

Salvatore Ciriaco

L'olio a Venezia in età moderna. I consumi alimentari e gli altri usi

in *Alimentazione e Nutrizione, secc. XIII – XVIII*, a cura di S. Cavaciocchi, Le Monnier, Firenze, 1997, pp. 301 – 312

1. Nessun dubbio che nell'ambito dell'alimentazione i grassi, di origine animale e vegetale (lipidi) abbiano rappresentato qualcosa di meno fondamentale, in epoca moderna, delle proteine e dei carboidrati quanto ad apporto delle calorie necessarie alla sopravvivenza dell'uomo¹. Ma, per quanto concerne la preparazione dei cibi e pieno godimento degli stessi, la disponibilità di burro, lardo, grasso di porco, d'oca, di cervo, di bue, di olio di oliva e degli altri oli vegetali non è stata di certo meno essenziale nella storia dell'alimentazione. Del resto, come è stato osservato, troppo a lungo la storia dell'alimentazione ha guardato all'apporto calorico sulla base dei soli consumi di carboidrati e proteine, mentre ogni cucina regionale e ogni forma di deficienza alimentare va considerata alla luce di uno spettro più vasto, non ultimo l'apporto di vitamine, minerali e, aggiungerei, grassi². L'uso di un tipo di grasso piuttosto che di un altro è andato perciò legandosi a tutta una serie di fattori che sono stati di ordine geografico, agricolo, economico, sociale, religioso, simbolico, mentale: ognuno di essi andrebbe scomposto e analizzato per sé, tante sono le implicazioni degne di rilievo.

Cercheremo tuttavia di collocare la nostra indagine sull'olio veneziano in età moderna all'incrocio delle variabili che solitamente gli storici dell'alimentazione prendono in

¹ Si è calcolato che "the ration of an ordinary man doing light work for eight or ten hours a day should contain 118 g. of proteins, 500 g. of carbohydrate, and 56 g. of fat". Tuttavia l'apporto dei grassi cambia molto a seconda delle popolazioni interessate e del clima in cui esse vivono. Si è appurato che mentre le tribù artiche consumano in media 135 g. di grassi, tale apporto scende a soli 22 g. per le tribù africane (J. C. DRUMMOND, *Lane Medical Lectures: Biochemical Studies of Nutritional Problems*, Stanford-London, Oxford, 1934 (Stanford University Publications, Medical Sciences, III/2), p. 47). Se per le popolazioni europee divergenze così estreme vanno ridimensionate, è pur certo che l'uso dei grassi, o di alcuni di essi, va considerato in questo quadro climatico e geografico.

² M. AYMARD, *Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode*, in "Annales E. S. C.", 30 (1975), pp. 431-432 (pp. 431-444); IDEM, *Dietary Change in Europe from 16th to 20th Century, with Particular reference to France and Italy*, in *Consumer Behaviour and Economic Growth in the Modern Economy*, H. BAUDET and H. VAN DER MEULEN eds., London, 1982, pp. 111-127.

considerazione, guardando con cautela al prevalere di una spiegazione rispetto a un'altra. Nel senso che se le variazioni nel gusto e negli abiti mentali hanno giocato un ruolo importante, come ha dimostrato in modo convincente la storiografia degli ultimi decenni³, queste analisi nella nostra prospettiva si accompagnano alla necessità di considerare con eguale attenzione le profonde trasformazioni, di carattere internazionale, economico e sociale, che si sono registrate in questi secoli sulla scena dello stato veneziano.

Uno stato che sicuramente si colloca all'interno dello spazio mediterraneo, e quindi partecipa a quella grande partizione dell'alimentazione europea che si è proposto: da un lato cioè l'Europa del burro (in larga misura quella del nord); dall'altro quella mediterranea che ha utilizzato molto di più il suo olio, prodotto in modo pressoché spontaneo, se non altro per ragioni climatiche ed agricole⁴. Da ciò ne è derivato un confronto, a livello di credenze popolari, di simbologie e di attitudini mentali che sicuramente hanno lasciato il segno sulle possibili scelte (quando queste davvero potevano esprimersi) dei potenziali acquirenti. Non è un caso che per certa medicina popolare dei paesi europei settentrionali il burro svolgesse dei compiti straordinari, come alleviare la fame e la sete, imprimere energie, mentre per l'antica Grecia e molte regioni dell'Italia meridionale esso al contrario potesse risultare dannoso, o addirittura favorire la lebbra. Evidenti ragioni di conservazione, in epoche in cui la tecnica non offriva un adeguato supporto, possono offrire qualche spiegazione in proposito. A tutto ciò

³ Come osservava Maurice Aymard, "Lucien Febvre would have appreciated the recent interest shown in the history of foodstuffs" (The History of Nutrition and Economic History, in "The Journal of European Economic History", 2 (Spring 1973), p. 207 (pp. 207-219)). Senza voler essere esaustivi, cfr. su questi aspetti J. -L. FLANDRIN, *Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e)*, in "Annales E. S. C.", 38 (1983), pp. 369-401; IDEM, *La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du 16^e au 18^e siècle*, in "Revue d'histoire moderne et contemporaine", 30 (1983), pp. 66-83; l'antologia, ricca di suggestioni e tematiche di ricerca, *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, sous la direction de M. AYMARD-C. GRIGNON-F. SABBAN, Paris, 1993; inoltre, H. J. TEUTEBERG, *Die Ernährung als psychosoziales Phänomen: Überlegungen zu einem verhaltenstheoretischen Bezugsrahmen*, in *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*, hrsg. von H. J. TEUTEBERG u. G. WIEGELMANN Münster, 1986, pp. 1-31; G. WIEGELMANN, *Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungsforschung. Ansätze für Analogieschlüsse*, ibid., pp. 33-41. Utili materiali in L. MOULIN, *Les liturgies de la table. Une histoire culturelle du manger et du boire*, Anvers, 1988.

