

# OS. Opificio della Storia

Anno 2022 | Numero 3    ISSN 2724-3192

Associazione di studi storici

**RESpro**

rete di storici per i paesaggi della produzione



# OS.

## Opificio della Storia

**OS. Opificio della Storia** è un laboratorio di idee e di ricerche attraverso il quale si intende promuovere la centralità degli studi storici nelle pratiche di conoscenza, di trasmissione e di valorizzazione dei paesaggi della produzione.

La rivista è espressione dell'**Associazione nazionale RESpro - Rete di storici per i paesaggi della produzione** ed è impegnata a dar voce a tutti gli studiosi interessati a difendere e a sostenere la cultura storica del lavoro e dei luoghi della produzione in tutte le loro declinazioni, economica e sociale, moderna e contemporanea, dell'architettura e dell'arte, in una prospettiva interdisciplinare costantemente aperta al mondo della conservazione, dell'archeologia, della geografia e della comunicazione.

OS accoglie studi storici e ricerche applicate sui sistemi produttivi, dagli ambienti silvo-pastorali all'agricoltura e all'industria, e sui paesaggi rurali e urbani, colti nella loro dimensione materiale e immateriale e nelle loro diverse articolazioni economiche, politiche, sociali, artistiche e territoriali.

**OS. Opificio della Storia** è una rivista scientifica pubblicata in Open Access sulla piattaforma SHARE Riviste nell'ambito della Convenzione Universities Share, con il patrocinio del Dipartimento di Architettura e Disegno Industriale dell'Università della Campania Luigi Vanvitelli.

Tutti i testi pubblicati in **OS. Opificio della Storia** sono valutati secondo le modalità del "doppio cieco" (double blind peer review), da non meno di due lettori individuati nell'ambito di un'ampia cerchia internazionale di specialisti.

<https://resproretedistorici.com>

<http://www.serena.unina.it>

# OS.

## Opificio della Storia

### **Comitato di direzione**

Francesca Castanò  
Roberto Parisi  
Manuel Vaquero Piñeiro  
Renato Sansa

### **Direttore responsabile**

Rossella Del Prete

### **Coordinamento redazione**

Maddalena Chimisso

### **Redazione**

Valeria Bacci  
Roberta Biasillo  
Tania Cerquiglini  
Barbara Galli  
Dario Marfella  
Omar Mazzotti  
Rossella Monaco  
Zied Msellem  
Ana Elisa Pérez Saborido  
Mariasosaria Rescigno  
Roberto Rossi  
Giacomo Zanibelli

**Progetto grafico:** Roberta Angari

### **Comitato scientifico**

Salvatore Adorno\_ *Università di Catania*  
Patrizia Battilani\_ *Università di Bologna*  
Cristina Benlloch\_ *Universitat de Valencia*  
Alessandra Bulgarelli\_ *Università degli Studi di Napoli "Federico II"*  
Francesca Castanò\_ *Università degli studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*  
Aldo Castellano\_ *Politecnico di Milano*  
Francesco M. Cardarelli\_ *Istituto di Studi sul Mediterraneo - CNR*  
Antonio Chamorro\_ *Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales Ecuador*  
Yi Chen\_ *Tongji University*  
Maddalena Chimisso\_ *Università degli Studi del Molise*  
Antonio Ciaschi\_ *Università "Giustino Fortunato" di Benevento*  
Daniela Ciccolella\_ *Istituto di Studi sul Mediterraneo - CNR*  
Inmaculada Aguilar Civera\_ *Universitat de Valencia*  
Augusto Ciuffetti\_ *Università Politecnica delle Marche*  
Juan Miguel Muñoz Corbalán\_ *Universitat de Barcelona*  
Rossella Del Prete\_ *Università degli Studi del Sannio*  
Mauro Fornasiero\_ *University of Plymouth*  
Barbara Galli\_ *Politecnico di Milano*  
Anna Giannetti\_ *Università degli studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*  
Paolo Giordano\_ *Università degli studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*  
Alberto Guenzi\_ *Università degli studi di Parma*  
Luigi Lorenzetti\_ *Università della Svizzera Italiana*  
Elena Manzo\_ *Università degli studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*  
Omar Mazzotti\_ *Università di Bologna*  
Luca Mocrelli\_ *Università degli Studi Milano-Bicocca*  
Zied Msellem\_ *Université de Tunis*  
Aleksander Paniek\_ *University of Primorska, Koper*  
Roberto Parisi\_ *Università degli Studi del Molise*  
Roberto Rossi\_ *Università degli Studi di Salerno*  
Renato Sansa\_ *Università della Calabria*  
Donatella Strangio\_ *Università degli Studi di Roma "La Sapienza"*  
Pietro Tino\_ *Università degli Studi Roma Tre*  
Manuel Vaquero Piñeiro\_ *Università degli Studi di Perugia*  
Claudio Varagnoli\_ *Università degli Studi "G. D'Annunzio" Chieti-Pescara*  
Aingeru Zabala Uriarte\_ *Universidad de Deusto, Bilbao*

# OS.

Opificio  
della  
Storia

Bovini.  
Dall'allevamen-  
to tradizionale  
alla zootecnia  
industriale

*Cattle:  
from traditional  
breeding to the  
livestock industry*

Anno 2022  
Numero 3

ISSN 2724-3192

## Indice

- p.6 Editoriale / *Editorial*  
**MANUEL VAQUERO PIÑEIRO**
- p.8 Towards an industrial pattern: historical development of livestock and stockbreeding in Cantabrian Spain  
**ÁLVARO ARAGÓN RUANO**
- p.18 Allevamento e produzione lattiero-casearia nella Lombardia dell'età moderna  
**LUCA MOCARELLI**
- p.28 L'«allevamento razionale» dei bovini in Italia tra Otto e Novecento: teoria e prassi di un percorso di modernizzazione  
**OMAR MAZZOTTI**
- p.40 «*Questi capitali bestiami, che tanto mi stanno a cuore*». Origine e sviluppo della razza bovina Romagnola nella Tenuta Torre di San Mauro di Romagna (secoli XIX-XX)  
**LUCA BARDUCCI**
- p.52 The heritage designed by farming. The past meets the future at Spout House Farm in Lake District  
**ANNA GALLO**
- p.62 Quali concimi, per quali suoli? Alberto De Dominicis e i concimi azotati nel Mezzogiorno d'Italia fra le due guerre mondiali  
**LUCA ANDREONI**
- p.74 L'allevamento bovino a stabulazione fissa: la nuova cascina  
**BARBARA GALLI**

## Territori al lavoro

- p.82 I paesaggi della produzione come paesaggi di “confine”  
**TANIA CERQUIGLINI**

## Biblioteca

- p.86 Le periferie. Da emergenza a risorsa strategica per la rivitalizzazione territoriale  
**PAOLA DE SALVO**
- p.90 Alcune riflessioni sulla condizione urbana muovendo dalla lettura di *Periferie europee* (Franco Angeli 2021)  
**FEDERICO PAOLINI**
- p.98 Come un fulmine a ciel sereno: La Carta di Nizhny Tagil e la tutela del patrimonio industriale in Italia, un testo a cura di Parisi e Chimisso  
**BARBARA GALLI**

