



Università
Ca' Foscari
Venezia



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



Università
degli Studi
di Verona

Sede Amministrativa: Università degli Studi di Padova
Dipartimento DiSSGeA

TESI DI DOTTORATO

CORSO DI DOTTORATO IN STUDI STORICI, GEOGRAFICI, ANTROPOLOGICI

Curriculum: STUDI STORICI

CICLO XXXV

Pratiche di circolazione e di consumo di un bene globale in età moderna: lo zucchero nella penisola italiana del XVII secolo

Coordinatrice del Corso: Ch.ma Prof.ssa Giulia Albanese

Supervisore: Ch.mo Prof. Luciano Pezzolo

Dottorando: Alessandro Favatà

Sommario

<i>ABSTRACT</i>	5
<i>INTRODUZIONE</i>	7
0.2 Modelli storiografici classici e nuovi spunti di ricerca	14
0.4 Struttura del lavoro e fonti utilizzate	26
<i>CAPITOLO I</i>	33
<i>LO ZUCCHERO E LA PENISOLA ITALIANA: FORME DI REGOLAZIONE E CONTROLLO</i>	33
1.1 La Toscana e lo zucchero: progetti granducali sulle sponde del Tirreno	35
1.2 Lo zucchero e la Serenissima: tra continuità e nuovi protagonisti	50
<i>CAPITOLO II</i>	61
<i>LO ZUCCHERO E LIVORNO: ANALISI DELL'ATTIVITÀ DI UNA SOCIETÀ PRESSO IL PORTO LABRONICO E OLTRE</i>	61
2.1 L'accomandita di Giulio del Beccuto: protagonisti e organizzazione	63
2.2 L'attività aziendale e le importazioni di zuccheri.....	68
2.3 La ridistribuzione degli zuccheri: figure e rotte	80
2.4: La vita quotidiana dell'accomandita.....	94
<i>CAPITOLO III</i>	99
<i>LO ZUCCHERO E VENEZIA: PROTAGONISTI E TRAIETTORIE TRA TERRAFERMA, GRANDI MERCATI E PIAZZA REALTINA</i>	99
3.1 Venezia, i “bergamaschi”, e lo zucchero	101
3.2 I Seghezzi: un'impresa familiare tra Levante e Ponente.....	106
3.3: I Castagna: dal territorio bergamasco all'emporio realtino	114
3.4: Lo zucchero e la realtà cittadina: spazi di produzione e di consumo su scala locale.....	122
<i>CAPITOLO IV</i>	141
<i>LA CIRCOLAZIONE MINUTA E L'ACCESSO AL PRODOTTO: DAL BANCO DELLO SPEZIALE ALLA TAVOLA DELLE MONACHE</i>	141
4.1 Una prima analisi quantitativa e i suoi limiti	142
4.2 La spezieria: caratteristiche di uno spazio di lavorazione e distribuzione	144
4.2.1 I fornitori e la clientela	159
4.2.2 I prodotti disponibili e le scelte dei consumatori	178
4.3 La tavola delle monache: lo zucchero nei monasteri femminili veronesi	187
<i>CONCLUSIONE</i>	203
<i>BIBLIOGRAFIA</i>	207

Abbreviazioni:

ASV: Archivio di Stato di Venezia
BCM: Biblioteca Museo Correr
AP: Archivio Patriarcato di Venezia
ASVr: Archivio di Stato di Verona
AFME: Archivio Fondazione Miniscalchi Erizzo
ASF: Archivio di Stato di Firenze
ASLi: Archivio di Stato di Livorno
ASMn: Archivio di Stato di Mantova
ASG: Archivio di Stato di Genova
ASCG: Archivio Storico del Comune di Genova
ASR: Archivio di Stato di Roma
ASCap: Archivio Capitolino di Roma

ABSTRACT

Con il presente progetto di ricerca, si è cercato di andare ad evidenziare le modalità attraverso le quali la penisola italiana ed i suoi abitanti seppero confrontarsi con la nuova realtà globale nel corso

del XVII secolo. Tema centralissimo nel recente dibattito storiografico, esso verrà analizzato attraverso lo studio di varie fasi della vita di un prodotto destinato a ricoprire un ruolo sempre più importante nella realtà d'età moderna, ovvero lo zucchero. Lavorare su un bene di consumo consente di comprendere al meglio il reale funzionamento di un sistema economico e sociale nel presente e nel passato, inoltre permette di combinare approcci e metodologie decisamente multisettoriali, derivanti dalle scienze sociali, dalla storia e dall'economia. Staccandosi dal tradizionale dibattito storiografico, l'oggetto dello studio non sarà quello di individuare il momento specifico di una presunta "rivoluzione dei consumi", ma mirerà piuttosto all'individuazione delle pratiche di contatto tra il Mondo Mediterraneo, qui rappresentato dalla penisola italiana, e le nuove dinamiche globali.

Come la nostra penisola seppe reagire ai cambiamenti e alle sfide della "prima età globale"? In che modo i diversi Stati Regionali hanno favorito o ostacolato la diffusione e la circolazione dello zucchero? Come un prodotto globale, ma da secoli conosciuto, fu in grado di influire sulle dinamiche economiche e socio-culturali in atto? Quali effetti la mobilità di un bene di consumo ha avuto sullo spazio urbano delle città italiane? Quali sono stati gli attori che hanno permesso il successo di un simile prodotto? Quali furono gli utilizzi e i significati attribuiti allo zucchero nel corso del secolo dai diversi protagonisti che si relazionarono con esso?

Partendo dall'analisi di due distinti contesti spaziali si cercherà di estendere il nostro campo d'osservazione all'Italia centro-settentrionale con il fine di evidenziare le modalità con cui gli uomini e le donne del tempo seppero avvicinarsi a questo specifico bene. L'arco cronologico preso in esame è piuttosto specifico ed è stato dettato principalmente dalla natura delle fonti in nostro possesso: si tratta del decennio 1630-1640. Tuttavia, appare evidente far notare come i processi di natura socio-culturale riguardo all'adozione di un bene di consumo siano necessariamente ben più lunghi e abbiano dunque richiesto di venire osservati su un arco cronologico ben più ampio della durata di circa un secolo. Al centro dell'indagine vengono a porsi due realtà distinte: il Granducato dei Medici, attraverso l'osservatorio privilegiato del "nuovo" porto di Livorno e della vicina Pisa, e Venezia, *metropoli* e centro principe delle reti commerciali fin dall'età medievale. Dopo un necessario inquadramento di carattere generale in merito alle modalità con le quali i diversi apparati statali si rapportarono con la nuova realtà globale attraverso l'instaurazione peculiari forme di controllo alla circolazione, alla lavorazione e al consumo di zucchero, i contesti di riferimento sono stati analizzati attraverso lo studio dell'attività di specifici operatori commerciali attivi sul territorio che seppero trovare nello zucchero la chiave della propria attività professionale. Per il caso di Livorno si è ricostruita l'attività di una società fiorentina operante *in loco*, quella di Giulio del Beccuto (1629-1639), attraverso l'analisi dei suoi registri contabili e dei copialettere; per Venezia, basandosi *in primis* sulla documentazione notarile, si è invece provveduto all'analisi dell'operato due distinti gruppi familiari provenienti dalla *Terraferma* (bergamaschi nello specifico) che si dedicarono con zelo

all'importazione, alla lavorazione e alla redistribuzione dello zucchero in laguna e in altri luoghi del Mediterraneo. Grazie alla ricostruzione delle reti connettive dei casi studio individuati, l'analisi non si è limitata agli spazi portuali, ma mira a individuarne l'impatto anche in altre zone della penisola, in un quadro che coinvolge l'intera Italia centro-settentrionale.

Si è proceduto dunque ad analizzare le reti di circolazione minuta e di successivo consumo del prodotto cercando di evidenziare le modalità e le occasioni attraverso le quali i diversi gruppi sociali si avvicinarono allo zucchero. Al fine di ottenere questo risultato si partirà l'analisi degli inventari e dei libri contabili di venditori al minuto veneziani e fiorentini, presso i quali uomini e donne dai profili sociali ed economici estremamente eterogenei potevano acquistare dolci prodotti. In seguito, questi primi dati saranno messi in relazione con registri di spese private di determinati acquirenti precedentemente individuati, quali gruppi nobiliari e complessi monastici, con l'obiettivo di osservarne il reale impatto sulle dinamiche di spesa e consumo. Quello che apparirà sarà uno scenario nel quale lo zucchero, nelle sue molteplici forme e con i suoi diversi utilizzi, seppe divenire una presenza familiare all'interno dell'intera gerarchia socio-economica degli abitanti della penisola, pur con le loro peculiarità e differenze.

In conclusione, l'idea di fondo è quella di evidenziare come l'economia mondo non ruotasse esclusivamente attorno ai porti atlantici europei e ai loro spazi coloniali, ma come coinvolgesse in buona misura anche il *Mare Nostrum*. Questo scenario che si verrà a ricostruire attraverso le forme di penetrazione dello zucchero intende mettere in luce la non-rivalità, quanto le forme di integrazione e complementarietà fra diverse realtà della penisola, andando a ridisegnare il quadro degli equilibri politici e commerciali esistenti e contribuendo a rivedere la ricollocazione degli stessi attori all'interno di dinamiche che si legavano ai rinnovati equilibri globali dell'età moderna. Al termine dell'analisi apparirà con maggior chiarezza come la penisola italiana con i suoi porti (qui presentati i casi di Livorno e Venezia), costituissero infatti un terminale di primaria importanza dei prodotti coloniali (qui offerto il caso dello zucchero) e i governi e gli operatori professionali ivi operanti seppero, in alcuni casi, trovare attorno ad essi la chiave del proprio successo, permettendo la diffusione capillare dello zucchero nella vita economica e nelle pratiche sociali e di consumo degli abitanti della penisola.

INTRODUZIONE

Secondo una diffusa tradizione storiografica, il Mediterraneo andò incontro ad un processo di progressiva marginalizzazione economica con l'apertura delle prime rotte commerciali trans-oceaniche negli ultimi decenni del XV secolo. Questa tendenza vide un'accelerata molto forte negli ultimi decenni del Cinquecento, in seguito all'arrivo nel *mare nostrum* di mercantili dall'Europa Nord Occidentale (Braudel 1966, Rapp 1975). Con l'emergere di questi fenomeni, la Penisola Italiana perse quel ruolo centrale che aveva occupato fino a quel momento all'interno dello scacchiere economico internazionale (Wallerstein 1980). Pur non volendo affatto negare lo sviluppo delle aree atlantiche, la storiografia più recente intende mostrare come altri spazi, luoghi e protagonisti abbiano avuto un ruolo estremamente importante all'interno del processo di creazione delle dinamiche globali, arrivando dunque a mettere in discussione l'idea prevalentemente wallersteiniana di dibattito tra centro e periferie¹. Questo approccio è stato reso possibile dallo sviluppo di nuove tradizioni storiografiche, come quella della *global history*, e di nuovi approcci metodologici, legati alla teoria dello *spatial turn*², che hanno portato al centro delle riflessioni degli studiosi le connessioni all'interno di una dimensione spaziale definita, transcendendo dunque da una prospettiva meramente nazionale e optando piuttosto per la rilevazione delle dinamiche e degli equilibri che si vengono a strutturare tra la dimensione locale e quella trans-nazionale³. Questi legami furono innervati e definiti attraverso molteplici e dinamiche forme di mobilità di uomini, informazioni, merci che legarono tra loro in maniera indissolubile le diverse parti del globo. Il bacino mediterraneo, la penisola italiana e i suoi attori furono attivi protagonisti di queste dinamiche. L'idea di fondo di questi nuovi filoni intende mettere in luce come la nuova economia mondo in formazione non ruotava esclusivamente attorno ai porti dell'Europa Occidentale, ma coinvolgeva in buona misura anche gli spazi mediterranei e, conseguentemente, la Penisola Italiana e i suoi protagonisti⁴.

Con il presente progetto si intende appunto evidenziare la capacità di resilienza, adattamento e di integrazione di diverse realtà della Penisola e dei suoi abitanti nel corso del XVII secolo alle nuove dinamiche in atto, attraverso l'analisi della penetrazione di un bene di consumo quale lo zucchero. Ricollegandosi a certe interpretazioni che hanno individuato nei beni voluttuari una delle molle dei processi di globalizzazione di età moderna, si è deciso di approfondire questo specifico prodotto

¹ I.WALLERSTEIN, *The Modern World-System*, voll.1-4, Berkeley, 1974-2011.

² Riguardo all'inquadramento teorico della dottrina dello *spatial turn*, si faccia riferimento a P.STOCK (eds.), *The Uses of Space in Early Modern History*, Palgrave MacMillan, New York, 2015, specialmente cap.1, pp.1-18 e bibliografia ivi proposta.

³ M.FUSARO, A.POLÓNIA (eds.), *Maritime History as Global History*, Oxford, 2010.

⁴ Ci si rifà all'ormai classico filone storiografico della "connected history", che ha visto la sua origine negli anni '90 dello scorso secolo grazie alle riflessioni dello storico indiano S.SUBRAHMANYAM, "Connected Histories: Notes towards and Reconfiguration of Early Modern Eurasia", in *Modern Asian Studies*, v.XXXI, n.3, 1997, pp. 735-762; idem, *Mondi connessi. La storia oltre l'eurocentrismo (secoli XVI- XVIII)*, Roma, 2014. Posizioni successivamente riprese da S. GRUZINSKI, "Le monde mêlé de la monarchie catholique et autres "Connected Histories", in *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, v.LVI, n. 1, 2001, pp. 85-117; teorie applicate per la prima volta agli spazi mediterranei grazie all'opera di P.HORDEN, N.PURCELL, *The Corrupting Sea: A Study of Mediterranean History*, Oxford, 2000. Se ne offre una recente interpretazione attraverso l'utilizzo del *case study* del porto di Genova in L.LO BASSO, "Storie connesse nel Mediterraneo d'età moderna: Asia, Africa e America", in *Pedralbes*, v.XXXIX, 2019, pp.263-292.

per la sua natura fortemente globale e per l'impatto notevole che esso ha avuto sulla realtà del tempo. Esso infatti si distinse per la varietà dei significati economici, sociali e simbolici che seppe assumere, al punto di diventare uno dei prodotti più identificativi dei processi della prima globalizzazione⁵.

Estremamente esplicitiva riguardo alle potenzialità di uno studio riguardante i beni di consumo, appaiono le parole di Michelle Craig McDonald, che definisce queste ricerche come “*hybrids of history, economics, social geography, material culture, and cultural studies that ask where goods travelled, how they moved, in what quantities, who wanted them and, most elusive of all, why were they desirable*”⁶. L'oggetto dello studio permette infatti di investigare la tematica della “mobilità” non solo nella sua dimensione fisica – in merito al movimento di prodotti, uomini, credito - ma anche dal punto di vista semiotico: analizzare lo zucchero permette di sviluppare un apparato concettuale che comprende termini come “contatto”, “ibridazione”, “negoziazione”⁷. Nuovi approcci storiografici sono ora volti a mettere in rilievo gli effetti che questa connettività genera all'interno della dimensione spaziale. Secondo questi studiosi, l'ambiente non si limita ad essere esclusivamente un semplice luogo di partenza o di arrivo dei flussi di mobilità, ma viene profondamente trasformato da questi ultimi. I movimenti di uomini e merci creano infatti nuovi significati per le strade, gli edifici e le piazze; cambiano i modi attraverso i quali lo spazio viene usato e regolato e, spesso, producono un impatto rilevante nella stessa progettazione urbanistica⁸. Sul tema dell'impatto

⁵ K.RÖNNBÄCK, “Integration of Global Commodity Markets in the Early Modern Era”, in *European Review of Economic History*, v.XIII, n.1, 2009, pp.95-120; M.CARMAGNANI, *Le isole del lusso: prodotti esotici, nuovi consumi e cultura economica europea, 1650-1800*, Torino, 2010, p.119.

⁶ M.C.MCDONALD, “Transatlantic consumption”, in F.Trentmann (ed.), *The Oxford Handbook of the History of Consumption*, cit., pp.111-126, p.120.

⁷ S.BURHGARTZ, L.BURKHART, C.GÖTTLER, “Introduction: ‘Sites of Mediation’ in Early Modern Europe and Beyond. A Working Perspective”, in *Sites of Mediation: Connected Histories of Places, Processes, and Objects in Europe and Beyond, 1450-1650*, ed. By S.Burhgartz, L.Burkart, C.Göttler, Boston/Leiden, 2016, pp.1-20.

⁸ Riguardo a questo punto e a un suo esempio di utilizzo nell'indagine dell'età moderna, si veda il numero tematico “Cities in Motion: Mobility and Urban Space in Early Modern Europe”, eds. P.Gonzalez Martin, R.Salzberg, L.Zenobi, in *Journal of Early Modern History*, v.XXXV, 2021 (specialmente l'introduzione a cura di L.Zenobi, pp.1-10); R.LAITINEN, T.COHEN (eds.), “The Cultural History of Early Modern Streets”, special issue, *Journal of Early Modern Italy*, v.XII, 2008; F.NEVOLA, G.CLARKE (eds.), “Experiences of the Street in Early Modern Italy”, in *I Tatti Studies in the Italian Renaissance*, v.XVI, 2013; F.NEVOLA, *Street Life in Renaissance Italy*, New Heaven (CT)/London, 2020; F.DE VIVO, “Walking in Sixteenth-Century Venice: Mobilizing the Early Modern City”, in *I Tatti Studies in the Italian Renaissance*, v.IXX, n.1, 2016, pp.115-141. Attentissimo a questi temi è risultato, negli ultimi anni, il gruppo di ricerca internazionale *Intoxicating spaces: The impact of New Intoxicants on Urban Spaces in Europe, 1600-1850*, finanziato da HERA (2019-2022), come parte del Joint Research Programme Public Spaces: Culture and Integration in Europe, and the German Federal Ministry for Education and Research (BMBF), che ha visto la collaborazione di vari atenei europei, nello specifico *Carl von Ossietzki Universität Oldenburg, University of Sheffield, Stockholm University, Utrecht University*. Tra le diverse pubblicazioni prodotte si segnala P.WITHINGTON, “Intoxicants and the Invention of Consumption”, in *The Economic History Review*, v.LXXIII, 2020, pp.384-408; idem, “Where was Coffee in Early Modern England?”, in *The Journal of Modern History*, v.XCII, 2020, pp.40-75; S.SNELDERS, “Normalisation and Ambivalence: Tobacco in the Seventeenth-Century Dutch Republic”, in *Cultural and Social History*, 2021, pp.11-26. Per un'applicazione dell'analisi ad uno spazio mediterraneo, si veda I.FATTACCIU, *Socialità, esotismo e ‘ispanizzazione’ dei consumi nella Spagna del Settecento*, Trieste, 2018. In merito all'applicazione di queste dinamiche ad un caso studio specifico, si veda il recente progetto ERC-StG “Venice's Nissology. Reframing the Lagoon City as an Archipelago: A Model for Spatial and Temporal Urban Analysis (16th-21st centuries)” (2023-2027), principal investigator Ludovica Galeazzo, Dipartimento di Beni Culturali: archeologia, storia dell'arte, del cinema e della musica (DBC), Università di Padova. Dell'autrice L.GALEAZZO, “Venice's Nissology: Mapping and Modelling Venice's Aquascape in a Historical Perspective”, in *Storia Urbana*, in corso di stampa. Riguardo al caso toscano si considerino gli studi

specifico dei beni alimentari nella progettazione e nella ridefinizione dell'urbanistica della città di Venezia, è stata organizzata un'interessante mostra dal titolo "Acqua e cibo a Venezia: Storie della laguna e della città" presso Palazzo Ducale (26 settembre 2015-14 febbraio 2016)⁹. Lo stesso concetto di "globalizzazione", frequentemente considerato esclusivamente come una categoria applicabile a fenomeni che avvengono in luoghi remoti rispetto al mondo occidentale, verrà infatti considerato nella sua accezione di modalità di connessione tra mondi lontani che, per la sua intrinseca natura, propagano i propri effetti in qualsiasi luogo da essi toccato¹⁰.

La ricerca, a partire dalle fonti precedentemente individuate, si concentrerà sui decenni centrali del Seicento, pur tenendo necessariamente a mente come questi fenomeni di carattere economico e sociale si dipanino su cronologie ben più ampie. Anche la scelta dell'arco temporale si dimostra a mio parere centrale dal punto di vista storiografico: il Seicento è il secolo che si è aperto con le connessioni ormai globali degli imperi iberici, che ha visto il massimo sviluppo delle coltivazioni di zucchero nel continente americano e che per la penisola italiana ha significato una ridefinizione del proprio spazio d'azione.

Dal punto di vista spaziale invece l'obiettivo del lavoro è quello di non limitare l'analisi ai grandi porti che permisero all'economia mediterranea di venire a contatto con i beni coloniali, ma di ricostruirne la ben più estesa geografia della circolazione delle merci, secondo un modello che prevedeva la concentrazione nelle banchine marittime e l'inoltro via terra verso altre città o via mare verso altri porti¹¹. Questo elemento consente inoltre di verificare l'effettiva penetrazione del consumo al di fuori dei principali centri urbani, osservando la mobilità del bene¹².

0.1 Lo zucchero

"Sugar is the world's predominant sweetener. It satisfies the human appetite for sweetness and contributes calories to our diet.

Sugar is used in cooking, in the preparation of commercially processed foods, and as additive to drinks; it is also a

promossi all'interno del gruppo *Decima* (The Digitally Encoded Census Information and Mapping Archive) presso l'University of Toronto (2011-...), che hanno portato alla mappatura tramite Arc-GIS del centro urbano della Firenze del Cinquecento a partire dall'analisi delle decime granducali custodite presso il locale Archivio di Stato e della mappa del Buonsignori (1584); il risultato di essa risulta consultabile online presso il seguente dominio: <https://utoronto.maps.arcgis.com/apps/webappviewer/index.html?id=d9692905ff41436d99cf7c398552ca39>. I risultati di questa ricerca sono stati raccolti nel volume N.TERPSTRA, C.ROSE (eds.), *Mapping Space, Sense, and Movement in Florence: Historical Gis and Early Modern City*, London/New York, 2016. A partire dal 2019 è in atto un nuovo progetto volto ad effettuare una ricostruzione tridimensionale dello spazio urbano della città di Livorno durante il XVII secolo, i cui risultati devono ancora essere diffusi.

⁹ Si veda il catalogo D.CALABI, L.GALEAZZO (a cura di), *Acqua e cibo a Venezia: storie della laguna e della città*, Venezia, 2015.

¹⁰ M.FUSARO, "The Global Relevance of the Legal History of the Early Modern Mediterranean", in *Cromohs*, v.XXVI, 2023, pp.1-13 (*in primis* pp.7-8).

¹¹ Questo obiettivo è ben auspicato da P.CALCAGNO, "Introduzione", in *RiMe*, v.VIII/I, *I generi coloniali nel Mediterraneo: i grandi porti come centri di destinazione, di consumo e di redistribuzione (XVII-XIX secolo)/ American colonial goods in the Mediterranean: major ports as centres of destination, consumption and redistribution (17th-19th centuries)*, ed.P.Calcagno, 2021, p.7.

¹² Per il caso inglese, sul quale la ricerca storiografica si dimostra più approfondita, si veda J.STOBART, *Sugar and Spice: Grocers and Groceries in Provincial England*, Oxford, 2013.

