questo volume si chiude il ciclo editoriale dei nove castelli sammarnesi e, con esso, la fatica di Girolamo Allegretti che lo ha curato. Deve aver faticato molto per progettare la struttura di ciascun volume, per stendere i corposi saggi introduttivi, per selezionare e tenere a bada i numerosi autori,

per rendere gradevole la grafica del prodotto, per rispettare i funambolici tempi di realizzazione, confinati in un solo anno (solo chi ha curato una impresa editoriale collettiva sa che lo spazio di un anno è un missione impossibile). E lo ha fatto in circostanze, anche personali, non certo facili.

Per fortuna ha avuto alle spalle la costanza, l'acume e la prestanta finanziaria dell'Ente Cassa di Faetano e della Banca di San Marino e non è affatto consueto che un organismo bancario mostri tanta lungimiranza e generosità.

Per il combinato disposto di queste due circostanze, in pratica e senza averlo progettato ex ante, disponiamo oggi di una nuova storia della Repubblica di San Marino allineata ai più elevati standard della ricerca storica.

Ercole Sori

Silvio Labbate, *Illusioni mediterranee: il dialogo euro-arabo*, Le Monnier, Firenze 2016, pp. 299, euro 22,00

Silvio Labbate propone un tema che oggi più che mai è d'attualità: la necessità di un dialogo euro-arabo che dovrebbe avere come obiettivo lo sviluppo di una politica estera europea, in grado di combattere contro la grave crisi economica e finanziaria che da alcuni decenni si è abbattuta sull'Europa ma che produce i suoi effetti in tutto il globo.

Il libro, suddiviso in sei capitoli, principia con la crisi energetica dell'inizio degli anni Settanta che mise l'Europa nelle condizioni di dover rivedere il rapporto tra i suoi Stati membri e i paesi produttori di petrolio, con particolare riguardo alle nazioni del Sud dell'Europa che dipendevano maggiormente dalle importazioni del Vicino Oriente e del Nord Africa. Si avviò una sorta di dialogo tra il Vecchio continente, che agiva dentro un quadro di politica estera dai contorni non definiti e che vedeva in qualche modo gli Stati Uniti come attore protagonista, e i paesi produttori di petrolio.

Fu chiaro fin dall'inizio dell'iter dialogale che l'Europa non era in grado di formulare e portare avanti una politica estera comune, ciò anche a causa di fattori esterni, quali la Guerra fredda e il Conflitto arabo-israeliano. Dopo numerosi incontri tra ministri ed esperti del settore, in cui si posero le basi per il dialogo, iniziò una nuova fase dei negoziati, quella politica, che fu caratterizzata da una forte incertezza anche a causa dei cambiamenti nel frattempo intervenuti nei vertici politici. Ci fu, infatti, il cambio di presidenza del Consiglio europeo, per la prima volta nelle mani degli inglesi, e il cambio di guardia alla Casa bianca, con Jimmy Carter. Lo scenario globale cambiava e con esso variavano gli elementi per la collaborazione euro-araba. In particolare i paesi

più radicali nella parte araba criticavano l'Europa per non aver agito con fermezza e determinazione sulla questione mediorientale.

In un momento di stasi dei negoziati, si procedette su un altro fronte: l'apertura di un dialogo euro-Golfo, che rappresentò una parentesi breve ma interessante all'interno del sistema del dialogo euro-arabo. Superata questa fase, si cercò di rimettere in piedi i colloqui sospesi, ma non si giunse mai a una definizione perché il progetto di dialogo euro-arabo naufragò a causa della questione palestinese.

L'esperienza del dialogo euro-arabo, secondo l'autore, non si può classificare come un completo fallimento, infatti ha generato una maggiore consapevolezza sul piano delle relazioni internazionali. Tali progressi si scontrano però con il susseguirsi vertiginoso di avvenimenti, spesso complessi e di difficile definizione e soluzione, che rendono le aree del Vicino Oriente e del Nord Africa ancora poco stabili dal punto di vista politico e sociale. Il parziale fallimento è stato decretato da contingenze quali l'elevato numero dei partecipanti, alcuni dei quali poco avvezzi alla politica e diplomazia internazionale, la quasi cronica difficoltà di trovare posizioni condivise e in ultimo la burocrazia che ha frenato l'andamento del dialogo. Del resto non si devono dimenticare le dicotomie presenti fin dalle origini del tentato dialogo euro-arabo; infatti, mentre per gli Stati europei era prioritario raggiungere un'intesa di tipo economico, tecnico e culturale, per la compagine araba erano invece di vitale importanza la definizione e la negoziazione dei temi di politica internazionale che li riguardavano da vicino. In tutto ciò si ripropone la centralità del Mediterraneo, quale protagonista imprescindibile nell'ambito delle politiche europee.

Il volume di Silvio Labbate ha il pregio di spiegare in modo chiaro ed esaustivo, anche grazie alle fonti archivistiche e bibliografiche utilizzate, tutti i passaggi storici che hanno caratterizzato il dialogo euro-arabo e soprattutto di illustrare quali siano stati gli attori principali di un processo incerto, ma anche carico di spunti interessanti e sempre attuali, che portano perennemente alla ribalta il ruolo dell'Europa nello scacchiere mediterraneo.

Emanuela Locci

Stefano Orazi, *Nazione e coscienza. Il liberalismo moderato di Filippo Ugolini (1792-1865)*, Le Monnier-Mondadori, Firenze-Milano 2017, pp. 320, euro 24,00

In questo studio biografico Stefano Orazi – presidente del Comitato di Pesaro e Urbino dell’Istituto per la storia del Risorgimento italiano – dal titolo *Nazione e coscienza. Il liberalismo moderato di Filippo Ugolini (1792-1865)*, edito dalla Le Monnier-Mondadori nella prestigiosa collana “Quaderni di storia” fondati da Giovanni Spadolini e diretti da Fulvio Cammarano, coglie la fisionomia di un patriota liberale in età risorgimentale. Sull’urbinese Ugolini, uomo di studi e di alti sentimenti, fino a oggi non esisteva nessuna accurata e completa ricostruzione della vita e dell’impegno politico, tanto che questa figura, come molte altre della medesima epoca, era caduta nel dimenticatoio.

Filippo Ugolini non fu un protagonista del Risorgimento, ma ben rappresenta il contesto specifico di un territorio della periferia pontificia del primo Ottocento, dove cioè iniziava con fatica a muoversi un movimento politico vagamente liberale, ancora privo di distinti connotati di appartenenza partitica. Dopo una fallimentare parentesi carbonara e dopo una momentanea, e poco convinta, iscrizione alla Giovine Italia, Ugolini si orientò verso un liberalismo di tipo moderato, scelta che non gli avrebbe impedito di collaborare con la Repubblica romana del 1849. Esiliato, ebbe stretti legami di amicizia con il migliore ambiente culturale toscano, impegnandosi attivamente con il circolo di Giovan Pietro Vieusseux. Solo nel settembre 1860, con la caduta del temporalismo pontificio, poté infine far ritorno nelle Marche, sua terra d’origine. Subito si adoperò nell’organizzazione del plebiscito per l’annessione al futuro Regno d’Italia. Nei mesi successivi, nominato provveditore agli Studi di Pesaro e Urbino, si interessò alla riorganizzazione dei programmi didattici e al sistema degli esami che andavano concepiti secondo il nuovo ordine statale. Nel 1861 venne inoltre eletto consigliere provinciale, in un’epoca in cui le istituzioni erano ancora troppo deboli e occorreva strutturare l’amministrazione periferica nei vari territori che dovevano restare fedeli al municipio e alla nazione, come in una sorta di doppio canale. Questo nuovo Stato, politicamente laico, a parere dell’Ugolini non doveva tuttavia essere accentratore, ma doveva favorire le autonomie regionali, provinciali e comunali che meglio rispondevano alle mutate esigenze del paese. Era questa l’ultima scelta dettata dallo spirito libero della sua coscienza, alla quale si era sempre ispirato negli eventi del proprio travagliato passato. Ed è con tale animo che Ugolini si mosse sempre in maniera misurata, vagliando le proposte e le azioni, come gli interessi e le “resistenze” provenienti dal contesto locale, nell’ottica del più vasto progetto nazionale, vero collante funzionale all’unità di ogni comunità.

Dal punto di vista storiografico l’opera, con oltre settecento note che testimoniano un continuo confronto tra bibliografia e materiale di prima mano,

si distingue, in particolare, non solo per il fatto che Orazi ha compulsato con un'indagine a largo spettro ben diciannove enti fra archivi e biblioteche, valorizzando una notevole documentazione in gran parte inedita, ma anche per l'innovativo intervento interpretativo, dal quale emerge un aspetto fondamentale di Ugolini, fino a oggi totalmente rimasto nell'ombra: egli seppe mantenere fermi i suoi sentimenti liberali su una linea di moderatismo laico e unitario che fu, in fin dei conti, insieme al sentimento cristiano, la vera cifra della sua esistenza.