# Editoriale

## Editorial

**MANUEL VAQUERO PIÑEIRO**

*Università degli Studi di Perugia*

manuel.vaqueropinero@unipg.it

L'allevamento non rimase esente dal subire gli effetti dell'intensa ondata di modernizzazione che investì l'agricoltura occidentale durante il XIX secolo. Negli ultimi tempi da parte della storiografia internazionale si è sviluppato un crescente dibattito sulle trasformazioni ecologiche innescate dall'economia zootecnica. Infatti in alcune aree del pianeta le grandi mandrie trovarono particolari condizioni per imporsi come attività economica principale. Argentina, Uruguay, Stati Uniti, Australia sono alcuni degli scenari in cui l'allevamento brado di migliaia di capi bestiame si rese possibile grazie alla disponibilità di sterminati pascoli di pianura. A trarre beneficio da queste vantaggiose condizioni ambientali per l'allargamento delle frontiere dell'allevamento furono anche le società europee le quali grazie alla rivoluzione dei trasporti e alla scoperta della catena del freddo ebbero accesso a un costante rifornimento di carne congelata e in conserva a prezzi molto contenuti. Allo scadere del XIX secolo la carne divenne uno dei prodotti che contribuì alla globalizzazione dei traffici commerciali e dei consumi alimentari derivanti dall'industria.

Tali processi coinvolsero anche il vecchio continente afflitto da una cronica penuria di animali da grossa taglia a causa anzitutto della netta insufficienza di terreni d'adibire a pascoli. I pascoli di montagna risultavano decisamente inadeguati, destinati in larga parte alla pastorizia transumante e al sostentamento di piccole economie familiari. L'alternativa andava cercata in pianura con lo sviluppo di aziende zootecniche specializzate in grado di soddisfare la crescente domanda di carne e di prodotti lattiero-caseari provenienti dalle grandi città. L'Italia partecipò a tale processo di trasformazione e il presente numero monografico di OS, *Opificio della Storia* mira a cogliere il senso di tale cambiamento mettendo in evidenza una serie di casi di studio. Complessivamente i contributi che compongono il dossier *Bovini. Dall'Allevamento tradizionale alla zootecnica industriale* finiscono per comporre un quadro che consente di cogliere il passaggio da un allevamento tradizionale a un altro molto più attento all'incremento della produttività.

È vero che negli ultimi tempi la pratica intensiva dell'allevamento ha sollevato parecchie critiche in quanto accusata di essere una delle principali fonti di inquinamento e di consumo indiscriminato delle risorse naturali, a cominciare dall'acqua. Siamo in presenza, anche in un contesto di mutamento culturale, di influenti movimenti che propendono per un radicale ridimensionamento del consumo di carne. Nonostante attualmente ci sia una spiccata sensibilità verso l'impatto ecologico delle grandi aziende zootecniche, a metà del XIX secolo il quadro appariva radicalmente diverso. Allora il problema principale era quello del superamento dei vecchi e scarsamente produttivi sistemi di "tenuta delle bestie" attraverso la propagazione della cosiddetta zootecnia razionale. Processo

sostitutivo da collocare anzitutto in quelle aree del continente europeo più direttamente coinvolte nell'economia dell'allevamento stabulare.

Non a caso i saggi privilegiano quelle regioni dell'Europa occidentale contraddistinte dalla presenza di una solida base armentizia. L'Inghilterra, il nord della Penisola Iberica e l'area padana sono gli ambiti geografici indagati. Ovviamente rimangono fuori molte altre situazioni e ambiti geografici altrettanto interessanti da indagare, speriamo in prossimi numeri. Per il momento e considerando che da un punto di vista storiografico in Italia ancora la storia dell'allevamento, da tenere distinta da quella della pastorizia, appare meno esplorata, i contributi qui raccolti compongono una lettura d'insieme delle trasformazioni. Se i saggi di Álvaro Aragón Ruano e Luca Mocarrelli fissano il quadro di piena maturità raggiunto dalla zootecnia precedente al XIX secolo, gli altri contributi forniscono degli specifici approfondimenti in quanto evidenziano gli elementi innovativi accaduti a partire dall'Ottocento: la selezione delle razze indagata da Luca Barducci a partire dal caso concreto dell'azienda dei principi Torlonia di San Mauro di Romagna (Rimini); il consolidamento di una letteratura scientifica esaminata da Omar Mazzotti e la costruzione di impianti e stalle parte integrante di un ricco e variegato patrimonio architettonico rurale, così come si desume dai saggi di Anna Gallo e Barbara Galli. Rivoluzione della zootecnia ottocentesca da cogliere pure sul versante dei fertilizzanti chimici presentati in questa sede da Luca Andreoni. Infatti con l'arrivo dei concimi chimici allo scadere del XIX secolo gli agricoltori finalmente potevano liberarsi dai limiti derivanti dal dover fare ricorso ai concimi organici. Una trasformazione delle sostanze rigeneratrici dei suoli che diede la possibilità alla zootecnia di rendersi autonoma dall'agricoltura. La concimazione dei campi smette così di essere vincolata alla produzione di sostanze organiche animali e l'industria zootecnica, anche grazie al contemporaneo arrivo dei mangimi industriali, diventa uno specifico settore dell'economia agricola. Dunque emerge un quadro sfaccettato relativo a uno dei capitoli più ricco di conseguenze della rivoluzione agraria avviata dopo il XIX secolo.

---

# Allevamento e produzione lattiero-casearia nella Lombardia dell'età moderna

## *Breeding and dairy production in early modern Lombardy*

**LUCA MOCARELLI**  
*Università di Milano Bicocca*  
luca.mocarelli@unimib.it

### **CODICI ERC**

SH5\_8 Cultural studies, cultural identities and memories, cultural heritage  
SH6\_12 Social and economic history

### **ABSTRACT**

*The contribution deals with, in a necessarily synthetic way, the theme of breeding and dairy production in pre-industrial Lombardy, a crucial period for understanding the subsequent evolution as well. The discussion takes into account both the lower plain, examined through its relationships with the mountain range that call into question the fundamental role played by the "bergamini", and the production of mountain cheeses, with particular reference to the Bresciano province.*