⁴ Giulio Einaudi concludeva che nell'Italia insulare e peninsulare "solo nelle zone di più radicata e intensa pastorizia" l'olio poteva risultare scavalcato dal grasso animale. Tuttavia, lungo i laghi prealpini, gli uliveti, introdotti più recentemente, hanno influito di meno su una cucina che ha guardato prevalentemente al burro e allo strutto. Le stesse comunità israelitiche, allo scopo di evitare il grasso di maiale, per motivi religiosi, invece di ricorrere all'olio, difficilmente reperibile, ripiegavano sul grasso d'oca (G. EINAUDI, *Presentazione*, in *Storia d'Italia. I caratteri originali*, I, Torino, 1972, p. XXVIII).

- e solamente per indicare un'altra direzione della ricerca non meno fertile - si ricorderà il valore simbolico, terapeutico e magico (l'olio santo, che unge fedeli e soldati di Cristo; l'olio che medica le ferite; l'olio che esorcizza le streghe) rappresentato dall'olio in tutto il mondo cristiano⁵. Si è voluto anche vedere, nell'affermazione della riforma protestante, un possibile risentimento dell'Europa del nord nei confronti dell'Europa meridionale e cattolica, che l'aveva obbligata sino ad allora all'uso dell'olio in tempo di Quaresima, quando si doveva mangiar di magro, imponendo l'uso dell'olio in luogo del burro⁶.

Ciò che è certo è che, come ci ricorda la letteratura tedesca, l'ulivo era pianta sconosciuta all'Europa del nord e l'olio, importato dal Mediterraneo, era prevalentemente usato per le funzioni religiose, all'interno di chiostri e chiese⁷. Gli stessi "latini", nel momento in cui viaggiavano nel nord Europa, come il cardinale d'Aragona che visita i Paesi Bassi nel 1516, si fa accompagnare "par son cuisinier et transporte dans ses bagages une quantité suffisante d'huile d'olive⁸". In Inghilterra correva il detto "as brown as oil", che può comunicarci quale visione dell'olio e con quale tipo di olio la popolazione inglese potesse venire in contatto⁹.

Nell'Europa mediterranea il discorso evidentemente si rovesciava, i consumi che in quest'area si potevano registrare assumevano dei livelli rilevanti. In Spagna, a Guadix (nel 1581), l'olio era di uso quotidiano, essendo acquistato 363 giorni l'anno, contro l'acquisto di lardo per un solo giorno nell'arco di un anno¹⁰. Ciò non significa peraltro che non si fosse di

⁵ *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, hrsg. von E. HOFFMANN-KRAYER, I, Berlin und Leipzig, 1927, p. 1758 (pp. 1723-1763), voce *Butter*); VI, 1934/1935, pp. 1238-1246, voci *Öl* e *Ölbaum*; F. BRAUDEL, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e-XVIII^e siècle, I, Les structures du quotidien: le possible et l'impossible*, Paris, 1979, p. 180.

⁶ E. SCHMAUDERER, *Studien zur Geschichte der Lebensmittelwissenschaft*, Wiesbaden, 1975 (F. Steiner, VSWG Beiheft 62), p. 60; cfr. anche su questo punto FLANDRIN, *Le goût et la nécessité*, cit. , p. 390, che riprende un'antica osservazione di Martin Lutero.

⁷ K. HINTZE, *Geographie und Geschichte der Ernährung*, Wiesbaden, 1968 (1934), p. 59; M. HEYNE, *Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten Geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert*, Leipzig, 1901, pp. 71-72. Le stesse importazioni olearie dal Mediterraneo si fanno risalire a una data molto tarda (fine Medioevo), sebbene i contatti con il mondo romano avessero fatto conoscere alle popolazioni germaniche l'uso dell'olio. Il grasso di maiale costituì di gran lunga il grasso più diffuso. Per altri approfondimenti bibliografici, H. J. TEUTEBERG, *The Diet as an Object of Historical Analysis in Germany*, in *Europea Food History. A Research Review*, edito dallo stesso Teuteberg, Leicester, 1992, pp. 109-128; sulla Francia, E. BARLÖSIUS, *The History of Diet as a Part of the Vie Matérielle*, ibid. , pp. 90-108.

⁸ BRAUDEL, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, Les structures du quotidien*, cit. , p. 180.

⁹ FLANDRIN, *Le goût et la nécessité*, cit. , p. 382.

¹⁰ B. VINCENT, *Consommation alimentaire en Andalousie orientale (les achats de l'hôpital royal de Guadix, 1581-1582)*, in "Annales E. S. C. ", 30 (1975), p. 447 (pp. 445-453).

fronte a un ampio spettro di situazioni, che davano luogo a degli approvvigionamenti insufficienti, specie laddove le aree produttrici più vicine non erano in grado di far fronte alla forte domanda urbana e le importazioni dalle aree più lontane risultavano difficili. Questo accadeva in una città popolosa come Roma in età moderna, dove non si riuscì a compensare un deficit cronico nell'approvvigionamento oleario, che andò aggravandosi nel corso del tempo¹¹.