Giancarlo Castagnari

Chiara Coletti e Stefania Petrillo (a cura di), *Luoghi, figure e itinerari della Restaurazione in Umbria (1815-1830). Nuove prospettive di ricerca*, Atti del convegno nazionale, Assisi, 2-3 dicembre 2016, Viella, Roma 2017, pp. 356, euro 40,00

I diversi saggi che compongono questo volume dedicato alla Restaurazione in Umbria costituiscono gli atti del convegno tenutosi ad Assisi il 2-3 dicembre 2016 e, al contempo, gli esiti di un progetto di ricerca biennale promosso dall'Accademia Properziana del Subasio di Assisi, con il sostegno della Fondazione Cassa di risparmio di Perugia e la collaborazione scientifica del Dipartimento di Lettere dell'Università di Perugia. La ricorrenza del bicentenario del Congresso di Vienna e la necessità di rileggere i primi decenni dell'Ottocento anche alla luce degli studi e delle interpretazioni più recenti sull'Europa moderna hanno ispirato il progetto interdisciplinare, da cui trae titolo il volume. Il progetto ha inteso dare impulso a nuove prospettive di ricerca, come dichiarato anche nel sottotitolo, al fine di superare stereotipi e pregiudizi storiografici che troppo a lungo, in passato, hanno gravato sul quindicennio della Restaurazione. Un periodo compreso tra “gli ingombranti” anni della dominazione napoleonica e i moti del 1831, non lumeggiato a fondo e spesso liquidato, come nel caso della Restaurazione pontificia, come una fase reazionaria e conservatrice. Un periodo, come sottolineano le curatrici, da riconsiderare nella sua «specificità, dando il giusto valore agli elementi di continuità con l'epoca immediatamente precedente, anche cogliendone le caratteristiche intrinseche, in quella sofferta ambivalenza tra lo smarrimento delle illusioni infrante e lo slancio verso una modernità intuita ma ancora tutta da costruire».

Idealmente, il progetto si è sviluppato in continuità con le indagini già condotte da un gruppo di giovani ricercatori dell'ateneo perugino sull'Umbria

napoleonica, mantenendone l'impostazione interdisciplinare e che aveva portato alla pubblicazione del volume curato da Chiara Coletti e Cristina Galassi, *Umbria Napoleonica. Storia, arte e cultura nel dipartimento del Trasimeno (1809-1814)*, edito da Aguaplano nel 2012. Con questo nuovo volume la storia umbra si arricchisce ulteriormente di un tassello importante per l'individuazione degli elementi fondanti l'identità moderna della regione. Se poi ricordiamo anche i due volumi usciti da Marsilio nel 2014 e curati da Mario Tosti, in qualità di presidente dell'Istituto per la Storia dell'Umbria contemporanea che ha promosso l'iniziativa *Storia dell'Umbria dall'Unità a oggi*, possiamo certamente affermare che la vicenda storica umbra ha conosciuto negli ultimi anni un profondo rinnovamento degli studi che ha dato luogo a opere importanti, documentate e scientificamente aggiornate.

Il presente volume si concentra su quegli anni di apparente "calma" istituzionale, che seguirono il Congresso di Vienna; anni in cui in realtà si consumava un «silenzioso braccio di ferro tra chi portava avanti una difesa appassionata delle ragioni della modernità e chi invece per "restaurare" volgeva lo sguardo al più antico passato, cercando nelle radici del medioevo cristiano un modello che si era oramai perduto da tempo» (p. 12). Gli anni che seguono il Congresso di Vienna rappresentano infatti, anche per il territorio umbro, uno snodo complesso nel quale coesistono l'eredità della cultura settecentesca, il portato rivoluzionario della dominazione francese ma anche gli intrinseci e non meno fecondi elementi di novità e di rilancio, come testimoniano egregiamente i contributi riuniti in questo volume ma partecipi al contempo di un più ampio orizzonte storiografico.

La trama dei percorsi è qui organizzata dalle curatrici in tre grandi coordinate generali – *Politica, economia e società, Pensiero e istituzioni educative, Le arti tra riscoperta, copia e innovazione* – che guidano il lettore attraverso i "luoghi", le "figure" e gli "itinerari" della Restaurazione in Umbria.

Il saggio di Luigi Mascilli Migliorini, posto in apertura della prima parte, *La Restaurazione come giudizio politico e come problema storico*, richiama subito l'attenzione su questa epoca che Metternich – citato dall'autore – definiva di «transizione», un periodo in cui «l'edificio del passato è in rovina» e «il nuovo edificio non è ancora in piedi». Ma il faticoso e necessario tentativo di ricostruire edifici che possono essere politici, istituzionali, culturali, mentali, a partire dalle loro macerie, non vuol dire, avverte l'autore, che la Restaurazione sia stata «una semplice, meccanica operazione di aggiustamento della temporalità, un riallacciamento riallineamento – come si dice – all'indietro delle lancette dell'orologio». Ricostruire significava recuperare quanto era sopravvissuto, «lavorare di scavo, di accumuli e di contaminazioni» soprattutto ora che, in questa epoca di "transizione", si riproponeva la domanda «che cosa è moderno?». La rottura rivoluzionaria aveva accelerato processi

sociali, politici e culturali di cui ora non si poteva non tener conto, «non si poteva cioè, pensare e progettare nulla senza tener conto che quella modernità si fosse affacciata nel processo storico». Si avviava dunque una poderosa ricostruzione della “tradizione” che però non poteva più avere caratteri, contenuti e soprattutto spazi simili a quelli conosciuti in precedenza. Questa «spettacolare opera di scavo collettivo», come la definisce Mascilli Migliorini, che impegnò tutta la cultura europea, sfociò nella ricostruzione di una Europa condivisa seppure declinata nelle sue specificità nazionali e comunitarie: l'Europa delle nazioni.

Di “ricostruzione” e ricostituzione della rete istituzionale e dell'attività pastorale diocesana e parrocchiale del territorio umbro stravolto dal regime napoleonico si occupa il saggio di Maria Lupi, *La riorganizzazione delle istituzioni ecclesiastiche in Umbria dopo il periodo rivoluzionario*. L'autrice si sofferma, in particolar modo, sulle linee di intervento, sulle difficoltà, sui dibattiti e sui risultati della Restaurazione nel quadro più ampio dei programmi di ricristianizzazione della società, a partire dalle proposte, relazioni e richieste dei vescovi alle Congregazioni romane. Prima fra tutte la Congregazione della Riforma appositamente costituita da Pio VII nel 1814 con l'obiettivo di “riformare”, appunto, l'assetto ecclesiastico nel suo complesso. Segretario e vera anima di questo organismo fu mons. Giuseppe Antonio Sala la cui attività è al centro del contributo di Filippo Maria Troiani, *Giuseppe Antonio Sala (1762-1839): un prelato della corte pontificia tra Rivoluzione e Restaurazione*.

Il quadro sociale, politico e istituzionale dell'Umbria della Restaurazione è accuratamente delineato nei saggi di Rita Chiacchella, *L'Umbria della Restaurazione tra innovazione e conservazione*, e Erminia Irace, *Profilo dei notabili nell'Umbria della Restaurazione*. La prima ripercorre con ariosità e autorevolezza la storia e la storiografia di uno dei periodi «più problematici della storia moderna», quello appunto che segue al Congresso di Vienna, durante il quale le maggiori potenze europee si trovano a condividere un sistema politico «basato essenzialmente sui principi del conservatorismo e del legittimismo» che porterà però non a una «semplice restaurazione», ma alla «costruzione con materiali vecchi e concetti nuovi all'edificio politico europeo». La seconda, fine studiosa dei ceti dirigenti e della cultura aristocratica, si sofferma sulla fisionomia della società umbra tra XVIII e XIX secolo che, seppure caratterizzata da notevole rigidità, non può certamente definirsi statica, come dimostrano gli studi più recenti e come emerge anche da alcuni percorsi biografici proposti dall'autrice. Gli stessi interventi del restaurato governo pontificio, d'altra parte, in particolare il *motu proprio* emanato da Pio VII nel luglio 1816 e quello di Leone XII del 1827, che rimodellarono il sistema aristocratico nei territori dello Stato, furono particolarmente attenti

a contemperare nobiltà e borghesie e a coinvolgere attivamente nel governo delle comunità le differenti tipologie sociali che formavano i notabilati locali.