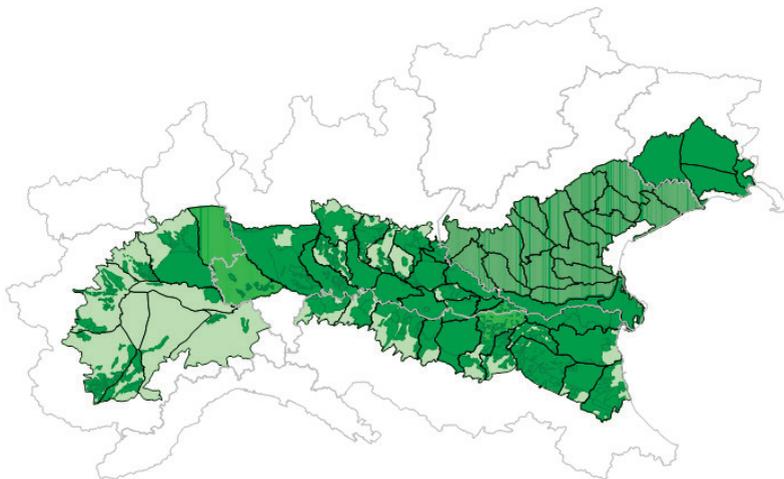
### **KEYWORDS**

**Breeding**  
**Cheese Making**  
**Lombardy**  
**Bergamini**  
**Early Modern Period**

## *Path dependence e mercato*

Questo contributo intende affrontare, in modo necessariamente sintetico, il tema dell'allevamento e della produzione lattiero-casearia nella Lombardia preindustriale, un periodo di snodo cruciale per comprendere anche l'evoluzione successiva. La trattazione, che prende in considerazione sia la bassa pianura che l'area montana, è costruita intorno a due categorie molto utilizzate dai cultori della disciplina di chi scrive, gli storici economici, vale a dire la *path dependence* e il mercato. La prima, che è stata progressivamente applicata agli ambiti più svariati, dalla storia della tecnologia, a quella delle imprese e delle istituzioni<sup>1</sup>, ha evidenziato il fatto che le scelte economiche non dipendono soltanto dalle condizioni del momento, ma anche dal condizionamento esercitato dalle decisioni prese in precedenza. L'aver effettuato in passato determinate scelte si rivela infatti in grado di indirizzare gli sviluppi futuri, al punto che, spesso, soluzioni emerse successivamente e preferibili in termini di costi e/o di efficienza non vengono adottate proprio a causa degli oneri da sostenere per abbandonare il sentiero intrapreso da tempo. In altri termini la presenza di una *path dependence* significa che la storia conta e che la direzione verso cui ci muoviamo dipende, non soltanto da quanto ci circonda oggi, ma anche, e forse ancora di più, da dove siamo partiti ieri e dalla strada che abbiamo imboccato. Una simile ipotesi interpretativa spiega perfettamente la trasformazione e la costruzione della pianura lombarda, un territorio segnato, sin dal medioevo, dalle scelte compiute dall'uomo. Come rilevava Carlo Cattaneo, in un passaggio molto noto riferito in particolare alla bassa pianura, «quella terra adunque per nove decimi non è opera della natura; è opera delle nostre mani; è una patria artificiale»<sup>2</sup>, proprio perché la sua

realizzazione aveva richiesto investimenti plurisecolari e di notevolissime proporzioni. Quello che noi vediamo oggi, e non solo in Lombardia ma in buona parte della pianura padana, è dunque un paesaggio creato e condizionato dall'incessante lavoro dell'uomo che per secoli ha disboscato, bonificato, dissodato e addomesticato le acque, fino a creare e ad alimentare una estesissima rete di canali e rogge di irrigazione<sup>3</sup>, come si ricava chiaramente dalla figura 1.



1. In colore più scuro i territori dominati da enti con portata in concessione maggiore di 1 m<sup>3</sup>/s (in Claudio Gandolfi, Roberto Giura, *Acqua e irrigazione in Italia settentrionale*, paper scaricabile dal sito della CIA Lombardia).

In Lombardia al centro di questa rete stava Milano, vera e propria città d'acqua per tutta l'età moderna, che era alimentata e rifornita da un sistema complesso formato dal Sesveso, dalla fossa interna, da cui derivavano circa cinquanta rogge, e dal Redefossi e in grado, attraverso il Naviglio grande e la Martesana, di collegare in modo funzionale la città con il Ticino, il Po e la zona dei laghi prealpini. Esempari al riguardo sono le osservazioni di un viaggiatore attento come Jérôme de La Lande quando sottolineava il fatto che «les deux grands canaux qui joignent Milan avec l'Adda & le Tésin sont la principale cause de la fertilité du territoire de cette ville & la principale ressource du commerce»<sup>4</sup>. La fertilità del territorio, che tanto colpiva i viaggiatori, si doveva proprio alla precocissima ed evidentissima *path dependence* che gli interventi umani avevano prodotto, nella zona a sud di Milano, in direzione della filiera erba-bovini-prodotti lattiero-caseari<sup>5</sup>. Una scelta che ha impattato, non solo sugli assetti organizzativi dell'agricoltura locale, con l'affermazione del grande affitto di tipo capitalistico, ma che ha anche generato un drammatico conflitto uomo-animali per l'utilizzo di una risorsa scarsa come la terra. Come è stato infatti opportunamente evidenziato «la diffusione delle foraggiere nel Cinquecento, giacché perlopiù prodotte in prati stabili, tendeva a mettere in conflitto le necessità alimentari umane ed animali. I fondi utili ai prati stabili erano in effetti sottratti per molte annate alla cerealicoltura e in questo caso più che l'integrazione tendeva a verificarsi una competizione tra agricoltura e allevamento. In un certo qual modo ciò creava un circolo vizioso, perché se da un lato la stabilizzazione dell'allevamento metteva a disposizione abbondante concime, oltre che vantaggi dalla differenziazione della produzione (latte e carne), dall'altro rischiava di limitare i fondi a cereali e di rendere più facile la sottoproduzione in un territorio densamente popolato e urbanizzato»<sup>6</sup>. La seconda categoria utile a spiegare quanto si è verificato nel lungo periodo in area lombarda è quella di mercato perché è impossibile, ieri come oggi, ragionare dell'allevamento e del connesso settore lattiero-caseario senza tenere conto della commercializzazione dei prodotti realizzati e dei mercati su cui affluivano, fossero quelli delle città circoscriventi o quelli, a più ampio

raggio, del mercato internazionale. Ovviamente se si considera l'età moderna parlare di mercati per il comparto lattiero-caseario significa fare quasi esclusivo riferimento al formaggio, dal momento che, in primo luogo per i dettami medici dell'epoca e per radicati pregiudizi culturali, il latte era un bene poco consumato<sup>7</sup>. Inoltre, trattando di formaggi, occorre anche operare una chiara distinzione tra prodotti destinati al consumo interno, in genere di bassa qualità, e prodotti esportati, in particolare il famoso e pregiato "cacio parmigiano".