*preservative and affermenting agent. It sweetens without changing the flavour of food and drink*¹³

Sono queste le parole con le quali, ad inizio di questo secolo, viene descritto lo zucchero. Nel linguaggio comune con questo termine ci si riferisce al saccarosio, elemento chimico fondamentale presente in un gran numero di piante verdi¹⁴. Tra di esse spiccano la barbabietola (*Beta Vulgaris*) e la canna da zucchero (*Saccharum officinarum*), le quali sono le fonti del comune zucchero disponibile in commercio. Il prodotto ricavato dalla barbabietola è identico a quello ottenuto dalla canna e la differenza che si riscontra tra i due è data unicamente dal genere delle loro impurità: lo zucchero di canna impuro è aromatico, mentre quello di barbabietola ha un fondo amaro. Tuttavia, nonostante queste similitudini, la storia che essi nascondono è profondamente diversa¹⁵. Questo lavoro di ricerca si concentrerà esclusivamente sulla canna da zucchero, pianta dalla quale si era ottenuto per secoli il prezioso saccarosio e che cresce in prevalenza nelle fasce climatiche tropicale. Essa richiede una portata annuale di piogge di almeno 1000 millilitri (equamente distribuiti nel corso delle quattro stagioni) e di una temperatura di almeno 21 gradi centigradi per una crescita soddisfacente¹⁶. Probabilmente originaria della Nuova Guinea, le prime notizie certe riguardo a pratiche di lavorazione dello zucchero provengono dalla regione settentrionale dell'India, come riportano alcune fonti letterarie in lingua sanscrita. Esso giunse in area mediterranea grazie all'intermediazione degli arabi in età medievale e trovò le migliori condizioni di sviluppo nel Nord Africa, a Cipro, a Creta, in Sicilia e in Andalusia. In questi luoghi la produzione dello zucchero si basava su vere e proprie imprese agricole fornite di un'ingente quantità di forza lavoro generalmente composta da contadini assegnatari di contratti di mezzadria e che generava la produzione di uno zucchero estremamente costoso¹⁷. Nel corso dei secoli dell'età moderna, grazie alla crescita della domanda europea, essa si diffuse dapprima nelle isole atlantiche e, successivamente, nel Nuovo Mondo, dove

¹³ J.H.GALLOWAY, "Sugar", in K.F.Kiple, K.Coneè Ormelas (eds.) *The Cambridge World History of Food*, v.II Cambridge, 2000, p.437. Tutte le informazioni di carattere scientifico e botanico riguardo alla canna da zucchero sono desunte dalla presente pubblicazione.

¹⁴ *Zucchero (Arte della Fabrica dello)*, in F. GRISELINI E M. FASSADONI, *Dizionario delle arti e de' mestieri compilato innanzi da Francesco Grisellini ed ora continuato dall'abate Marco Fassadoni*, t. XVIII, Venezia 1778, p. 329 seg. La voce sembra parzialmente ricalcata dall'*incipit* della voce corrispondente nell'*Encyclopédie* di Diderot et D'Alembert: «personne n'ignore que le sucre est une substance solide, blanche, douce, agréable au goût, fort en usage dans les offices, les cuisines, & même en pharmacie pour la confection des sirops & la préparation de plusieurs remedes, se dissolvant parfaitement dans l'eau, à laquelle il donne une faveur gracieuse, sans lui commuquer ni couleur ni odeur». D.J. [Louis de Jaucourt], *Sucre*, in *Encyclopédie, ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers [...] publié par M. Diderot [et] M. D'Alembert [...] troisième édition [...]*, vol. 15, Livourne 1775, p. 585. Informazioni riportate da I.CECCHINI, "Note sulle raffinerie di zucchero a Venezia in età moderna. Un vecchio prodotto nei nuovi flussi globali", paper presentato presso la Deputazione veneta di Storia Patria di Venezia in data 10 aprile 2022 e in attesa di pubblicazione.

¹⁵ "Zucchero", in *Enciclopedia Treccani*, consultato online in data 30/3/2023 al link <https://www.treccani.it/enciclopedia/zucchero>

¹⁶ La scarsità d'acqua e l'estrema rigidità delle temperature provoca danni estremamente rilevanti alla pianta. Ciò ha profondamente condizionato la geografia della coltura della canna da zucchero.

¹⁷ Come recentemente appurato da I.CECCHINI, "Note sulle raffinerie di zucchero", cit., si è calcolato che attorno al 1468 un chilogrammo di zucchero potesse costare a Cipro almeno 1,3 grammi d'argento; cotto due volte costava 8,4 grammi; cotto tre volte arrivava a 12 grammi"

trovò condizioni di crescita ben più favorevoli e andò a soppiantare quasi totalmente la produzione mediterranea. Nel continente americano, non solo le condizioni climatiche si rivelarono maggiormente favorevoli, ma la stessa abbondanza di terra e di combustibile, permisero l'enorme sviluppo del numero di piantagioni e di quantità di prodotto ottenuto, la cui lavorazione venne sempre più basata sull'utilizzo di manodopera costituita da schiavi¹⁸.

La pianta matura generalmente tra i dodici e i diciotto mesi, al termine dei quali viene tagliata, mentre le radici, rimaste nel terreno, generano nuovi germogli. Il saccarosio si ottiene dallo stelo della canna il quale, dopo essere stato ripulito completamente da ogni infiorescenza, deve essere necessariamente lavorato entro le successive 24 ore per evitarne la fermentazione provocata dal contatto con l'aria. Esso veniva infatti frantumato con l'utilizzo di mulini a pietra e, successivamente, sistemi con due o tre rulli di pressione azionati tramite la forza animale o umana. In seguito, il succo ottenuto da questa prima fase di spremitura, raccolto in appositi recipienti, veniva immediatamente sottoposto ad un primo processo di bollitura presso la stessa piantagione con lo scopo di ottenere una prima cristallizzazione dello zucchero. Si trattava di un processo molto delicato, che richiedeva il mantenimento di un'adeguata temperatura del composto e l'utilizzo di un'enorme quantità di combustibile, spesso costituito dalle stesse canne precedentemente macinate. Questo prodotto semilavorato veniva infine importato nel Vecchio Continente, dove subisce un'ulteriore processo di lavorazione per aumentare la qualità del prodotto finito.

I primi studi sull'argomento risalgono alla seconda metà del XIX secolo con studi di carattere scientifico volti ad individuare il luogo di provenienza di prodotto. Nel 1863 il botanico francese Eugène Vieillard, dopo un soggiorno in Nuova Caledonia tra 1855 e 1860, redige, in collaborazione con il connazionale Emile Deplanche, un catalogo dove registra tutte le varietà di colture presenti sull'isola¹⁹. L'imprenditore de Greslan, proprietario di una piantagione sull'isola della Riunione, crea un *jardin d'acclimation*, le cui varietà botaniche sono dettagliatamente osservate e recensite in un catalogo redatto da Paul Antoine Sagot e Eouard Raoul nel 1893²⁰. Un volume che fornisce una dettagliata ricostruzione delle tecnologie e dell'attrezzatura necessaria alla fabbricazione dello zucchero fino alla seconda metà dell'Ottocento, con un corredo di illustrazioni particolarmente

¹⁸ Per maggiori dettagli riguardo all'evoluzione della coltivazione della canna da zucchero nel corso dei secoli, si faccia riferimento a S.MINTZ, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York, 1986 (disponibile una nuova versione in lingua italiana edita da Res Gestae nel 2020), cap.2, pp.20 e ssg. Riguardo ai motivi del declino dello zucchero mediterraneo di fronte al nuovo prodotto coloniale, si veda l'ormai tradizionale articolo di J.H.GALLOWAY, "The Mediterranean Sugar Industry", in *Geographical Review*, v.LXVII, n.2, 1977, pp.177-194. In merito al successo della coltivazione americana, brasiliana *in primis*, si vedano M. CARMAGNANI, *Le isole del lusso: prodotti esotici, nuovi consumi e cultura economica europea, 1650-1800*, Torino, 2010, p. 165; J.I. ISRAEL, *Dutch Primacy in World Trade, 1585- 1740*, Oxford 1990, pp. 167-169. Prima del 1650 il Brasile è il principale produttore di zucchero nel mondo atlantico, in crescita già dagli anni Settanta del Cinquecento. S.B. SCHWARTZ (ed), *Tropical Babels: sugar and the making of the Atlantic World, 1450-1680*, Chapell Hill/London, 2004, p. 12.

¹⁹ E.VIEILLARD, E.DEPLANCHE, *Essai sur la Nouvelle Calédonie*, Librairie Challamel, Paris, 1863.

²⁰ P.A.SAGOT, E.RAOU. *Le manuel pratique des cultures tropicales et des plantations de pays chaud*, Librairie Challamel, Paris, 1893, v.I, pp.331-349.

interessante e dettagliato sia sull'attività delle piantagioni di canna delle zone tropicali, sia sulla nascente industria europea dello zucchero di barbabietola, è stata curata da Luis Figuier ed edita in lingua italiana da Treves²¹. Queste analisi rispondevano a preoccupazioni immediate legate all'effettiva coltura del prodotto, piuttosto che al desiderio di volerne tracciare un bilancio storico. Il primo ad interessarsi di "storia dello zucchero" fu il tedesco Edmund Oskar von Lippmann, professore di storia della chimica presso l'Università di Halle-Wittenberg, il quale pubblica nel 1890 la prima edizione un'opera pionieristica e monumentale dal titolo *Geschichte des Zuckers: seiner Darstellung und Verwendung, seit den ältesten Zeiten bis zum Beginn der Rübenzucker Fabrikation*²². Si tratta appunto di un lavoro di rilevanza capitale per lo studio del prodotto, che viene analizzato dalle sue più antiche origini fino al XIX secolo, attraverso l'utilizzo di una notevole mole di documenti che spaziano dall'Estremo Oriente fino all'Occidente, comprendendo anche il mondo arabo-musulmano. Questo consistente apparato documentario verrà successivamente ampliato nella successiva edizione del volume, curata dallo stesso von Lippmann alcuni decenni più tardi²³.

È solo a partire dalla metà dello scorso che lo zucchero comincia a riscuotere maggiore successo storiografico. Tra 1949 e 1950 Noel Deerr pubblica in due volumi la sua "*The History of Sugar*", nella quale ripercorre, regione per regione, la storia del prodotto. Negli anni successivi il grande dibattito che ha attraversato la storiografia sull'argomento, soprattutto in ambito britannico e americano, è stato centrato intorno all'organizzazione sociale e ai modi di produzione all'interno degli ambienti di piantagione d'età medievale e moderna, sempre più indirizzata con il fine di individuare attraverso di essa, possibili collegamenti con lo sviluppo industriale britannico del XVII secolo²⁴. Gli ultimi vent'anni dello scorso secolo hanno inoltre visto il sorgere di studi di carattere regionale dal taglio fortemente microstorico volti a riconsiderare il ruolo dello zucchero per lo sviluppo di spazi territoriali specifici²⁵.

²¹ L.FIGUIER, *Le Meraviglie dell'industria*, vol.III, Treves, Milano, 1880.

²² E.O.VON LIPPMANN, *Geschichte des Zuckers: seiner Darstellung und Verwendung, seit den ältesten Zeiten bis zum Beginn der Rübenzucker Fabrikation*, Max Hesse, Leipzig, 1890. Disponiamo di una traduzione francese a cura di J.WEISBERG, *Abrégé de l'histoire de sucre*, Paris, 1894.

²³ IDEM, *Geschichte des Zuckers: seiner Darstellung und Verwendung, seit den ältesten Zeiten bis zum Beginn der Rübenzucker Fabrikation*, Julius Springer, Berlin, 1929. Si ponga a confronto il numero di pagine delle due edizioni: alle 474 dell'edizione del 1890, fa da contraltare quella del 1929 nella quale il numero sale fino a 824.

²⁴ La bibliografia sull'argomento è estremamente vasta, si faccia riferimento a: C.VERLINDEN, *Les Origines de la civilisation atlantique, de la Renaissance à l'âge des Lumières*, Paris, 1966; Idem, "Aspect de l'esclavage dans les colonies médiévales italiennes", in *Eventail de l'histoire vivante. Hommage à Lucien Febvre*, Paris, 1953, pp.102-103; G.GALLOWAY, *The sugar cane industry. An historical geography from its origins to 1914*, Cambridge, 1984; *Le route de sucre du VIIIe au XVIIIe siècle. Actes du colloque organisé par l'Association Populaire pour l'éducation scientifique*, dir.E.Eadie, Schoelcher, 2000, Paris, 2001; S.MINTZ, *Sweetness and power: the place of Sugar in Modern History*, New York, 1986; B.Higman "The Sugar Revolution", in *Economic History Review*, v.LIII, n.2, pp.213-236.

²⁵ Si considerino, ad esempio, i lavori disponibili per l'area siciliana, tra i quali si citano C.TRASELLI, "La canna da zucchero nell'agro palermitano del sec.XV", in *Annali della facoltà di economia e commercio*, v.VII, n.1, 1953, pp.115-124; idem, "Produzione e commercio dello zucchero in Sicilia dal XIII al XIX secolo", in *Economia e Storia*, v.II, 1955; Idem, *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, 1982; idem, "Una cultura saccarifera del 1606", in *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, v.I, 1966, pp.3-17; B.CASALE, "Alcune note sul commercio dello zucchero nella seconda metà del XV secolo", in B.Figliuolo, R.Di Meglio, A.Ambrosio (a cura di), *Ingenita curiositas: studi sull'Italia Meridionale per Giovanni Vitolo*, Battipaglia (SA), 2018, pp.1521-1534.

Estremamente interessante è invece una nuova corrente storiografica di recente stabilimento che vede nello zucchero, come in altri beni coloniali, dei vettori di connessioni transnazionali che, in diverse fasi dell'età moderna, hanno attraversato barriere geografiche, politiche ed economiche²⁶.

0.2 Modelli storiografici classici e nuovi spunti di ricerca

Negli ultimi decenni lo studio dei beni di consumo è stato una delle tematiche più rilevanti all'interno del dibattito di ambito storico. Disciplina inizialmente oggetto d'attenzione esclusiva dei sociologi, essa ha cominciato ad attirare l'interesse degli storici a partire dagli ultimi decenni dello scorso secolo, con modalità e dinamiche peculiari²⁷. Dare una definizione chiara e univoca di questo concetto risulta un'operazione non scontata: esso consiste in un insieme di beni, di pratiche e di rappresentazioni. Il termine consumo si basa su due differenti radici semantiche: il primo esclusivamente la quantità di materiali, di generi alimentari, di energia, ecc., riferita ad un dato intervallo di tempo o ad altra unità di misura, che un determinato soggetto consuma e occorre dunque fornirgli per il suo sostentamento; il secondo comprende al suo interno un ventaglio di sfaccettature molto più complesso, andando ad indagare le modalità attraverso le quali gli individui usano, dispongono e si rapportano con i beni in questione, fino ad arrivare all'accezione negativa di distruzione e spreco²⁸. Questa seconda definizione appare essere quella più interessante per un'analisi di un bene di consumo nelle scienze sociali: "consumare" cessa di essere un atto banale limitato alla filiera produttiva, ma esso viene caricato di significati socio-culturali finendo dunque con il diventare un atto rilevante per i soggetti che si relazionano alla specifica attività.

È dunque da queste diverse accezioni del termine che i sociologi hanno fondato le diverse tendenze teoretiche che hanno indagato questi temi. Un primo filone ha considerato il momento

A.GIUFFRIDA, "La produzione di zucchero in un opificio della piana di Carini nella seconda metà del sec.XV", in A.Giuffrida, G.Rebora, D.Ventura (a cura di), *Imprese industriali in Sicilia*, 2012, pp.22-41; R.TERMOTTO, "Una industria zuccheriera del Cinquecento: Galbonogara", in *Mediterranea Ricerche Storiche*, v.III, 2005, pp.45-74; idem, "Contratti di lavoro e migrazioni stagionali nell'industria zuccheriera siciliana", in *Mediterranea Ricerche Storiche*, v.XXV, 2012, pp.253-284.

²⁶ Si faccia riferimento a S.B.SCHWARTZ (ed.), *Tropical Babylons: Sugar and the Making of the Atlantic World, 1450-1680*, Chapel Hill-London, 2004; D.STRUM, *O comércio do açúcar: Brasil, Portugal e Países Baixos*, Rio de Janeiro, 2014; L.FREIRE COSTA, "Genoveses nas rotas do açúcar: a intromissão em exclusivos coloniais portugueses (c. 1650)", in M.Herrero Sánchez, Y.R.Ben Yessef Garfía, C.Bitossi, D.Puncuh (eds.), *Génova y la Monarquía Hispánica (1528-1713)*, Génova, 2011, pp.915-932; P.CALCAGNO, "Attraverso la porta di Lisbona", cit., 2019; P.N.SOFIA, "Dall'Atlantico a Rialto: Note sul commercio dello zucchero a Venezia nel Settecento", in *RiMe*, v.VIII, n.1, 2021, pp.105-128; I.CECCHINI, "Notes on sugar refineries in early modern Venice", in corso di stampa; eadem, "Note sulle raffinerie di zucchero a Venezia in età moderna. Un vecchio prodotto nei nuovi flussi globali", in corso di stampa.

²⁷ Per un'introduzione generale riguardo ai temi del consumo, si vedano: M.E. CHESSEL, *Histoire de la consommation*, La Découverte, Paris, 2012; F.TRENTMANN, "Introduction", in *The Oxford Handbook of the History of Consumption*, Oxford University Press, Oxford, 2012, pp.1-19; idem, *Empire of Things: How we Became a World of Consumers, from the Fifteenth Century to the Twenty-First*, New York, 2016. Riguardo alla situazione italiana, si vedano, per l'età contemporanea: P.CAPUZZO, "Storia dei consumi. Nuove prospettive storiografiche", in *Contemporanea*, v.II, n.4, 1999, pp.771-789; per l'età moderna: A.CLEMENTE

²⁸ <https://www.treccani.it/vocabolario/consumo/>. Ultima consultazione 28/7/22.

del consumo come marginale rispetto a quello della produzione e del lavoro, sia nella sociologia di ascendenza weberiana, che pone un atteggiamento etico-religioso alla base del capitalismo, sia, e in modo forse ancora più netto, nella tradizione marxista, e specialmente nella sua variante francofortese²⁹. Secondo questi studiosi il successo di un determinato prodotto viene ad essere esclusivamente il risultato di un'impersonale "forza del mercato", la quale detiene il potere di manipolare e determinare il consenso dei consumatori finali. I prodotti dei loro studi spesso tralasciano di prendere in considerazione non solo l'evoluzione nel tempo e nello spazio delle pratiche di produzione, bensì, soprattutto il ruolo del singolo consumatore all'interno dei rispettivi processi di appropriazione e relazione con i beni in questione. Perfino nello schema keynesiano, il primo ad attribuire un ruolo centrale nel processo economico negli anni Trenta dello scorso secolo, i consumi risultano essenzialmente una mera funzione del reddito, dunque della produzione, e la propensione marginale al consumo è decrescente, ovvero i consumi non crescono nella stessa progressione del reddito³⁰. Un secondo filone, che si può far ascendere a Veblen, ma che ha trovato in Baudrillard e Bourdieu più recenti sviluppi, mediati dalla ricezione della lezione francofortese, si concentra invece sulla dimensione semiotica del processo, vedendo nel consumo un segno di *status*³¹. Il consumo ostensivo sarebbe perciò la manifestazione concreta e visibile di un'ambizione sociale. Questi studi, pur ponendo al centro del loro interesse il fenomeno del consumo, si sono limitati a teorizzare una definizione delle sue pratiche come costruzione sociale, secondo un modello di comportamento emulativo o, viceversa, come espressione dell'identità individuale³².

Un contributo importante a permettere un incontro tra la storia e i consumi è stato dato dalla branca storiografica della *'history from below'*, proposta da E.P. Thompson in un articolo del 1966³³. Questo nuovo approccio, dalla connotazione essenzialmente marxista, era interessato allo studio della vita della popolazione comune in sé stessa, nell'osservazione delle specifiche pratiche sociali, e non più, come era invece stato in passato, esclusivamente nelle proprie forme di aggregazione politica e sociale. L'evoluzione della società sulla base del modello economico americano, il ruolo pervasivo che il consumo stava assumendo all'interno di esse³⁴, la crisi delle realtà socialiste del blocco sovietico, erano fenomeni che non riuscivano più ad essere spiegati dal tradizionale

²⁹ M.HORKHEIMER, T.W.ADORNO, *Dialektik der Aufklärung*, Amsterdam, 1947 (ed.italiana 1966); H.MARCUSE, *One-Dimensional Man*, Boston, 1964.

³⁰ J.M.KEYNES, *Teoria generale dell'occupazione, dell'interesse e della moneta*, Torino, 1978 (I ed. inglese 1936). Le teorie vennero poi riprese da J.S.DUESENBERY, *Reddito, risparmio e teoria del comportamento del consumatore*, Milano, 1969 (I ed. inglese 1949).

³¹ T.VEBLEN, *La teoria della classe agiata*, Torino, 1971 (I ed.americana 1899); J.BAUDRILLARD, *La société de consommation*, Paris, 1970; P.BOURDIEU, *La distinzione: critica sociale del gusto*,

³² C.CAMPBELL, *The Romantic Ethic and the Spirit of Modern Consumerism*, Oxford, 1987 (nuova ed.2018); W.D.SMITH, *Consumption*; J.Walwin, *Fruits of Empire*

³³ E.P.THOMPSON, "History from below", in *Times Literary Supplement*, n. 7, 1966, pp. 275-280.

³⁴ Riguardo al ruolo dei consumi nello sviluppo economico del secondo dopoguerra, si veda G.SOMOGYI, "Il boom dei consumi", in V.Castronovo, *Storia dell'economia mondiale*, v.V, *La modernizzazione e i problemi del sottosviluppo*, Roma-Bari, 2000, pp.149-170.

paradigma interpretativo basato sulla centralità della forza di mercato e sull'assoluta dipendenza economica del consumo dalla produzione³⁵. Essi fecero nascere un vivo dibattito mirato a scoprire quale fosse il ruolo della domanda all'interno delle dinamiche economiche³⁶. Tuttavia, per lungo tempo, l'impianto teorico di gran parte di questi studi non ha permesso di sfruttare fino in fondo il potenziale implicito nel fatto di avere a che fare con il mondo dei beni di consumo e degli oggetti. Le prime ricerche sistematiche, nate in territorio britannico, avevano come obiettivo ultimo quello dell'individuazione della nascita di una possibile società dei consumi e del suo rapporto con la rivoluzione industriale. Questo filone mirava a rovesciare la tradizionale gerarchia dei fattori della trasformazione: il consumo veniva indagato come variabile indipendente dello sviluppo e non solo nell'ottica di un completamento descrittivo della realtà economico-sociale del tempo³⁷. Secondo il suo ideatore, Neil McKendrick, nel Settecento inglese vi era stato un aumento nella quantità di beni acquistati sul mercato e una simultanea crescita nel numero di acquirenti appartenenti al ceto medio. Questo fenomeno, nella concezione dello storico anglosassone, era spiegabile attraverso un cambiamento dei paradigmi del gusto derivato dalla volontà di emulare le pratiche di consumo aristocratiche e un processo di redistribuzione della ricchezza all'interno della società inglese. La classe media aveva dunque la possibilità, per la prima volta, di poter accedere a pratiche e a beni di consumo fino a quel momento destinati esclusivamente ai ceti aristocratici. Questo cambiamento radicale avrebbe contribuito alla nascita di una società dei consumi, la quale non solo avrebbe preceduto, ma avrebbe addirittura favorito lo sviluppo industriale britannico³⁸. Il modello di analisi proposto tuttavia, necessitava di maggiori evidenze empiriche per poter essere universalmente accettato³⁹. Negli anni successivi nuove ricerche si occuparono di individuare, attraverso approfondite indagini quantitative sugli inventari *post-mortem*, l'effettiva correttezza delle riflessioni di McKendrick e di valutare se si fosse effettivamente realizzato su larga scala un cambiamento delle pratiche di consumo⁴⁰. Nemmeno queste riuscirono a risolvere uno dei maggiori limiti

³⁵ Le parole di Paolo Viola ci sembrano fortemente emblematiche per sottolineare la pervasività del consumo all'interno della società contemporanea. Egli arriva ad affermare che: "le società ... si differenziano ora per la quantità di ricchezza consumata, anziché per il modo di produrla". Al proposito P.VIOLA, *L'Europa moderna. Storia di un'identità*, Torino, 2004, p.337.