Anche sotto il profilo economico il restaurato governo pontificio non poté prescindere dalle innovazioni introdotte dalla breve esperienza napoleonica, come evidenzia il saggio di Marco Venanzi, *Riforme economiche e cultura d'impresa in Umbria negli anni della Restaurazione*. In particolare l'esperienza delle camere di commercio napoleoniche fu fondamentale per la diffusione della cultura d'impresa e per "svecchiare" l'approccio alla vita economica. Un ruolo di primo piano ebbero pure coloro che avevano avuto stretti rapporti con i francesi in quanto amministratori o erano a conoscenza delle moderne legislazioni economiche dei paesi più avanzati, i quali si fecero portatori di idee e progetti di modernizzazione del paese. Come per esempio l'ex segretario di prefettura del Dipartimento del Trasimeno Pietro Fontana che, già nel 1819, propose di aprire una nuova strada da Ascoli Piceno a Civitavecchia, passando per Spoleto, al fine di collegare i due mari e sviluppare i commerci, connettendo le risorse boschive e minerarie dell'Appennino con i centri siderurgici di Ronciglione, Bracciano e Canino.

Chiude la prima parte del volume il saggio sulla presenza ebraica nell'Umbria della Restaurazione di Paolo Pellegrini, *Lontano dal ghetto. Presenze ebraiche in Umbria fra il 1815 e il 1830*. Come è noto, dopo la caduta di Napoleone tutti i centri del restaurato Stato pontificio furono interessati dal ripristino della norma che proibiva agli ebrei di vivere in città sprovviste di "serragli". In Umbria tra l'altro non erano mai stati istituiti ghetti e la presenza ebraica si limitava ad alcune famiglie di mercanti che vivevano in diversi comuni della regione, famiglie debitamente controllate dalle autorità, affinché il loro contatto con la popolazione cristiana fosse limitato alle sole attività commerciali. Anche sotto questo aspetto, come emerge dalle ricerche condotte dall'autore, gli esiti del ristabilimento dello *status quo* per quanto concerne la "questione ebraica" risultano parzialmente fallimentari e dai contorni piuttosto frastagliati, soprattutto per le posizioni di parte della società civile, nettamente dissonanti rispetto all'ideologia che propugnava un netto ritorno al passato prerivoluzionario; posizioni che nascevano fundamentalmente da un apprezzamento per l'utilità della presenza ebraica nell'economia e che non entravano nel merito di questioni legate all'etica o alla religione.

Nella seconda parte, dedicata a *Pensiero e istituzioni educative*, l'accurato saggio di Chiara Coletti, «*Nil mortalibus arduum est*»: un motto bocciato. *Le accademie nell'Umbria della Restaurazione fra slanci e ripiegamenti*, propone alcune riflessioni sulla realtà accademica umbra negli anni della Restaurazione, a partire dal confronto fra due istituti, l'Accademia Properziana del Subasio di Assisi e l'Accademia degli Ottusi di Spoleto, entrambe di antica tradizione, entrambe pressoché inattive dal tardo Settecento, entrambe ricostituite

proprio negli anni della Restaurazione, i cui percorsi primo-ottocenteschi però presentano significative diversità. Spoleto, città premiata dal governo napoleonico con il titolo di capoluogo e inizialmente incoraggiata dalle aperture del restaurato governo, provò a far confluire nell'accademia tutta quella generazione di notabili, intellettuali e tecnici che sperava di mettere a frutto il recente passato e dare finalmente vita a un'intensa stagione di riforme. Il prevalere poi, in Curia, dell'ala zelante dopo la morte di Pio VII e il generale ripiegamento conservatore del governo pontificio negli anni che seguirono finì per spegnere del tutto gli entusiasmi accademici. Assisi, invece, di vocazione più saldamente filo-pontificia, finì per rinnovare la sua immagine proprio facendo leva sulle memorie francescane, così tenacemente esibite e risvegliate proprio in quel secondo quindicennio dell'Ottocento: gli accademici parteciparono vivacemente a creare iniziative legate a questo clima di rinascita.

Una prospettiva decisamente innovativa è quella aperta da Vittor Ivo Comparato con il suo saggio su *Magalotti, Colizzi e il giusnaturalismo nello Studio perugino*. L'autore, infatti, studiando la produzione teorica e i contenuti dell'insegnamento universitario di questi due docenti di diritto naturale, documenta aspetti sinora inesplorati della cultura locale nell'età della Restaurazione. Magalotti e Colizzi – ternano il primo, di origini romane ma a lungo operante a Perugia il secondo – non poterono o non vollero evitare di confrontarsi con gli scottanti temi dei fondamenti metafisici e religiosi del vivere sociale. Ciò consente a Comparato di cogliere con maestria i riferimenti e i motivi ispiratori dei testi analizzati, collocandoli sullo sfondo di una secolare cultura giuridica europea, e di far emergere il contesto intellettuale e più precisamente l'universo delle idee politiche in cui si muoveva la provincia umbra in quegli anni. Il prudente «allargamento dei punti di riferimento intellettuali, senza pregiudizi confessionali» adottato dai due professori fece da sfondo alla formazione di un'intera generazione di giovani che frequentarono lo Studio negli anni del loro insegnamento, dal 1812 al 1825. Un'analoga moderata apertura intellettuale, ma in questo caso sul versante medico-scientifico, è quella rilevata da Regina Lupi nella sua accurata indagine su *Il «Repertorio medico-chirurgico» (1824-1825) e la medicina nell'età della Restaurazione*. Il saggio prende in esame la breve esperienza editoriale animata da tre docenti dell'Università – Bruschi, Massari e Mezzanotte. L'interesse dell'impresa non sta tanto nella originalità, a dire il vero molto parziale, degli articoli pubblicati, quanto piuttosto nel poderoso sforzo compiuto da questi scienziati per mantenersi al passo coi tempi, recensendo opere e traducendo articoli comparsi in Francia, Inghilterra e Germania. Dunque un'ulteriore testimonianza di come la realtà umbra, seppur periferica, non si sia arresa negli anni della Restaurazione alla chiusura culturale che una parte non marginale della Curia avrebbe senz'altro auspicato.

Il saggio di Paolo Capitanucci, *Domenico Bruschelli OfmConv. e la filosofia in Umbria nell'età della Restaurazione*, si concentra sulla figura e le opere filosofiche del francescano assiate Domenico Bruschelli, docente a Perugia di Logica e metafisica, un esempio classico di “filosofo accademico”, quasi del tutto ignorato dalla storiografia e rimasto un po’ in ombra rispetto a figure come quella, per esempio, di Vincenzo Bini, certamente il più celebre tra i professori di filosofia dell’ateneo perugino nella prima metà dell’Ottocento.

I due saggi che seguono, di Daniele Sini e di Luca Montecchi, sono incentrati sulle figure di due protagonisti dell’Umbria della Restaurazione. Nel primo, *Nicola Papini Tartagni e l'erudizione storica sul medioevo nell'Umbria della Restaurazione*, Daniele Sini tratteggia la figura di Papini, «facchino erudito» e studioso del medioevo, prendendo in esame la sua continuativa attività editoriale al fine di aggiungere una voce, per quanto particolare e originale, al coro degli intellettuali e degli uomini di cultura dell’Umbria nel quindicennio della Restaurazione. Nel secondo, *L'Opera di Vitale Rosi per il rinnovamento scolastico nell'Umbria della Restaurazione*, Luca Montecchi fornisce una ricostruzione, quanto mai più organica e approfondita, della figura di Rosi e della sua opera di modernizzazione del sistema scolastico e dei metodi didattici in anni cruciali, come quelli della Restaurazione, che videro l’Umbria chiudersi progressivamente alle contaminazioni di idee e suggestioni provenienti dall’esterno, dopo la ventata di novità impressa dalla bufera napoleonica.

A chiusura della seconda parte, il saggio di Pier Maurizio della Porta, *Feste cittadine e teatro a Perugia e ad Assisi negli anni 1815-1830*, affronta un tema non di secondaria importanza per la storiografia del periodo, quello dei luoghi, delle pratiche, e dei riti della sociabilità collettiva: la festa e il teatro.

Chiudono il volume i saggi contenuti nella parte dedicata a *Le arti tra riscoperta, copia e invenzione*, corredati da un ricco apparato iconografico.

A Stefania Petrillo con il contributo, *Arte al crocevia: fonti, occasioni e linguaggi, nell'Umbria pontificia (1815-1830)*, il compito di tracciare le coordinate e il profilo artistico del territorio umbro tra il 1815 e il 1831. Non c’è dubbio che, al di là di una produzione in molti casi minore, il territorio umbro brulichi di presenze e iniziative, confermando la sua secolare vocazione per gli artisti in transito sulla direttrice Nord-Sud, ma anche una certa vivacità progettuale che rappresenta l’eredità più feconda del quinquennio napoleonico. Sono proprio gli anni della Restaurazione a richiamare l’attenzione sulla regione anche grazie alle relazioni che artisti e collezionisti intrecciano con un ceto intellettuale molto vivace. Tra questi Frondini ad Assisi, Fontana a Spoleto, Magalotti tra Terni e Perugia, Vermiglioli e Canali a Perugia.