In effetti questo è un problema fondamentale, poiché se risulta convincente l'ipotesi che l'uso dei grassi andasse aumentando tra il Medioevo e l'età moderna - aspetto testimoniato dall'elevato numero di ricette che prevedevano l'uso dell'olio e del burro nel XVII secolo, rispetto alle ricette del XIV secolo - è anche vero che questa tendenza andò a cozzare contro un'offerta che restò limitata nelle sue intrinseche potenzialità. In altre parole, i grassi restarono cari, e non sempre alla portata di tutti, a fronte di una produzione insufficiente. (Ora si sommersi da montagne di burro e di carni, e la produzione olearia è molto più elevata di un tempo, tuttavia quest'ultima pur sempre di qualità e non a buon mercato.) Non a caso, in età moderna, il concetto di "grasso" si è legato a quello di abbondante e ricco, di contra a una cucina "magra", sinonimo di ristrettezza e di limitate disponibilità¹². La ritrattistica del XVI secolo non esalta le forme imponenti di sovrani, banchieri e mercanti come espressione di ricchezza e di elevato grado sociale ?

Non si dovrà neppure dimenticare, o sottovalutare il fatto, che di fronte ai prezzi sostenuti del burro o dell'olio le popolazioni sia del nord che del sud Europa furono costrette a ripiegare sul lardo e sugli altri grassi animali¹³. Com'è stato annotato "il y a donc association plus que concurrence. Le beurre rare, le lard ou le saindoux peu abondant, produit de printemps et d'automne et produit d'hiver, se sont complétés d'autant plus facilement que manquait l'huile"¹⁴. In Francia - paese vicino alle tradizioni culinarie italiane, contraddistinto dalla stessa divaricazione geografica tra nord e sud, emblematicamente diviso tra l'uso del burro e dell'olio - per quanto ci sia stato concorrenza nell'uso dei due, si sarebbe registrato un decisivo

¹¹ J. REVEL, *Les privilèges d'une capitale: l'approvisionnement de Rome à l'époque moderne*, ibid. , p. 571 (pp. 563-574).

¹² FLANDRIN, *Le goût et la nécessité*, cit. , pp. 370-372.

¹³ In Provenza, annota Louis Stoff, "malgré tout, l'olivier est loin de tenir la place des céréales et de la vigne" (L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, 1970, p. 101).

¹⁴ J. -J. HERMANDIQUER, *Les graisses de cuisine en France. Essais de cartes*, in *Pour une histoire de l'alimentation*, edito dallo stesso Hermandiquier, Paris, 1970, p. 260.

vantaggio in favore del burro sugli altri grassi solamente nel XX secolo¹⁵. Nella stessa Olanda, nonostante la sua agricoltura fortemente commercializzata, la sostenuta domanda urbana, l'elevata produzione di prodotti lattiero-caseari, sosteneva F. Braudel, "l'usage du beurre ne s'étendra vraiment qu'au XVIII^e siècle"¹⁶. A Venezia un ricettario anonimo, il *Libro per cuoco*, della fine del secolo XIV o degli inizi del XV secolo, richiama frequentemente l'uso del lardo e dello strutto, mentre molto più raro "è il ricorso all'olio o, come scrive l'autore, al *bono oglio*, con manifesta allusione all'uso di oli meno pregiati che nell'Italia settentrionale surrogavano lo schietto olio d'oliva"¹⁷. Ancora a Venezia, sul finire del Medioevo, nel 42 % delle ricette si contemplava l'uso del lardo, contro solamente il 7 % in cui si faceva riferimento all'olio¹⁸.

2. Fu dunque l'olio, specie quello d'oliva, sostanzialmente un prodotto di lusso? In un certo qual modo sì, per quanto i ricettari non possano essere assunti a testimonianza inconfutabile e per quanto si dovrà sempre tenere presente il quadro urbano e quello rurale. Si è ancora messo in evidenza come il concetto di "lusso" vada relativizzato alle epoche storiche, alla congiuntura economica, alla mentalità. Un conto sarà dunque parlare dell'uso dell'olio nella Venezia del Quattro-Cinquecento, allo zenith della sua potenza economica, nel momento in cui la città controllava gran parte del flusso commerciale nel Mediterraneo dei più svariati prodotti, fra i quali l'olio; un conto sarà parlarne nel XVIII secolo, allorché le ambizioni commerciali della Repubblica e gli spazi economici da essa occupati risulteranno di gran lunga ridotti.

Una prima considerazione va comunque fatta. Troppo poca importanza si è data a questo prodotto da parte della storiografia su Venezia, a lungo concentrata su prodotti certo chiave come il grano e il sale, ma troppo disattenta a un prodotto non meno strategico quale l'olio, in grado di assicurare dei forti profitti agli operatori, proprio per le sue caratteristiche di prodotto di lusso e dalle articolate applicazioni. L'olio venne in effetti a intrecciarsi non solo alla storia dell'alimentazione, della città e dello stato veneziano, ma al rapporto che l'alimentazione stessa venne a stabilire con il trend commerciale e lo sviluppo di altri settori strutturali dell'economia

¹⁵ Ibid. pp. 261-267. Il forte incremento di grassi, come il burro (lipidi "liberi"), come di lipidi "legati" di origine animale (la carne e i latticini), in misura crescente rispetto ai lipidi liberi di origine vegetale (l'olio), che si è registrato nella Francia del XIX e XX secolo, non risulta peraltro immune da considerazioni di carattere negativo. L'uso eccessivo di lipidi rischia "de devenir l'aliment de base, source principale de calories" (AYMARD, *Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode*, cit. p. 436).

¹⁶ BRAUDEL, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, Les structures du quotidien*, cit. , p. 180.