³⁶ In linea generale si possono rintracciare due indirizzi tematici in materia di studi sul consumo: il primo si è occupato del successo della "consumer society" sul modello americano nella seconda metà del Novecento, il secondo si è concentrato invece sull'origine della stessa nei secoli dell'età moderna.

³⁷ G.RIELLO, "La «società del consumo» nell'Inghilterra del Settecento: trent'anni di studi", in *Ricerche di storia sociale e religiosa*, v.LV, 1999, pp.41-66.

³⁸ N.MCKENDRICK, J.BREWER, J.H.PLUMB (eds.), *The birth of a consumer society: The Commercialization of Eighteenth Century England*, Bloomington, 1982.

³⁹ In merito a critiche nei confronti dell'approccio di McKendrick, si vedano J.STYLES, *The dress of people: Everyday Fashion in Eighteenth-Century England*, New Haven/London, 2007;

⁴⁰ P.EARLE, "The making of the English middle class, 1660-1730", Berkley (CA), 1989; M.OVERTON, J.WHITTLE, D.DEAN, A.HANN, *Production and consumption in english households, 1600-1750*, London-New York, 2004; C.SHAMMAS, *The pre-industrial consumers in England and America*, Oxford, 1990; L.WEATHERILL, *Consumer behaviour and material culture, 1660-1760*, London-New York, 1988; eadem, "The meaning of consumer behaviour in late seventeenth-and early eighteenth-century England", in J.Brewer, R.Porter (eds.), *Consumption and the world of goods*, London-New York, 1993, pp.206-227. In merito ad una critica riguardo allo specifico impianto metodologico, si veda G.CLARK, "The consumer Revolution: Turning point in human history, or statistical artifact?", in *MPRA Paper*, n.25467, pp.1-22.

dell'approccio proposto: in merito a ciò risultano esemplari le parole di Giovanni Levi, secondo il quale esso ha portato ad una lettura meramente materialista del fenomeno del consumo. Presupporre che in un dato momento, l'intera popolazione si sia totalmente convertita ad un unico modello di consumo, sulla base di un processo meramente emulativo, appare estremamente poco probabile⁴¹. Recentemente questi studi, accompagnati anche dall'utilizzo di nuove fonti, hanno cercato di evidenziare altri luoghi, anche al di fuori dello spazio urbano europeo, e altre epoche nei quali questo cambiamento dei consumi avrebbe potuto verificarsi⁴². Da questi studi, è emerso in maniera evidente come i processi di creazione di una società dei consumi fossero estremamente dilatati e non si potesse dunque parlare con certezza di momenti specifici di effettiva rottura di pratiche ormai consuetudinarie, ma tutte le società avessero attraversato fasi di transizione⁴³.

Se i cambiamenti nelle pratiche di consumo non sono necessariamente da considerarsi come mera conseguenza di una rivoluzione industriale, il focus dell'indagine deve spostarsi necessariamente verso uno studio del consumo in sé, come pratica sociale e culturale. È proprio su questo punto che si concentra l'indagine della storiografia più recente, non più interessata ad evidenziare i momenti di rottura, ma rivolta maggiormente ad indagare le effettive modalità con le quali i diversi attori sociali si rapportano al bene in questione e ai significati che esso assume⁴⁴. Attraverso l'influsso di studi di carattere socio-semiotico e antropologico, nuove domande e nuove fonti (dal carattere maggiormente qualitativo, quali lettere private, fonti grafiche, etc.), vengono a porsi al centro dell'analisi⁴⁵. In questa ottica, concentrandosi sull'insieme delle pratiche relative al consumo e al godimento dei beni posseduti da un determinato soggetto in uno specifico momento,

⁴¹ G.LEVI, "Comportements, ressources, proces: avant la 'revolution' de la consommation", in J.Revel (eds.), *La microanalyses à l'expérience*, Paris, 1996, pp.186-207, soprattutto pp.193-194. Ulteriori critiche al paradigma emulativo risultano espresso da: B.FINE, E.LEOPOLD, "Consumerism and the industrial revolution", in *Social History*, v.XV, 1990, pp.151-179; B.FINE, *The world of consumption: the material and cultural revisited*, London-New York, 2002; B.LEMIRE, "Second-hand beaux and 'red-armed belles': conflict and the creation of fashions in England, c.1660-1800", in *Continuity and Change*, v.XV, 2000, pp.391-417.

⁴² Si citano, a titolo di esempio, J.CORNETTE, "Le Paris des Inventaires après-décès (XVII-XVIII siècle): la revolution des objects", in *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, v.XXXVI, n.3, 1989, pp.476-486; A.MCCANTS, "Poor consumers as global consumers: the diffusion of tea and coffee drinking in the eighteenth century", in *Economic History Review*, v.XLI, n.1, 2008, pp.172-200; C.BELFANTI, F.GIUSBERTI, "Clothing and social inequality in early modern Europe. Introductory remarks", in *Continuity and Change*, v.XV, 2000, pp.359-365; K.RÖNNBÄCK, "An early modern consumer revolution in the Baltic?", in *Scandinavian Journal of History*, v.XXXV, n.2, 2010, pp.177-197; J.FOURIE, "The remarkable wealth of the Dutch Cape Colony: Measurements from eighteenth century probate inventories", in *Economic History Review*, v.XLVI, n.2, 2013, pp.419-448; M.GLORIA, "The standard of living in southern New England, 1640-1733", in *The William and Mary Quarterly*, v.XLV, n.1, pp.124-134; M.GOODALL, "The rise of the sugar trade and sugar consumption in early British America, 1650-1720", in *Historical Research*, v.XCIII, n.262, 2020, pp.678-691; eadem, "Consumption of Sugar in the British Atlantic World", *Phd Thesis in History*, Brasenose College, University of Oxford, 2022.

⁴³ S.OGILVIE, "Consumption, social capital, and the 'Industrious Revolution' in Early Modern Germany", in *Journal of Economic History*, v.LXX, 2010, p.288; per il caso veneziano si faccia riferimento ai recenti lavori di M.Viale, i quali sottolineano la dinamicità dei consumi veneziani tra Sei e Settecento, pur non ritrovando elementi di totale rottura in ottica di una vera e propria rivoluzione dei consumi; lo stesso si dica per i lavori sul contesto napoletano di A.Clemente.

⁴⁴ Estremamente illuminante, per illustrare le potenzialità e i limiti di questo approccio, appare il volume di R.AGO, *Una storia degli oggetti nella Roma del Seicento*, Roma, 2006, in *primis* introduzione pp.13-24.

⁴⁵ A.APPADURAI (ed.), *The social life of Things: Commodities in cultural perspective*, Cambridge, 1986; M.DOUGLAS, B.ISHERWOOD, *Il mondo delle cose: oggetti, valori, consumo*, Bologna, 1984; D.MILLER (ed.), *Acknowledging consumption: A review of new studies*, London, 1995.

l'interesse dello storico non si limita al rapporto "fisico" con il bene in questione, ma ne pone al centro anche gli aspetti simbolici connessi al consumo all'interno di un sistema estremamente organizzato di comunicazione. Secondo questi scienziati sociali, nessuno dei filoni storiografici finora presentati, era riuscito in maniera efficace e autonoma a spiegare nel dettaglio gli effettivi processi attraverso cui si attribuisce valore ad un determinato bene e conseguentemente si modella il desiderio e, di conseguenza, la successiva domanda⁴⁶.

L'attenzione di questi studi risulta dunque spostata sui meccanismi di formazione della domanda e sul significato soggettivo delle scelte di consumo. Viene infatti abbandonata la nozione riguardante l'esistenza di un'unica forma di consumo predeterminata, ma nuovi aspetti fondamentali entrano in gioco. Ad un'attenta riflessione, nemmeno un'analisi esclusivamente culturale si rivela esente da limiti. L'affermarsi nel corso del Seicento del consumo dello zucchero e il suo progressivo espandersi a fasce sempre più ampie della popolazione, non può essere infatti spiegato esclusivamente attraverso un meccanismo di emulazione sociale o di emanazione dell'identità individuale. Il primo di essi implica necessariamente l'esistenza di un modello unico di consumo al quale gli altri strati della popolazione si adeguano di conseguenza, il secondo tende a sminuire la complessità dei processi coinvolti nella costruzione identitaria. Esso è in realtà il risultato di un fenomeno ben più complesso che si esprime attraverso pratiche di appropriazione, adeguamento e rifiuto del modello preconstituito. Ad esempio, secondo Colin Campbell, una domestica di una nobildonna inglese del Settecento avrebbe potuto imitare l'acconciatura e i comportamenti della sua padrona, bevendo tè zuccherato e consumando tabacco da fiuto, senza che questo implicasse pretese di equità sociale⁴⁷. Inoltre, pur ammettendo che l'intendimento dei processi di circolazione, investimento e consumo debba necessariamente implicare la comprensione dell'attività specifica dei soggetti che li praticano, è parimente vero che la soggettività del singolo individuo si muove all'interno di reti di carattere politico-economico che organizzano e gestiscono la disponibilità materiale dei beni, e che, inoltre, il processo di appropriazione non avviene in uno scenario vergine, bensì in uno socialmente definito. In sintesi, osservare la vita di un bene esclusivamente dal punto di vista commerciale o da quello del consumo, non consente di cogliere appieno la molteplicità delle sfaccettature ad esso intrinseche. Un secondo problema esistente nella presente letteratura risiede nella grande attenzione riservata ai fenomeni di mobilità a lunga distanza, con il conseguente risultato di mettere in secondo piano la mobilità di carattere regionale o locale⁴⁸. Riguardo alle pratiche alimentari degli istituti monastici, si segnalano alcuni lavori di sintesi utili anche per i relativi approfondimenti bibliografici: A. D'AMBROSIO, M.SPEDICATO, *Cibo e clausura. Regimi alimentari e patrimoni monastici nel Mezzogiorno moderno (sec. XVII-XIX)*, Bari, 1998; A. D'AMBROSIO, *Il cibo dei chiostrì. Piatti e dolci della tradizione monastica*, Terlizzi, 2011; idem, "Modelli alimentari del Mediterraneo: le diete monastiche nell'Italia peninsulare moderna tra regole e cucine di genere", in *Idomeno*, v.XX, 2015, pp.99-136; A.D'AMBROSIO, M.SPEDICATO, "L'alimentazione monastica nella tradizione gastronomica italiana", in G.Cordini, I.D'Ancona (a cura di), *Alimentazione, salute e ambiente*, Atti del Convegno di studi, Martano, 1-2 ottobre 2011, Lecce, 2012, pp. 37-64; L.PARZIALE, "«Per il vivere di una monaca»: i consumi alimentari nei monasteri milanesi fra Cinque e Seicento", in *Dimensioni e problemi della ricerca storica*, v.II, 2008, pp.257-279.

Per comprendere a fondo i reali significati di un bene di consumo appare dunque evidente come non si possa scindere la dimensione sociale del prodotto studiato da quella economica. Per fare ciò è necessario utilizzare e combinare approcci e fonti diverse con il fine di restituire un'immagine quanto più complessa possibile in merito alle modalità di ricezione e di fruizione dei

⁴⁶ G.RIELLO, A.GERRITSEN (eds), *The Global Lives of Things: The Material Culture of Connections in the First Global Age*, Routledge, London, 2016; P.FINDLEN (eds), *Early Modern Things: Objects and their Histories, 1500-1800*, London, 2013 (II ed.2021).

⁴⁷ C.CAMPBELL, "Understanding Traditional and Modern Patterns of Consumption in Eighteenth-Century England: A Character-Action Approach", in J.Brewer and R.Porters (eds.), *Consumption and the World of Goods*, London, 1993, pp.40-58.

⁴⁸ Una possibile soluzione a questa mancanza, si veda J.LALLY, *India and the Silk Roads: the History of a Trading World*, London, 2021, specialmente cap.5: "Material Culture".

beni di consumo⁴⁹. È dunque sull'indagine dei processi riguardanti i diversi momenti della vita del prodotto, che si concentrerà l'analisi, la cui finalità sarà quella di ricostruire l'impatto di questi negli specifici contesti sociali e spaziali d'azione. Secondo la definizione di Frank Trentmann il consumo e lo scambio dei beni costituiscono due processi estremamente relazionati: il primo riguarda essenzialmente lo scambio di merci, mentre il secondo è incentrato sul contatto e sull'utilizzo degli stessi⁵⁰. A questo proposito, attraverso il presente progetto di ricerca, si tenterà di far precedere, ad un'analisi sul consumo del bene, un necessario approfondimento riguardo alle sue forme di circolazione, per avere una visione quanto più completa possibile sullo stesso. La storia dei commerci, centralissima per l'analisi in questione, ha vissuto un rinnovato interesse nel corso degli ultimi anni⁵¹. Questo è stato possibile grazie ad un nuovo interesse riguardo alle comunità mercantili⁵², allo studio delle reti⁵³, allo studio dei beni di consumo⁵⁴ e delle reti diplomatiche⁵⁵. Per il buon esito dell'analisi, il concetto di rete non deve essere utilizzato in maniera pragmatica o metaforica, ma altresì estremamente problematizzato: in primo luogo ogni singola rete deve essere inserita all'interno del contesto spaziale e istituzionale entro il quale viene a muoversi⁵⁶; in secondo luogo lo stesso concetto non deve essere pensato come una categoria rigida e uniforme, ma risulta necessario osservarne le pratiche continuamente rinegoziate di accesso o di esclusione che

⁴⁹ S.COHN JR., "Renaissance Attachment to Things: Material Culture in Last Wills and Testaments", in *Economic History Review*, v.LXV, n.3, 2012, pp.984-1004. Un eccellente esempio dell'utilizzo di fonti e metodologie diverse applicate allo studio delle cose, è offerto da R.AGO, *Il gusto delle cose: una storia degli oggetti nella Roma del Seicento*, Roma, 2006.

⁵⁰ F.Trentmann, *Empire of Things*, cit., 2016, p.23.

⁵¹ J.DE VRIES, "Understanding Eurasian Trade in the Era of Trading Companies", in M.Berg, F.Gottman, C.Nierstranz, H.Hodacs (eds.), *Goods from the East, 1600-1800: Trading Eurasia*, Basingstoke, 2015, pp.7-39; P.DE ZWART, "Globalization in the Early Modern Era: New Evidence from the Dutch-Asiatic Trade, c.1600-1800", in *Journal of Economic History*, v.LXXVI, n.2, 2016, pp.520-558; R.FINDLAY, K.H.O'ROURKE, *Power and Plenty: Trade, War and the World Economy in the Second Millennium*, Princeton, 2007; P.DE ZWART, J.L.VAN ZELDEN, *The Origins of Globalization; World Trade in the Making of the Global Economy, 1500-1800*, Cambridge, 2018.

⁵² Si pensi alla proposta storiografica dei "cross-cultural studies" e alle sue applicazioni più recenti: P.CURTIN, *Cross-Cultural Trade in World History*, Cambridge, 1984; S.ASLANIAN, *From the Indian Ocean to the Mediterranean: the Global Trade Networks of Armenian Merchants*, Berkeley (CA), 2011; F.TRIVELLATO, *Il commercio interculturale: la diaspora sefardita, Livorno e i traffici globali in età moderna*, Roma, 2016; J.ROITMAN, *The Same but Different? Inter-cultural Trade and the Sephardim, 1595-1640*, Boston-Leiden, 2011; T.VANNESTE, *Global trade and commercial networks: eighteenth-century diamond merchants*, London, 2011; I.BAGHIANDITZ MCCABE, C.HARLAFTIS, I.MINOGLU (eds.), *Diaspora Entrepreneurial Networks: Five Centuries of History*, Oxford-New York, 2005.

⁵³ Lo studio delle reti è stato formalizzato per la prima volta dal sociologo urbano spagnolo Manuel Castells sul finire degli anni '90 dello scorso secolo. Al proposito: M.CASTELLS, "The Rise of the Network Society", in Id, *The Information Age: Economy, Society, and Culture*, Malden (MA), 1996-1998, v.I, 1996, pp.507-509.

⁵⁴ Si vedano, in breve sintesi, D.O.FLYNN, A.GIRÁLDEZ, R.VON GLAHN (eds.), *Global Connections and Monetary History, 1470-1800*, Aldershot, 2003; G.RIELLO, *Cotton: The Fabric that Made the Modern World*, Cambridge, 2013; S.BECKERT, *Empire of Cotton: A Global History*, New York, 2014; A.GERRITSEN, *The City of Blue and White: Chinese Porcelain and the Early Modern World*, Cambridge, 2020; K.HOFMEESTER, "Diamonds from Mine to Finger: Doing Global Labour History by Way of a Luxury Commodity", in M.Van der Linden (ed.), *The Global History of Work: Critical Readings*, v.II, *Work Sites*, 2019, pp.135-153; Eadem, B.S.GREWE (eds.), *Luxury in Global Perspective: Objects and Practices, 1600-200*, Cambridge University Press, Cambridge, 2016.

⁵⁵ Si veda nello specifico il dossier tematico "Reti consolari nel Mediterraneo. Percorsi e metodologie a confronto (secc. XVII-XIX)" a cura di A.Biagiotti, in *RiMe*, v.XVII, n.2, 2016.

⁵⁶ D.C.NORTH, *Institutions, Institutional Change, and Economic Performance*, Cambridge, 1990; A.CARACAUSI, "Foreign Merchants and Local Institutions: Thinking about the Genoese 'Nation' in Late Renaissance Venice", in G.Christ, S.Burkhardt, R.Zaugg (eds.), *Union in Separation-Trading Diasporas in the Eastern Mediterranean (1200-1700)*, Roma, 2015, pp.665-678; R.ZAUGG, *Stranieri di antico regime: Mercanti, giudici e console nella Napoli del Settecento*, Roma, 2011.

continuamente la determinano e le gerarchie che vengono a strutturarsi all'interno delle stesse⁵⁷. Queste ricerche hanno permesso di rivalutare l'idea di "globalizzazione d'età moderna" ottenendo una visione meno rigida di quanto proposto fino a pochi decenni fa⁵⁸.

È in questo più recente filone che la tesi mira ad inserirsi. In altre parole, attraverso il caso studio dello zucchero, osservato attraverso specifici contesti territoriali e attraverso l'attenzione di specifici attori socio-economici, l'obiettivo dello scrivente è quello di inquadrare meglio la posizione della penisola italiana all'interno delle nuove dinamiche dell'età moderna e- allo stesso tempo- di valutare le modalità attraverso le quali i sistemi economici e gli individui attivi in essi fossero in grado di reagire ai cambiamenti in atto. Dal punto di vista storiografico, è piuttosto recente l'interesse scientifico verso il ruolo delle "piccole realtà" all'interno degli intricati gangli dell'età moderna⁵⁹. Lo stesso scenario della penisola italiana è stato ultimamente posto al centro di nuovi tentativi volti a reconsiderarne il contributo all'interno del più ampio spettro dei fenomeni globali. Questi lavori permettono di superare la discussione in merito al declino assoluto/declino relativo delle realtà della penisola italiana, concentrandosi piuttosto sul tentativo di inserire le peculiari esperienze che si vengono a creare all'interno degli spazi analizzati, in un quadro d'osservazione ben più ampio, spostando il nostro sguardo dai singoli apparati statali al rapporto di essi con il Mediterraneo e, in prospettiva, il mondo⁶⁰. La storiografia degli ultimi decenni ha spesso sottolineato il ruolo dei gruppi mercantili stranieri nel processo di creazione di incisive connessioni tra lo spazio della penisola italiana e gli spazi ormai globali, sottolineandone implicitamente il ruolo passivo delle proprie istituzioni e dei propri protagonisti⁶¹. Attraverso la

⁵⁷ S.HAGGERTY, "I could 'do for the Dickmans': When Family Networks Don't Work", in A.Gestrich, M.Schulte-Beerbühl (eds.), *Cosmopolitan Networks in Commerce and Society*, London, 2011, pp.317-342; idem, "You promise well and perform badly: the Failure of the 'implicit contract of family'", in *International Journal of Maritime History*, v.XXIII/2, 2011, pp.267-282.

⁵⁸ Per una breve sintesi dell'orizzonte storiografico e riguardo ai possibili sviluppi della corrente, si veda G.RIELLO, "Economic and Social History", in *Journal of Early Modern History*, v.XXV, 2021, pp.488-505.

⁵⁹ M.C.MOREIRA, J.ELORANTA, J.OJALA, L.KARVONEN, "Early modern trade flows between smaller states: The Portuguese-Swedish trade in the eighteenth century as an example", in *Revue de L'Ofce*, v.CXL, 2015, pp.87-109; L.MÜLLER, "Commerce et navigation suédois en Méditerranée à l'époque moderne, 1650-1815", in *Revue d'Histoire Maritime*, c.XIII, 2011, pp.45-70.

⁶⁰ Si fa riferimento, nello specifico ad alcuni contributi presentati in occasione della Cinquantesima settimana di studi della Fondazione Datini di Prato, *Reti marittime come fattori dell'integrazione europea/Maritime networks as a factor in European integration*, nello specifico: R.GHEZZI, "Italian Ports and the Levant in the 16th and 17th Century", pp.485-505; P.CALCAGNO, "Attraverso la porta di Lisbona: i generi coloniali volano del commercio luso-genovese tra XVII e XVIII secolo", pp.519-532; L.LO BASSO, "Traffici globali. Corallo, diamanti e tele di cotone negli affari commerciali dei Genovesi in Oriente", pp.533-554; il dossier tematico "I generi coloniali nel Mediterraneo", cit.; si citano inoltre i contributi del dossier a cura di P.N.SOFIA, "Spazi e margini d'azione dei piccoli stati in età moderna: Venezia potenza regionale mediterranea, 1669-1797", in *Mediterranea Ricerche Storiche*, v.LVI, 2022, pp.535-666 i cui estratti sono il frutto delle comunicazioni presentate alle giornate di studio "Venise, puissance régionale méditerranée. Perspectives économiques, maritimes et politiques, 1669-1797", tenutesi il 19-20 novembre 2021 a Nizza; idem, "L'autonomie de la politique commerciale des petits États à l'époque moderne. Venise, la France et le commerce du sucre au XVIII^e siècle", in *Cahiers de la Méditerranée*, v.CV, 2022, pp.211-224. Si cita inoltre il programma *Atlantic Italies: Economic and Cultural Entaglements (15th-19th Centuries)*, coordinato da R.Zaugg presso l'Università di Zurigo (2018-2022), al cui interno trova posto il progetto dottorale di R.E.ROSSI, *Consumption, retail, and social life of global goods in the Italian-speaking valleys of the Three Leagues, 1639-1798*, incentrato sullo studio delle pratiche di circolazione, rivendita e consumo di beni globali all'interno del contesto territoriale delle Tre Leghe d'età moderna.