Alla figura di Vermiglioli e alle vicende dell’Accademia di Belle arti di Perugia è dedicato il saggio di Alessandra Migliorati, *Il futuro è adesso*.

L'Accademia di Belle arti di Perugia all'indomani della Restaurazione e il magistero sull'antico di Giovanni Battista Vermiglioli; mentre Michela Morelli, ne *L'alta Umbria tra Roma e Firenze: diaspora e ritorni*, evidenzia come l'alta Umbria, con gli artisti che operano nei due principali centri, Città di Castello e Gubbio (sebbene quest'ultimo ricadesse al tempo sotto l'amministrazione della Delegazione di Urbino), e le loro relazioni con i centri artistici più all'avanguardia, come Roma e Firenze, si rivelerà un fecondo crocevia, un'area aperta e pulsante, diviso tra conservatorismo e primi passi verso la modernità.

I saggi di Irene Panfilì, «*Conservazione era sinonimo di distruzione*». *Un progetto del 1822 per la fontana maggiore di Perugia*, e di Ilaria Fiumi Sermattei, *Opera degna «del bel secolo di Leone X» o «bellissimo aborto del secolo di ferro»? Lo Sposalizio della Vergine di Wicar per Perugia*, ripercorrono le vicende di due controverse opere. La prima, per fortuna non andata a buon fine, è relativa al progetto dello "smontaggio" della duecentesca Fontana Maggiore e la sua sostituzione con una nuova di più «moderna architettura». La seconda è incentrata sul dibattito intorno all'opera di Wicar per un altare della cattedrale perugina, commissionata dalla locale Compagnia del Santo Anello e destinata a colmare il vuoto lasciato dal dipinto di analogo soggetto di Pietro perugino, requisito nel 1797 dai francesi. La *querelle* che si apre in città sul dipinto, in un'accesa schermaglia tra favorevoli e contrari, è stata interpretata come reazione antifrancesa e antimoderna. Non estraneo al risentimento, vi era anche il coinvolgimento del pittore nelle requisizioni napoleoniche, sebbene non nello specifico caso perugino. Motivo ricorrente delle accuse a Wicar è appunto l'essere francese e l'osare mettersi a confronto con un capolavoro dell'arte italiana.

Chiude il volume il bel saggio di Mirko Santanicchia, *Francesco "riscoperto". Il Santo e la Basilica di Assisi nel contesto romantico europeo*, che ripercorre le vicende che portarono al recupero della figura storica di San Francesco e alla valorizzazione della sua basilica come eccezionale pinacoteca, tra l'altro esclusa fino al XVIII secolo dai percorsi culturali del *Grand Tour*. Il rinnovato interesse verso il Santo e la sua basilica si fondò anche su una serie di circostanze storiche e religiose, fra le quali certamente spicca il ritrovamento delle spoglie di Francesco nel 1818, che contribuiranno a fare di Assisi e della basilica non solo un più attrattivo centro di pellegrinaggio, ma anche un polo irrinunciabile del *continental tour* ottocentesco, proiettandola in una dimensione culturale di respiro internazionale.

Maria Ciotti

Rassegna bibliografica

- Maurice Aymard, Roberto Giacone (a cura di), *En souvenir de Ruggiero Romano*, Actes de la journée d'études (Maison de l'Italie-Paris, le 29 mai 2015), Ed. dell'Istituto italiano di cultura, Paris 2017, pp. 292, euro 22,00.
- Francisco Bethencourt, *Razzismi. Dalle crociate al XX secolo*, il Mulino, Bologna 2017, pp. 672, euro 49,00.
- Patrizio Bianchi, *Il cammino e le orme. Industria e politica alle origini dell'Italia contemporanea*, il Mulino, Bologna 2017, pp. 215, euro 18,00.
- Franco Biancofiore, *La "città industriale". Industria, lavoro e questione sociale a Tolentino tra fine Ottocento e prima metà del Novecento*, Quaderni del Consiglio regionale delle Marche, n. 237, 2017, s.i.p.
- Benedetta Borello, *Il posto di ciascuno. Fratelli, sorelle e fratellanze (XVI-XIX secolo)*, Viella, Roma 2016, pp. 268, euro 26,00.
- Maria Teresa Brolis, *Storie di donne nel medioevo*, prefazione di Franco Cardini, il Mulino, Bologna 2016, pp. 176, euro 18,00.
- Francesco Chiapparino, *La nascita del sistema bancario a San Marino. Monti di pietà, Cassa di Risparmio, Banca mutua popolare e istituti cattolici, 1850-1940*, Università degli studi della Repubblica di San Marino - Centro sammarinese di Studi storici, Collana sammarinese di Studi storici, n. 41, 2016, pp. 208, s.i.p.
- «Chioggia. Rivista di studi e ricerche», n. 51, 2017, pp. 232, euro 15,00.
- «Chioggia. Rivista di studi e ricerche. Quaderni», n. 10, 2017, *Paolo Quagliati musicista clodiense a Roma tra Rinascimento e Barocco*, pp. 136, s.i.p.
- Augusto Ciuffetti, *La consorterìa della possidenza. I notabili umbri tra Ottocento e Novecento*, Il Formichiere, Foligno 2017, pp. 115, euro 15,00.
- Augusto Ciuffetti, Fabrizio Trisoglio, Valerio Varini (a cura di), *Il welfare aziendale in Italia nel secondo dopoguerra. Riflessioni e testimonianze*, Egea, Milano 2017, pp. 146, s.i.p.
- Paolo Cozzo, Franco Motta (a cura di), *Regolare la politica. Norme, liturgie e rappresentazioni del potere fra tardoantico ed età contemporanea*, Viella, Roma 2016, pp. 340, euro 38,00.
- Giacomo De Iuliis, *Teramo nei catasti di età moderna*, Ricerche&Redazioni, Teramo 2017, pp. 207, euro 20,00.

- Andrea Del Col, Anne Jacobson Schutte (a cura di), *L'inquisizione romana, i giudici e gli eretici. Studi in onore di John Tedeschi*, Viella, Roma 2017, pp. 245, euro 26,00.
- Paolo Di Martino, Michelangelo Vasta (a cura di), *Ricchi per caso. La parabola dello sviluppo economico italiano*, il Mulino, Bologna 2017, pp. 320, euro 19,00.
- Emanuela Di Stefano, Catia Eliana Gentilucci (a cura di), *L'Italia centrale tra medioevo e contemporaneità. Sistemi economici e culturali a confronto*, Quaderni del Consiglio regionale delle Marche, n. 242, 2017, s.i.p.
- Antonio Eleuteri, *La zecchinetta alla turca*, Con il patrocinio della "Accademia primo dialetto Angelo e Mariano Guarnieri" di Civitanova Marche, Finis s.r.l., Montegranaro 2017, pp. 208, s.i.p.
- Giorgio Fabre, Karen Venturini (a cura di), *La Chiesa tra restaurazione e modernità (1815-2015)*, il Mulino, Bologna 2017, pp. 250, euro 20,00 (Collana del Dipartimento di storia, cultura e storia sammarinesi dell'Università degli studi della Repubblica di San Marino).
- Angela Falcetta, *Ortodossi nel Mediterraneo cattolico. Frontiere, reti, comunità nel Regno di Napoli (1700-1821)*, Viella, Roma 2016, pp. 328, euro 35,00.
- Simona Feci, Laura Schettini (a cura di), *La violenza contro le donne nella storia: contesti, linguaggi, politiche del diritto (secoli XV-XXI)*, Viella, Roma 2017, pp. 288, euro 27,00.
- Caterina Fiorani (a cura di), «*Le virtù più che virili*». *Le lettere familiari di Beatrice Caetani Cesi (1557-1608)*, Viella, Roma 2017, pp. 120, euro 25,00.
- Paolo Fragiaco, *Una fabbrica sul mare. Monfalcone, il cantiere e il villaggio di Ponzano. Storie di navi, di lavoro, di vita sociale*, Edizioni del Consorzio culturale del Monfalconese, Ronchi dei Legionari 2016, pp. 128 con ill., s.i.p. Allegato al volume, dvd dal titolo "Dal mare alle navi alle case. Panzano «città giardino» del cantiere di Monfalcone".
- Chiara Frugoni, *Vivere nel medioevo. Donne, uomini e soprattutto bambini*, il Mulino, Bologna 2017, pp. 317, euro 40,00.
- «I Georgofili. Atti della Accademia dei Georgofili», serie VIII, vol. 12, 191, tomo II, 2017, pp. 582, s.i.p.
- I Georgofili, «Quaderni», n. I, 2017, *Le inchieste agrarie in età liberale*, pp. 190, euro 10,00.
- Giovanna Giubbini (a cura di), *Stuprum vel molestia. La violenza sulle donne nei documenti giudiziari dei secoli XVI-XIX*, Archivio di Stato-Affinità elettive, Ancona 2014, pp. 139, s.i.p.
- Luca Gorgolini (a cura di), *Le migrazioni forzate nella storia d'Italia del XX secolo*, il Mulino, Bologna 2017, pp. 250, euro 21,00 (Collana del Dipartimento di storia, cultura e storia sammarinesi dell'Università degli studi della Repubblica di San Marino).
- Mark Greengrass, *La cristianità in frantumi. Europa 1517-1648*, Laterza, Bari-Roma 2017, pp. XV-819, euro 38,00.
- «Lares», nn. 1, 2, 3, 2017, euro 18,00 cad., s.i.p.
- Stefano Levati, *Storia del tabacco nell'Italia moderna. Secoli XVII-XIX*, Viella, Roma 2017, pp. 276, euro 29,00.