¹⁷ E. FACCIOLI, *La cucina*, in *Storia d'Italia. I documenti*, V, Torino, 1973, pp. 996 spec. p. 997 (pp. 981-1030).

¹⁸ FLANDRIN, *Le goût et la nécessité*, cit. , p. 384.

veneziana, come le manifatture e la fiscalità. Basti dire che gli approvvigionamenti oleari mirarono a lungo non solo a coprire i consumi alimentari di una popolazione urbana che fra le prime in Europa mise in campo una legislazione annonaria appropriata, bensì a rifornire due settori significativi delle manifatture cittadine, vale a dire il saponificio e l'industria laniera. In effetti, il fabbisogno in olio era rilevante, e determinante in termini di qualità, nel processo di produzione del sapone, costituendo ca. 1/3 del peso finale del prodotto (nel corso del Cinquecento per 18.000 libbre di sapone occorrevano circa 6.000 libbre di olio). Erano necessarie ancora 3.000 libbre di soda di Siria e 1.500 di soda egizia, ottenute dalla combustione di piante ricche di sostanze alcaline e gettate nella caldaia al fine di procedere alla "cotta"¹⁹. Nel 1489 Venezia monopolizzava ormai la produzione di sapone, che vantava un'indiscussa superiorità rispetto ai prodotti concorrenti, in termini di bianchezza e durezza, tanto da proibirne la produzione al di fuori della città²⁰, concentrandone l'attività nei suoi soli saponifici. Questi assommavano agli inizi del XVII secolo a 17 unità, con 40 caldaie attive, entrambe destinate tuttavia a conoscere un netto declino nel corso del XVII secolo²¹.

L'altro segmento industriale, non meno significativo nel quadro delle industrie veneziane, era il lanificio, in grande espansione nel corso del XVI secolo. Nel processo di cardatura, l'olio, sebbene non della stessa qualità di quello usato nell'alimentazione, non si rilevava meno necessario. In effetti, l'attenzione che ho dedicato all'olio nell'ambito dei consumi e dell'economia veneziana del Settecento è risultata confermata, e persino amplificata, da successivi lavori²², che ne hanno messo in evidenza il peso rispetto ad altri prodotti,

¹⁹ D. SELLA, *Commerci e industrie a Venezia nel secolo XVII*, Venezia-Roma 1961, pp. 132-134.

²⁰ Archivio di Stato di Venezia, *Senato Terra* (d'ora in avanti, A. S. V., S. T.), reg. 10, Decreto 9 ottobre 1489, cit. da A. BASSANI, *Il controllo di qualità del sapone nella Repubblica di Venezia*, in *Rendiconti dell'Accademia nazionale delle scienze detta dei XL. Memorie di scienze fisiche e naturali*, s. V, vol. XII, tomo II, parte II, 1988, p. 81 n.

²¹ SELLA, *Commerci e industrie*, cit. pp. 132-134; B. CAZZI, *Industria e commercio della Repubblica veneta nel XVIII secolo*, Milano, 1965, pp. 148-150.

²² S. CIRIACONO, *Olio ed ebrei nella Repubblica veneta del Settecento*, Venezia, 1975; MATTOZZI, *Crisi, stagnazione e mutamento nello stato veneziano sei-settecentesco: il caso del commercio e della produzione olearia*, in "Studi Veneziani", 4 (1980), pp. 199-276; IDEM, *Olio pugliese e olio ionico nel commercio veneziano sei-settecentesco*, in *Mercati e consumi. Organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo*, Reggio Emilia, 1984 (I. F. O. A.), pp. 147-160; G. ZALIN, *Economia e produzione olearia nell'Istria del secondo Settecento*, in "Economia e Storia", 23 (1976), pp. 177-220.

considerati fondamentali nel quadro del traffico commerciale veneziano, come il sale, il grano, le esportazioni tessili²³.

3. Prodotto speculativo, in grado di soddisfare una domanda che superava certamente i confini dello stato, l'olio venne posto ben presto sotto controllo dalle autorità annonarie veneziane, in linea con la tradizione legislativa della città. Già nel 1302 si fissava il limite del 50 %, rispetto alle importazioni totali giunte a Venezia, per le esportazioni olearie: l'altra metà sarebbe confluita in magazzini appositi controllati dai Visdomini della Ternaria. Tuttavia, nel corso del XIV secolo, quasi sicuramente per un maggior afflusso dell'olio, il permesso di esportazione venne esteso ai due terzi e sinanco ai tre quarti, pur restando a discrezione dei Ternieri il limitare tale commercio allorché lo richiedesse il fabbisogno della città²⁴. A partire da queste prime informazioni e sino alla caduta della Repubblica, ogni analisi della struttura della domanda e dei consumi dovrà dunque fare i conti con gli arrivi totali, le disponibilità nel mercato interno, le stesse ragioni di scambio della Repubblica. In effetti, se allo zenith dell'economia veneziana le esportazioni poterono superare i consumi interni, nel corso del XVIII secolo il quadro appariva completamente capovolto. Basti dire che nella curva più bassa del traffico oleario, registrata alcuni anni prima della metà del secolo, le esportazioni totali rappresentarono solo il 10 % delle importazioni totali²⁵. La chiusura in una dimensione regionale appariva netta nel corso del XVIII secolo. Ciò nonostante, a fronte di un forte ridimensionamento dei commerci della Repubblica, l'olio risultava fra i prodotti che raggiungevano i più alti valori monetari²⁶.