⁶¹ Riguardo al caso livornese si vedano, ad esempio: L.FRATTARELLI FISCHER, *Vivere fuori dal Ghetto: ebrei a Pisa e Livorno (secoli XVI-XVIII)*, Torino, 2008; eadem, "Reti toscane e reti internazionali degli ebrei di Livorno nel Seicento", in *Zakbor*, v.VI, 2003, pp.93-116; eadem, "Gli ebrei, il principe e l'Inquisizione", in M.Luzzati (a cura di), *Gli ebrei e l'Inquisizione*, Laterza, Roma-

presente tesi si mira piuttosto, attraverso l'osservazione di specifici casi studio, di analizzare il ruolo attivo dei soggetti provenienti dalla penisola italiana e delle specifiche istituzioni attive in esso. Inoltre, al momento, la nostra conoscenza delle pratiche di consumo delle società d'età moderna si dimostra estremamente poco approfondita⁶². Con questo progetto si intende valutare l'impatto che i nuovi equilibri socio-economici del tempo, ebbero sulla cultura dei consumi della penisola italiana, la quale si era dimostrata estremamente sofisticata e dinamica fin dall'età medievale⁶³.

In estrema sintesi, il presente lavoro si concentrerà sull'osservazione delle pratiche di circolazione e di consumo dello zucchero: si cercherà di ricostruire dunque - a partire dall'osservazione dell'attività degli individui che in un determinato contesto si avvicinano al prodotto oggetto dell'analisi- gli specifici significati e usi che esso viene ad assumere, come essi si muovano e si differenzino e, infine, che importanza essi assumano all'interno delle pratiche economiche e socio-relazionali dei soggetti in questione. Nel corso dei diversi capitoli si osserveranno, a partire dai diversi contesti specifici presi in esame, le modalità e le forme attraverso le quali esso viene commercializzato, lavorato, distribuito e consumato, andando ad analizzare, da una parte, in che modo lo zucchero divenne una forma di investimento per i mercanti della Penisola e per determinate categorie di lavoratori, dall'altra le occasioni in cui esso viene ad essere al centro della socialità delle donne e degli uomini del tempo.

0.3 Approccio metodologico

Si intende precisare, fin dal principio di questo lavoro, come una ricerca di carattere squisitamente quantitativo riguardo allo zucchero non fosse possibile per varie ragioni, ascrivibili sia alla situazione pandemica profondamente impattante sullo sviluppo del lavoro stesso, sia all'effettiva disponibilità di fonti atte allo scopo, sia alla tipologia di informazioni da esse detraibili.

Dal punto di vista commerciale la situazione si è presentata estremamente problematica nei diversi contesti specifici da poter prendere in considerazione. La documentazione più abbondante è sicuramente conservata presso gli archivi genovesi: presso il locale *Archivio del Comune* si può

Bari, 1997, pp.217-231; J.NELSON NOVOA, "A Family of the Nação from the Atlantic to the Mediterranean and Beyond (1497-1640)", in Y.Kaplan (ed.), *Religious Changes and Cultural Transformation in the Early Modern Italy*, Leiden, 2019, pp.22-41; idem, "From the Atlantic to the Mediterranean: the voyage of Rui Teixeira to the Italian Peninsula from Portugal", in *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, v.XLII, pp. 417-438. Riguardo al caso veneziano: W.BRULEZ, G.DAVOS, *Marchand flamands à Venise*, 2 voll., Brussels-Rom, 1965-1986; F.RUSPIO, *La nazione portoghese: ebrei ponentini e nuovi cristiani a Venezia*, Venezia, 2007; M. VAN GELDER, *Trading places: the Netherlandish Merchants in Early Modern Venice*, Leiden-Boston, 2009.

⁶² Alcune eccezioni sono rappresentate da: R.AGO, *Il gusto delle cose*, cit.; B.BETTONI, *I beni dell'agiatezza: stili di vita nelle famiglie bresciane d'età moderna*, Milano, 2005; A.CLEMENTE, *Il lusso 'cattivo': dinamiche di consumo nella Napoli del Settecento*, Roma, 2011; A.MANIKOWSKI, *The Society of Elite Consumption: Lorenzo Strozzi's Aristocratic Enterprise in Seventeenth-century Tuscany*, Warsaw, 2017 (ed. originale 1997).

⁶³ R.GOLDTHWAITE, *Wealth and the demand for art in Italy*, Baltimore, 1993; E.CURRIE, *Fashion and masculinity in Renaissance Florence*, London, 2016; P.HOHTI, *Artisans, objects, and everyday life in Renaissance Italy and the material culture of the middling class*, Amsterdam, 2020; E.WELCH, *Shopping in the Renaissance: consumer cultures in Italy, 1400-1600*, New Heaven, 2005.

disporre dei *manuali* e i *cartulari* dei *Padri del Comune*, le cui registrazioni dello *iactus navium*, imposta che ricadeva sulle imbarcazioni di portata superiore ai 1500 cantari, sono state attentamente studiate da Edoardo Grendi⁶⁴; ancora più dettagliati risultano i registri di portate delle navi registrate dal Banco di San Giorgio, conservate presso una sede distaccata dell'Archivio di Stato di Genova. Tuttavia, l'incipiente situazione pandemica e le modalità d'accesso estremamente contingentate all'Istituto (2 aperture mensili in periodo pre-Covid), mi hanno spinto a non procedere all'analisi di questo fondo, sebbene ritengo che esso possa fornire informazioni estremamente importanti per estendere la complessità dell'analisi fino ad ora svolta e rendere la stessa necessariamente più solida e completa⁶⁵.

Un altro importante contesto spaziale di riferimento, per l'importanza che lo zucchero ebbe su di esso, è il Granducato di Toscana, dove la situazione si è rivelata egualmente difficoltosa. La ricostruzione delle merci in ingresso e in uscita dal nuovo porto di Livorno rimarrà sempre parziale e approssimativa, in quanto nel 1877 gli archivi della Dogana furono mandati al macero per fare spazio agli uffici governativi del nascente Regno d'Italia⁶⁶. Di conseguenza, non disponiamo di fonti dirette e affidabili che possano permettere di tracciare un bilancio preciso del movimento del porto. Gli studiosi hanno potuto dunque concentrarsi esclusivamente su archi temporali estremamente specifici e su fonti incomplete, come Braudel e Romano⁶⁷ per i decenni a cavallo tra la seconda metà del XVI secolo e i primi anni del successivo, e Filippini, i cui studi si concentrano invece a partire dal 1676⁶⁸. Per i decenni centrali del Seicento, utili sono le ricerche operate da Renato Ghezzi sulla serie dei *Registri della Sanità* (ASFi, *Ufficiali di Sanità*, vv.136-225): nei quali i capitani delle navi in arrivo a Livorno erano tenuti a indicare nel dettaglio informazioni riguardanti il porto di partenza, la rotta seguita e le eventuali soste, il tempo di percorrenza del viaggio, il numero e lo stato di salute degli individui a bordo, la quantità e la qualità delle merci trasportate e, talvolta, il nome del destinatario del carico nel porto granducale. Attraverso questi dati, Ghezzi ha potuto delineare alcune stime quantitative riguardo ai beni in arrivo a Livorno tra 1612 e 1666⁶⁹. Tuttavia, la fonte non permette in questione non consente di effettuare analisi completamente affidabili riguardo alle

⁶⁴ Riguardo all'utilizzo di questa specifica fonte, si veda: E.GRENDI, "Traffico portuale, naviglio mercantile e consolati genovesi nel Cinquecento", in *Rivista Storica Italiana*, v.LXXX, n.3, 1968, pp.593-638.

⁶⁵ Un approfondito lavoro sulla fonte in questione è stato condotto, in materia di approvvigionamento di grani, attraverso la ricerca dottorale di S.GULLINO, *I grani della Superba. Organizzazione e reti commerciali del Magistrato dell'Abbondanza fra Cinque e Seicento*, Università di Padova, Ca'Foscari Venezia, Verona, ciclo XXXIV, 2022.

⁶⁶ D.BAGGIANI, "Appunti per lo studio del movimento di navi e merci a Livorno tra XVIII e XIX secolo", in *Ricerche Storiche*, v.XXIV, n.3, 1994, pp.701-717.

⁶⁷ F.BRAUDEL, R.ROMANO, *Navires et marchandises à l'entrée du port de Livourne (1547-1611)*, Paris, 1951.

⁶⁸ J.P.FILIPPINI, *Il porto di Livorno e la Toscana (1676-1814)*, 3 voll., Napoli, 1998.

⁶⁹ R.GHEZZI, *Livorno e il mondo islamico nel 17 secolo : naviglio e commercio di importazione*, Bari, 2007. Riguardo a dati quantitativi in merito all'importazione di zucchero tra 1612 e 1666, si faccia riferimento a R.GHEZZI, "Il porto di Livorno e il commercio mediterraneo nel Seicento", in A.Prosperi (a cura di), *Livorno 1606-1806: Luogo di incontro tra popoli e culture*, ed.Allemandi, Torino, 2009, pp.324-340, in particolare vedasi *grafico I*, p.328. Secondo le stime dell'autore il porto labronico importò complessivamente, tra 1612 e 1666, circa 113.600 quintali di zucchero.

questioni in atto: molto spesso per i carichi importati non viene indicato l'effettivo tonnellaggio, ma l'annotazione si limita a censire gli imballaggi all'interno dei quali il prodotto viene contenuto; inoltre non vi sono informazioni in merito alle qualità di zucchero che giungono in Dogana⁷⁰.

Riguardo alla circolazione di zucchero a Venezia, la magistratura dei Cinque Savi alla Mercanzia ci ha tramandato dati estremamente discontinui e circostanziali per il Seicento, sempre più puntuali nei primi decenni del secolo successivo, per arrivare a statistiche regolari solo a partire dagli anni '70 del XVIII secolo⁷¹. Per il Seicento, alcune indicazioni più dettagliate le possiamo reperire da alcuni *libri di costituiti*, redatti dall'*Ufficio dei Provveditori alla Sanità*: essi riportano il numero e il luogo d'origine delle navi in arrivo nel porto realtino tra 1 marzo 1660 e 28 febbraio 1667⁷². Più circostanziali risultano essere le registrazioni di Domenico Sella, il quale, nel suo volume *Commerci e Industrie a Venezia nel secolo XVII*⁷³, riporta la *Nota dei colli e mercanzie capitate da Levante l'anno 1680*, conservate in una filza del fondo Senato Mar⁷⁴. Addirittura minori risultano essere le indicazioni documentarie riguardo alla raffinazione del prodotto, fiore all'occhiello della manifattura veneziana, per la quale non disponiamo di fonti corporative⁷⁵; le poche notizie sono presenti nelle scritture che i Savi alla Mercanzia scrivevano periodicamente al Senato della Repubblica, le quali sono state, nel corso del XVIII secolo, ricopiate in registri suddivisi per materia⁷⁶. Tuttavia anch'esse rimangono di carattere essenzialmente qualitativo e fortemente discontinuo per tutto il Seicento, non permettendo dunque di poter ricostruire nel dettaglio quest'importantissima realtà.

La medesima difficoltà per tracciare un bilancio quantitativo riguardo al successo dello zucchero è riscontrabile nell'ambito dei consumi. Disponiamo infatti di serie omogenee e di fonti statistiche soltanto a partire dal periodo Post-Unitario le quali hanno potuto restituire analisi aggregate riguardo alle pratiche alimentari degli uomini e delle donne del tempo, sapientemente integrate e corrette con numerose raccolte di bilanci familiari, che permettono appunto di rivedere le distorsioni spesso raccolte nelle registrazioni quantitative⁷⁷. La storiografia d'età moderna su

⁷⁰ Presso il fondo *Mediceo del Principato*, conservato presso l'Archivio di Stato di Firenze risultano disponibili due registri della detta Magistratura inerenti agli anni 1654-1657. Si è previsto ad analizzarli con la duplice finalità di valutare l'impatto della fonte e di analizzare le dinamiche del commercio di zucchero nell'emporio labronico di metà XVII secolo. Al proposito: ASF, *Mediceo del Principato*, vv.1818-1819.

⁷¹ Sono queste ad essere al centro delle riflessioni quantitative di P.N.SOFIA, "Dall'Atlantico a Rialto", cit.

⁷² ASV, *Senato Mar*, Filze, n.575. Scrittura dei 5 savi alla mercanzia, 11 giugno 1670.

⁷³ D.SELLA, *Commerci e Industrie a Venezia nel secolo XVII*, Roma, 1961.

⁷⁴ ASV, *Senato Mar*, Filze, n.649.

⁷⁵ J.A.DELANCEY, "In the Streets Where They Sell Colors!: Placing "vendecolori" in the urban fabric of early modern Venice", in *Wallraf-Richartz-Jahrbuch*, v.LXXII, 2011, pp. 193-232.

⁷⁶ ASVe, *CSM*, serie II, b.197. Il registro in questione tratta, oltre allo zucchero, la materia delle cere, altra produzione manifatturiera rilevante all'interno del tessuto produttivo veneziano. I documenti coprono un arco temporale da 1513 a 1733.

⁷⁷ Riguardo alla storiografia italiana sull'argomento, si faccia riferimento ad A.CLEMENTE, "Consumi e domanda tra XVIII e XX secolo: acquisizioni e tendenze della storiografia economica italiana", in *Storia Economica*, v.VII, n.2-3, pp.555-580. Riguardo a dettagliate informazioni in merito ai quantitativi di zucchero presenti in un territorio post-unitario, si veda: D.CICCOLELLA, "Lo zucchero nel Mezzogiorno preunitario: politica economica, fiscalità, consumo", in *Risese*, v.I-II, 2015, pp.41-61.

questi temi si è dunque dovuta servire esclusivamente di bilanci familiari e di istituzioni di carità, le quali coinvolgono però solo i ceti più elevati della società, e di registrazioni fiscali, le quali presentano altresì limiti di attendibilità dal momento che ignorano completamente la dimensione del contrabbando⁷⁸. Gli stessi inventari *post mortem*, fonte principe per gli studi sui consumi, non permettono di effettuare analisi approfondite su questo tema e sull'effettiva penetrazione di uno specifico prodotto all'interno delle pratiche sociali degli individui: oltre infatti a limitare il campione d'analisi esclusivamente ai ceti più abbienti; presentano unicamente lo stato del patrimonio alla morte del capofamiglia, senza darci informazioni riguardo alle modalità d'acquisizione dei beni in esso contenuti né riguardo alle successive pratiche di consumo degli stessi o di successiva circolazione; non tengono traccia di alimenti, bevande e in generale di tutti quei beni, alimentari e non, considerati deperibili; infine l'assenza di registrazioni di stoviglie legate al consumo di zucchero non implica necessariamente che esso non venisse consumato. In sintesi, l'inventario si dimostra una fonte statica, che non permette di comprendere a fondo le dinamiche di ingresso del prodotto all'interno della sfera sociale e le sue successive occasioni, modalità e forme di consumo e di circolazione⁷⁹.

Si è dunque deciso di procedere in maniera differente, con un approccio maggiormente qualitativo e microstorico, andando a ricercare alcuni casi studio peculiari che potessero permettere di fornire l'opportunità di osservare il dipanarsi di complesse dinamiche.

Quest'analisi è stata fatta precedere da un capitolo introduttivo, osservando le modalità con cui i singoli governi gestivano, controllavano e regolavano il successo del bene nelle diverse fasi della sua vita: dall'imposizione di regimi daziari più o meno favorevoli all'importazione, transito e riesportazione di prodotto grezzo o lavorato; alla continua negoziazione avviata con i soggetti inseriti nel commercio e nella manifattura del bene, attraverso l'istituzione di pratiche che incentivassero o riducessero le forme di mobilità di manodopera e di controllo in merito alla qualità del prodotto finale; esprimendo il proprio controllo anche riguardo le forme di distribuzione al minuto, attraverso l'imposizione di limiti ai momenti, agli spazi e alle tipologie di zucchero vendibili dai singoli lavoratori, arrivando addirittura ad imporre la distanza che dovesse intercorrere tra le diverse botteghe all'interno dello scenario urbano; per finire con un controllo delle pratiche di consumo dello stesso, attraverso la legislazione suntuaria, la quale viene a determinare in maniera estremamente dettagliata le quantità e le qualità di zucchero che le diverse classi sociali potessero

⁷⁸ Riguardo al fenomeno del contrabbando si veda il volume di P.CALCAGNO, *Fraudum : contrabbandi e illeciti doganali nel Mediterraneo (sec.XVIII)*, Carocci, Roma, 2019.

⁷⁹ Per una panoramica generale riguardo ai limiti degli inventari *post-mortem* come fonte per lo studio delle pratiche di consumo, si veda: J.M.BARTOLOMÉ BARTOLOMÉ, "Inventarios post-mortem, consumo y niveles de vida del campesinado del Antiguo Régimen: problemas metodológicos a la luz de la investigación internacional", in J.Torras e B.Yun (eds.) *Consumo, condiciones de vida y comercialización*, Valladolid, 1999, pp.27-39; G.RIELLO, "'Things seen and unseen': inventories and the representation of the domestic interior in the early modern period", in P.Findlen (ed.), *Early Modern Things: objects and their histories*, Londra-New York, 2013, pp.125-150.

consumare nelle diverse occasioni del loro vivere sociale. Con il secondo capitolo si è individuata una singola compagnia commerciale fiorentina attiva a Livorno e interessata all'importazione e alla redistribuzione di zuccheri nella penisola italiana; per essa si è tentato, nei limiti dettati dalla disponibilità delle fonti, di seguirne l'attività per i dieci anni di funzionamento della stessa (1629-1639). Nel corso delle pagine si è provveduto a ricostruire, con discreta precisione, le modalità di azione dell'azienda stessa e il dipanarsi delle sue reti connettive che, con forme e modalità peculiari, arrivarono ad estendersi ben oltre i confini del Mediterraneo⁸⁰. Questo focus estremamente puntuale mi ha permesso, da un lato di osservare la strutturazione dei rapporti a larga scala (selezione dei luoghi di approvvigionamento, dei partner commerciali, degli agenti, dei capitani di navi), dall'altro mi ha permesso di poter ricostruire il ruolo della stessa all'interno del porto e della città di Livorno, dove i suoi protagonisti vennero a confrontarsi con una pletora di figure dalla connotazione etnica, sociale e professionale estremamente variegata (mercanti, facchini, doganieri, sensali, spedizionieri, bottai, confettieri, speciali, garzoni e massere); inoltre un'analisi di una singola compagnia può permettere di individuare la reale capacità di formulazione di strategie commerciali dei singoli protagonisti, sia pure all'interno di un sistema di opportunità e vincoli definito dal contesto di riferimento. Dalla città labronica si è poi cercato di seguire il prodotto verso i luoghi di smistamento, di transito, di distribuzione al minuto e di successivo consumo, in un quadro che si è esteso a macchia d'olio dal Granducato di Toscana fino a comprendere gran parte dell'attuale Italia Centro Settentrionale. Particolarmente rivelante a questo proposito risulta il ruolo della città di Bologna, importantissimo snodo di giuntura tra l'area padana e quella appenninica, sede di filiali di importanti aziende commerciali. È dalla contabilità di una di queste che è apparso chiaro come lo zucchero veneziano continuasse a ricoprire un ruolo centralissimo nelle pratiche commerciali e socio-culturali di questi decenni dando luogo a pratiche di circolazione complesse. Nel capitolo terzo ho spostato la mia attenzione verso il contesto realtino, dove mi si è dipanata davanti una situazione estremamente dinamica, nella quale lo zucchero, il suo commercio, la sua lavorazione e la successiva distribuzione potevano costituire una forma di investimento estremamente proficua per gli imprenditori (spesso di origine straniera) interessati ad esso e il cui impatto si rifletteva sulla stessa realtà economico-sociale cittadina. Si è pertanto deciso di approfondire alcuni casi studio di figure appartenenti ad una specifica comunità, quella dei bergamaschi, che posero lo zucchero al centro dei propri investimenti. Nel corso del capitolo si sono cercate di mettere in rilievo le peculiari forme e le modalità d'azione, le pratiche di mobilità individuale e creditizia, le reti connettive globali

⁸⁰ Di carattere simile in merito all'impianto metodologico si cita il progetto dottorale di Matteo Calcagni presso l'European University Institute di Fiesole (EUI) dal titolo "Hard times in the Levant. Livornese merchants and their family, social and commercial ties around the Early Modern Mediterranean (1680s-1720s)", supervisor G.Casale, il quale mira a ricostruire le attività commerciali dei fiorentini Francesco e Domenico Adami nello spazio mediterraneo orientale del tardo XVII secolo. Del medesimo autore si ricorda M.CALCAGNI, "Francesco Adami, a Young Livornese Merchant in London, 1673-1674", in *Cromohs - Cyber Review of Modern Historiography*, v.XXII, 2020, pp.17-41.

e il loro inserimento nelle dinamiche locali. Per il caso realtino è stata inoltre effettuata un'analisi riguardo alla localizzazione degli spazi di lavorazione e di distribuzione di prodotti zuccherati, vero elemento di connessione tra la dimensione globale del suo commercio e la sua redistribuzione a corto e a lungo raggio. Lo zucchero lavorato veneziano, importato grezzo da Ponente e da Levante, diede infatti vita a pratiche di circolazione estremamente estese, risultando il più richiesto dalle case regnanti e dai ceti più abbienti non solo della penisola italiana, ma anche ben oltre i suoi confini geografici.

Infine, nel corso del capitolo quattro, si è focalizzata l'attenzione sulle dinamiche di circolazione al minuto e di accesso al consumo, analizzando gli spazi e le occasioni attraverso le quali gli uomini e le donne dei diversi ceti sociali dell'età moderna potevano entrare in contatto con lo zucchero. Partendo dall'analisi degli inventari e della contabilità di alcuni rivenditori al dettaglio, comparandola poi con quella prodotta da specifici attori privati con il fine di individuare il ruolo economico e sociale che lo zucchero venne ad assumere all'interno delle pratiche di specifici gruppi.

Questo tipo di approccio, rispetto ad un'indagine di carattere meramente quantitativa, presenta diversi tipi di vantaggi. Un'analisi di carattere macro-economico infatti, strutturata attraverso la redazione di rigide tabelle seriali, tende necessariamente a ridurre la complessità dei caratteri distintivi delle singole transazioni. Nel corso del presente lavoro l'analisi generale dell'andamento del mercato saccarifero verrà infatti posta in relazione sia con l'osservazione delle peculiarità che innervano ogni singola operazione commerciale e di consumo, sia con un approfondimento riguardo al ruolo effettivo che lo zucchero viene a ricoprire all'interno della realtà individuale dei diversi attori presi in esame. In secondo luogo, esso mi permette di non limitare l'indagine agli spazi portuali di arrivo del prodotto, ma di far dialogare questa analisi estremamente localizzata spazialmente con lo scenario ben più ampio segnato dalle reti della circolazione delle informazioni, del credito e delle pratiche sociali facenti capo agli individui legati allo zucchero. Si arriverà dunque a ricostruire, con un buon grado di precisione, gli spazi di movimento, le occasioni e i significati di uno specifico bene di consumo all'interno di un contesto segnato da una connettività pervasiva.

0.4 Struttura del lavoro e fonti utilizzate

Il corpus di fonti all'origine del presente lavoro è costituito da tipologie documentarie estremamente variegata. Il lavoro è cominciato
i più ampio spettro riguardanti le modalità attraverso le quali i diversi apparati statali seppero rapportarsi alla mobilità del bene. Il primo capitolo del presente lavoro è stato dunque dedicato

all'osservazione delle specifiche misure volte a controllare la circolazione, lavorazione e consumo dello zucchero. Si sono dunque tentati di rintracciare le modalità di gestione del commercio⁸¹, della lavorazione⁸² e del consumo dello zucchero⁸³. Si trattava di lunghi processi di le *suppliche* al Collegio consentono di entrare meglio nei gangli dei rapporti di forza continuamente rinegoziati e ridefiniti tra istituzioni e i sottoposti alle arti, che potevano addirittura portare a processi per contravvenzione alle normative specifiche⁸⁴.