- «Marca/Marche. Rivista di storia regionale», n. 9, 2017, pp. 272, euro 18,00. La sezione monografica del fascicolo, a cura di Francesco Pirani, è dedicata al tema: “Fonti e rappresentazioni del medioevo”.
- Maria Serena Mazzi, *Donne in fuga. Vite ribelli nel medioevo*, il Mulino, Bologna 2017, pp. 180, euro 14,00.
- Marco Moroni, *Propaganda fide, i Collegi illirici e l'Albania*, in Ardian Ndreca (a cura di), *L'Albania nell'Archivio di Propaganda Fide*, Urbaniana University Press, Roma 2017, pp. 165-194.
- Marco Moroni, *Trgovci iz gradova pokrajine Marche aktivni u Dubrovniku u 16. stoljecu*, in «Anali», LV, 1, Dubrovnik 2017, pp. 171-188.
- Raoul Paciaroni, *I mortaretti del Comune di Sanseverino*, in «Studia picena», LXXXII, 2017, pp. 113-166.
- Raoul Paciaroni, *La medaglia per la visita di Papa Giovanni Paolo II a Sanseverino*, Hexagon Edizioni, Sanseverino Marche 2017, pp. 16, s.i.p.
- Raoul Paciaroni, *Un itinerario scomparso: la strada di S. Eustachio*, Hexagon Edizioni, Sanseverino Marche 2017, pp. 68, s.i.p.
- Raoul e Lorenzo Paciaroni, *Memorie sismiche sanseverinati*, Seconda edizione riveduta e ampliata, Hexagon Edizioni, San Severino Marche 2017, pp. 304, euro 15,00.
- Caterina Paparello (a cura di), *Documenti e proposte per la valorizzazione del patrimonio museale*, Il Formichiere, Foligno 2016, pp. 208, euro 15,00.
- «Quaderni della Bassa Modenese», n. 72, 2017, pp. 112, euro 10,00.
- Volker Reinhardt, *Lutero l'eretico. La Riforma protestante vista da Roma*, Marsilio, Venezia 2017, pp. 319, euro 28,00.
- Reti culturali, *Ancona e mare. Aspetti di un lungo e intenso rapporto*, Ancona, Quaderni del Consiglio regionale delle Marche, n. 228, 2017, s.i.p.
- «Rivista di agricoltura. Semestrale dell'Accademia dei Georgofili», n. 1, 2017, pp. 178, euro 15,00.
- Maria Catia Sampaolesi, Paolo Coppari, Antonella Chiusaroli e Paola Scorcella (a cura di), *Un mare di storia. Materiali e strumenti per una geostoria dell'Adriatico*, Affinità elettive, Ancona 2017, pp. 280, euro 14,00.
- Donatella Strangio, *Globalizzazione, disuguaglianze, migrazioni. Introduzione alla storia economica contemporanea*, Carocci, Roma 2017, pp. 213, euro 21,00.
- «Studi maceratesi», n. 51, 2017, pp. 414, s.i.p. Atti del 51° convegno del Centro studi storici maceratesi, Abbazia di Fiastra (Tolentino), 28-29 novembre 2015, dal titolo “Il Maceratese nella Grande guerra tra storia e memoria”.
- Mafalda Toniazzi, *I Da Camerino: una famiglia ebraica italiana fra Trecento e Cinquecento*, Edizioni Palumbi, Teramo 2015, euro 15,00.
- August Sartorius Von Walterhausen, *L'Agricoltura siciliana e le sue trasformazioni dal 1780 al 1912. Inchiesta socio-politica ed economica*, traduzione e cura di Giuseppe Lo Giudice, G. Maimone ed., Catania 2017, pp. 390, euro 28,00.

Summaries

Gianpiero Fumi, *This is not an ordinary food. Theoretical discussions on the industrialisation of milk in Italy in the 19th and 20th century*

This essay deals with the development of the fresh milk supply chain in Italy during the 20th century. At the beginning of the century, milk was generally considered a risky and unhealthy beverage for the urban population. Then, it has been acknowledged to be a good form of nutrition for everyone thanks to a combination of medical, technological, industrial, and social factors, at both national and international level. Moreover, milk has benefited from corporate strategies and public policies – whose aim was to produce and sell safer and more diversified products –, and from the significant improvements in cattle breeding. This led to a process of convergence in milk consumption between the Italian regions, and between Italy and other European countries.

Rita D’Errico, *From the Roman Pecorino to the Roman Cacio. The birth and the evolution of a protected designation of origin (PDO) product*

Even though its name evokes the Roman countryside in which it originated, the Roman *Pecorino* is now mainly produced in Sardinia. The Lazio region only contributes a small percentage to the country’s overall production, so much so that it risks disappearing from the market.

This is the result of a process which began between the end of the 19th and the beginning of the 20th century. At that time, entrepreneurial skills, new end markets, a growing foreign demand and, last but not least, the expansion of the Roman *Pecorino* production area outside the Lazio region were all vital factors to the success of this product in foreign markets.

By tracing the history of the Roman *Pecorino* industry, this article describes the most crucial phases in the evolution of this protected designation of origin product, an evolution which went hand in hand with the transformations of the Roman *Pecorino* production area.

Renato Ghezzi, *The Tuscan Pecorino: From the 19th century until today*

In the 1800s, breeding sheep was essentially tied to the manufacturing of wool. The production of *Pecorino* cheeses was directed toward one’s own consumption or to the local markets, and almost all of the cheesemaking was originally homemade or came from

transhumance producers. This productive system underwent a financial crisis due to the agrarian reform. By the end of the 1950s the dairy industry of Tuscany was borderline. The recovery started in the second half of the 1960s, when the breeding systems were oriented towards the production of milk. In 1987, Tuscan *Pecorino* was a recognized PDO product. The consortium for the protection of the denomination of origin, watching over the production technique, contributed to reduce the specifications and to the creation of a consistent product.

Andrea Locatelli and Ilaria Suffia, *The trademark in the Italian dairy sector in the 20th century: What was the most effective strategy?*

Over the last years, business historians have devoted their attention to studying brands and trademarks. Trademarks, in particular, are used to identify the firm's market and consumer strategies in the long term. This paper shall offer a preliminary analysis of the trademarks registered by the most important Italian dairy companies in the 20th century, namely Galbani, Invernizzi, and Locatelli. It shows that the trademarking activity was related to the changes in the demand and in the market. The number of trademark registrations has increased in periods of economic growth but trademarks have also been used as a protection strategy against both negative shocks and increasing competition. Moreover, the present paper shall demonstrate that all trademark firms provide intangible values to consumers.

Paolo Tedeschi, *Notes on wine economics and wine history: Viticulture and wine production in the Italian terroirs (from the 18th to the 20th century)*

Studies on wine economics and wine history shall shed light on the multiple reasons for the evolution of the Italian "terroir", from the eighteenth century to the CAP. Among them, we find: the reduction of the size of vineyards and the choice of producing a specialised crop; the use of technological tools for winemaking to improve wine quality and to face the increasing competition from globalised markets; the increasing number of producers with organizational and financial structures worthy of a large company; the presence of public institutions helping producers to renew their cellars thanks to recent progress in the field of ampelography in agriculture and thanks to subsidised loans; the arrival of entrepreneurs having enough liquidity to be able to diversify and find new customers.

Dario Dell'Osa, *Viticulture and wine production in the Abruzzo region in the 20th century*

Even though the modernization of the wine production industry in the Abruzzo region had begun in the 19th century, it was only in the 20th century that the sector evolved to its current structure.

After experiencing a decrease in wine production in the first half of the 20th century, since the 1950s the sector has started to show signs of recovery, making the revamp of the local wine industry possible. In the following years, the region's viniculture and viticulture industry has seized the opportunities offered by both institutions and regulations and has become the leading industry of the region's agricultural sector.