## La Summa lacticiniorum

Punto di partenza della mia analisi è la descrizione dei formaggi del Nord Italia contenuta nella *Summa lacticiniorum*, un libello molto particolare pubblicato nel 1477 da Pantaleone da Confienza, medico del duca di Savoia e, al pari del suo signore, grande conoscitore e mangiatore di formaggi. La sua opera, agile e di grande interesse, è divisa in tre parti. La prima, molto articolata e ricca di informazioni, è dedicata al latte, alle sue proprietà e ai diversi modi di produrre il formaggio e di conservarlo. Nella seconda vengono invece passati in rassegna e descritti con grande dettaglio i più noti e apprezzati formaggi dell'Italia centro-settentrionale e d'Oltralpe, con una particolare attenzione per quelli francesi. Mentre l'ultima parte è quella di taglio più specificatamente medico ed è ricca di consigli e considerazioni dietetiche sul consumo del formaggio<sup>8</sup>. Secondo Pantaleone il formaggio di Piacenza e delle località circconvicine, a cominciare da quelle lombarde, era l'unico degno di nota in Italia, insieme al formaggio fiorentino detto "marzolino" e alle robiolè della Morra nel marchesato del Monferrato. I formaggi prodotti nella bassa pianura irrigua erano:

*grossi e larghi e pesano talvolta cento libbre e più, ma normalmente cinquanta libbre o all'incirca, e sono di bellissimo aspetto; li tengono così puliti che nella loro crosta non è visibile la minima sporcizia. Li controllano infatti spessissimo, ripuliscono la crosta, li lisciano con le mani e li raschiano finché non risultino nettati da ogni sozzura. Basti dire questo sulla loro bellezza, in cui sopravanzano tutti i formaggi che io abbia mai visto a eccezione di quelli inglesi, che sono belli pure loro .... quanto poi a bontà sono saporiti e gradevoli, soprattutto quelli confezionati in primavera e stagionati al punto giusto, vale a dire all'età di tre o quattro anni<sup>9</sup>.*

La loro bontà si doveva secondo lui, da un lato alla qualità dei pascoli della bassa, che gli era stata confermata da numerosi malghesi, e dall'altro alle modalità della fabbricazione, che era affidata a maestri «espertissimi nel misurare la quantità del caglio e i tempi della coagulazione, nell'evitare ogni eccesso tanto nel caldo quanto nel freddo, e nel manipolare per bene, nel raccogliere con le mani e nell'amalgamare le parti, nello strizzare il prodotto al punto giusto e nell'eseguire le altre cose annesse alla lavorazione»<sup>10</sup>. Pur se non così famosi molto apprezzabili erano anche diversi formaggi prodotti nelle vallate alpine: dal seracco realizzato in valle d'Aosta, in particolare nella zona di Nus, in «forme di grosse dimensioni, di forma esattamente quadrangolare, alti quasi due cubiti, e si conservano nelle condizioni ideali per un anno e alcuni per due», ai formaggi della valli di Locana e di Ceresole «grassi, di buon sapore, poco vischiosi, confezionati con latte di vacca»; da quelli della valle di Lanzo e delle valli circconvicine «che tuttavia quando sono freschi non hanno un sapore eccezionalmente gradevole»<sup>11</sup>, a quelli bresciani, che richiedevano una complessa lavorazione su cui si sarebbe intrattenuto tre secoli più tardi, con dovizia di particolari, un altro viaggiatore e osservatore molto acuto come il già ricordato Jérôme de La Lande<sup>12</sup>.

## Bassa pianura e bergamini

I prodotti caseari che Pantaleone descrive con tanta cura e attenzione rinviano a due sistemi produttivi e organizzativi diversi che per tutta l'età moderna hanno continuato a essere fortemente interrelati. Il primo è quello della bassa pianura dove sin dal Medioevo diversi "bergamini", i mandriani transumanti provenienti dall'area montana per sfruttare i prati esistenti nella stagione invernale e primaverile, sono diventati stanziali e si sono specializzati nella fabbricazione del già ricordato cacio parmigiano, al punto da arrivare a produrre persino forme di dimensioni eccezionali, come nel caso riferito da Leandro Alberti quando annotava che nel 1531 per soddisfare un ordine del conte Giovanni Francesco della Somaglia erano state realizzate quattro forme di 500 libbre minute ciascuna. E anche lui, come Pantaleone qualche decennio prima, esprimeva tutta la sua ammirazione per i maestri formaggiai in nome del fatto che «invero è cosa molto meravigliosa da considerare come fusse possibile di maneggiare tanta mole di latte coagulato, o stretto insieme, ne' consueti vasi»<sup>13</sup>. Nella bassa pianura, in particolare in quella lombarda, la predominante cerealicoltura risultava dunque sempre più integrata in modo virtuoso con l'allevamento e la produzione lattiero casearia suscitando l'ammirazione di schiere di viaggiatori: da Philippe de Commynes, che definiva «il piano di Lombardia uno dei paesi più ricchi e più belli del mondo e dei più abitati», caratterizzato da un'agricoltura molto avanzata dove le «terre non sono mai a riposo»<sup>14</sup>, a Francesco Scoto, che, dopo avere evidenziato la grande ricchezza dei pascoli dovuta all'abbondanza delle acque, proseguiva osservando «tre o quattro volte l'anno e alcuna volta cinque si sega il fieno di detti prati. E perciò se ne cava tanto latte per fare il formaggio che pare cosa quasi incredibile a quelli che non l'hanno veduta»<sup>15</sup>; da Thomas Coryat, che riteneva la Lombardia «il vero Paradiso della cristianità»<sup>16</sup>, a un agronomo del calibro di Arthur Young che, nella parte finale del Settecento, non esitava a paragonare la bassa lombarda e la sua agricoltura alle zone protagoniste della rivoluzione agronomica inglese<sup>17</sup>. È in questa realtà di eccezione che si è assistito a una costante crescita di quella che era ormai definita la "coltura a caci", protagonista di una ulteriore accelerazione nella seconda metà del Settecento in relazione agli andamenti del mercato e al quadro istituzionale esistente. Come osservava infatti nel 1763 Pietro Verri i terreni destinati all'allevamento rendevano molto di più di quelli coltivati a cereali «sì perché i caci nostri sono un frutto che non soffre la concorrenza di altre nazioni, sì anche perché i caci, godendo di una libera esportazione in ogni tempo, producono al coltivatore un'entrata più sicura e meno soggetta alle vicende politiche»<sup>18</sup>. La commercializzazione dei cereali infatti, sino alle prime aperture in senso liberistico degli anni ottanta del Settecento, era sottoposta a un regime vincolistico, la legislazione annuaria, che riteneva prioritario l'approvvigionamento delle città dello Stato, a cominciare dalla capitale Milano, e bloccava quindi le esportazioni alle minime avvisaglie di raccolti deficitari<sup>19</sup>. L'allevamento e il settore lattiero caseario, non essendo sottoposti a vincoli e potendo contare su prezzi a lungo più remunerativi di quelli dei cereali, hanno pertanto fatto registrare una forte crescita, attestata in primo luogo dall'incremento nel numero delle vacche da latte che sono passate dalle circa 20.000 del 1753 alle oltre 50.000 degli anni ottanta<sup>20</sup>. La testimonianza più evidente di come i formaggi e la loro esportazione stessero diventando un business sempre più remunerativo viene dal crescente interventismo, a partire dalla seconda metà del XVIII secolo, dei grandi mercanti milanesi che hanno iniziato a invadere un terreno sino a quel momento prerogativa degli operatori mercantili di Casalpusterleno e soprattutto di Codogno. Infatti questi ultimi erano stati in grado, proprio a partire dal XVIII secolo, di scalzare le case mercantili di Parma nella commercializzazione nella Penisola e Olttralpe di un prodotto che, proprio per la centralità in precedenza assunta dalla città emiliana nello smercio, era conosciuto ovunque come "parmigiano"<sup>21</sup>. Tant'è che già negli anni sessanta del Settecento i mercanti di Codogno erano in grado di accumulare annualmente nei loro empori per la stagionatura «per poscia inviarlo a corrispondenti in altri lontani paesi, da trentacinque in quarantamila forme di cacio» e con un giro di affari stimato da Gian Rinaldo Carli non inferiore ai tre milioni di lire<sup>22</sup>. Tuttavia, proprio a partire da tale periodo, hanno acquisito una crescente importanza le "casere" di Corsico ben presto seguite dal popolare borgo nella zona di corso san Gottardo a Milano che sarebbe