Ci si è dunque dedicato ad approfondire i casi studio evidenziati, partendo dall'analisi della documentazione prodotta dall'azienda livornese di Giulio del Beccuto (1629-1639). Essa è conservata dal 1984 all'interno di una delle raccolte archivistiche private più importanti esistenti sul territorio italiano per l'età moderna, ossia l'archivio familiare dei Salviati, custodito presso l'archivio della Scuola Normale Superiore di Pisa. Questa celebre famiglia fiorentina prese infatti parte attiva nella sopracitata impresa labronica. La documentazione risulta suddivisa in tre sezioni principali: il diplomatico, le buste miscellanee e i registri. Il diplomatico raccoglie circa 600 pergamene (dall'XI al XVIII secolo), i cui temi sono riassunti in ordine cronologico nel relativo indice; le buste miscellanee, in totale 298, suddivise in due serie per i due rami della casata, contengono invece documenti in merito a contratti, sentenze, lettere, ripartizioni di eredità, doti delle donne di casa Salviati e documenti di famiglie imparentate con i Salviati; infine, la sezione relativa ai registri, è la parte più consistente dell'archivio per la quantità e la qualità del materiale. Essi sono divisi in cinque serie, secondo il contenuto degli stessi: libri di commercio, libri in proprio dei beni patrimoniali del ramo di Firenze, libri in proprio dei beni patrimoniali del ramo di Roma, libri attinenti a famiglie diverse imparentate con i Salviati, e registri di carattere vario. I registri sono in totale 4000, di cui 1708 ascrivibili alla sezione dei libri di commercio. Si tratta di registri di contabilità di aziende commerciali e bancarie, nelle quali membri della famiglia Salviati avevano avuto partecipazione

⁸¹ Per Venezia il fondo dei Cinque Savi alla Magistratura, Risposte. La documentazione inerente allo zucchero è stata raccolta, durante il diciottesimo secolo in un registro specifico per materia (comprendente anche informazioni in materia di cere): nello specifico ASV, Cinque Savi alla Mercanzia, b.197, ins.256 (documentazione a partire dal XVI secolo).

⁸² Disponiamo di una documentazione corporativa piuttosto limitata. Riguardo al caso veneziano non disponiamo di atti relativi alla corporazione degli *spezieri*, disponiamo del capitolare per i *fritolieri* (preparatori e venditori di frittelle e minestre) in ASV, *Arti*, v.153, 1619-1800; per gli *scaletteri* (preparatori e venditori di dolci da forno), disponiamo della mariegola corporativa BMC, *Mariegole*, n.39 e di un registro di cassa conservato in ASV, *Arti*, v.509, 1618-1671. Riguardo agli statuti dell'arte dei medici e speziali di Firenze e conservati presso il locale archivio di Stato, essi sono stati editi in A.VALLECCHI (a cura di), *Statuti dell'Arte dei Medici e Speziali: editi a cura e a spese della Camera di commercio e Industria di Firenze*, Firenze, 1922. Esse sono state poi messe in relazione con atti prodotti dalle omonime magistrature nelle città di Roma e Genova: ASR, *Arti e mestieri*, b.17, n.38 (fornari e ciambellari); ivi, b.13, n.30 (credenzieri) e n.31 (cuochi e pasticciari); ivi, b.14, n.33 (droghieri); ASG, *Arti*, b.177, n.11 (negiari).

⁸³ Le pratiche di consumo di zucchero erano fortemente controllate dalle autorità statali attraverso provvedimenti di natura suntuaria. Per il caso veneziano se ne sono analizzate le fonti prodotte dalla magistratura competente: al proposito ASV, *Provveditori alle Pompe*, bb.1, 2, 3. Inoltre, è risultata estremamente interessante l'analisi di un registro dalle piccole dimensioni che contiene un elenco delle condanne per trasgressioni in materia suntuaria nel periodo 1600-1619 e conservato in BCM, *Cicogna*, n.2567 per verificare l'efficienza pratica delle normative previste ed analizzare l'effettiva penetrazione sociale del consumo dello zucchero.

⁸⁴ ASV, Giustizia Vecchia, b.76, f.65, processi per contravvenzione disciplina sulle arti.

diretta o indiretta, per un periodo che va dal XV sino al XVIII secolo. È nella prima serie, precisamente dal registro 165 al 195, che risulta presente la documentazione afferente all'attività del banco di Livorno di Giulio del Beccuto, attivo nella città labronica tra 1629 e 1639, e nel quale investì in maniera consistente Vincenzo Salviati⁸⁵. La natura dei citati registri risulta essere di carattere estremamente vario: oltre a tradizionali registri contabili, sono disponibili anche copialettere (vv.173, 175) e registrazioni di spese minute per la gestione del negozio (in cui vengono riportate spese di scarico, facchinaggio, pesatura merci, fattura di casse nelle quali contenere il prodotto, affissione dei manifesti, spese di trasporto del carico, costi di vitto e alloggio per i dipendenti della società). È opportuno precisare come, date le fonti disponibili, sia stato possibile effettuare un'analisi dettagliata della contabilità aziendale solo fino al 1635, dal momento che per gli esercizi successivi risultano conservate esclusivamente scritture preparatorie dal carattere propriamente analitico e senza una forma ben strutturata. Come precedentemente ricordato, ricostruendo l'attività della compagnia del Beccuto, è risultato subito evidente il ruolo di Bologna come snodo centrale per la redistribuzione dello zucchero nell'area padana e, in misura minore, verso lo stesso Granducato. Qui, tra 1629 e 1632, risulta attiva la società del fiorentino Lodovico Ginori, nella quale investì nuovamente Vincenzo Salviati e la cui documentazione si ritrova egualmente nell'archivio della Scuola Normale Superiore tra i registri 196 e 207 della prima serie dei libri di commercio.

Il capitolo successivo è invece incentrato sull'altro contesto spaziale di riferimento, ovvero l'emporio reatino. La situazione veneziana si è dimostrata profondamente diversa e, conseguentemente, sono stati diversi i tipi di fonti atti allo scopo della presente ricerca. Oltre alla già citata assenza di fonti di carattere quantitativo, per la Serenissima non si dispone nemmeno della contabilità aziendale, rivelatasi estremamente utile per le società finanziate dai Salviati. Si è dunque dovuto ricorrere alla documentazione notarile. Dopo aver individuato la figura di un professionista profondamente legato ai commerci a lunga distanza, quale si dimostrò essere Giovanni Piccini, se n'è seguita l'attività per cinque anni, dal 1629 al 1634, consentendoci di osservare le traiettorie di mobilità di individui, informazioni, merci e capitali tra i diversi poli economici del tempo⁸⁶. Nonostante i limiti ad essa intrinseci, nello specifico la sua frammentarietà e la disorganicità delle informazioni detraibili da essa, che generano numerose zone d'ombra sulla totale comprensione delle dinamiche in atto, la fonte notarile è stata scelta per la ricchezza delle informazioni da essa detraibili e per il buono stato di conservazione del fondo. La sua analisi ha permesso

⁸⁵ Per maggiori informazioni riguardo all'Archivio Salviati e alla sua organizzazione, si veda V.PINCHERA, "L'archivio Salviati. La storia degli affari attraverso un archivio familiare", in *Società e Storia*, v.L, 1990, pp.979-986.

⁸⁶ ASV, NA, Piccini, bb.10781-10791. Riguardo all'attività di Giovanni Piccini, preme ricordare il lavoro compiuto da F.RUSPIO, *La nazione portoghese*, cit., pp.40-50: essa infatti ha proceduto allo spoglio della produzione del detto notaio per un arco cronologico compreso tra 1618 e 1651, dal momento che, presso di esso, si rivolgevano un buon numero di appartenenti alla nazione portoghese.

l'individuazione di alcuni gruppi familiari fortemente interessati allo zucchero. Si tratta di figure dinamiche segnate da una forte mobilità fisica e creditizia, spesso di origine non veneziana, le cui reti connettive spesso travalicavano i confini della realtà peninsulare e la cui identità era segnata da uno spiccato spirito "imprenditoriale" che li spingeva a diversificare e a espandere i propri interessi commerciali, arrivando spesso a ricoprire un ruolo di primaria importanza all'interno di diverse fasi della vita di uno specifico bene, come nel caso dello zucchero, e, di conseguenza arrivando ad assurgere un ruolo centralissimo all'interno del tessuto economico e sociale della realtà realtina e della comunità originaria di appartenenza. Il presente capitolo si dedicherà dunque, attraverso l'analisi dell'attività di questi attori, ad approfondire le diverse fasi della vita dello zucchero facenti capo all'emporio marciano: dall'arrivo del prodotto a Venezia, alla sua lavorazione in città e infine alle sue pratiche di redistribuzione a corto e a lungo raggio. Per il caso veneziano è stato inoltre possibile effettuare un affondo più dettagliato del contesto di riferimento sociale e professionale dei protagonisti dell'analisi. Innanzitutto, le registrazioni di carattere demografico su scala parrocchiale, disponibili per i decenni centrali del XVII secolo, hanno permesso di evidenziare, con buon grado di precisione, i luoghi di residenza dei soggetti osservati, mostrando in maniera ancora più evidente i rapporti sociali di vicinato e di clientela soggiacenti alla loro attività professionale⁸⁷. Per giunta, in alcuni casi specifici, è stato possibile rinvenire il testamento notarile, grazie al quale far emergere più distintamente le pratiche di integrazione all'interno del contesto veneziano e la persistenza di legami con i luoghi d'origine, all'insegna di affetti familiari e opportunità economiche. Infine, la medesima fonte ha permesso di iniziare a tratteggiare con maggior precisione la dimensione del commercio al minuto, attraverso l'identificazione dei diversi individui che si dedicano allo smercio di prodotti zuccherati. Le registrazioni demografiche hanno infatti consentito di non limitare l'analisi alle figure regolarmente presso le corporazioni di mestiere, rigide strutture che definiscono e tutelano le pratiche professionali dei propri associati. Ma le registrazioni dei parroci permettono di osservare la presenza di donne, stranieri ed "esclusi". La stessa storia del lavoro, a lungo tempo basata sulla documentazione ufficiale prodotta dalle corporazioni (capitolari, mariegole, etc.), ha recentemente subito numerose critiche nel corso degli ultimi anni, poiché esclusivamente espressione dei gruppi di potere, la cui volontà veniva fissata in maniera immutabile su carta. A partire da ciò, nei luoghi in cui essa è disponibile, la fonte istituzionale viene più recentemente reinterpretata come lo specchio di un'ideologia che plasma, in un determinato contesto, le relazioni di lavoro, le quali si vengono a strutturare attraverso un continuo dialogo strategico tra individui e istituzioni di riferimento. I nuovi interessi di ricerca mirano piuttosto all'osservazione, nei limiti del possibile, delle pratiche quotidiane di lavoro, mirando dunque

⁸⁷ ASV, Provveditori alla Sanità, bb.568-571; BMC, *Donà dalle Rose*, bb.351-352. Nel capitolo si fornirà un'analisi più approfondita della fonte in questione, delle sue potenzialità e dei suoi limiti.

all'osservazione dell'effettiva efficienza di norme e decreti all'interno dei rapporti socialmente definiti tra i membri delle corporazioni, gli abitanti delle città e lo Stato. Nuovi temi e nuove domande si sono aperti a questioni più complesse quali: la dimensione dell'apprendistato, i ruoli di genere, la capacità di negoziazione dei suoi membri⁸⁸. Fonti di carattere diverso sono state dunque oggetto di osservazione: gli "Accordi dei garzoni", accordi stipulati tra maestri e apprendisti e registrati presso una magistratura giudiziaria statale, quella della Giustizia Vecchia, permettono di ricostruire i percorsi di vita di alcuni giovani e la creazione e il rafforzamento di rapporti sociali, spesso a distanza, tra i maestri e le famiglie dei giovani apprendisti⁸⁹.

Il quarto capitolo si concentra invece sulle pratiche di circolazione minuta dello zucchero, con l'obiettivo di intercettare il reale impatto sociale del prodotto sugli uomini e sulle donne del tempo, estendendo il nostro sguardo, nei limiti del possibile, all'osservazione delle modalità di vendita, acquisto e successivo consumo di varie sorti di prodotti zuccherati delle diverse classi sociali fondanti della società del tempo. È bene appurare come le pratiche di consumo si definiscano e si strutturino in tempi più ampi e dilatati rispetto alla "histoire événementielle" di braudeliana memoria: per questo motivo l'arco cronologico qui osservato sarà necessariamente più esteso, dilatandosi dagli ultimi decenni del XVI secolo agli ultimi del secolo successivo. Partendo dagli inventari e dalla contabilità di specifiche botteghe dedite alla rivendita degli zuccheri a Firenze e a Venezia, si è cercato di ricostruire le pratiche di acquisto di alcuni attori rappresentativi di specifici gruppi sociali urbani ed extraurbani, osservandone le modalità, le occasioni e le finalità dell'avvicinamento allo zucchero⁹⁰. Questo tipo di analisi consente di mettere in luce il ruolo attivo,

⁸⁸ A.GUENZI, P.MASSA, F.P.CASELLI (eds.), *Guilds, Markets and Work Regulations in Italy, 16th-19th Century*, Aldershot, 1998; A.GUENZI, P.MASSA, A.MOIOLI (a cura di), *Dalla corporazione al mutuo soccorso: organizzazione e tutela del lavoro tra XVI e XX secolo*, Milano, 2004; C.M.BELFANTI, "Guilds, Patents and the Circulation of Technical Knowledge: Northern Italy during the Early Modern Age", in *Technology and Culture*, v.XLV, 2004, pp.569-589; S.R.EPSTEIN, M.PRAK (a cura di), *Guilds, Innovations and the European Economy, 1400-1800*, Cambridge, 2008; L.MOCARELLI, "Guilds Reappraised: Italy in the Early Modern Period", in *International Review of Social History*, v.LIII, 2008, pp.159-178; J.LUCASSEN, T.DE MOOR, J.L.VAN ZENDEN, "The Return of the Guilds: Towards a Global History of the Guilds in Preindustrial Times", in *International Review of Social History*, v.LIII, 2008, pp.5-18; M.PRAK, J.L.VAN ZENDEN (eds.), *Technology, Skills and the Pre-Modern Economy in the East and the West*, Leiden-Boston, 2013; A.CARACAUSI, M.DAVIES, L.MOCARELLI (eds.), *Between Regulations and Freedom: Work and Manufactures in European Cities, 14th-18th*, Cambridge, 2008; R.AGO (a cura di), *Storia del lavoro in Italia: l'età moderna. Trasformazioni e risorse del lavoro tra associazioni di mestiere e pratiche individuali*, Roma, 2018; M.PRAK, C.HARU CROWSTON, B.DE MUNCK ET ALII, "Access to the Trade: Monopoly and Mobility in European Craft Guilds in the Seventeenth and Eighteenth Centuries", in *Journal of Social History*, v.LIV, 2020, pp.421-452; A.BELLAVITIS, V.SAPIENZA (a cura di), *Apprenticeship, Work, Society in Early Modern Venice*, Abingdon/New York, 2023. Dal punto di vista archivistico, per il caso veneziano, si sono visionate le serie ASV, *Giustizia Vecchia*, Suppliche, b.81, f.96 (suppliche e scritture di privati, soprattutto garzoni, ai magistrati delle arti); ivi, *Collegio*, Suppliche, Suppliche di Dentro, bb.14-17.

⁸⁹ Se ne sono prese a campione due filze, rispettivamente: ASVe, Giustizia Vecchia, Accordi dei Garzoni, b.118, f.164, per l'anno 1625 e ivi, b.119, f.165 per l'anno 1632.

⁹⁰ L'analisi degli inventari e della contabilità di alcune spezierie fiorentine - nello specifico quella dei Marchionni (ASF, *Libri di Commercio e Famiglia*, vv.3306-3307-3309-3310, per gli anni compresi tra 1621 e 1629), quella dei Marinari (v.3332, anni 1639-1641) e quella di Antonio Pieroncini (v.3993, 1647-1648), costituiranno il caso studio del presente lavoro sul tema. Appare opportuno indicare come il fondo *Libri di Commercio e Famiglia*, conservi anche la documentazione prodotta da distributori al minuto posti al di fuori del contesto urbano fiorentino: ne fornisce un esempio il *Libro di ricevute e ricordi* del droghiere pistoiese Antonio Bartolini, ASF, *Libri di Commercio e Famiglia*, v.416, 1651-1688. Per il contesto veneziano, si sono considerati diversi inventari conservati nel fondo: ASV, *Giudici dell'Esaminador*, Inventari, bb.1-6.

spesso sottovalutato dalla tradizione storiografica, dei rivenditori al dettaglio e delle loro botteghe, considerati spesso come dei meri attori passivi all'interno dei processi in atto⁹¹. Attraverso di essa è stato possibile ricostruire, in maniera piuttosto dettagliata, l'andamento variabile della domanda e dell'offerta attraverso una registrazione giornaliera delle transazioni effettuate dal rivenditore su base non solamente locale⁹². La presenza di alcuni ricettari di farmacologia permette inoltre di osservare le tecniche e le modalità di preparazione dei composti successivamente messi sul mercato⁹³. In seguito, si è provveduto ad approfondire, attraverso un'analisi di carattere maggiormente quantitativa, il reale impatto dello zucchero all'interno delle più generali spese alimentari in due monasteri femminili veronesi⁹⁴. Questo *focus* ha permesso inoltre di estendere l'analisi della circolazione e del consumo dello zucchero al di fuori dei tradizionali spazi delle città portuali.

Al termine di questo lavoro, che meriterebbe sicuramente analisi più approfondite, sembrerebbe di poter affermare come, attraverso l'esempio dello zucchero, si possa affermare la dinamicità economica della penisola italiana e dei suoi protagonisti, all'interno dei mutati scenari dell'età moderna.

⁹¹ C.TAZZARA, "Capricious demand: Artisanal goods, business strategies, and consumer behaviour in seventeenth-century Florence", in P.Findlen (ed.), *Early Modern Things: Objects and their histories, 1500-1800*, Oxon-New York, 2013, pp.204-224; A.CLEMENTE, "Gli spazi delle botteghe", cit.; J.STOBART, *Sugar & Spice: Grocers and Groceries in Provincial England, 1650-1850*, Oxford, 2013.

⁹² Queste transazioni, espresse solitamente in lire o in multipli di essa (ducati, etc.), fanno emergere uno dei problemi più rilevanti all'interno degli studi di storia economica: la distanza tra moneta di conto e moneta reale effettivamente utilizzata nelle transazioni quotidiane. Quest'ultima era basata su una moltitudine di monete di leghe a base di rame che si mescolava al gran numero di monete straniere circolanti in maniera illegale nei centri urbani d'età moderna. Questa varietà rende dunque estremamente difficile poter affermare con certezza quale fosse la moneta utilizzata nella singola transazione, a meno che essa non venga direttamente precisata nella fonte. La bibliografia sull'argomento è piuttosto ampia, al proposito si vedano M.CATTINI, "L'oro in Italia: monete reali e monete ideali (secoli XIII-XVIII)", in S.Balbi de Caro (a cura di) *Soldi d'oro*, Roma, 2004, pp.70-90; A.MOZZATO, R.C.MUELLER, "Prezzi e monete nella Vacchetta di Tiberio Tinelli", in B.Lanfranchi Strina (a cura di), *Libretto dei conti del pittore Tiberio Tinelli (1618-1633)*, Venezia, 2000, pp.xxvi-xliv; L.TRAVAINI, "Zecche e monete", in P.Braunstein, L.Molà *Il Rinascimento in Italia e in Europa: produzione e tecniche*, v.III, Treviso-Costabissara, 2007, pp.479-509; U.TUCCI, "Monete e riforme monetarie nell'Italia del Settecento", in *Rivista Storica Italiana*, v.XCVIII, 1986, pp.78-119.

⁹³ ASF, *Libri di Commercio e Famiglia*, v.3374, libro di ricette di Natale Marini del 1620; S.ROSSELLI, *Mes secrets à Florence au temps des Médicis 1593*, traduzione e cura di R.de Zayas, Parigi, 1996; P.BORGARUCCI, *La fabbrica de gli spetiali, partita in XII distintioni*, Venezia, 1567.

⁹⁴ Si tratta, nello specifico, del Monastero di Santa Maria degli Angeli, bb.12-13 (1635-1641) e del Monastero di Santo Spirito, b.29 (1633-1638). Riguardo alle pratiche alimentari degli istituti monastici, si segnalano alcuni lavori di sintesi utili anche per i relativi approfondimenti bibliografici: A. D'AMBROSIO, M.SPEDICATO, *Cibo e clausura. Regimi alimentari e patrimoni monastici nel Mezzogiorno moderno (sec. XVII-XIX)*, Bari, 1998; A. D'AMBROSIO, *Il cibo dei chiostrì. Piatti e dolci della tradizione monastica*, Terlizzi, 2011; idem, "Modelli alimentari del Mediterraneo: le diete monastiche nell'Italia peninsulare moderna tra regole e cucine di genere", in *Idomeneo*, v.XX, 2015, pp.99-136; A.D'AMBROSIO, M.SPEDICATO, "L'alimentazione monastica nella tradizione gastronomica italiana", in G.Cordini, I.D'Ancona (a cura di), *Alimentazione, salute e ambiente*, Atti del Convegno di studi, Martano, 1-2 ottobre 2011, Lecce, 2012, pp. 37-64; L.PARZIALE, "«Per il vivere di una monaca»: i consumi alimentari nei monasteri milanesi fra Cinque e Seicento", in *Dimensioni e problemi della ricerca storica*, v.II, 2008, pp.257-279.

CAPITOLO I

LO ZUCCHERO E LA PENISOLA ITALIANA: FORME DI REGOLAZIONE E CONTROLLO⁹⁵

L'obiettivo del presente progetto di lavoro è quello di individuare le modalità con le quali due entità statali della penisola italiana seppero confrontarsi con la nuova realtà globale nel corso dell'età moderna. In questo primo capitolo, che avrà la funzione di cappello introduttivo dei casi studio specifici in seguito presentati, attraverso l'esempio dello zucchero, si osserveranno le pratiche di contatto e confronto tra lo spazio di azione delle singole realtà all'interno del nuovo ordine socioeconomico del tempo.

Non è infatti possibile comprendere pienamente l'importanza dello zucchero e le vicissitudini che il suo commercio e il suo consumo generarono nella penisola italiana senza prima indagare il contesto geopolitico nel quale esso viene a muoversi.

L'espansione dei porti atlantici e dei loro spazi coloniali, attorno ai quali lo zucchero cominciò a gravitare a partire dal XV secolo, non decretò infatti l'inizio dell'eclissi dell'area del *Mare Nostrum* dalle rotte globali, ma essa rimase ancora una regione demograficamente rilevante, innervata da ricchi traffici mercantili e costellata di città e centri urbani a forte trazione mercantile e manifatturiera. Processi di riconversione e adattamento ai nuovi equilibri politico-economici, favoriti dallo sviluppo di una capillare rete informativa e consolare, permisero agli apparati attivi nella penisola italiana di mantenere una posizione rilevante nei gangli della realtà economica d'età moderna⁹⁶. Nel corso del capitolo si concentrerà dunque l'attenzione sulle peculiari risposte offerte da due specifici apparati statali attivi nella penisola: il Granducato di Toscana e la Repubblica di Venezia. Attraverso l'analisi dello zucchero ci si occuperà di interrogarsi in merito alle forme grazie

⁹⁵ Abbreviazioni: ASF, MM=Miscellanea Medicea; ivi, MDP=Mediceo del Principato.