This essay aims to trace the economic history of wine production industry in the Abruzzo region in the 20th century, focusing on the factors which have strongly influenced its trend, on the areas which were contributing the most to the value of grape and wine exports, and finally on the importance of cooperation for the development of the sector.

Luciano Maffi, *Terroir and economic development. Viticulture and wine production in the Basso Piemonte and in the Oltrepò Pavese (from the 19th to the 20th century)*

The present paper analyses the changes occurred in the viniculture and viticulture industry in the 19th and 20th centuries in the *Basso Piemonte* (i.e., the Southern part of Piedmont) and the *Oltrepò Pavese* (in Lombardy).

We focused both on the key factors for the above-mentioned transformations and on the strategies adopted by the workers in the sector to deal with the problems caused by this socio-economic evolution and, more generally, by the environment.

This evolution is characterised by both permanent and changing features which led to a long-term improvement in terms of production techniques, knowledge of the *terroir*, quality and distinguishing characteristics of wines, as well as communication strategies. We will examine the above-mentioned areas by analysing their growth dynamics, including periods of crisis, within the wider Italian context.

Luca Mocarelli and Manuel Vaquero Piñeiro, *Wine entrepreneurs in Central Italy: From sharecropping to global markets*

This paper analyses the development of modern winemaking in Tuscany as well as in the Umbria and the Marche regions. In the wine industry, the sharecropping contract did not hamper the modernization of the sector. At the end of the nineteenth century, thanks to the birth of the “Tuscan wine”, the success of the “Chianti” began and the first wineries were then established for international trade. In this context, the importance that exports played in the wine sector at that time contributed to the debate about whether to define and promote the so-called “designation of origin” or not. In the 1930s, the first regulations have been established to define the wine areas of Chianti and Orvieto. After Second World War, the trajectory of Chianti testified the problems behind the notion of “designation of origin”. A major breakthrough in the wine industry was achieved in the 1980s and Montalcino, Montefalco, and Jesi became the symbols of this renewal. With the end of sharecropping, valuable wine-growing land has offered many companies the chance to become successful wineries. This evolution has been accompanied by the transformation of the regions of Central Italy into privileged destinations for rural tourism.

Ezio Ritrovato, *The Apulian wine industry revamp over the past fifty years: The rosé wines*

In the last decades, the improved quality of rosé wines has contributed to the increasing international success of the Apulian winemaking industry. Thanks to the processing of the main native vines through the so-called *en rosé* production process, Apulia has established total supremacy in terms of both quantity and variety over the Italian rosé-wine market.

Even though they started to hit the market in the Seventies, the international success of the new Apulian D.O.C. wines depends largely on the recovery of three local red-

grape vines: *Nero di Troia*, *Primitivo*, and *Negroamaro*. After producing large quantities of second-rate wines for a number of years, Apulia, also thanks to its rosé wines, has understood the importance of its connotations for modern winemaking processes.

Stefano Magagnoli, *Typicality, memory, tradition. The role of emotions on production*

This paper discusses the role that immaterial factors, such as emotions, play when selling and buying local products. The analysis focuses on the demand for these products and on how memory and “tradition” may affect the behaviour of consumers. The present paper tries to show whether the notion of “typicality” (actual or presumed) plays an important role in influencing the behaviour of consumers or not, due to the fact that consumers do not behave “rationally” and are mainly influenced by symbolic and emotional factors.

These elements (tradition, memory, nostalgia for the past, etc.) shall prevail over “rational” factors, such as quality and price.

Luca Andreoni, *Inquisitorial control and Jews' books: Ancona during the first half on the 18th century*

This essay intends to analyse the characteristics and the forms of the central and peripheral inquisitorial authority over the books of the Jews living in Ancona (in the Marche region), with a special focus on the searches carried out in 1728 and 1753.

By taking the inquisitorial authority's perspective, the present paper shows that the relationship between regulatory bodies and Jews has profoundly changed over the years.

In the 18th century, while the activity of the inquisitorial bodies was becoming more intense, the Catholic Church was trying to overcome some obstacles which could in fact undermine its authority. However, this was not reducing the political, religious, and cultural strength of the censorial actions on Jews' texts and, consequently, on the beliefs and ideas that these “objects” were communicating.

Books preserved their symbolic and evocative power, in line with the role they played in the ghetto. Here, despite the censorship and the resulting limitations, lively debates about books still took place, as the available documents seem to confirm. This also attracted the attention of the Church of Rome, with the resulting inquiries and requisitions.

Stefania Ecchia, *A model for the development of the Sublime Porta. Salt monopoly and fishing taxes under the Ottoman Public Debt Administration (1881-1914)*

This article examines how, in the aftermath of the Ottoman Empire's bankruptcy, the Ottoman Public Debt Administration (OPDA), a representative institution of Ottoman bondholders, maintained the salt monopoly and imposed fishing taxes. These were two of the most important sources of revenue entrusted to the OPDA in order to repay public debt.

This study shows a different mode of operation of the OPDA from the one normally offered by the dominant historiography, according to which the OPDA would have functioned as an instrument of the European imperialism aimed at exploiting the most important Ottoman resources.

The paper in fact illustrates how the OPDA introduced in the salt industry and the fishing sector a series of innovations which boosted productivity, such as the implementa-

tion of new technologies and the adoption of more efficient methods of fiscal and financial administration. Therefore, the OPDA established itself as a model of innovation for the Ottoman government.

Moreover, the OPDA, by using part of the above-mentioned revenue as a guarantee for further European loans, created a safer and more profitable environment for the flow of funds to the Ottoman Empire, thus providing the necessary means to implement the reforms required for a lasting recovery of its economy.

LARES

QUADRIMESTRALE DI STUDI DEMOETNOANTROPOLOGICI

Rivista fondata nel 1912

diretta da L. Loria (1912), F. Novati (1913-15), P. Toschi (1930-43; 1949-74),
G.B. Bronzini (1975-2001), Vera Di Natale (2002) e ora da

Pietro Clemente

Redazione: Pietro Clemente (*direttore*),
Fabio Dei (*vice direttore*), Caterina Di Pasquale
(*coordinamento redazionale*),
Elena Bachiddu, Paolo De Simonis,
Antonio Fanelli, Maria Federico,



Mariano Fresta, Martina Giuffrè, Maria Elena
Giusti, Costanza Lanzara, Luigigiovanni Quarta,
Emanuela Rossi, Lorenzo Urbano
Dip. di Storia, Archeologia, Geografia, Arte
e Spettacolo, Univ. degli Studi di Firenze

ANNO LXXXIII N. 2 ~ MAGGIO-AGOSTO 2017

Miscellanea

MARIANO PAVANELLO, *Debito e Credito: obbligazioni antiche e moderne*

DAVIDE SPARTI, *Naturalmente costruita. L'ontologia sociale di John Searle*

CRISTIANO TALLÈ, *L'anatomia del paesaggio fuor di metafora. L'uso dei termini anatomici
negli enunciati locativi in Ombeayüts (Oaxaca, Messico)*

MANUELA TASSAN, *Metamorfosi dei corpi e 'corpo aperto': umani e non-umani
nella cosmologia di un quilombo amazzonico*

MATTEO ARIA, *«Domattina Tahiti sarà un paese immaginario».*
Gino Nibbi e il mito delle isole della felicità

AMEDEO BENEDETTI, *Graziadio Isaia Ascoli e una occasione mancata
di studio dei nomi geografici*

SARA SEVERINI, *Candidum Linteum Tenemus. L'esposizione del lenzuolo
nelle riscritture artistiche di Karen Blixen, Maria Lai e Clelia Marchi*

Gli Autori

ABBONAMENTO ANNUALE - ANNUAL SUBSCRIPTION

2017: ISTITUZIONI - INSTITUTIONS

La quota per le istituzioni è comprensiva dell'accesso on-line alla rivista. Indirizzo IP e richieste di informazioni
sulla procedura di attivazione dovranno essere inoltrati a periodici@olschki.it

*Subscription rates for institutions include on-line access to the journal. The IP address and requests for information
on the activation procedures should be sent to periodici@olschki.it*

Italia: € 153,00 • Foreign € 194,00 (solo on-line - on-line only: € 138,00)

PRIVATI - INDIVIDUALS

Italia: € 110,00 • Foreign € 153,00 (solo on-line - on-line only: € 99,00)

CASA EDITRICE

Casella postale 66 • 50123 Firenze
periodici@olschki.it • pressoffice@olschki.it



LEO S. OLSCHKI

P.O. Box 66 • 50123 Firenze Italy
orders@olschki.it • www.olschki.it

Tel. (+39) 055.65.30.684

Fax (+39) 055.65.30.214

LA RES

QUADRIMESTRALE DI STUDI DEMOETNOANTROPOLOGICI

Rivista fondata nel 1912

diretta da L. Loria (1912), F. Novati (1913-15), P. Toschi (1930-43; 1949-74),
G.B. Bronzini (1975-2001), Vera Di Natale (2002) e ora da