diventato il “borg de’ formaggiat” proprio perché lì si è concentrata l’attività di stoccaggio e di commercializzazione controllata dai grandi mercanti locali che hanno iniziato a esportare decine di migliaia di forme<sup>23</sup>. Eloquente in proposito è la ricostruzione di un importante mercante milanese di formaggi, Ambrogio Campiglio, che rilevava come nella seconda metà del Settecento «aumentandosi questo prodotto, ed estendendosi il commercio, i Milanesi presero animo ad occuparsene in concorrenza con i negozianti di Codogno, ai quali era, si può dire, riservato»<sup>24</sup>. Con il risultato che qualche decennio più tardi a Milano e nei suoi sobborghi si concentrava una quantità di formaggio per la stagionatura e la successiva commercializzazione pari a quella di Codogno, Lodi e Pavia messe insieme<sup>25</sup>. Va peraltro evidenziato come questa forte vocazione lattiero-casearia abbia riguardato nel corso dell’età moderna una porzione ancora limitata dell’area padana, essenzialmente quella che era appartenuta alla grande Lombardia viscontea, con la significativa eccezione del novarese e vercellese che si sono sempre più orientati in direzione della risicoltura. Nella pianura veneta infatti il prato è rimasto ai margini, schiacciato dal predominio sempre più incontrastato dell’accoppiata frumento-mais, a cui si è accompagnato il consolidamento della grande affittanza parassitaria<sup>26</sup>; mentre in quella emiliana la maggiore presenza dei prati si inseriva ancora in un quadro organizzativo in genere dominato da una spiccata policoltura che vedeva i cereali affiancati dalle viti e da colture industriali specializzate come quella della canapa<sup>27</sup>. Inoltre va sottolineato come, sino a Ottocento inoltrato, anche gli sviluppi della bassa pianura irrigua lombarda non siano stati privi di limiti. Il riferimento è in particolare alla evidente contraddizione presente tra la modernità degli assetti produttivi e culturali dell’agricoltura locale e l’arretratezza, che con il passare del tempo diventava sempre più evidente, dei metodi e delle strutture produttive del caseificio<sup>28</sup>. In effetti la fabbricazione continuava a dipendere dall’empirismo dei “casari”, con il risultato che ogni anno si perdevano, secondo Carlo Cattaneo, tra i nove e i dieci milioni di lire a causa dei difetti più o meno marcati delle forme di grana, una metà delle quali non aveva i requisiti qualitativi necessari per l’esportazione<sup>29</sup>.

## *Allevamento e formaggi in area montana: il caso bresciano*

Parlare di latte e di formaggi in età moderna impone però di considerare anche un’altra area, quella montana, solo apparentemente lontana da quanto accadeva nella pianura, a cui era in realtà molto connessa. Questi legami dipendevano dal fatto che le Alpi, come evidenziava già Braudel, hanno sempre rappresentato un contesto «eccezionale per risorse, discipline collettive, qualità dell’umanità, numero delle strade», aggiungendo che «non alle Alpi bisogna riferirsi quando si parla dei monti del Mediterraneo bensì piuttosto ai Pirenei»<sup>30</sup>. Una eccezionalità che si deve in primo luogo a un retroterra caratterizzato dalla «presenza economicamente ed istituzionalmente incisiva di città demograficamente cospicue ed amministrativamente influenti»<sup>31</sup>, in grado di attirare flussi continui di uomini, materie prime e manufatti provenienti dalla regione alpina. Con riferimento alla produzione lattiero-casearia mi limiterò a evidenziare quanto accaduto in una realtà che ho avuto modo di indagare abbastanza bene, la montagna bresciana, anche se non era certo l’unica zona alpina dove l’allevamento, anche quello ovino e non solo quello bovino, rivestiva una notevole importanza<sup>32</sup>. A differenza dell’allevamento ovino, dominato da operatori delle alte valli bresciane e indirizzato soprattutto all’ottenimento della lana, quello bovino, che era finalizzato invece alla produzione del formaggio, vedeva gli operatori cittadini e in particolare quelli di Brescia giocare un ruolo di primo piano nella organizzazione dell’attività e nella vendita dei prodotti realizzati. Una posizione di forza derivante dal fatto che l’esportazione di una quota consistente del formaggio locale richiedeva profonde conoscenze e la capacità di costruire e gestire network commerciali articolati, visto che già nel XVI secolo i prodotti bresciani erano smerciati a Venezia, Roma e persino in Germania dove, secondo Agostino Gallo, sarebbero addirittura stati preferiti a quelli piacentini e lodigiani<sup>33</sup>. E anche in seguito si evidenziava come la produzione dei formaggi rappresentasse «uno de’ maggiori e forse il maggiore de’ prodotti della veneta Lombardia che diffondendosi ne Stati vicini e lontani attrae il denaro»<sup>34</sup>. La produzione dei formaggi nel Bresciano ha lasciato dal punto di vista documen-