Eguale mente ridimensionate in termini regionali apparivano nel XVIII secolo le aree di approvvigionamento: se nel corso del Cinquecento fu l'olio pugliese (il migliore per qualità, durata nel tempo, e il più richiesto dai mercati internazionali, per cui il suo controllo in

²³ Secondo alcune fonti di fine Cinquecento-inizi Seicento l'olio era in grado di attrarre investimenti per 800. 000-1. 000. 000 di ducati, cifra d'affari non molto lontana da quella messa in movimento dalle importazioni granarie (Maurice Aymard) o dalle esportazioni tessili in Siria (MATTOZZI, *Crisi, stagnazione e mutamento nello stato veneziano*, cit. , pp. 201-203).

²⁴ B. CECCHETTI, *La vita dei veneziani nel 1300*, in "Archivio Veneto", n. s. 29 (1885), pp. 173-177; cfr. pure IDEM, *Il vitto dei veneziani nel secolo XIV*, in "Archivio Veneto", 30 (1885), pp. 309 ss.

²⁵ CIRIACONO, *Olio ed ebrei*, cit. , p. 64 e il grafico allegato.

²⁶ G. Campos, *Il commercio esterno veneziano nella seconda metà del '700 secondo le statistiche ufficiali*, in "Archivio Veneto", 19 (1936), pp. 145-183. Considerato comunque il netto prevalere delle esportazioni verso la Terraferma veneziana e i consumi all'interno della capitale, che l'olio fosse in testa delle statistiche ufficiali, può anche indurre a qualche riflessione di ordine riduttivo rispetto al peso del commercio veneziano.

termini politico-economici stava a riflettere la forza di una potenza commerciale data, Venezia nel Cinquecento), nel XVIII secolo la situazione risultava ribaltata. L'olio pugliese sarebbe sfuggito in larga misura al controllo veneziano e sarebbe caduto nelle mani delle maggiori potenze coloniali dell'epoca, Francia, Inghilterra, Olanda²⁷. Altri concorrenti si erano alla fine affermati nell'Adriatico durante il XVIII secolo: Ferrara e Trieste innanzitutto, i quali porti sottraevano ai consumi e alle esportazioni da Venezia un articolo ricercato. I tempi migliori, di fine Cinquecento - allorquando negli anni 1592-98 si erano importati in media annualmente 15 milioni di libbre (15. 000 miara, pari all'incirca a 71. 000 quintali²⁸), dei quali solamente l'11 % era riservato all'alimentazione, il 50 % veniva riesportato e la restante parte andava a confluire nella lavorazione del sapone e della lana²⁹ - apparivano un lontano ricordo.

Ciò nonostante il quadro che cerchiamo di abbozzare, sui consumi della capitale e dello stato veneziano, risultava complesso nel corso del XVII e XVIII secolo, e rimanda a quelli che sono i temi maggiori della storia italiana oltre che regionale: i rapporti tra città e campagna, i ceti sociali che più persero durante il declino (o la ristrutturazione dell'economia italiana), i concetti di declino assoluto e declino relativo, l'inevitabile influenza che tali categorie ebbero sui consumi della città maggiore, Venezia; delle città minori della Repubblica - ma non per questo irrilevanti, anche a un confronto europeo - nonché della Terraferma. La prima considerazione da farsi è che Venezia (la *Dominante*) risultò sempre ben fornita di un genere alimentare che veniva considerato fondamentale. Sino a quasi tutto il Cinquecento gli uffici della Ternaria obbligarono i commercianti in olio a depositare un *quinto* del loro carico nei magazzini della Magistratura, al fine di garantire l'approvvigionamento della città, in particolar modo dei ceti più umili, e di calmierare i prezzi nei momenti di particolare penuria. A dire il vero questo sistema fortemente protettivo e coercitivo mostrò ben presto la corda, in quanto appesantiva le operazioni commerciali dei mercanti, che male sopportavano i limiti a una piena libertà economica, e non riuscì sul finire del secolo a frenare davvero la spinta al rialzo dei prezzi dell'olio in un periodo di congiuntura negativa negli scambi del prodotto. Non a caso, a far data dal 1587, l'obbligo del deposito del quinto venne trasformato in un onere fiscale, a carico dei commercianti, pari a un ducato per ogni mille libbre³⁰. D'altro canto la

²⁷ P. CHORLEY, *Oil, Silk and Enlightenment. Economic Problems in XVIIIth Century Naples*, Napoli, 1965.

²⁸ I. Mattozzi ipotizza che il *miaro* in realtà avesse corrisposto a kg. 576 sino al primo Settecento, e a Kg. 590 negli ultimi decenni del XVIII secolo (MATTOZZI, *Crisi, stagnazione e mutamento nello stato veneziano*, cit. , p. 199 n.). In tal caso invece di 71. 000 q. si dovranno calcolare 86. 400 q.

²⁹ SELLA, *Commerci e industrie*, cit. pp. 2 n. e 132-134.