Pietro Clemente

Redazione: Pietro Clemente (*direttore*),
Fabio Dei (*vice direttore*), Caterina Di Pasquale
(*coordinamento redazionale*),
Elena Bachiddu, Paolo De Simonis,
Antonio Fanelli, Maria Federico,



Mariano Fresta, Martina Giuffrè, Maria Elena
Giusti, Costanza Lanzara, Luigigiovanni Quarta,
Emanuela Rossi, Lorenzo Urbano
Dip. di Storia, Archeologia, Geografia, Arte
e Spettacolo, Univ. degli Studi di Firenze

ANNO LXXXIII N. 3 ~ SETTEMBRE-DICEMBRE 2017

Numero monografico

(a cura di LUIGIGIOVANNI QUARTA e LORENZO URBANO)

LUIGIGIOVANNI QUARTA – LORENZO URBANO,

Introduzione. Percorsi invisibili. Coordinate disciplinari per una mappa che non c'è

GIOVANNI CORDOVA, *Da Gramsci alla Tunisia post-rivoluzionaria:
alcune prospettive per lo studio del potere e della subalternità*

LORENZO D'ORSI, *Insularità. Esperienze dal campo in Turchia*

LUISA LO DUCA, *Negoziare il quotidiano. Tempi, spazi e pratiche della condivisione domestica*

MAURIZIO GASPERETTI, *Giochi di ruolo dal vivo, un po' per studio, un po' per gioco*

LUCIANO CAPITANI, *Il desiderio dimenticato. Per un'antropologia oscena del porno e dell'eros*

IVAN SEVERI, *Frontiere dell'antropologia in Italia. Riflessioni dal campo
e prospettive professionali*

EUGENIO ZITO, *Un antropologo in ospedale. Etnografia in un'istituzione
biomedica universitaria, tra intersezione disciplinari e contaminazioni metodologiche*

PIETRO CLEMENTE, *Postfazione.*

Segnali da una deriva o coordinate di una nuova mappa?

Gli Autori

ABBONAMENTO ANNUALE - ANNUAL SUBSCRIPTION

2017: ISTITUZIONI - INSTITUTIONS

La quota per le istituzioni è comprensiva dell'accesso on-line alla rivista. Indirizzo IP e richieste di informazioni
sulla procedura di attivazione dovranno essere inoltrati a periodici@olschki.it

*Subscription rates for institutions include on-line access to the journal. The IP address and requests for information
on the activation procedure should be sent to periodici@olschki.it*

Italia: € 153,00 • Foreign € 194,00 (solo on-line - on-line only: € 138,00)

PRIVATI - INDIVIDUALS

Italia: € 110,00 • Foreign € 153,00 (solo on-line - on-line only: € 99,00)

CASA EDITRICE

Casella postale 66 • 50123 Firenze
periodici@olschki.it • pressoffice@olschki.it



LEO S. OLSCHKI

P.O. Box 66 • 50123 Firenze Italy
orders@olschki.it • www.olschki.it

Tel. (+39) 055.65.30.684

Fax (+39) 055.65.30.214

Indice n. 75, settembre-dicembre 2017

Fascismo e affarismo

Fascismo e affarismo: un'introduzione, di *Paolo Giovannini e Marco Palla*

Saggi

Costanzo Ciano, la discrezione del potere: affari e politica negli anni del Regime, di *Matteo Mazzoni*

Rivoluzione e gran capitale. Il caso di Roberto Farinacci, di *Matteo Di Figlia*

La crisi dell'«anno santo». Fascismo, affarismo e corruzione nelle Marche settentrionali, di *Paolo Giovannini*

Ricerche

Brutte, lascive, frivole, snaturate: le femministe nella stampa satirica italiana tra Otto e Novecento, di *Valerio Zandonà*

La violenza sulla linea Gustav: un caso di studio, di *Ilaria Del Biondo*

“Un dialogo diretto tra paesi produttori di petrolio e paesi consumatori”: Italia e Libia (1956-1975), di *Ilaria Tremolada*

Rassegna bibliografica

Nemici di chi? Convivenze e scontri sul “confine orientale”. Riflessioni su alcune recenti pubblicazioni, di *Tommaso Chiarandini*

Schede

A cura di *Carmen Coda, Nicola Cucchi, Jacopo Francesco Falà, Matteo Petracci e Luigi Giorgi*

Storia e problemi
contemporanei

Storia e problemi contemporanei è una pubblicazione dell'Istituto regionale per la storia del movimento di liberazione nelle Marche (Istituto Storia Marche).

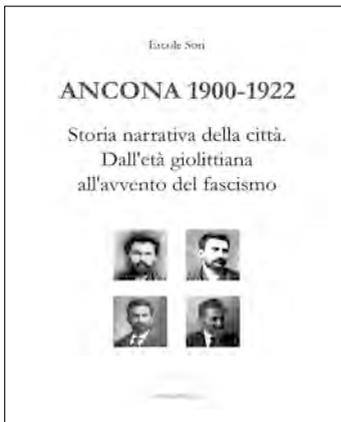
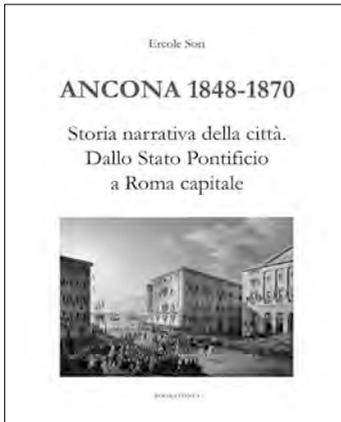
Redazione: via Villafranca 1, 60122 Ancona, tel. 071/2071205, fax 071/202271. Corrispondenza e scambi vanno inviati alla Redazione: e-mail: papini@storiamarche900.it; www.storiamarche900.it

Amministrazione e abbonamenti: FrancoAngeli srl, viale Monza 106, 20127 Milano.

Tel. 02/2837141, fax 02/26141958, e-mail: riviste@francoangeli.it; www.francoangeli.it



Ancona 1848-1940
Storia narrativa della città
Quattro volumi
di Ercole Sori



Quattro e-book sulla storia della città in una prospettiva “totale” e “narrativa”. Cento anni di economia, società, politica, urbanistica e cultura; ma anche amministrazione, istruzione, sanità, assistenza, servizi urbani, associazionismo, sport, declino della nobiltà e comunità ebraica. Bookstones Edizioni 2017.

STUDI STORICI SAMMARINESI

collana fondata da Sergio Anselmi e diretta da Ercole Sori

1. Sergio Anselmi (a cura di), *Il territorio e la gente della Repubblica di San Marino. Secoli XIV-XIX*, 1993, pp. 282, €15,49.
2. S. Anselmi, G. Di Méo, V. Fumagalli, L. Gambi, R. Kottje, L. Mallart i Casamajor, Ch. V. Phythian-Adams, R. Zangheri, *Alle origini dei territori locali*, 1993, pp. 88, €7,75.
3. B. Andreolli, P. Bonacini, V. Fumagalli, M. Montanari, *Territori pubblici rurali nell'Italia del medioevo*, 1993, pp. 50, €6,20.
4. Pierpaolo Bonacini e Gianluca Bottazzi, *Il territorio sammarinese tra età romana e primo medioevo. Ricerche di topografia e storia*, 1994, pp. 156, €12,91.
5. Marco Moroni, *L'economia di un "luogo di mezzo". San Marino dal basso Medioevo all'Ottocento*, 1994, pp. 188, €13,94.
6. Paola Magnarelli, *Nella rete repubblicana. Aspetti dell'Ottocento nella Repubblica di San Marino*, 1994, pp. 198, €15,49.
7. Donatella Fioretti, *Dalla "democrazia" alla "aristocrazia elettiva". Il ceto dirigente a San Marino nei secoli XVII e XVIII*, 1994, pp. 222, €15,49.
8. Luigi Rossi, *Dinamiche patrimoniali e stratificazione sociale nei catasti sammarinesi: secoli XVII-XVIII*, 1994, pp. 192, €15,49.
9. Carlo Verducci, *Popolazione ed emergenze economico-sanitarie a San Marino tra Medioevo e Ottocento*, 1995, pp. 170, €15,49.
10. Girolamo Allegretti e Augusta Palombarini, *Possidenza oltre confine: ricchezza, carità, devianza a San Marino in età moderna*, 1995, pp. 118, €12,91.
- 1-10. Ada Antonietti (a cura di), *Antroponimi e toponimi nei Quaderni 1-10 del Centro Studi Storici Sammarinesi. Indice dei nomi*, 1995, pp. 113, €7,75.
11. Ivo Biagianti, *La terra e gli uomini a San Marino. Agricoltura e rapporti di produzione dal medioevo al Novecento*, 1995, pp. 242, €15,49.
12. Francesco Casadei, Marco Pelliconi, Laura Rossi, Patrizia Sabbatucci Severini, *Sindacato, politica, economia a San Marino in età contemporanea*, 1995, pp. 243, €15,49.
13. Ivo Biagianti, Gennaro Carotenuto, Francesco Vittorio Lombardi, Marco Moroni, Augusta Palombarini, *Momenti e temi di storia sammarinese*, 1996, pp. 174, €15,49.
14. Alberto Grohmann (a cura di), *Le fonti censuarie e catastali tra tarda romanità e basso medioevo: Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Marche, San Marino*, 1996, pp. 312, €17,56.