⁹⁶ Riprendendo una citazione di L.PICCINNO, "Grandi porti e scali minori nel Mediterraneo in età moderna: fattori competitivi e reti commerciali", in *Ianuensis non nascitur sed fit: Studi per Dino Pinnuch*, Genova, 2019, pp.1045-1059, p.1046: il Mediterraneo non è "un mare periferico, ma uno spazio dinamico all'interno del quale ciascun approdo o città portuale è parte integrante di una rete mercantile più estesa grazie all'apertura delle rotte transoceaniche". Citazione riportata anche in P.CALCAGNO, "Introduzione", in *I generi coloniali americani nel Mediterraneo*, cit., p.6. In merito allo sviluppo della rete consolare in età moderna, si rimanda al volume tematico "Reti consolari nel Mediterraneo. Percorsi e metodologie a confronto (secc. XVII-XIX). Introduzione", a cura di A.Biagianti, in *RiMe*, v.XVII/2, 2016; A. BARTOLOMEI, G. CALAFAT, M. GRENET, J.ULBERT (sous la dir.), *De l'utilité commerciale des consuls. L'institution consulaire et les marchands dans le monde méditerranéen (XVIIe-XXe siècle)*, Roma-Madrid, 2018; M.PEDANI, "Consoli veneziani nei porti del Mediterraneo in età moderna", in R.Cancila (a cura) *Mediterraneo in armi*, v.I, Palermo, 2007, pp.175-205.

le diverse entità favorirono (o ostacolarono) la sua circolazione, la sua lavorazione e il suo consumo. Il *focus* su questo prodotto e sulle sue pratiche di mobilità ci permette inoltre di non limitare la nostra analisi ai nuovi spazi atlantici, bensì di estenderla alle tradizionali rotte commerciali del Nord Africa e del Levante, dove la produzione e la lavorazione dello zucchero permasero in attività per tutto il periodo in questione⁹⁷.

Lo studio delle istituzioni ha risentito di una buona attenzione storiografica negli ultimi decenni dello scorso secolo ad opera di storici economici ed economisti concentrando i propri interessi soprattutto riguardo a tematiche inerenti all'efficienza dei diversi sistemi statali e riguardo all'inclusione e all'esclusione dai grandi flussi commerciali e dallo sfruttamento delle sue risorse⁹⁸. Questi dibattiti hanno favorito inoltre la nascita di ricerche in diversi ambiti della storia economica, soprattutto riguardo al ruolo dello stato per regolare le pratiche di scambio e di lavorazione delle merci⁹⁹. A questo scopo, uno degli strumenti maggiormente utilizzati dalle autorità risiedeva nella concessione di *privilegi* a individui di origine straniera, i quali verranno approfonditi sia in merito alla loro natura intrinseca¹⁰⁰ sia riguardo all'impatto sul sistema economico di riferimento¹⁰¹. Essi potevano essere garantiti sia a singole figure sia a gruppi sociali e permettevano, da un lato, ai loro beneficiari di godere di particolari privilegi commerciali - ad esempio il pagamento di un quantitativo minore di imposte oppure condizioni vantaggiose per l'impianto di specifiche manifatture- dall'altro agli apparati statali di servirsi delle competenze professionali e dei legami sociali di questi attori¹⁰². La finalità di queste misure risultava essere duplice: da un lato garantivano il controllo statale in materia fiscale; dall'altro favorivano la crescita dell'integrazione a livello globale, permettendo a nuovi protagonisti di entrare all'interno di uno o più segmenti rilevanti per l'economia statale e, al contempo, creando nuove possibilità di investimento per gli operatori

⁹⁷ Riguardo alla tradizione dello zucchero orientale si rimanda a M.OUERFELLI, *Le sucre*, cit., 2008 e alla bibliografia ivi proposta.

⁹⁸ D.C.NORTH, *Institutions, Institutional change and Economic Performance*, Cambridge, 1990; A.GREIF, *Institutions and the Path to the Modern Economy: Lessons from Medieval Trade*, Cambridge, 2006; S.OGILVIE, *State Corporatism and the Proto-Industry: the Württemberg Black Forest 1580-1797*, Cambridge, 1997; D.ACEMOGLU, J.A.ROBINSON, *Why Nations Fail: The Origins of Power, Prosperity, and Poverty*, London, 2013.

⁹⁹ D.C.NORTH, R.P.THOMAS, *The Rise of the Western World: A New Economic History*, Cambridge, 1973; S.R.EPSTEIN, M.PRAK (eds.), *Guilds, Innovation, and the European Economy, 1400-1800*, Cambridge, 2008; S.OGILVIE, *Institutions and European Trade merchant guilds, 1000-1800*, Cambridge, 2011.

¹⁰⁰ R.EKELUND, R.TOLLISON, *Mercantilism as a Rent-Seeking Society: Economic Regulation in Historical Perspective*, College Station (Tx), 1983; EIDEM, *Politicized Economies: Monarchy, Monopoly, and Mercantilism*, College Station (Texas), 1997. L.MOLÀ, *The Silk Industry of Renaissance Venice*, Baltimore/London, 2000; L.HILAIRE-PÉREZ, *L'invention technique au siècle des Lumières*, Paris, 2000; C.BELFANTI, "Guilds, Patents, and the Circulation of Technical Knowledge: Northern Italy during the Early Modern Age", in *Technology and Culture*, v.XLV, 2004, pp.569-589.

¹⁰¹ C.BELFANTI, "Between mercantilism and market: privileges for invention in early modern europe", in *Journal of Institutional Economics*, v.II, 2006, pp.319-338.

¹⁰² L.MOLÀ, "States and crafts: relocating technical skills in Renaissance Italy", in M.O'Malley, E.Welch (eds.), *The Material Renaissance*, Manchester, 2007; R.ZAUGG, "«Abbiamo bisogno di immigrati»: cittadinanze, discorsi utilitaristici e politiche migratorie dal basso medioevo ai giorni nostri", in D.Andreozzi, S.Toniolo (a cura di), *La cittadinanza molteplice: ipotesi e comparazioni*, Trieste, 2016, pp.77-88; G.TOSCO, "Reclutare la persona giusta: l'importazione di 'capitale umano' in alcuni episodi di politica commerciale genovese e Toscana del seicento", in *Quaderni di scienza e politica*, v.XI, 2020, pp.177-192.

locali¹⁰³.

1.1 La Toscana e lo zucchero: progetti granducali sulle sponde del Tirreno

“*Florence is one of the most inland cities in peninsular Italy*”¹⁰⁴. Sono queste le parole usate da Brian Brege per descrivere la Firenze della prima età moderna. Tuttavia, fin dagli esordi dei traffici globali, i regnanti medicei si posero l’obiettivo di prenderne parte, in maniera diretta o indiretta. Trovandosi ormai in posizione di subalternità rispetto ai grandi stati marittimi dell’epoca, come la Corona Iberica, l’Inghilterra o la giovane Repubblica Olandese, il Granducato dovette muoversi in maniera dinamica su più fronti con l’intento di affrancarsi dalla tradizionale dipendenza dalla Spagna¹⁰⁵. Questa spinta dei membri della famiglia de Medici si spiegava, essenzialmente, con ragioni di due tipi: per il grande il prestigio che essi avrebbero potuto apportare alla casa regnante e per gli ingenti guadagni che l’inserimento in affari così lucrosi avrebbe potuto generare. Le linee di intervento progettate e messe in atto tra fine Cinquecento e inizio Seicento erano piuttosto ampie e comprendevano azioni sul piano commerciale, coloniale e urbanistico¹⁰⁶. Il porto di Livorno, all’interno di questi progetti, ricopriva un ruolo di importanza primaria per permettere l’accesso al Granducato di uomini, informazioni e merci e mettere dunque in relazione l’intera entità statale (e non solo) con le più ampie dinamiche globali. Mentre nel prossimo capitolo ci si dedicherà ad osservare nel dettaglio le modalità di funzionamento di una singola compagnia commerciale toscana che, stabilitasi presso l’emporio labronico, seppe trovare nello zucchero una delle chiavi della propria vita professionale, in questa sede ci occuperemo di osservare le precondizioni attraverso le quali la sua parabola fu resa possibile. In altre parole, ci si domanderà in che modo il porto granducale seppe diventare, nel giro di poco più di un secolo, uno dei punti di riferimento dei flussi commerciali esistenti tra gli spazi globali e quelli mediterranei? In secondo luogo si tenterà di rispondere al quesito riguardante il ruolo dello zucchero all’interno dei predetti processi e alle sue ricadute sull’economia cittadina.

Tutti i progetti dei sovrani toscani dovevano dunque passare da questo porto acquistato

¹⁰³ Riguardo ad una riflessione generale in sui privilegi economici si veda : A.CARACAUSI, G.FAVERO, P.LANARO, “Some preliminary thoughts on economic privileges in early modern Venice”, in G.Garner (hg.), *Die Ökonomie des Privileges, Westeuropa 16-19 Jb./L’économie du privilège, Europe occidentale XVIe-XIX siècles*, Frankfurt am main, 2016. pp.365-395. Il presente contributo, benché incentrato specificatamente sul contesto veneziano, offre un quadro generale sull’argomento applicabile ad altri contesti politici e geografici.

¹⁰⁴ B.BREGE, *The Empire that wasn’t*, cit., p.289.

¹⁰⁵ Riguardo all’egemonia spagnola e all’ascesa delle potenze atlantiche, si vedano: D.ORMROD, *The rise of commercial empires: England and the Netherlands in the age of Mercantilism, 1650-1770*, Cambridge, 2003; J.ELLIOTT, *La Spagna Imperiale*, Bologna, 2006. In merito alla penetrazione nordica nel Mediterraneo, si vedano M.C.ENGELS, *Merchants, interlopers, seamen and corsairs: the «Flemish» community in Livorno and Genoa (1615-1635)*, Hilversum, 1997; M.VAN GELDER, *Trading Places: The Netherlandish Merchants in Early Modern Venice*, Leiden, 2009; M.FUSARO, *Political Economies of Empire*, cit.

¹⁰⁶ Per una sintesi di carattere generale in merito ai progetti granducali si faccia riferimento a B.BREGE, *The Empire that wasn’t*, cit., e L.MARKEY, *Imagining the Americas in Medici Florence*, University Park, 2016.

dalla Repubblica di Genova nel 1421 per 100.000 fiorini d'oro e messo in comunicazione con l'entroterra attraverso il fiume Arno e la città di Pisa. È infatti ben nota l'attenzione particolare che i granduchi, a partire da Cosimo I, avevano dato all'area pisana, attribuendo ad essa e al suo territorio un ruolo di primissimo piano all'interno del processo di sviluppo dell'entità statale¹⁰⁷. Fin dall'età medievale si verificarono forme di relazioni commerciali tra la Toscana e gli spazi globali. Sono numerosi i casi di individui e operatori commerciali provenienti dal Granducato che, stabilitisi nella penisola iberica e nelle colonie, grazie alla loro capacità negli affari, alla ricchezza e alla densità delle loro reti professionali, si occupavano di mercanteggiare con la penisola italiana¹⁰⁸. Attraverso l'intermediazione di questi porti, il Granducato fu dunque in grado di entrare in contatto con i nuovi mercati. Nel maggio 1565 il provveditore di Livorno Bernardo di Bartolomeo Baroncelli informò il granduca Francesco I riguardo all'arrivo presso il porto labronico di un carico di merci provenienti dalle Americhe, comprendente una buona quantità di zuccheri, stipate sopra un'imbarcazione proveniente da Cadice¹⁰⁹. Nell'ottobre dello stesso anno il galeone *San Michele*, anch'esso proveniente dalla Spagna, scaricò quattro casse di *zuccheri bianchi* da far consegnare a Pisa¹¹⁰. Ancora più consistente risultò il carico della nave ragusana *San Piero* del patron Andrea Beka, proveniente da Cartagena e Alicante con un carico di 323 casse di zuccheri per Paolo Guardi¹¹¹. La penisola iberica non era il solo luogo dal quale potevano giungere beni provenienti dalle Indie: due documenti del 27 febbraio 1577 ci informano, ad esempio, dell'arrivo della nave marsigliese *Diana*, proveniente dal Nord Africa¹¹². Più limitati risultano i collegamenti diretti tra Livorno e gli spazi extra-mediterranei: nel 1581 giunge direttamente dal Brasile la nave *Santo Antonio*

¹⁰⁷ Riguardo allo sviluppo di Pisa, si vedano R.MAZZEI, *Pisa medicea: l'economia cittadina da Ferdinando I a Cosimo III*, Firenze, 1991, pp.17-41.

¹⁰⁸ D.MARRARA (a cura di), *Toscana e Portogallo: miscellanea storica nel 650° anniversario dello Studio Generale di Pisa*, Pisa, 1994; idem (a cura di), *Toscana e Spagna nel secolo XVI: miscellanea di studi storici*, Pisa, 1996; F.NÚÑEZ ROLDÁN, "Tres familias florentinas en Sevilla: Federighi, Fantoni y Bucarelli (1570-1625)", in *Actas del III Coloquio Hispano Italiano Presencia italiana en Andalucía, siglos XVI-XVII*, Sevilla, 1989, pp.23-49; A.ORLANDI, "Mercanti toscani nell'Andalusia del Cinquecento", in *Historia, Instituciones, Documentos*, v.XXVI, pp.365-382; N.ALESSANDRINI, "A comunidade florentina em Lisboa (1481-1557)", in *Clio*, vol.IX, 2003, pp.63-87; eadem, "Contributo alla storia della famiglia Giraldi", cit., pp.377-407; "La presenza italiana a Lisbona nella prima metà del Cinquecento", in *Archivio storico italiano*, vol.CLXIV, 2006, pp.37-54. Si consideri inoltre la sezione monografica della rivista «Storia Economica» dedicata alla presenza degli stranieri in Portogallo, che, oltre a contenere contributi significativi sulla comunità mercantile italiana, apre lo sguardo al ruolo di Lisbona come punto di connessione delle rotte commerciali e finanziarie che integrano l'economia del Mediterraneo e quella concentrata sugli Oceani, la cui importanza è fondamentale per comprendere la posizione dei mercanti italiani entro gli imperi iberici. Al proposito *Reti finanziarie e reti commerciali: Operatori economici stranieri in Portogallo (XVI-XVII secolo)*, a cura di B.Crivelli, G.Sabatini, in *Storia Economica*, anno XVIII, vol.II, 2015 (principalmente il contributo di B.CRIVELLI, G.SABATINI, "L'espansione commerciale e finanziaria", cit., pp.257-271).

¹⁰⁹ ASF, MDP, v.515a, c.699r., 10 maggio 1565.

¹¹⁰ Ivi, v.221, c.11r., 10 ottobre 1565.

¹¹¹ Ivi, v.529a, c.822r., 26 maggio 1567. Riguardo alla partecipazioni di imbarcazioni ragusane in commerci transoceanici si veda F.BRAUDEL, *The Mediterranean*, cit., v.I, p.106 "Ragusan ships may have rounded the Cape of Good Hope not long after Vasco da Gama; they certainly reached the New World". Riportato da B.BREGE, *The empire that wasn't*, cit., p.308, n.886. Le relazioni tra Livorno e Ragusa sono state oggetto del convegno di studi "Rapporti del Porto di Livorno con Ragusa e le città dell'Adriatico Orientale nei secoli XVI-XVIII", Livorno, 29-30 ottobre 1987, Palazzo Granducale confluiti in *Studi Livornesi*, v.III, 1988.

¹¹² Ivi, v.694, c.102v., 27 febbraio 1577; ivi., c.103r., 27 febbraio 1577.

del capitano portoghese Baltasar Dias¹¹³; addirittura il galeone della casa granducale viene inviato dalla Spagna a L'Havana con un carico di munizioni nel novembre 1586¹¹⁴; Braudel riferisce inoltre dell'arrivo di due navi provenienti dall'Oceano Indiano nel 1610¹¹⁵. Tuttavia, la frequenza di queste spedizioni appare estremamente sporadica.

L'interesse dei granduchi verso lo zucchero si manifesta fin dalla metà del Cinquecento quando, durante il regno di Francesco I, furono addirittura condotti progetti riguardanti l'impianto in terra toscana di una vera e propria coltura di canna da zucchero. Tra il gennaio e il giugno del 1575 il Granduca in persona si occupò di inviare due missive al proprio console a Palermo Alberto Macinghi, nel quale gli si richiedeva di far giungere oltre che vere e proprie canne siciliane e manodopera specializzata, addirittura un modellino di un trappeto siciliano¹¹⁶. Fu però il fratello Ferdinando a rendere ancora più solidi i progetti in materia. Interessante a questo proposito risulta la relazione che viene a stabilirsi con Fernando e Tomás Ximenes¹¹⁷, membri di una famiglia di Cristiani Nuovi sparsi fra la penisola iberica e quella italiana, con i quali si tentò di stabilire un collegamento diretto tra Livorno e il Brasile basato sul transito di otto navi annue cariche di zuccheri dal Brasile e Saõ Tomé. Il progetto, che si dipanò tra 1591 e 1595 e che avrebbe previsto, nelle intenzioni granducali, anche la creazione di almeno una raffineria di zucchero in città, avrebbe potuto realizzarsi solo attraverso il *placet* della Corona Spagnola. A condurlo furono direttamente alti esponenti del Granducato, quali la segreteria di stato e il proprio ambasciatore a Madrid Francesco di Agnolo Guicciardini, tutti elementi che sottolineano il coinvolgimento mediceo nel progetto¹¹⁸. Gli Ximenes avevano promesso, in caso di successo, di far trasferire tutta la propria famiglia in Toscana. Tuttavia, questa lunga trattativa terminò in un nulla di fatto: le barriere politiche erette dai sovrani iberici non consentirono infatti di intraprendere progetti commerciali

¹¹³ Notizia riportata da A.VIVOLI, *Annali di Livorno*, v.IV, pp.7-10.

¹¹⁴ F.BRAUDEL, *The Mediterranean*, cit., v.I, p.106, n.17.

¹¹⁵ *ivi*, p.636.

¹¹⁶ ASF, MDP, v.224, c.25v., 26 gennaio 1575 e *ivi*, c.126r., 11 giugno 1575. Informazione confermata da A.TARGIONI TOZZETTI, *Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell'agricoltura ed orticoltura toscana del dottore Antonio Targioni-Tozzetti*, Firenze, 1853, p.28. Appare opportuno notare come tentativi di introduzione della coltura di beni coloniali si estesero anche al tabacco. Nel 1634 David Valensin, Mosè Israel Peres e Raffaello Politi, appartenenti alla comunità sefardita, proposero la coltivazione del tabacco nelle campagne pisane in cambio di un monopolio trentennale su semina e vendita. Le prime sperimentazioni non andarono in porto, ma dimostrarono con più forza l'interesse granducale e di dinamici operatori economici verso prodotti globali. Per un approfondimento si veda G.CIONI, "Il decollo del commercio del tabacco a Livorno. Scambi globali e interessi fiscali (1630-1660)", in *RiMe*, v.VIII/1, 2021, pp.18-19.

¹¹⁷ Per un approfondimento biografico sugli Ximenes, si vedano, H.KELLENBENZ, "I Mendes, i Rodrigues d'Evora e i Ximenes", in G.Cozzi (a cura di), *Gli ebrei a Venezia secoli XIV-XVIII*, Milano, 1987, pp.143-161; L.FRATTARELLI FISCHER, *Vivere fuori dal Ghetto*, cit., pp.78-79. Riguardo alla presenza degli Ximenes a Venezia si consideri F.RUSPIO, *La nazione portoghese*, cit., pp.73, 83. Riguardo all'estensione delle loro reti commerciali si veda J.GENTIL DA SILVA, *Stratégie des Affaires à Lisbonne entre 1595 et 1607: Lettres Marchandes des Rodrigues d'Evora et Veiga*, Paris, 1955.

¹¹⁸ Intenso risulta lo scambio epistolare tra Madrid e Firenze. Un estratto, proveniente dal fondo del *Mediceo del Principato*, è stata riportato in S.BUARQUE DE HOLANDA, "Os Projetos de Colonização no Brasil ao do Grão Duque Fernando I (1587-1609)", in *Revista de Historia*, v.LXXI, 1967, pp.61-84, docc.I-V. Oltre a questi, preme sottolineare la centralità di una lettera inviata dal segretario mediceo all'ambasciatore Guicciardini, al proposito: ASF, MDP, v.5080, c.1145r., 5 febbraio 1594 nella quale si esplicita come gli zuccheri in arrivo servirebbero per l'installazione in città di un'impresa di raffineria.

diretti¹¹⁹. Il fallimento di questo tentativo non significò l'abbandono totale dell'idea di far giungere e raffinare zucchero a Livorno: nuovi protagonisti furono al centro di nuove trattative negli anni seguenti. Alcune lettere del residente mediceo a Venezia Asdrubale Barbolani di Montauto inviate personalmente al Granduca, ci informano come Lodovico Lopes e Mayer Naso - ebrei orbitanti tra la penisola iberica, Venezia e la Toscana- fossero interessati a trasferirsi stabilmente a Livorno o a Pisa dove dedicarsi alla lavorazione dello zucchero¹²⁰. Ulteriori tentativi vennero effettuati nel decennio successivo, volgendo questa volta lo sguardo verso le Province Unite. Il 10 gennaio 1603, in una lettera inviata alla Segreteria di Stato da Anversa da Giovanni de'Medici¹²¹, per mezzo del proprio maggiordomo Cosimo Baroncelli, si ricorda come “*V.A. mi ha più volte detto haver desiderio di introdurre a Livorno il modo di raffinare i zuccheri*”; per questo motivo egli si era dedicato a stringere rapporti con alcuni operatori commerciali “*e particolarmente con il signor Alessandro Giunta molto amato da questi fiamminghi*” i quali avevano assicurato che il negozio avrebbe potuto essere concluso felicemente e che navi cariche di zucchero brasiliano avrebbero potuto raggiungere Livorno “*senza toccare Lisbona*”¹²². Dai registri contabili di alcuni mercanti coinvolti nei traffici transoceanici di zuccheri brasiliani veniamo a sapere che, a cavallo tra XVI e XVII secolo, i porti del Mare del Nord, tra i quali Anversa e, successivamente Amsterdam, vengono a porsi al centro dell'economia del prodotto, attirando operatori dediti alla raffinazione e alla successiva redistribuzione del prodotto¹²³. Nemmeno questa volta però le trattative ebbero buon esito: per quanto estremamente interessati, al punto di aver trovato anche i fondi economici per la conduzione delle operazioni, i fiamminghi vennero anch'essi a scontrarsi con difficoltà di carattere politico. A distanza di sole due settimane fu lo stesso Giunta ad inviare, per mezzo di Giovanni de'Medici, un proprio memoriale a Firenze, con il quale oltre a richiedere che “*nel suo Stato nessuno di qualsivoglia qualità possa condurre ne fare rafinare zuccheri del Bresil, Canarie e San Tomé in detto stato di V.A.S.*”, domandava la concessione di un salvacondotto dalla regina Elisabetta I d'Inghilterra grazie al quale le sue navi cariche di zuccheri avrebbero potuto circolare e sostare in qualsiasi porto sottoposto alla Corona Spagnola senza incorrere in attacchi della pirateria inglese¹²⁴. Risulta estremamente curioso come un gruppo di mercanti potessero pensare che il Granduca potesse avere l'autorità per ottenere un tale permesso,

¹¹⁹ B.BREGE, *Tuscany in the Age of Empire*, cit.; A.J.R.RUSSEL-WOOD, *The Portuguese Empire, 1405-1808: a World on the Move*, Baltimore, 1998; J.C.BOYAJIAN, *Portuguese Trade in Asia under the Habsburgs, 1580-1640*, Baltimore/London, 1993; A.R.DISNEY, *A History of Portugal and the Portuguese Empire*, Cambridge, 2009.