³⁰ MATTOZZI, *Crisi, stagnazione e mutamento nello stato veneziano*, cit. , pp. 218-222.

pressione fiscale, che già si era manifestata con qualche pesantezza nel corso del XVI secolo, nell'*import-export* (quale migliore tentazione per le autorità che tassare un prodotto che giungeva in così rilevanti quantità, a fronte di difficoltà finanziarie che certo non mancarono nel corso del secolo) non accennò certo a diminuire nel XVII secolo. Nel 1625 si introdusse per la prima volta un dazio sul consumo, pari "a un soldo per ogni libbra di olio di ogni qualità dispensata e impiegata per ogni uso", al quale seguì ben presto un secondo e un terzo aggravio fiscale³¹. E fu con tutta probabilità per la volontà di incrementare e di regolamentare il trasporto dell'olio, effettuato a carattere personale dalla marineria, che si istituì a metà Seicento la Doganetta. Essa avrebbe immagazzinato i carichi in olio dei capitani ed equipaggi delle navi veneziane, agevolandoli con facilitazioni fiscali e dissuadendoli perciò dal vendere il prodotto direttamente ai consumatori, con evidente danno dell'erario, considerato che l'olio era diventato ormai il secondo genere commerciale, dopo il sale, in termini di entrate fiscali. Tuttavia, sarebbe risultato sufficiente tale *escamotage*, per far crescere gli arrivi e stabilizzare gli approvvigionamenti, specie nei confronti di una Terraferma alla quale si dovevano (e si volevano) assicurare delle importazioni sicure (essa stessa contava molto in termini di dazi al consumo e di transito), a fronte di arrivi dall'estero, e dalla Puglia in particolar modo, che andavano inesorabilmente diminuendo nel corso del XVII secolo?³². Certamente no, tanto che si assisteva, a partire dal 1623, a uno sforzo governativo senza precedenti nell'estendere l'olivicoltura in Istria, Dalmazia, Albania, Corfù, Zante, Cefalonia e Candia³³. Queste aree andavano a fiancheggiare il Salodiano, a ridosso del Lago di Garda, la cui produzione olearia, se già sul finire del Medioevo aveva acquisito una certa importanza, non risultava certo sufficiente ad alimentare il fabbisogno neppure della popolosa provincia di Verona³⁴. D'altro canto, la pesantezza del prelievo fiscale andava a congiungersi a una situazione economica e commerciale che non cessava di deteriorarsi. Non bisogna dimenticare che questi anni si concludevano con la peste del 1630, dalla quale l'economia veneziana si sarebbe ripresa con molta difficoltà, e in ogni caso con delle ristrutturazioni profonde, che avrebbero riaperto i

³¹ Cfr. i Decreti rispettivamente del 17 aprile 1625, 3 aprile 1626 e 24 agosto 1651, in A. S. V. , S. T. , filze 273, 279, 568.

³² CIRIACONO, *Olio ed ebrei*, cit. , pp. 16-21.

³³ MATTOZZI, *Crisi, stagnazione e mutamento nello stato veneziano*, cit. , p. 227.

³⁴ G. M. VARANINI, G. M. VARANINI, *L'olivicoltura e l'olio gardesano nel medioevo (aspetti della produzione e della commercializzazione)*, in *Un lago, una civiltà: il Garda*, a cura di G. Borelli, I, Verona, 1983, pp. 115-158; il volume curato dallo stesso Varanini, *Olio ed olivi del Garda veronese. Le vie dell'olio gardesano dal medioevo ai primi del Novecento*, Verona, 1994.

giochi tra capitale, città minori e territori ad esse soggetti³⁵. Nel senso che a partire da questi decenni cruciali la Terraferma sembrava riprendersi un certo margine di manovra rispetto a una politica dirigistica veneziana, incentrata nel favorire gli interessi della capitale e, per quanto concerne il nostro argomento, nell'assicurare un fabbisogno alimentare che restò su buoni livelli per tutto il XVII e XVIII secolo. Sfortunatamente questi margini di manovra ci restano in larga misura sconosciuti per quanto concerne i consumi di olio (per non dire di altri prodotti alimentari) nella Terraferma, mentre per quanto concerne la capitale la macchina amministrativa e fiscale veneziana ha permesso di delineare un quadro abbastanza preciso.

4. Il problema è reso complicato da un lato dall'affievolirsi delle capacità fiscali-amministrative della Repubblica, nel far fronte a disordini crescenti nell'importazione e nella circolazione del prodotto all'interno dei confini dello stato; dall'altro da un oggettivo rarefarsi del prodotto, fenomeno che non poteva non determinare tutta una serie di ripercussioni. Il primo aspetto è certamente da ricollegarsi all'eccessivo numero di dazi (all'importazione, all'uscita da Venezia e a seconda della città di destinazione), nonché alla loro pesantezza. Risultato fu che l'olio veneziano risultò sempre più caro e meno competitivo rispetto all'olio che giungeva di frodo dalle regioni confinanti, in particolar modo dal Ferrarese, e che circolava di contrabbando lungo il Po e gli altri fiumi che segnavano i confini dello stato. Per quanto concerne la disponibilità del prodotto, la netta impressione è che ci si trovasse di fronte, specie nel corso del XVIII secolo, al moltiplicarsi di tutta una serie di succedanei dell'olio d'oliva, di tutti i tipi e qualità - dall'olio di lino all'olio di noci, dall'olio di ravizzone a quello di colza - sulla scia peraltro dell'espansione di questi olii che si osservava in altri paesi europei (l'olio di colza, ovvero *colsat*, come il nome ce lo ricorda, giungeva dai Paesi Bassi)³⁶. E' molto probabile che anche nel corso del XVI e XVII secolo l'olio d'oliva non fosse presente in tutte le case contadine e neppure fra le mura domestiche di città piccole e grandi dello stato. Tuttavia, ciò che appare certo è che nel corso del XVIII secolo si facesse fronte, all'incremento demografico e a una domanda accresciuta del prodotto, con l'offerta di olii di seconda qualità. Saremmo di fronte in altre parole a quei mutamenti alimentari di media-lunga durata, a quei respiri secolari difficili da seguire, ma pur sempre sviluppatissimi in profondità,

³⁵ S. CIRIACONO, - *Protoindustria, lavoro a domicilio e sviluppo economico nelle campagne venete in epoca moderna*, in "Quaderni Storici", 18 (1983), pp. 57-80; IDEM, *Venise et ses villes. Structuration et déstructuration d'un marché régional, XVIe-XVIIIe siècle*, in "Revue Historique", 176 (1986), pp. 287-307.