15. Augusta Palombarini, *Marginalità e devianza femminile nelle fonti criminali sammarinesi, secoli XVIII-XIX*, 1997, pp. 158, €12,91.
16. Marco Moroni, *Tra Romagna e Marche. Le campagne feretrano-romagnole in età moderna*, 1997, pp. 198, €15,49.
17. Leandro Maiani, *L'istruzione popolare nella Repubblica di San Marino*, 1998, pp. 96, €10,33.
18. Tiziana Bernardi, Cristina Biancone, Luigi Rossi, Carlo Verducci, *Quattro studi sulla storia della Repubblica di San Marino e di Rimini, secoli XVIII-XIX*, 1998, pp. 168, €12,91.
19. Olimpia Gobbi, *Risorse e governo dell'ambiente a San Marino fra XV e XIX secolo*, 1999, pp. 184, €15,49.
20. Emanuela Di Stefano, *Commerci, prestito e manifatture a San Marino nel Quattrocento*, 1999, pp. 120, €12,91.
21. Alberto Grohmann, Giacomina Nenci, Mario Sbriccoli, Ercole Sori, *Uno Stato e la sua storia nei volumi 1-20 (1993-1999) del Centro Sammarinese di Studi Storici*, 2000, pp. 120, €10,33.
22. Francesco Pirani, Marco Moroni, Luigi Rossi, Tiziana Bernardi, *Tra San Marino e Rimini, secoli XIII-XX*, 2001, pp. 184, €15,49.
23. Laura Rossi, *Il movimento sindacale a San Marino (1900-1960)*, 2003, pp. 192, €15,50.
24. Carlo Verducci, *Clima e meteorologia nel Settecento. Dagli scritti di Giano Planco (Giovanni Bianchi, Rimini, 1693-1775)*, 2005, pp. 176, €16,00.
25. Marco Moroni (a cura di), *Papa Clemente XIV e la terminazione dei confini sammarinesi nella seconda metà del Settecento: istituzioni, territorio e paesaggio*, 2006, pp. 212, €16,00.
26. Paolo C. Pissavino, *Le ragioni della Repubblica. La "Città felice" di Lodovico Zuccolo*, 2007, pp. 336, €20,00.
27. Maurizio Ridolfi e Stefano Pivato (a cura di), *I colori della politica. Passioni, emozioni e rappresentazioni nell'età contemporanea*, 2008, pp. 254, €35,00.
28. Michaël Gasperoni, *Popolazione, famiglie e parentela nella Repubblica di San Marino in epoca moderna*, 2009, pp. 240, €35,00.
29. Davide Bagnaresi, *Miti e stereotipi: l'immagine di San Marino nelle guide turistiche dall'Ottocento a oggi*, 2009, pp. 264, €18,00.
30. Maria Ciotti e Andrea Trubbiani, *Istituzioni economiche e sociali a San Marino in età moderna*, 2010, pp. 296, €20,00.
31. Patrizia Battilani e Stefano Pivato (a cura di), *Il turismo nei piccoli borghi fra cultura e ri-definizione dell'identità urbana: il caso di San Marino*, 2010, pp. 204, €20,00.

32. Sante Cruciani, *Passioni politiche in tempo di guerra fredda. La Repubblica di San Marino e l'Italia repubblicana tra storia nazionale e relazioni internazionali (1945-1957)*, 2010, pp. 336, €30,00.
33. Matteo Troilo, *Il turismo a San Marino. Un contributo essenziale all'economia della Repubblica*, 2011, pp. 248, €25,00.
34. Luca Andreoni, *I conti del camerlengo. Finanza ed economia a San Marino fra Sette e Ottocento*, 2012, pp. 276 + Appendice in cd-rom, €35,00.
- 1-34. Maria Chiara Monaldi (a cura di), *Indice dei quaderni 1-34*, 2013, pp. 256, €25,00.
35. Maurizio Ridolfi (a cura di), *Il Risorgimento. Mito e storiografia tra Italia e San Marino. A 150 anni dall'unificazione italiana*, 2013, pp. 232, €25,00.
36. Gilda Nicolai, *Il tesoro della Repubblica. Archivi e fonti per la storia del credito sammarinese (secc. XIX-XX)*, 2014, pp. 200, €25,00.
37. Augusto Ciuffetti, *L'assistenza come sistema. Dal controllo sociale agli apparati previdenziali: San Marino tra età moderna e contemporanea*, 2014, pp. 216, €25,00.
38. Gregorio Sorgonà, *Ezio Balducci e il fascismo sammarinese (1922-1944)*, 2014, pp. 330, €30,00.
39. Augusto Ciuffetti, *La concordia fra i cittadini. La Società Unione e Mutuo soccorso di San Marino tra Otto e Novecento*, 2014, pp. 204, €25,00.
40. Girolamo Allegretti, Ivo Biagianti, Michele Conti (a cura), *Il Cinquecento Sammarinese*, 2015, pp. 183, €25,00.
41. Francesco Chiapparino, *La nascita del sistema bancario a San Marino. Monti di pietà, Cassa di Risparmio, Banca mutua popolare e istituti cattolici, 1850-1940*, 2016, pp. 208, €25,00.

Per informazioni rivolgersi alla Segreteria del

CENTRO SAMMARINESE DI STUDI STORICI – DIPARTIMENTO DI STUDI STORICI

Antico Monastero di Santa Chiara – contrada Omerelli, 20

47890 Repubblica di San Marino RSM

tel. 0549.882513 – fax 0549.885445

e-mail: csss@unirms.sm - web: www.unirms.sm/dss



m eum

Journal of Constitutional History

Giornale di Storia Costituzionale

34

*Sovereignty and Constitution: historical issues
and contemporary perspectives*

*Sovranità e Costituzione: nodi storici e prospettive
contemporanee*

John W. F. Allison
Bodie Alexander Ashton
Ronald Car
Giacomo Demarchi
Ida Ferrero
Luigi Lacchè

Ulrike Müßig
Luigi Nuzzo
Lord Robert Reed
Andreas Timmermann
Roberto Valle
Matteo Zamboni

2nd semester 2017

Il semestre 2017

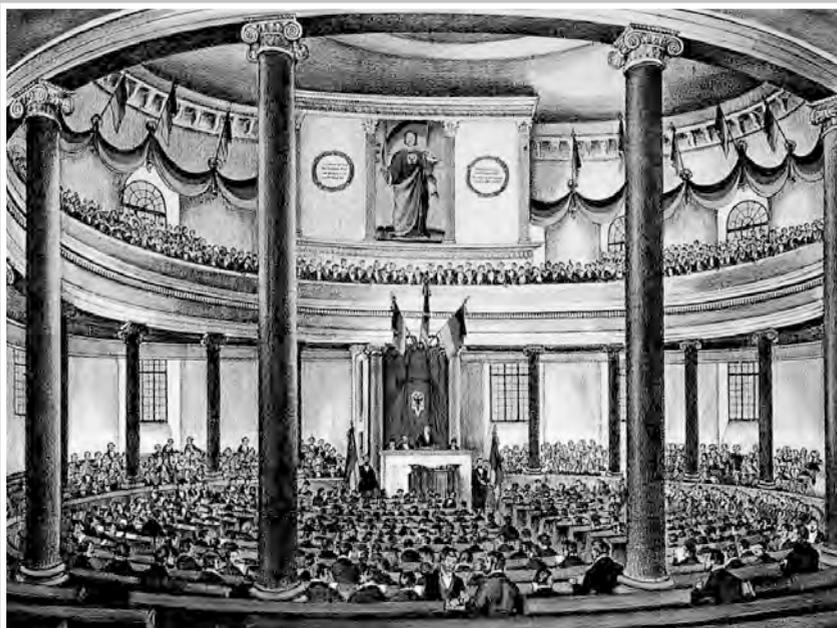
Michael Stolleis

Introduzione alla storia del diritto pubblico in Germania (XVI-XXI sec.)



eum

biblioteca Giornale di Storia costituzionale



*Finito di stampare
nel mese di marzo 2018
dalla Tipografia S. Giuseppe srl
Pollenza (MC)*