tario solo tracce molto scarse e in gran parte indirette che consentono comunque di apprezzarne la rilevanza. Un indicatore significativo in proposito è senz'altro l'elevato consumo di sale nella provincia che veniva fatto dipendere proprio dal grande utilizzo che ne facevano «li formaggiari nel salare i formaggi», utilizzando per di più sale di alta qualità proveniente dall'Italia meridionale e che quindi doveva essere importato<sup>35</sup>. Un fabbisogno così ingente non dipendeva soltanto dall'importanza dell'attività di produzione del formaggio ma anche dal fatto che, essendo i prodotti locali «oleosi e pingui», richiedevano una complessa lavorazione e un grande impiego di sale. Il risultato era l'ottenimento, dopo mesi di lavoro, di formaggi molto apprezzati anche perché, essendo alti al massimo quattro dita, ricevevano benissimo il sale in ogni loro parte<sup>36</sup>. Non sorprende quindi che, in relazione alla consistenza dei capitali necessari per svolgere l'attività e alla disponibilità di reti commerciali adeguate allo smercio dei prodotti, abbiano assunto un ruolo centrale i mercanti di Brescia e si sia delineato un assetto organizzativo complesso fondato su tre poli: le alpi svizzere, gli alpeggi delle vallate bresciane e le cascine della pianura lombarda. Il ricorso al paese transalpino si deve al fatto che l'elevato valore dei prodotti caseari e il crescente costo del fieno, in relazione all'importanza assunta dall'allevamento, hanno reso poco conveniente l'allevamento dei vitelli in sede locale e hanno favorito la pratica, già ravvisabile a partire dal XVI secolo, di macellare entro 25-30 giorni dalla nascita i nuovi nati, maschi e femmine, comprando al loro posto vacche di tre-quattro anni soprattutto in Svizzera. Una consuetudine che si è rafforzata nel corso del tempo, al punto che nella parte finale del Settecento i malghesi bresciani vedevano la possibilità di esercitare in modo conveniente la propria attività negativamente influenzata proprio dal forte aumento di prezzo che stavano facendo registrare le vacche svizzere<sup>37</sup>. Quella di importare bovini da latte non era del resto una prerogativa bresciana visto che a fine Settecento partivano dalla Svizzera centrale in direzione dell'area padana almeno 15.000 bovini e che nel 1783 il solo Stato di Milano aveva importato 21.419 bovini, metà dei quali di provenienza svizzera e costituiti in gran parte da vacche (oltre 6.000)<sup>38</sup>. E, vista la centralità assunta dai malghesi nell'attività, non sorprende che per l'acquisto del bestiame da latte si siano affermate in particolare piazze di mercato all'interno o limitrofe all'area alpina come Lugano, Cravedona, Bergamo e Lovere, su cui gravitava la Val Camonica<sup>39</sup>. La produzione del formaggio bresciano era infatti prerogativa dei malghesi che, dopo avere preso in affitto dalle comunità i pascoli alpini, in particolare nel limitrofo principato di Trento, portavano le proprie mandrie, insieme ai capi che venivano loro affidati da altri proprietari, all'alpeggio dove, tra fine maggio e fine agosto, producevano «col loro latte o butirri, o formaggi di tutto butirro, o formaggi di mezzo butirro, o altri latticini»<sup>40</sup>. Prima di raggiungere le cascine della pianura, dove trascorrevano i mesi invernali e primaverili prendendo in affitto le stalle e acquistando dai proprietari terrieri locali il fieno necessario a nutrire gli animali, vendevano i formaggi prodotti all'alpeggio ai «negozianti casalini all'ingrosso» presenti a Brescia<sup>41</sup>. I proprietari della pianura in questo articolato sistema svolgevano quindi il ruolo di locatori di stalle e soprattutto di produttori di foraggio, un'attività che stava diventando sempre più importante proprio per la crescente domanda dei malghesi. Era infatti necessario produrre crescenti quantitativi di fieno, peraltro in grado di spuntare prezzi sempre più remunerativi, proprio perché «tolto il fieno manca il formaggio e li vacari abbandonano il loro mestiere minacciando il precipio alla più preziosa rendita della pianura»<sup>42</sup>. I mercanti «casalini» di Brescia svolgevano dal canto loro un ruolo altrettanto importante perché l'operazione più importante per la buona riuscita dei formaggi, la salagione, richiedeva ambienti predisposti allo scopo e cure continue che occupavano per mesi una manodopera specializzata che lavorava in appositi edifici situati in città. Grazie a questa sorveglianza il prodotto ottenuto era di qualità molto migliore rispetto a quello realizzato nelle «casere» del territorio, dove i formaggi «tareggiati» erano a fine Settecento un terzo (mentre quelli cittadini solo un sesto)<sup>43</sup> e potevano quindi al massimo essere venduti a clienti di poche pretese come quelli delle limitrofe valli trentine e della Valtellina. Si trattava però pur sempre di quantitativi consistenti se nelle sole casere di Ghedi, Rovato e Rezzato si stagionavano ogni anno circa 30.000 formaggi<sup>44</sup> e tali località, risultando luoghi esenti dal punto di vista fiscale, erano in grado di attrarre crescenti quantitativi di «formaggi fabbricati nelle montagne di alcune valli bergamasche in precedenza soliti a condursi a salare, consumare e stagionare in Brescia»<sup>45</sup>. I prodotti realizzati a Brescia avevano invece un mercato molto più ampio e potevano sfruttare le condizioni di smercio favorevoli che offriva loro la presenza della fiera che si teneva ogni mese di agosto in città

dove pagavano, in seguito ai patti sottoscritti nel 1726, un dazio per l'esportazione di soli cinque soldi per forma, cioè meno di un quinto del dazio ordinario. Basti in proposito rilevare che nel solo triennio 1792-1794 sono state esportate in regime di fiera quasi 53.000 forme di formaggio<sup>46</sup>. Anche se, proprio sullo scorcio finale del Settecento, si stava accentuando la concorrenza di formaggi lodigiani e piacentini «preferiti dagli stessi consumatori nazionali»<sup>47</sup>. Ad attestare l'importanza economica dei mercanti di formaggio nel mondo economico bresciano sono gli estimi del XVII e del XVIII secolo e in particolare quello del 1723 che vede ben tre formaggiai tra i primi dieci operatori (vedi tabella 1) e altri sei in estimo per cifre superiori alle 5.000 lire.

Nominativo	Ramo di attività	Lire di estimo
Archetti C.	Ferro, seta e commestibili	100.000
Balino F.	Pellami, seta	30.000
Ruffino B.	Pannine e un poco di ferro	24.000
Morano G.	Droghe, formaggio e altro	24.000
Martinelli fratelli	Mercanzia in genere	18.000
Guidetti, Ferino e soci	Mercanzia in genere	18.000
Facci M.	Pannina	17.000
Baruzzo fratelli	Formaggio	15.000
Busi fratelli	Formaggio	15.000
Zoboli G.	Refi	14.000

Table 1. I più importanti operatori di Brescia secondo l'estimo mercantile del 1723.

Fonte: Archivio di Stato di Brescia, Fondo estimi e catasti napoleonici, regg. 121-126.

Per avere un'idea della consistenza dei capitali di tali operatori basti rilevare che i fratelli Armani, formaggiai in estimo nel 1723 per 8.000 lire, sono stati in grado nel 1749 di acquistare da monsignor Fè un palazzo per la bella cifra di 154.000 lire<sup>48</sup>. E ancora nel 1784 i formaggiai contribuivano per il 15% alla tansa d'industria applicata a Brescia, risultando secondi ai soli mercanti<sup>49</sup>. Si tratta di valori che attestano il rilievo ben diverso della produzione dei formaggi rispetto ai traffici di lana controllati dagli operatori valligiani e che sono il portato di un'attività organizzata in un modo tale da riservare agli abitanti della montagna soltanto il ruolo del malghese, tagliandoli fuori dagli affari più lucrosi per cui non avevano sufficiente forza economica. Questi due assetti organizzativi, quello del piano e quello dell'area montana, per secoli molto interrelati tra di loro sono cambiati profondamente con l'industrializzazione, che esula però dall'arco temporale preso in considerazione in questo intervento. In proposito mi limito a ricordare che, da un lato, la bassa pianura ha fatto registrare la piena affermazione della produzione industriale, ora anche del latte, restando però in un solco molto profondo di *path dependence* che rende difficile pensare per l'area a un futuro diverso dal lattiero-caseario. Dall'altro lato la modernizzazione del settore ha drasticamente reciso le relazioni tra monte e piano per quanto riguarda l'allevamento, un processo che si è accompagnato alla specializzazione della montagna in formaggi molto particolari come il bagoss, solo per restare al caso bresciano, dove a risultare decisiva è ora proprio la dimensione locale. Infatti la produzione del bagoss avviene nei mesi estivi all'alpeggio e poi d'inverno un disciplinare molto rigoroso impone di alimentare gli animali soltanto con fienagione locale, eliminando di fatto ogni possibile contatto con la pianura.