³⁶ Poco ci soccorre in questa prospettiva la pur ambiziosa trattazione di M. TOUSSAINT-SAMAT, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, 1987, pp. 164-175.

che F. Braudel ci ricordava³⁷. Pietro Arduino, professore di agricoltura nell'Università di Padova, non aveva voluto divulgare le virtù dell'olio di ravizzone con un'opera scritta a questo proposito? Altrettanto vero è però che l'abate Rozier, in Francia, metteva in evidenza come quest'olio producesse un odore cattivo e avesse un sapore acre e pungente³⁸. Ciò del resto faceva il paio con un altro aspetto dell'alimentazione della regione, vale a dire l'incremento nell'uso della farina di mais, fra i ceti sociali più umili, rispetto ai cereali e grani di migliore qualità riservati alle classi sociali urbane e di rango sociale più elevato³⁹.

Certo, quantificare questa conclusione, pur con l'abbondante materiale raccolto, appare impresa difficile, proprio perché l'estendersi del contrabbando, lo sfuggire delle province più lontane da Venezia (Brescia e Bergamo soprattutto) all'obbligo di approvvigionarsi a Venezia rende insicuro ogni giudizio definitivo che si appoggi alle sole statistiche ufficiali. In effetti, a basarsi su queste ultime il quadro che ne esce è quello che vede una capitale (di ca. 138.000 abitanti sul finire del secolo) poter contare su ben 15 libbre di olio pro capite all'anno (ca. 9 litri), contro un consumo di sole due libbre di olio (l. 1,2) pro capite di una Terraferma che contava più di due milioni di abitanti. In questi calcoli abbiamo tenuto conto degli usi industriali (lanificio e saponificio), e ovviamente possiamo essere attaccati in modo più o meno malevolo (siamo più che convinti che ogni statistica è il riflesso di una realtà storica, e non la realtà stessa⁴⁰). Tuttavia, queste grandezze raffrontate ad altre realtà europee - come Valladolid del secondo Cinquecento, dove ogni abitante aveva a disposizione ca. due litri d'olio all'anno⁴¹ - ci dipingono un quadro di relativa abbondanza. In ogni caso la sproporzione tra Venezia e il resto dello stato appare evidente.

³⁷ BRAUDEL, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, Les structures du quotidien*, cit. , pp. 12-13.

³⁸ CIRIACONO, *Olio ed Ebrei*, cit. , pp. 152 ss.

³⁹ FASSINA, in "Società e Storia".

⁴⁰ Cfr. in proposito M. AYMARD, cit. da C. Poni, *Il distretto serico bolognese*.

⁴¹ B. BENASSAR, *L'alimentation d'une ville espagnole au XVI^e siècle. Quelques données sur les approvisionnements et la consommation de Valladolid*, in "Annales E. S. C. ", 16 (1961), p. 736.

Medie annuali dei consumi nella Dominante e nella terraferma

Anni	Libbre	Dominante		Terraferma		Totale
1690-99	(migliaia)	3. 800	43%	5. 012	57%	8. 812
1700-09	"	3. 446	44%	4. 343	56%	7. 789
1710-19	"	3. 041	40%	4. 449	60%	7. 490
1720-29	"	3. 025	41%	3. 827	59%	6. 852
1730-39	"	2. 911	43%	3. 712	57%	6. 623
1740-46	"	2. 620	42%	3. 663	58%	6. 283
1760-80	"	2. 753	38%	4. 476	62%	7. 229
1780-92	"	2. 960	37%	5. 093	63%	8. 053 ⁴²

E' sicuro inoltre che tali disponibilità vadano considerate in senso lato e che superassero gli stretti usi alimentari per fuoco domestico. In effetti, almeno sino al 1743, la vendita al minuto era effettuata a Venezia da "poste" e "botteghe". Queste ultime (21 nel 1747) erano concentrate nel centro della città, costituivano una corporazione ed erano autorizzate a spedire dei piccoli recipienti in Terraferma, mentre le poste, sparse in tutta la città vendevano al minuto e rifornivano panettieri, locandieri, pasticceri ed osti. Occorrerà ancora tener conto del periodico afflusso di persone e visitatori nella Venezia del Settecento, che doveva far aumentare notevolmente i consumi in locande e spacci. Sia le poste che le botteghe erano sottoposte a un regime vincolistico, risultando tassate per quelle quantità d'olio che si vedevano attribuite e che si riteneva fossero in grado di smaltire. La prima metà del XVIII secolo era caratterizzata tuttavia da un rincaro del prodotto, da una contrazione dei consumi e dalla conseguente difficoltà da parte di poste e botteghe di vendere le quantità imposte, ergo di far fronte al carico fiscale. Le botteghe di S. Marco e Rialto non riuscendo a far fronte al consumo imposto e sottraendosi a quell'obbligo, si videro impedito dal vendere al minuto, concentrandosi lo spaccio del prodotto nelle sole poste. Siamo informati peraltro che di fronte alla pressione delle autorità, in termini fiscali che di movimento del prodotto, la reazione fu quella dell'incremento del contrabbando all'interno della stessa città. In ogni caso la contrazione