¹²⁰ ASF, MDP, v.2995, c.568r., 7 febbraio 1598; ivi, c.601r., 28 marzo 1598; ivi, v.2996, c.429r., febbraio 1600 (giorno non precisato).

¹²¹ Giovanni de'Medici, fratellastro del granduca, figura dal grande prestigio militare e diplomatico. Per un approfondimento P.VOLPINI, “Giovanni de'Medici”, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, v.LXXIII, 2009, disponibile online [https://www.treccani.it/enciclopedia/giovanni-de-medici_\(Dizionario-Biografico\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/giovanni-de-medici_(Dizionario-Biografico)/) (ultima consultazione 1/3/23).

¹²² ASF, MDP, v.5155, f.26, c.127r., 10 gennaio 1603.

¹²³ Riguardo al successo dei porti nordici, si vedano S.SCHWARTZ, “A Commonwealth within Itself: the Early Brazilian Sugar Industry”, in *Tropical Babels*, cit., pp.172-175; E.STOLS, “The Expansion of the Sugar Market in Western Europe”, in *Tropical Babels*, cit., pp.237-288; D.STRUM, *O Comércio do açúcar*, cit.

¹²⁴ ASF, MDP, v.5155, f.26, c.156r., 24 gennaio 1603.

cosa che si dimostrò poi impossibile¹²⁵. I mercanti fiamminghi non abbandonarono completamente le speranze riguardo a un buon esito per l'affare: in una nuova lettera da Anversa del Baroncelli del marzo successivo, essi si dichiaravano pronti a cominciare la lavorazione dello zucchero con un carico di settecento o ottocento casse di prodotto e, per rafforzare la proposta, allegano ad essa la portata di una loro nave in partenza per il Brasile e che avrebbe potuto “*tornarsene a dirittura a Livorno*”; il tutto avrebbe potuto realizzarsi “*quando le domande de detti supplicanti non paino sproportionate*”¹²⁶. Non bastando queste rassicurazioni, fecero addirittura giungere in Toscana in loro rappresentanza Gio. Batta Ghinucci, il quale si recò a colloquiare personalmente con Ferdinando I¹²⁷. Da questi primi esempi, seppur dall'esito negativo, appare chiaro come il processo logistico di persone dotate di competenze professionali e solide reti sociali fosse centrale nella progettazione statale che valutava e programmava gli spostamenti sulla base della loro utilità economica e li realizzava tramite l'attività di collaboratori diretti del Granduca; tuttavia, le barriere politiche al tempo esistenti non permisero la loro realizzazione¹²⁸.

Appare dunque evidente come i granduchi, per arginare i limiti geopolitici e inserirsi in maniera attiva all'interno delle dinamiche globali, dovessero adottare mirate strategie, che si dipanarono nel medesimo arco cronologico e che diedero risultati alterni. La prima di esse risiedette in un coinvolgimento diretto in operazioni a carattere coloniale: è infatti datato al 1608 il tentativo di acquisto, da parte di Ferdinando I per il proprio secondo o terzogenito, della Capitania di *Espirito Santo* in Brasile¹²⁹. Il tentativo di inserirsi in maniera diretta nel sistema coloniale portoghese coinvolge non solo il continente americano, dal momento che il Granduca esplora la possibilità di acquistare dal nobile portoghese Pedro Àlvares Pereira anche un territorio appartenente all'attuale Sierra Leone¹³⁰.

Tornando al caso brasiliano, nell'agosto 1608 il mercante, esploratore ed *engenheiro maior*

¹²⁵ Riguardo alla guerra di corsa anglo-spagnola e alle implicazioni nel traffico degli zuccheri, si veda D.STRUM, *O Comércio do açúcar*, cit., pp.64-82.

¹²⁶ ASF, MDP, v.5155, f.26, c.376r., 7 marzo 1603.

¹²⁷ Ivi, c.444r., 25 aprile 1603.

¹²⁸ N.CUPPINI, M. FRAPPORTI, *Traiettorie della logistica: dalla Compagnia delle Indie ad Amazon*, «*StorieInMovimento.org*», <http://storieinmovimento.org/2018/06/28/traiettorie-della-logistica> (ultima consultazione 3/3/23). Per un approfondimento riguardo alle politiche di mobilità di manodopera patrocinate da Ferdinando I, si veda G.TOSCO, “Reclutare la persona giusta: l'importazione di «capitale umano» in alcuni episodi di politica commerciale genovese e toscana del Seicento”, in *Quaderni di Scienza e Politica*, v.XI, 2020, pp.177-192. Riguardo alla guerra di corsa anglo-spagnola e alle implicazioni nel traffico degli zuccheri, si veda D.STRUM, *O Comércio do açúcar*, cit., pp.64-82.

¹²⁹ B.BREGE, “Renaissance Florentines in the Tropics: Brazil, the Grand Duchy of Tuscany, and the limits of Empire”, in E.Hodorowich, L.Markey (eds.), *The New World in Early Modern Italy*, Cambridge, 2017, pp.206-222. L'autore sottolinea inoltre la presenza di gruppi familiari di origine toscana, nello specifico Giraldi e Cavalcanti, dediti alla coltivazione degli zuccheri in Brasile.

¹³⁰ Il territorio in questione è così descritto in ASF, MM, f.29, ins.36, c.3r. “*Sierra Leone compresa nella costa di Ghinea, nella quale si contiene dal fiume Cassis al capo delle Palmas et ha centotrenta leghe di costa di mare; per il continente si estende quanto si vorrà*”. Documento citato da *Guida delle Fonti per la Storia dell'Africa a Sud del Sahara esistenti in Italia*, a cura di C. Giglio e E. Lodolini, vol.I, Zugo, 1973-1974, p.372; S.LAMIONI, “Di un tentativo della famiglia de' Medici di assicurarsi una colonia in Sierra Leone all'inizio del 1600”, in *Africa: Rivista trimestrale di studi e documentazione dell'Istituto italiano per l'Africa e l'Oriente*, v.XLVIII, n.4, 1993, pp. 656-665, p.659.

Baccio da Filicaia, di ritorno a Lisbona dopo aver trascorso diversi anni in Brasile, invia una lunga lettera al granduca Ferdinando nella quale esplicita le ricchezze della colonia e, nell'ultimo paragrafo della stessa, annuncia come lui e Francisco da Sosa, con il quale il Granduca aveva precedentemente instaurato un rapporto epistolare, stavano per ripartire verso il Sud America con il fine di fondare una nuova città e chiedono a Ferdinando il suo supporto¹³¹. Il 9 novembre 1608, in una lettera diretta al proprio ambasciatore a Madrid, Sallustio Tarugi, esprime esplicitamente il desiderio di acquisire dei terreni in Nuova Spagna o lungo le coste del Brasile, al tempo sotto il controllo di Filippo III¹³². Due mesi prima una vera e propria missione esplorativa, guidata dall'inglese Robert Thornton, era partita da Livorno in direzione del Sudamerica in cerca di opportunità commerciali. Egli incarnava appieno il prototipo dei capitani inglesi, così numerosi nella Livorno del tempo, dove aveva anche acquistato una casa ed una vigna: nel 1601 veniamo a sapere come possedesse in proprio la nave *Mercante Reale*, che troviamo impegnata in un viaggio verso Genova; nel 1605 lo troviamo a capo del vascello *Il Leon Rosso* in una spedizione contro i turchi¹³³. Le istruzioni riguardanti questo viaggio gli vengono fornite da Sir Robert Dudley, figlio illegittimo di Robert Dudley, conte di Leicester. Dotato di una brillante cultura scientifica e vicino agli ambienti di corte, prese parte in prima persona a viaggi di scoperta: nel novembre 1594, a capo di una spedizione di tre navi tocca Trinidad, la foce dell'Orinoco e Porto Rico, per fare poi ritorno in patria l'anno successivo¹³⁴. Un decennio dopo, in seguito al non riconoscimento dell'eredità paterna, si trasferì in Francia, dove sposò la cugina Elizabeth Southwell e si convertì al cattolicesimo. Nel 1606-1607 giunse infine a Livorno, dove entrò a stretto contatto con la casa medicea¹³⁵. Il viaggio di Thornton, condotto dalla galeotta *Santa Lucia Bonaventura* e da un'anonima tartana, raggiunse la foce del Rio delle Amazzoni, dove le imbarcazioni si fermarono per 42 giorni, dopo aver effettuato soste in Guiana, Orinoco e a Trinidad; il successivo 10 luglio 1609, con un equipaggio di 47 uomini e 6 prigionieri americani, la spedizione ritornò a Livorno. In seguito alla sopraggiunta morte del granduca Ferdinando I (nel precedente febbraio 1609), nessun'altra spedizione fu organizzata e nessun tipo di effettiva presenza coloniale toscana si realizzò mai. Invece di dedicarsi a rischiose operazioni coloniali in proprio, i sovrani del Granducato decisero di adottare strategie diverse, che

¹³¹ ASF, MDP, v.949, cc.1346r.-1349v., 30 agosto 1608. Lettera trascritta integralmente da G.GUARNIERI, *Principato mediceo*, pp.407-409 e G.UZIELLI, *Cenni storici sulle imprese scientifiche marittime e coloniali*, pp.76-77.

¹³² Ivi, v.4939, c.638r.v.. Trascritto in S.BUARQUE DE HOLANDA, "Os Projetos de Colonização no Brasil", cit., doc.VII, pp.81-82.

¹³³ Per maggiori informazioni biografiche su Thornton, si veda B.BREGE, "Renaissance Florentines in the tropics", cit., p.220 e, più recentemente, idem, *Tuscany in the Age of Empire*, p.108.

¹³⁴ S.BUARQUE DE HOLANDA, "Os Projetos de Colonização no Brasil", cit., pp.64-65.

¹³⁵ Per un approfondimento biografico su Sir Robert Dudley Junior (1573-1649) si veda S.ADAMS "[Dudley, Sir Robert \(1574-1649\)](https://www.oxforddnb.com/display/10.1093/ref:odnb/9780198614128.001.0001/odnb-9780198614128-e-8161)", *Oxford Dictionary of National Biographies*, 2008 disponibile online <https://www.oxforddnb.com/display/10.1093/ref:odnb/9780198614128.001.0001/odnb-9780198614128-e-8161> (ultima consultazione 28/2/23).

diedero a loro volta risultati differenti¹³⁶.

Il risultato più innovativo e più duraturo per i suoi connotati globali risiede senza dubbio nello straordinario sviluppo di Livorno, mirabile esperimento sociale ed economico di fondamentale importanza. Sito dal passato fortemente insalubre, dalle cui paludi si dipanavano brutali febbri malariche, nel giro di pochi decenni si trasformò in uno dei centri più dinamici dell'economia moderna. Cruciale per il suo successo fu la sua posizione strategica all'interno dello scacchiere mediterraneo, punto nevralgico di connessione tra Levante e Ponente. Il suo progetto di sviluppo si legò a doppio filo con i destini della casata medicea e con quelli della città di Pisa, che continuò ad occupare un ruolo di primissimo piano all'interno dello Stato regionale quale si veniva organizzando¹³⁷. Fu il primo duca fiorentino, Alessandro de' Medici, a progettare la costruzione della sua prima roccaforte (oggi Fortezza Vecchia, terminata nel 1537), mentre sarà successivamente il figlio Cosimo a gettare le basi della sua effettiva trasformazione. Il suo porto cominciò a divenire un centro ricettivo di prima importanza, a tal punto che il Granduca ne ordinò il suo ingrandimento tramite la costruzione di un nuovo molo che verrà realizzato tra 1571 e 1572; nel 1575 venne completata la costruzione del Canale dei Navicelli, importantissima via d'acqua che collegava il porto con Pisa e, tramite l'Arno, con Firenze¹³⁸.

Fin dalla seconda metà del Cinquecento appariva dunque chiaro quale fosse il destino progettato dai Medici per la loro città: quello di inserirsi, attraverso il suo porto, all'interno dei gangli dell'economia globale. In sostanza, i granduchi pensavano a Livorno come un centro nodale delle connessioni fra il Mediterraneo e il Nord Europa. Uno scritto di Filippo Sassetti, esperto mercante e letterato molto vicino agli ambienti di corte, del 1577 esplicitava in modo chiarissimo questi fini, narrando con precisione le correnti commerciali marittime e terrestri che attraversavano l'intero continente europeo con il fine di valutare la possibilità di far emergere il ruolo di Livorno all'interno delle stesse¹³⁹. Fu durante il regno di Ferdinando I, considerato il vero padre della città, che l'emporio labronico visse il suo più importante sviluppo urbanistico. Negli anni del suo regno,

¹³⁶ Disponiamo di due fonti di natura diversa riguardo alla spedizione di Thornton in Brasile. La prima è la relazione di uno dei membri dell'equipaggio, il barbiere chirurgo londinese William Davies: al proposito W.DAVIES, *A true relation of the travailes*, London, 1614; la seconda è invece basata su una raccolta di documenti toscani sull'argomento, G.GUARNIERI, "Un'audace impresa marittima", cit. Riguardo alla presenza dei sei prigionieri, si nota come cinque di essi morirono a causa del vaiolo, mentre l'unico superstite servì presso la corte medicea e imparò la lingua italiana. Per un'analisi dell'esito della spedizione si veda B.BREGE, *Tuscany in the Age of Empire*, cit., pp.110-111.

¹³⁷ Riguardo al progetto di sviluppo di Pisa in questo preciso arco temporale, si veda R.MAZZEI, *Pisa Medicea: l'economia cittadina da Ferdinando I a Cosimo III*, Firenze, 1991, pp.17-43.

¹³⁸ Per seguire l'iter amministrativo dei lavori riguardanti il canale, si veda ASF, *Nove conservatori del Dominio e della giurisdizione pontina*, v.3347, cc.4r.-5. Il documento è citato da L.FRATTARELLI FISCHER, "Livorno: dal pentagono di Buontalenti alla città di Ferdinando I", in *Nuovi Studi Livornesi*, v.XIX, 2012, pp.23-48, p.23 nota 5.

¹³⁹ Si dispone della trascrizione integrale della lettera del Sassetti a Francesco Bongiani Gianfigliuzzi del 1577: "Ragionamento sopra il commercio tra i toscani e i levantini", in *Lettere edite e inedite di Filippo Sassetti*, a cura di E.Marcucci, Firenze, 1855, pp.403-416. Per un approfondimento biografico sul Sassetti, oltre alla voce biografica curata da F.SURDICH, "Filippo Sassetti", in *Dizionario biografico degli italiani*, v.XC, 2017, disponibile online https://www.treccani.it/enciclopedia/filippo-sassetti_%28Dizionario-Biografico%29/ (ultima consultazione 28/2/23), si veda B.BREGE, *Tuscany in the Age of Empire*, numerosi riferimenti *ad personam*.

sotto la conduzione dell'architetto Bernardo Buontalenti¹⁴⁰ e di Francesco Barbolani di Montauto, venne rafforzato il sistema murario cittadino (con la costruzione della *Fortezza Nuova*) e venne ultimato l'assetto viario urbano. Esso era composto da una griglia stradale ortogonale racchiusa entro un perimetro a forma di stella a cinque punte il cui disegno urbanistico rifletteva, secondo uno schema prevalentemente geometrico, criteri e principi astratti di razionalità e funzionalità. La piazza centrale, che univa in linea retta le porte principali della città si configurò come il centro civile della città, mentre l'intero spazio abitativo viene racchiuso da una fitta rete di fossati e dal nuovo *Porticciolo*, che venne ben presto a rappresentare l'approdo dei crescenti traffici commerciali dell'emporio granducale. Nel 1606, al termine di una solenne cerimonia, Livorno ottenne il titolo di città¹⁴¹. L'emporio si presentava tuttavia ancora un piccolo insediamento dal punto di vista demografico: a pochi anni dall'elezione di Ferdinando I la popolazione locale assommava ancora a circa 600 unità¹⁴². Per garantire l'effettivo successo del progetto mediceo era però necessario un elemento imprescindibile: una classe mercantile e imprenditoriale dinamica, assente in una "città nuova" come quella labronica. Era infatti necessario popolare la città dei gruppi economici e sociali desiderati. Questo poteva ottenersi unicamente garantendo vantaggi di carattere economico e sociale agli operatori interessati ad operare nel Granducato. Fin dalla seconda metà del XVI secolo le misure prese dai sovrani medicei si mossero in due direzioni parallele: garantire una bassa pressione doganale sulle merci in arrivo in Toscana e specifiche misure di popolamento per le realtà di Livorno e Pisa. Riguardo al primo punto essa fu riorganizzata per volontà di Cosimo I fin dal 1566, a causa delle "infinite abusioni così in danno delle pubbliche entrate come de i mercanti in detta Terra di Livorno commoranti, e de i Padroni di Navi, Navili, Barche et Barcherecci, et de i marinai, et altri forestieri che usano detto porto e Terra di Livorno"¹⁴³, con tariffe doganali estremamente convenienti per la circolazione delle merci, basate su una modica tassa sullo stallaggio e il transito delle merci¹⁴⁴. Tutte queste misure avevano il chiaro intento di rendere Livorno un luogo favorevole agli occhi degli attori economici. Nel corso dei decenni successivi, in risposta alle istanze dei mercanti, nuove misure specifiche vennero adottate in materia doganale vennero adottate; si ricordino ad esempio

¹⁴⁰ Per un approfondimento biografico intorno alla figura di Bernardo Buontalenti, si veda I.M.BOTTO, "Bernardo Buontalenti", in *Dizionario Biografico degli Italiani*, v.XV, 1972, disponibile online [https://www.treccani.it/enciclopedia/bernardo-buontalenti_\(Dizionario-Biografico\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/bernardo-buontalenti_(Dizionario-Biografico)/) (ultima consultazione 4/3/23).

¹⁴¹ Riguardo alla fondazione di Livorno e al suo primo sviluppo urbano, la letteratura è piuttosto vasta, in estrema sintesi si possono considerare L.FRATTARELLI FISCHER, "Livorno: dal pentagono di Buontalenti", cit.; eadem, "Lo sviluppo di una città portuale 1575-1720", in M.Folin (a cura di), *Sistole/Diastole: episodi di trasformazione urbana nell'Italia delle città*, Venezia, 2006, pp.271-333; D.MATTEONI, *Le città nella storia d'Italia: Livorno*, Bari, 1985.

¹⁴² Incerti sono i dati demografici riguardo a questa prima fase di vita dell'insediamento. E.FASANO GUARINI, "Esenzioni e immigrazioni in città tra sedicesimo e diciassettesimo secolo", in *Livorno e il Mediterraneo nell'età medicea*, Livorno 1978, pp.56-76 (p.62); eadem, "La popolazione", in *Livorno e Pisa: due città e un territorio nella politica dei Medici*, Pisa, 1980, pp.199-215 (p.199) individua la presenza di 530 abitanti totali; R.TOAFF, *La Nazione Ebraica a Pisa e a Livorno*, Firenze, 1990, p.119 fa invece assurgere il totale a circa 700 unità. Dati riportati da F.TRIVELLATO, *Il commercio interculturale*, cit., pp.79-80.

¹⁴³ ASF, *Dogana*, Dogana di Livorno, v.29, c.1r., 19 marzo 1566.

¹⁴⁴ Per un approfondimento in merito alla legislazione doganale di Cosimo I, si veda B.MANNINI, "La riforma della Dogana di Livorno del 1566", in *Studi livornesi*, v.VII, 1992, pp.65-107.

la decisione di estendere i privilegi a tutti gli operatori attivi nel porto, per quanto fosse breve la loro permanenza, o altre misure riguardo all'indebolimento dell'obbligo dello stallaggio, permettendo ad esempio ai mercanti di stoccare le proprie merci nei loro magazzini piuttosto che in dogana, per finire con la definitiva abolizione delle gabelle ordinarie nel 1676¹⁴⁵.

Riguardo al secondo punto, le prime misure volte al popolamento del territorio granducale vennero introdotte dal futuro Cosimo I. Nel 1549 l'allora duca di Firenze promulgò un *privilegio* attraverso il quale si garantiva protezione dall'Inquisizione, facilitazioni fiscali e notevoli garanzie giuridiche ai nuovi cristiani provenienti dalla penisola iberica che fossero stati disposti a trasferirsi nel Granducato e, in particolar modo, nella città di Pisa¹⁴⁶. Si trattava, ad onor del vero, di una pratica assai diffusa negli stati della penisola italiana della seconda metà del Cinquecento, per incentivare l'insediamento di facoltosi operatori sefarditi costretti a lasciare le proprie terre a causa delle Inquisizioni¹⁴⁷. Essi, infatti, assicuravano contatti con i paesi d'origine, con le colonie d'oltremare e con i paesi nordici. Durante il regno di Ferdinando I, all'interno di un ampio programma politico ed economico volto ad accrescere il ruolo della realtà toscana, vennero promulgati ulteriori *privilegi*, i più noti famosi come *Livornine* (1591-1593-1595), con i quali egli chiamò “*i mercanti di qualsivoglia nazione, Levantini, Ponentini, Spagnoli, Portoghesi, Greci, Todeschi et Italiani, Hebrei, Turchi, Mori, Armeni Persian?*” affinché si stabilissero a Pisa e a Livorno¹⁴⁸. Riportando le parole del Vivoli, nonostante gli sforzi compiuti dai sovrani, “*la nascente città scarseggiava tuttora di abitatori?*”, mentre Ferdinando I “*avrebbe voluto invece fosse lieta di popolazione, e contasse anche un certo numero di negozianti capace a stabilirne il credito e la concorrenza*”¹⁴⁹. Ad attirare gli operatori stranieri, oltre

¹⁴⁵ Riguardo alla Dogana di Livorno, al suo funzionamento e alla sua evoluzione, si faccia riferimento agli esaustivi lavori di C.TAZZARA, “Managing Free Trade in Early Modern Europe: Institutions, Information, and the Free Port of Livorno”, in *The Journal of Modern History*, v.LXXXVI, 2014, pp.493-529; idem, “La gestione della dogana nel primo Seicento”, in A.Addobbati, M.Aglietti (a cura di), *La città delle nazioni*, cit., pp.219-235; idem, *The free port of Livorno and the transformation of the Mediterranean world, 1574-1790*, Oxford, 2017 e la bibliografia ivi proposta.

¹⁴⁶ Il privilegio, redatto in lingua latina, e datato al 15 gennaio 1549, conservato presso ASF, MM, v.11, ins.23 è stato trascritto da L.FRATTARELLI FISCHER, “Gli ebrei, il principe e l'Inquisizione”, in M.Luzzati (a cura di), *Gli ebrei e l'Inquisizione*, Roma-Bari, 1997, pp.217-231 (nello specifico 228-231).