<sup>1</sup> Esemplare al riguardo è il famoso contributo di Paul David sullo standard universale delle tastiere chiamato QWERTY (Paul A. David, *Clio and the economics of QWERTY*, in «The American Economic Review», n. 75, 1985, pp. 332-337). Secondo lo studioso statunitense tale standard si è affermato nel tempo come standard universale nonostante l'esistenza di un'alternativa superiore per efficienza (la tastiera 'Dvorak'). Il motivo per cui il mercato ha raggiunto un equilibrio subottimale risiederebbe nel costo eccessivo del passaggio al nuovo standard.

<sup>2</sup> Carlo Cattaneo, *Industria e morale*, in Id., *Scritti economici*, a cura di Alberto Bertolino, Le Monnier, Firenze 1956, vol. 3, pp. 4-5.

<sup>3</sup> Oggi in Lombardia l'estensione dei soli canali gestiti dai consorzi di bonifica è di 17.179 km così ripartiti: rete irrigua 12.300 km (71,6%), rete di bonifica 2.388 km (13,9%), rete promiscua 2.491 km (14,5%) (dati forniti dall'Unione regionale bonifiche, irrigazioni e miglioramenti fondiari). L'estensione complessiva della rete lombarda superava invece nel 1999 i 20.000 chilometri come evidenziano Claudio Gandolfi, Roberto Giura, *Acqua e irrigazione in Italia settentrionale*, paper scaricabile dal sito della CIA Lombardia.

<sup>4</sup> Jerome De La Lande, *Voyage d'un François en Italie fait dans les années 1765 et 1766*, tome premier, Chez Desaint, Libraire, Rue du Foin, Paris 1769, p. 357.

<sup>5</sup> Sugli sviluppi dell'area irrigua hanno influito molto anche le scelte compiute dai Visconti e dagli Sforza come ha evidenziato Douglas F. Dowd, *The economic expansion of Lombardy, 1300-1500: a study in political stimuli to economic change*, in «Journal of Economic History», 21, 1961, pp. 143-160.

<sup>6</sup> Si veda Matteo Di Tullio, *Tra mercato e alimentazione locale: la risicoltura nella Lombardia del Cinquecento*, in *Quando manca il pane. Origini e cause della scarsità delle risorse alimentari in età moderna e contemporanea*, a cura di Luca Mocarrelli, Il Mulino, Bologna 2013, p. 142. La soluzione del conflitto sarebbe stata affidata nel corso del tempo, o all'adozione di sistemi di rotazione continua, che tuttavia richiedeva una rete irrigua ben strutturata e una costosa e faticosa operazione di dissodamento dei fondi; oppure all'introduzione della risicoltura che permetteva tra l'altro, soprattutto nella fase iniziale, di mettere a coltura terre acquitrinose e poco adatte ad altre coltivazioni e d'inserirsi al tempo stesso nel ciclo produttivo annuale senza confliggere coi lavori di semina e raccolto dei cereali tradizionali.

<sup>7</sup> Esemplare al riguardo è Piero Camporesi, *Le vie del latte dalla Padania alla steppa*, Garzanti, Milano 1993, in part. pp. 25-38.

<sup>8</sup> Pantaleone da Confienza, *Trattato dei latticini*, a cura di Emilio Faccioli, Slow Food Editore, Bra 2001.

<sup>9</sup> Ivi, p. 78.

<sup>10</sup> Ivi, p. 79.

<sup>11</sup> Ivi, rispettivamente pp. 81, 83, 84.

<sup>12</sup> Jerome De La Lande, *Voyage en Italie*, tome septième, s.e., Genève 1790, pp. 420-427.

<sup>13</sup> Cit. in Camporesi, *Le vie del latte*, cit., p. 100.

<sup>14</sup> Philippe de Comynes, *Memorie*, Einaudi, Torino 1960, p. 473.

<sup>15</sup> Francesco Scoto, *Itinerario ovvero nova descrizione de' viaggi principali d'Italia*, Pietro Brigonci, Venezia 1665, p. 155.

<sup>16</sup> Thomas Coryat, *Crudezze, viaggio in Francia e in Italia (1608)*, Longanesi, Milano 1975, p. 138.

<sup>17</sup> Addirittura egli giungeva a sostenere che «to Lodi, through twenty miles of such amazing exertions in irrigation that we can have in England no idea of it» (si veda Arthur Young, *Travels in France and Italy During the Years 1787, 1788 and 1789*, George Bell and sons, London 1909, p. 233).

<sup>18</sup> Pietro Verri, *Considerazioni sul commercio dello Stato di Milano*, in *Scritti di economia, finanza e amministrazione*, a cura di Giuseppe Bognetti, Angelo Moiola, Pierluigi Porta, Giovanna Tonelli, Edizioni di storia e letteratura, Roma 2006, p. 271.

<sup>19</sup> In proposito mi sia consentito di rinviare a Luca Mocarrelli, *Le crisi alimentari nello Stato di Milano tra metà Settecento e Restaurazione: una realtà di eccezione?*, in *Krisen: Ursachen, Deutungen und Folgen. Crises: Causes, interprétations et conséquences*, a cura di Thomas David, Jon Mathieu, Janick Marina Schaufelbuehl, Tobias Straumann, Chronos Verlag, Zurich 2012, pp. 97-109.

<sup>20</sup> *Discorsi inediti di Baldassarre Scorza sui bilanci commerciali dello Stato di Milano nel 1769 e 1778 e sui porti di Trieste e di Nizza*, a cura di Carlo Antonio Vianello, Biblioteca ambrosiana, Milano 1938, pp. 127 e 155.

<sup>21</sup> In proposito si veda Stefano Levati, «Cibo sano, comodo a conservarsi e al trasporto, di squisito gusto». Il commercio del parmigiano nello Stato di Milano tra Sette e Ottocento, in *Oro bianco. Il settore lattiero-caseario in Val Padana tra Otto e Novecento*, a cura di Patrizia Battilani, Giorgio Bigatti, Giona, Lodi 2002, pp. 81-85 con Angelo Moiola, *Aspetti manifatturieri nella Lombardia politicamente divisa della seconda del Settecento*, in *Storia dell'industria lombarda*, a cura di Sergio Zaninelli, vol. 1, *Un sistema manifatturiero aperto al mercato*, Il Polifilo, Milano 1988, pp. 49-50.

<sup>22</sup> La citazione è Ivi, p. 50.