⁴² A. S. V. , *Deputati e Aggiunti alla Proviusion del denaro pubblico*, bb. 665-798; *Provveditori agli Olii*, b. 208. Una libbra (grossa) era pari a Kg. 0,477, mentre un *miaro* (mille libbre grosse) era pari a 631 litri.

delle vendite (sia di botteghe e poste, queste ultime riuscendo solo in parte a bilanciare il minore spaccio delle botteghe) appariva netta durante la prima metà del Settecento:

Consumo medio annuo nella Dominante

Anni	libbre	Poste	Botteghe	Totale
1690-1699	(migliaia)	1. 835	774	2. 699
1700-1709	"	1. 694	683	2. 377
1710-1719	"	1. 547	683	2. 230
1720-1729	"	1. 452	749	2. 201
1730-1739	"	1. 741	559	2. 300
1740-1746	"	1. 396	340	1. 736

La seconda metà del secolo sembra essere contraddistinta da una certa ripresa, specie rispetto al ciclo più critico (i decenni '30 e '40 del XVIII secolo), durante i quali tutto venne a soffrire a Venezia (importazioni, esportazioni, forte rialzo del prezzo del prodotto). Ma il rasserenamento della situazione solo in parte bilanciava la contrazione dei consumi (legali in ogni caso), che si era registrata nella prima metà del secolo:

Consumo medio annuo nella Dominante

Anni	Libbre	Poste	Botteghe	Totale
1761-62	(migliaia)	1. 396	403	1. 799
1762-63	"	1. 721	399	2. 120
1763-64	"	1. 288	376	1. 664
1764-65	"	1. 692	406	2. 098
1794-95	"	2. 048	362	2. 410
1795-96	"	1. 939	314	2. 253 ⁴³

Nessuna conclusione catastrofica va comunque proposta. Vero è che le medie dell'ultimo decennio del XVII secolo (favorevole per l'economia e il commercio oleario a Venezia) non

⁴³ CIRIACONO, *Olio ed ebrei*, cit. , pp. 125-129.

sono più raggiunte. Ma ancora nel 1787 i depositi obbligatori del prodotto erano portati da 1. 500. 000 libbre a 2. 000. 000, per i mesi di aprile-settembre e da 2. 500. 000 a 4. 000. 000 libbre per i mesi dell'inverno. Sono cifre notevoli, le quali pur riferendoci al livello più basso (2. 000. 000 di libbre) ci confermano delle disponibilità pro capite pur sempre più elevate di altre realtà europee.

Più complesso il quadro nel resto dello stato di Terraferma. Vedendosi le magistrature veneziane sfuggire i territori sotto il loro controllo, elaboravano e rielaboravano piani per interrompere lo smercio di contrabbando, che avrebbe coperto a loro dire "la quasi intera quantità necessaria al suo consumo". I Provveditori agli olii si dichiaravano convinti che le cause del degradarsi della situazione erano molteplici: minori richieste da parte delle fabbriche di Terraferma, diffusione dei succedanei, rincaro del prodotto, soppressione degli ordini religiosi. Ma il contrabbando restava il fenomeno più grave. Si vagheggiava, nel 1745, di accrescere il controllo fiscale e imporre dei consumi che sia le città maggiori che i rispettivi territori avrebbero dovuto rispettare: un soldo di olio al giorno (15 libbre all'anno pro capite), gli abitanti delle città; un soldo a settimana gli abitanti dei rispettivi territori (due libbre all'anno). Se veramente un piano del genere avesse trovato attuazione, una provincia come Verona avrebbe assorbito 4 volte le richieste tradizionali; Bergamo un po' meno del triplo; Brescia quasi un milione di libbre in più:

Province	Abitanti (città e terr. o)	Consumi annui reali (migliaia di libbre)	Consumi ipotetici (migliaia di libbre)
Padova	215. 076	812	889
Vicenza	184. 041	519	752
Verona	193. 000	305	1. 252
Brescia	325. 917	181	1. 168
Bergamo	179. 689	244	705 ⁴⁴

Ma era veramente possibile attuare un regime vincolistico così rigido, quando nella stessa capitale tali politiche incontravano difficoltà crescenti ? Queste stime dei magistrati veneziani ci aiutano comunque ad avvicinarci a quella che doveva essere la realtà dei consumi di Terraferma, consumi sicuramente superiori a quelli registrati dalle fonti fiscali. E' molto

⁴⁴ Ibid. , pp. 143-146.

probabile quindi che, a metà Settecento, gli abitanti del Padovano disponessero in media e non meno di litri 2,5 pro capite; quelli di Vicenza la stessa quantità; di Verona litri 3,7; di Brescia 2,2; di Bergamo 2,4. Sono stime di tutto rispetto, che non dipingono un territorio eccessivamente impoverito, il quale contava in misura crescente, oltre che sugli olii che giungevano dagli stati confinanti, sui succedanei, che rappresentarono l'aspetto saliente del XVIII secolo e sinanco del XVII secolo. Inutile dire che questi ultimi si legavano al problema dell'autoconsumo e che quindi disegnavano una realtà che le magistrature e le fonti ufficiali controllavano con difficoltà. Né il problema sarebbe apparso più semplice nella seconda metà del secolo. Allorquando i territori d'oltre Mincio (Brescia, Bergamo, il Salodiano) avrebbero continuato la loro fuga da Venezia, la quale riforniva in misura più efficace province più vicine come il Padovano e il Trevigiano. In altre parole, un problema squisitamente annonario-alimentare si intrecciava a una problematica politica più complessa. Forse che l'alimentazione non è tutto questo ?