<sup>23</sup> A metà Ottocento infatti le “casere” di borgo San Gottardo potevano contenere oltre 120.000 forme di formaggio, come evidenzia “Anno 1855. Provincia di Milano. Distretto primo di Milano. Comune censuario di Porta Ticinese con Porta Lodovica. Annotatorio privato dello stimatore ingegnere Angelo Fraschi”, in Archivio di Stato di Milano, *Catasto*, b. 8614.

<sup>24</sup> Ambrogio Campiglio, *Commercio e industria*, in *Milano e il suo territorio*, Giacomo Pirotta, Milano 1844, vol. 2, pp. 99-100.

<sup>25</sup> Ivi, p. 100.

<sup>26</sup> In proposito si confrontino due testi ormai classici ma ancora insuperati come Marino Berengo, *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, Banca Commerciale Italiana, Milano 1963, in particolare le pp. 227-290 e Jean Georgelin, *Venise au siècle de lumières*, Mouton, Pari-La Haye 1978, in particolare le pp. 349-352 in cui si affronta il tema della mancata “révolution agricole” nella Terraferma veneta.

<sup>27</sup> Una eccellente sintesi al riguardo è quella di Franco Cazzola, *La ricchezza della terra. L'agricoltura emiliana fra tradizione e innovazione*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità ad oggi, l'Emilia-Romagna*, a cura di Roberto Finzi, Einaudi, Torino 1997, pp. 53-123.

<sup>28</sup> Esemplare in proposito è Giorgio Bigatti, *Dalla “coltura a caci” al caseificio: le aporie di una modernità incompiuta*, in Battilani, Id. (a cura di), *Oro bianco*, cit., pp. 13-36.

<sup>29</sup> A rilevarlo nel 1837 era Carlo Cattaneo cit. Ivi, p. 24.

<sup>30</sup> Fernand Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Einaudi, Torino 1976, vol. 1, p. 18-25.

<sup>31</sup> Gian Maria Varanini, *Le relazioni istituzionali ed economiche fra città e montagna sul versante meridionale delle Alpi orientali nel tardo medioevo alcuni esempi*, in «Histoire des Alpes», n. 5, 2000, p. 128.

<sup>32</sup> Ho confrontato i due diversi tipi di allevamento in Luca Mocarelli, *When the mountain serves the city: the production of cheese and wool in 18th century Bresciano (Italian Alps)*, in «Nomadic People» 13, 2009, pp. 160-170.

<sup>33</sup> Agostino Gallo, *Le tredici giornate della vera agricoltura & de' piaceri della villa*, Bevilacqua stampatore, Venezia 1556, p. 221. Indubbiamente in questa valutazione del grande agronomo bresciano non mancava una vena campanilistica.

<sup>34</sup> Lo si evidenziava nel lungo memoriale inviato da Brescia nel 1726 ai Provveditori al Sal, in Archivio storico civico di Brescia (d'ora in avanti ASCBS), b. 180.

<sup>35</sup> La citazione è tratta dalla lettera inviata a Venezia dal Capitano di Brescia Bernardo Donà il 27 novembre 1701 in «Registro di lettere pubbliche nel reggimento dell'illus. mo et ecc. mo Signor Bernardo Donà Capitano di Brescia», in Biblioteca Queriniana di Brescia (d'ora in poi BQBS), ms. K VII 7.

<sup>36</sup> Queste dettagliate informazioni si ricavano dal cit. memoriale del 1726.

<sup>37</sup> Si veda in proposito la lettera inviata dal Capitano di Brescia Gerolamo Priuli ai Magistrati e provveditori di giustizia vecchia il 21 giugno 1770, in ASCBS, b. 1547.

<sup>38</sup> A ricostruire questi traffici è stato, con grande dettaglio e chiarezza, Gianpiero Fumi, *L'esportazione di bestiame dalla Svizzera e l'allevamento bovino in Lombardia (secoli XVIII-XIX)*, in *Regioni alpine e sviluppo economico. Dualismi e processi d'integrazione (secc. XVIII-XX)*, a cura di Fausto Piola Caselli, Franco Angeli, Milano 2003, pp. 153-188.

<sup>39</sup> Ivi, pp. 165-168.

<sup>40</sup> A evidenziarlo era il Capitano di Brescia Gerolamo Priuli in una missiva del 28 febbraio 1769, in ASCBS, b. 1547.

<sup>41</sup> Ibidem.

<sup>42</sup> Lo evidenziava nel 1705 il conte Vincenzo Calini nella sua orazione di fronte alle autorità veneziane per rendere noti i danni che la guerra in atto stava producendo nel bresciano, in BQBS, ms. Di Rosa 105.

<sup>43</sup> Lo sostenevano, in modo forse in parte strumentale, i periti dell'arte dei formaggiai di Brescia in una loro deposizione dell'11 novembre 1795, in Archivio di Stato di Venezia (d'ora in poi ASVE), *Deputati e aggiunti alla regolazione delle tariffe mercantili*, b. 56.

<sup>44</sup> Lo evidenziavano i Sindaci del territorio bresciano in una loro nota del 20 luglio 1795, *ivi*.

<sup>45</sup> A denunciare il fatto erano i consoli del paratico dei formaggiai di Brescia in un esposto del 20 aprile 1795, in ASCBS, b. 1484.

<sup>46</sup> Del regime daziario favorevole dà notizia in una lettera del 6 agosto 1795 il direttore alle entrate di Brescia Bortolo Renzoni, mentre i dati sulle forme vendute sono forniti dal conduttore dei dazi cittadini Paolo Bertelli che li ha ricostruiti ricorrendo ai "paginoni di fiera" (entrambi i documenti in ASVE, *Deputati e aggiunti alla regolazione delle tariffe mercantili*, b. 56).

<sup>47</sup> Si veda il cit. esposto dei formaggiai di Brescia del 20 aprile 1795.

<sup>48</sup> Sulle modalità dell'operazione si veda «Compra de' signori Pietro e fratello Armani da Monsignor Ill.mo Vescovo Fè di uno stabile per scudi 22.000», in Archivio di Stato di Brescia, *Cancelleria prefettizia superiore*, b. 98.

<sup>49</sup> Secondo il riparto della tansa per le arti meccaniche relativo a Brescia e riferito al 1784 i mercanti contribuivano per 779 ducati mentre i formaggiai con 320. Seguivano, rispettivamente con 140 e 130 ducati, gli osti e i confettori, in ASVE, *Deputati e aggiunti alla regolazione delle tariffe mercantili*, b. 56.

# OS.

Opificio  
della  
Storia

Per contribuire ai numeri futuri della rivista con saggi e articoli si invita ad inviare un abstract della proposta, corredato di recapiti e di un breve profilo biografico, all'indirizzo e-mail [resproretedistorici@gmail.com](mailto:resproretedistorici@gmail.com)

La proposta di pubblicazione sarà valutata dal *Comitato di direzione* e dal *Comitato scientifico*.



Associazione di studi storici

**RESpro**

rete di storici per i paesaggi della produzione



Università  
degli Studi  
della Campania  
*Luigi Vanvitelli*

Dipartimento di  
Architettura e  
Disegno Industriale  
*DADI*