¹⁴⁷ G.MARCOCCI, *I custodi dell'ortodossia: Inquisizione e Chiesa nel Portogallo del Cinquecento*, Roma, 2004. Per una trattazione generale riguardo alle politiche di accoglimento e respingimento degli ebrei in Italia, si rimanda a M.CAFFIERO, *Storia degli ebrei nell'Italia moderna: dal Rinascimento alla Restaurazione*, Roma, 2014. Sulla politica della Santa Sede verso i nuovi cristiani, invitati a stabilirsi ad Ancona, si veda S.SIMONSOHN, *The Apostolic See and the Jews. Documents: 1539-1545*, Toronto, 1990; V.BONAZZOLI, “Una identità ricostruita: i portoghesi ad ancona dal 1530 al 1547”, in *Zakhor*, v.V, 2002, pp.9-38; A.LEONI, “Per una storia della Nazione portoghese ad Ancona e Pesaro”, in P.C.Ioly Zorattini (a cura di), *L'identità dissimulata. Giudaizzanti iberici nell'Europa Cristiana dell'età moderna*, Firenze, 2000, pp.27-86. Riguardo alle misure intraprese a Ferrara da Ercole II, i privilegi sono editi da A.LEONI, *La Nazione ebraica Spagnola e Portoghese negli Stati Estensi*, Rimini, 1992; idem, *The Hebrew Portuguese Nations in Antwerp and London at the Time of Charles V and Henry VIII: New Documents and Interpretations*, Jersey City (NJ), 2005; R.SEGRE, “La formazione di una comunità marrana: i portoghesi a Ferrara”, in C.Vivanti (a cura di), *Gli ebrei in Italia: Dal Medioevo all'età dei ghetti*, *Storia d'Italia, Annali*, v.XI, t.1, pp.781-841. Sulla realtà veneziana F.RUSPIO, “Una comunità di marrani a Venezia”, in *Zakhor*, v.V, 2002, pp.53-85; eadem, *La nazione portoghese: ebrei ponentini e nuovi cristiani a Venezia*, Torino, 2007, pp.61-88.

¹⁴⁸ Cfr. ASF, *Pratica Segreta*, v.189, cc.115v.-119v., 30 luglio 1591; ivi, cc.196v.-200v., 10 giugno 1593; ivi, v.190, cc.11v.-15v., 23 ottobre 1595. Il testo di questi privilegi è stato più volte pubblicato in modo integrale e ampiamente discusso. Per un'edizione critica P.CASTIGNOLI, L.FRATTARELLI FISCHER, *Le Livornine del 1591 e del 1593*, Livorno, 1987; per una presentazione sinottica delle due versioni (1591-1593) R.TOAFF, *La nazione ebraica*, cit., pp.419-431.

¹⁴⁹ A.VIVOLI, *Annali di Livorno*, v.III, cit., p.189.

alla possibilità di confrontarsi con un nuovo mercato in crescita, erano le molte garanzie che le disposizioni garantivano in materia di sicurezza fisica, proprietà, libertà di culto, esenzione dalle tasse ed equità nel trattamento giuridico.

Il successo di queste disposizioni fu anche legato all'attività di emissari granducali attivi all'estero oppure inviati con speciali passaporti ad illustrare i vantaggi offerti nel Granducato: tra questi si distinguono l'ebreo padovano Maggino di Gabriello (successivamente console nazione ebraica a Livorno) e Jan van der Neesen, i quali propagandavano le promesse granducali attraverso i propri contatti e i propri viaggi¹⁵⁰. Accanto alle misure di carattere collettivo, appare degno di nota come i granduchi, fin dai tempi di Cosimo I, praticassero forme di reclutamento diretto su scala individuale: un processo logistico estremamente strutturato e costantemente ridefinito tra sovrani e operatori interessati¹⁵¹. Le proposte dei forestieri, interessati a mercanteggiare o a porsi a capo a imprese manifatturiere, erano valutate dall'Auditore delle Riformazioni e successivamente, in caso di accoglimento, la specifica patente veniva registrata nel Libro dei Privilegi della Pratica Segreta¹⁵². Essi comportavano, nella maggior parte dei casi, la concessione di condizioni economiche particolarmente favorevoli (talvolta addirittura prestiti dalla Depositeria Generale o dal Monte di Pietà di Firenze), di monopoli commerciali o manifatturieri, di spazi adibiti alla gestione della propria attività¹⁵³. Una rapida occhiata ai dati demografici basta a indicare il buon esito del programma granducale: Livorno passò infatti dai circa 600 abitanti del 1591 ai circa 10.000 del 1622¹⁵⁴, mentre la popolazione cittadina di Pisa registrò un incremento dagli 8.571 abitanti nel 1552 ai 16.157 del 1613¹⁵⁵. Livorno e Pisa, si posero dunque al centro di mille traffici. Attraverso di esso lo sguardo del Granduca non si limitava al bacino Mediterraneo, ma si estese ben oltre ai confini di esso. Nuove manifatture videro la luce nel territorio con il fine di rifornire il mercato interno e quello mediterraneo di prodotti di ampio consumo. Nel settore tessile, i granduchi miravano ad

¹⁵⁰ L.FRATTARELLI FISCHER, *Vivere fuori dal Ghetto*, cit., pp.55-58; C.TAZZARA, *The Free Port of Livorno*, cit., p.86.

¹⁵¹ Riguardo alle modalità di negoziazione tra le parti B.RAVID, "A Tale of Three Cities and their Raison d'Etat: Ancona, Venice, Livorno, and the Competition for Jewish Merchants in the Sixteenth Century", in A. Meyuhar Ginio (ed.), *Jews, Christians, and Muslims in the Mediterranean World after 1492*, Londra, Frank Cass, 2002, pp. 138-162 e M. VAN GELDER, "Favouring Foreign Traders? The Venetian Republic and the Accommodation of Netherlandish Merchants in the late 16th and 17th Centuries", in U.Bosma, G.Kessler, L.Lucassen (eds.), *Migration and Membership Regimes in Global and Historical Perspective*, Leiden, 2013, pp.141-166.

¹⁵² Riguardo alle capacità degli stati d'età moderna di controllare le forme di mobilità e di trovare elementi per attrarre tecnici e maestranze specializzate, si veda C.M.CIPOLLA, *Storia economica dell'Europa preindustriale*, v.III, Bologna, 1980, pp.201-202.

¹⁵³ In merito alle pratiche logistiche messe in atto dal Granducato riguardo all'accoglimento di manodopera specializzata, si veda G.TOSCO, "Reclutare la persona giusta", cit., pp.177-192.

¹⁵⁴ In merito ai dati del 1622: G.PARDI, "Disegno della storia demografica di Livorno", in *Archivio storico italiano*, v.LXXVI, n.1, 1918, pp.1-96 (p.34) e E.FASANO GUERINI, "La popolazione", cit., 199, individuano 9103 abitanti (ai quali vanno però aggiunti 642 soldati); B.DI PORTO, "La Nazione Ebraica", in *Livorno e Pisa: due città e un territorio nella politica dei Medici. Livorno, progetto e storia di una città tra il 1500 e il 1600*, Pisa, 1980, pp.237-243 (p.239) riporta la cifra di 9714 abitanti senza però alcun riferimento documentario; E.FASANO GUERINI, *Esenzioni e immigrazioni*, p.62, fa salire il numero a 10.545; R.TOAFF, *La Nazione Ebraica*, cit., p.119 riporta la cifra più alta di tutti: 14.413 abitanti. . Dati riportati da F.TRIVELLATO, *Il commercio interculturale*, cit., pp.79-80.

¹⁵⁵ M.DELLA PINA, "Andamento e distribuzione della popolazione", in *Livorno e Pisa: due città e un territorio nella politica dei Medici*, Pisa, 1980, pp.25-30 (p.26); idem, "La formazione di un nuovo polo demografico nella toscana dei Medici: Pisa e 'contado' tra XV-XVII secolo", in *Ricerche di storia moderna*, v.III, Pisa, 1983, pp.38-39.

avviare a Pisa la coltivazione del cotone: grazie ad un prestito di seimila ducati concesso dal Cosimo I, nel 1569 Marco Roncioni aveva cominciato a dedicarsi, con risultati non soddisfacenti¹⁵⁶. Ferdinando I riprese i progetti, contando sull'operosità dell'ebreo levantino Abram Israel, al quale venne concesso un monopolio decennale e l'esenzione dalle gabelle¹⁵⁷. Tuttavia i risultati non si dimostrarono soddisfacenti e nuovi operatori si affacciarono all'attività, tra i quali il cremonese Orfeo di Onorio Bellebuono, proveniente da una terra di antica tradizione cotoniera¹⁵⁸. Egli, grazie anche ai frequenti prestiti favorevoli ottenuti dai granduchi, continuò a lavorare fino alla sua morte avvenuta all'inizio degli anni '20 del XVII secolo e, per qualche anno, l'attività fu proseguita dai figli¹⁵⁹. Un'altra industria pisana a godere dell'attenzione medicea è quella del corallo: richiestissimo dai mercanti portoghesi, nel 1593 fu creata una compagnia per la lavorazione e la distribuzione che vide la partecipazione di pisani, liguri e un marsigliese¹⁶⁰.

Ad inizio Seicento, nell'emporio di Livorno, Ferdinando I si premurò di far stabilire *in loco*

*“una delle più pregiabili manifatture che l'Italia allora vantasse; vale a dire la fabbrica delle pietre dure, che ei fondava negli Stanzoni così detti dei Diaspri (ove ora è situato lo Spedale di S.Barbara), i quali ei faceva erigere dai fondamenti con non lieve spesa, sperando che l'enunciata manifattura, unica nel suo genere in tutta la Penisola, arrecasse novella e splendida fama all'Emporio, che l'avesse posseduta. E perché al più presto la medesima prosperasse ne affidò la direzione e la cura a certo Bernardino Gaffurri, il quale ricopriva in corte il ruolo di suo primo gioielliere ed a Gismondo Ciurini abile, e famoso massimamente nelle opere di smalto di ogni colore, volendo che colla lavorazione dei diaspri formassero anche tavole e lavori a vario disegno da esitarsi non solo in Italia, ma anche negli esteri paesi”*¹⁶¹

Da questi primissimi esempi appare chiaro quali fossero le caratteristiche di queste misure granducali: la protezione con monopoli e privilegi di durata pluriennale, il fatto che fossero basate su manodopera straniera e specializzata, infine il fatto che erano finanziate con prestiti favorevoli ad opera della Depositeria Generale o del Monte di Pietà di Firenze. Anche la lavorazione degli zuccheri non faceva eccezione ed erano dunque le medesime le peculiarità che venne ad esprimere. La prima indicazione riguardo ad attività di manifattura nel territorio granducale risale al 1546, quando i fiorentini Jacopo e Paolo Antonio Pinadori, ricevettero il privilegio di raffinare “*veneto*

¹⁵⁶ R.MAZZEI, *Pisa Medicea*, cit., pp.38-39.

¹⁵⁷ ASF, *Pratica Segreta*, v.190, cc.8v.-9r., 10 marzo 1596. Notizia riportata anche da R.MAZZEI, *Pisa Medicea*, cit., p.39.

¹⁵⁸ Riguardo alla tradizione produttiva dell'area cremonese, si veda E.DEMO, “Dall'auge al declino: manifattura, commercio locale e traffici internazionali a Cremona in età moderna”, in G.Politi (a cura di) *Storia di Cremona*, v.IV, *L'età degli Asburgo di Spagna (1535-1707)*, Bergamo, 2006, pp.262-287.

¹⁵⁹ R.MAZZEI, *Pisa Medicea*, cit., p.39.

¹⁶⁰ Ivi, p.40.

¹⁶¹ A.VIVOLI, *Annali di Livorno*, cit., v.III, pp.222-223.

more” presso la città di Pisa con un monopolio decennale¹⁶². Essa sembra essere la prima attività del settore ad essere condotta in Toscana, ma non si è in grado di stabilire, allo stato attuale della ricerca, se essa fosse basata su una precedente competenza acquisita a Venezia. In una lettera del 15 aprile 1548 inviata da Cosimo I ai raffinatori, venne ulteriormente sottolineata la bontà dell’attività condotta dai Pinadori e venne auspicato il buon esito per molti anni a venire¹⁶³. Essa era basata sulla concessione di un monopolio di durata quindicennale, che venne rinnovato nel 1558 fino al 1573. È proprio in questo preciso anno che nuovi protagonisti entrarono all’interno degli affari dello zucchero. “Roderigo di Marchena, et Ferdinando Perez di Montalbano, spagnuoli commoranti à Anversa, espongono a V.A. come desiderano introdurre nella città di Pisa l’arte di far raffinare il zucchero, et aprire, et insegnare il modo della navigatione, et commertio, da capo d’acqua di Barberia terra del Tarif, in questo felicissimo stato”¹⁶⁴. A distanza di pochi giorni, il 16 aprile dello stesso anno, Francesco de Medici concedette ai due operatori un monopolio della durata ventennale “sotto pena che conveniente che nissun altro che li supplicanti potessino nelli stati nostri raffinare zuccheri o exercitare o far exercitare simile arte o mestiero per anni XX”¹⁶⁵. Essi ottennero inoltre il rispetto dei privilegi che erano stati attribuiti da Cosimo I alla nazione portoghese fin dal 1549 e poterono far giungere in Toscana, senza pagamento di alcuna gabella, “tutti li instrumenti et apparecchi necessari per servitio della botega et exercizio di raffineria”. Tuttavia, sarà loro obbligo quello di continuare la fabbricazione dello zucchero, dal momento che, “aperta che haranno la detta raffineria stessino un anno senza raffinar zucchero, la prefata concessione s’intenda subito annullata et revocata”; inoltre il Granduca si concedette il diritto di poter affidare ad altri supplicanti la gestione del negozio in questione¹⁶⁶. I due *spagnuoli* risultavano essere membri di una famiglia di origine marrana inserita in operazioni commerciali estremamente lucrose tra la penisola iberica, i porti del Mare del Nord, la Toscana, Venezia e la costa marocchina¹⁶⁷. Fu grazie all’aiuto e al credito di Roderigo de Marchena che Maggino nel 1591 riuscì ad introdurre a Pisa la manifattura del vetro¹⁶⁸. A cavallo del diciassettesimo secolo la dislocazione dei quattro fratelli appariva essere la seguente: Fernando Perez di Montalbano a Fez¹⁶⁹; Roderigo de Marchena a Venezia fin dal 1606¹⁷⁰;

¹⁶² ASF, *Pratica Segreta*, v.187, c.86v., 1546.

¹⁶³ ASF, MDP, v.187, c.90 r., 15 aprile 1548. Riguardo al successo dell’attività dei Pinadori e al supporto granducale, si cita A.VIVOLI, *Annali di Livorno*, cit., v.III, p.86 nota 22.

¹⁶⁴ ASF, *Auditore alle Riformagioni*, v.11, n.136, 11 aprile 1573.

¹⁶⁵ ASF, *Pratica Segreta*, v.188, c.42r., 16 aprile 1573.

¹⁶⁶ Ibidem.

¹⁶⁷ Per alcune sporadiche all’attività dei Marchena (talvolta indicati come Marchiana o de Marciena), si veda L.FRATTARELLI FISCHER, *Vivere fuori dal ghetto*, cit., *ad indicem*; F.RUSPIO, “Una comunità di marrani”, cit., *passim*; eadem, *La nazione portoghese*, cit., *ad indicem*.

¹⁶⁸ L.FRATTARELLI FISCHER, *Vivere fuori dal ghetto*, cit., p.91.

¹⁶⁹ Da una dichiarazione del 14 maggio 1613 di Giorgio Cardoso (portoghese), Ludovico Lopes (figlio del quondam Francesco console di Portogallo), e Giovanni di Zuanne Grimer (fiammingo), tutti residenti a Venezia, affermano che Fernando Peres di Montalbano ha acquistato una schiava a Fez, la quale funge da concubina, da cui ha avuto due figlie, Maria e Isabella, le quali, dopo la morte del padre, sono state affidate al fratello (e socio) Diego de Marchena. Indicazione riportata da G.DEVOS e F.BRULEZ, *Marchands Flamands à Venise*, vol.II, doc. n.2941, p.399. Diego de Marchena si era occupato di condurre le trattative per il contratto nuziale tra Isabella Lopes e Giorgio Cardoso.

¹⁷⁰ F.RUSPIO, *La nazione portoghese*, p.272.

Giovanni de Marchena in Marocco¹⁷¹; Diego de Marchena a Pisa e poi, successivamente, nella contrada veneziana di Santa Fosca (Cannaregio)¹⁷². Roderigo risulterà avere diversi figli: Alonso de Nunes de Herrera, nato ad Anversa e agente familiare presso l'emporio di Cadice; successivamente si muoverà tra la Toscana e Venezia¹⁷³ e nel 1597, mentre risiedeva a Pisa, fu catturato a Cadice dalle milizie inglesi¹⁷⁴; ad inizio '600, a più di trent'anni dal suo insediamento a Pisa, manifestò il desiderio di trasferirsi a Rouen, dove aprire una nuova casa commerciale¹⁷⁵. Tornando all'appalto della raffinazione degli zuccheri, esso vide il proprio termine naturale nel 1593. Seguì un periodo di circa vent'anni nel quale non sembra vi siano stati contratti rogati presso le autorità fiorentine: abbiamo precedentemente visto come alcuni tentativi di impianto di attività di lavorazione dello zucchero avessero avuto luogo, pur non ottenendo risultati significativi¹⁷⁶. I successivi attori a ricevere una formale autorizzazione per raffinare lo zucchero in città furono i veneziani Gio. Batta e Paolo Zagati, la cui dipartita dall'emporio marciano nel 1612, aveva notevolmente preoccupato i Savi cittadini¹⁷⁷. Essi ricevono da Cosimo II, in data 4 aprile 1614, un monopolio decennale per la raffinazione degli zuccheri a Pisa da esercitare in proprio o attraverso l'attività di propri licenziati¹⁷⁸. La raffineria Zagati fu seguita da un altro periodo nel quale l'attività a Pisa sembra interrompersi: i Savi veneziani, in una relazione dell'11 gennaio 1629, non citano la città della Torre come luogo di produzione di zucchero, sostituita al tempo da Livorno¹⁷⁹. Fu il fiammingo Benjamin Spron, la cui presenza è già registrata a Livorno fin dal 1612¹⁸⁰, ad inviare la proposta per l'apertura di una raffineria nella città di Pisa nell'ottobre del 1639. Egli sosteneva come stabilire la propria attività a Pisa, piuttosto che a Livorno, sarebbe stato innanzitutto vantaggioso dal punto di vista economico: per l'affitto degli spazi da adibire a raffineria nella città labronica il prezzo si sarebbe aggirato intorno ai 300 ducati, mentre a Pisa una simile avrebbe potuto ottenersi con un esborso di circa un terzo della spesa, inoltre la stessa "*gestione della casa*" sarebbe stata meno costosa, al punto che sarebbe stato addirittura conveniente far spedire gli zuccheri grezzi da Livorno a Pisa e viceversa. La richiesta dello Spron appariva piuttosto dettagliata: un monopolio dalla durata di 12 anni e

¹⁷¹ Ibidem, nota 57. L'autrice sostiene come un "Ioannes de Marcena" lusitano risulta deceduto in Marocco – forse a Marrakech- poco prima del 1606.

¹⁷² Ibidem.

¹⁷³ Informazioni riguardo Alonso Nunes de Herrera il quale era stato emancipato dall'autorità paterna nel 1593: ASVe, NA, Gabrieli L., b.6540, cc.210v.-211v., 6 luglio 1593; b.6542, cc.16rv., 18 gennaio 1595. Federica Ruspio lo cita come agente dello zio Diego de Marcena (residente a Pisa) a Cadice: vedi *La nazione portoghese*, cit., p.272., n.58.

¹⁷⁴ ASF, MDP, v.292, c.70r., 6 settembre 1597. Lettera del Granduca a Robert Devereux secondo conte di Essex, nella quale il granduca esplicita come, essendo Roderigo de Marchena in una cattiva situazione economica, richieda che il prezzo del riscatto del figlio sia più contenuto.

¹⁷⁵ Ivi, v.6429, c.119r., 15 febbraio 1602.

¹⁷⁶ Si ricordino i tentativi dei marrani Ludovico Lopes e Mayer Naso; i tentativi granducali di fine '500 e inizio '600 a Livorno.

¹⁷⁷ ASV, CSM, II serie, b.197, fasc.256, c.n.n., 31 ottobre 1612.

¹⁷⁸ ASF, *Pratica Segreta*, v.190, c.179r., 4 aprile 1614.

¹⁷⁹ ASV, CSM, II serie, b.197, fasc.256, c.n.n., 11 gennaio 1629: "[...] *sendosene anco di queste erette in diverse parti d'Italia, et fuori, come in Livorno, Genova, Marsilia, Francia, Fiandra, Spagna, et Amburgo* [...]"

¹⁸⁰ G.Vivoli, *Annali di Livorno*, v.III, cit., p.387. Il Vivoli lo descrive come "*uno dei più ricchi mercanti?*".

maestranza proveniente da Anversa con un interesse di 10 mila ducati e con un'attività basata esclusivamente su zuccheri provenienti da Amsterdam¹⁸¹. L'ultimo contratto di monopolio di lavorazione di zuccheri concesso per la città fu affidato a David Franco Albuquerque e a Samuel Gomes, famiglia di origine marrana e dedita a commerci internazionali ben radicata in Toscana a partire almeno dagli anni '40 del secolo¹⁸². Essi, nella loro supplica datata al 9 agosto 1653, sostenevano che l'impianto dell'attività, per il quale richiedevano un monopolio quindicennale, avrebbe potuto “*dar impiego a molti?*” e “*portare utile alla Dogana per le Gabelle?*”¹⁸³. La risposta di Ferdinando II non si fece attendere, il giorno successivo venne comunicato ai due ebrei come la loro proposta fosse stata accettata, sebbene il monopolio fosse stato ridotto a dieci anni contro i quindici richiesti; viene inoltre precisato come non dovessero ricevere alcun tipo di esenzione daziaria per l'importazione degli zuccheri, mentre fossero tenuti a godere del beneficio libero di “*sopra mare?*” per quelli che avrebbero riesportato per via di Livorno¹⁸⁴.

Più tardi si rivelarono invece i tentativi di impiantare imprese di lavorazione dello zucchero nell'emporio labronico. Oltre ai già citati tentativi attuati tra fine Cinquecento e inizio Seicento, non si vide la concessione di monopoli fino al volgere del 1621. Il 31 dicembre di quell'anno, il mercante fiammingo Bernardo Vanens, originario di Hoorn, ricevette dalle tutrici di Ferdinando II, le granduchesse Maria Cristina di Lorena e Maria Maddalena d'Austria rispettivamente nonna e madre del giovane granduca, il privilegio di “*biancheggiare e raffinare zuccheri?*” per dieci anni¹⁸⁵. Egli poteva godere di importanti contatti con il mercante olandese Nicolaas du Gardijn (Nicolò di Gardin) inserito nei traffici globali della WIC¹⁸⁶. A Livorno contava sul supporto del mercante fiammingo Theodoor Reiners, profondamente legato alla corte medicea e affittuario di una proprietà sita al numero 185 di via Ferdinanda¹⁸⁷. Nel marzo successivo, una volta avviata con successo l'attività, il Vanens era stato beneficiato per cinque anni di una sovvenzione annuale di sessanta scudi a titolo di pigione per la propria dimora e di un prezzo ridotto per l'acquisto della legna da impiegare come combustibile durante la lavorazione dello zucchero da praticarsi nella raffineria situata presso il Porticciolo¹⁸⁸. Alla morte del fiammingo, avvenuta nel

¹⁸¹ ASF, *Depositeria Generale, Parte Antica*, v.68, c.419, Livorno, 21 ottobre 1639.

¹⁸² L.FRATTARELLI FISCHER, “Reti toscane e reti internazionali degli ebrei di Livorno nel Seicento”, in *Zakbor*, v.VI, 2003, pp.93-117 (p.103).

¹⁸³ ASF, *Auditore alle Riformazioni*, v.44, c.276r., 9 agosto 1653.

¹⁸⁴ ASF, *Pratica Segreta*, v.192, c.50r.v., 10 agosto 1653.

¹⁸⁵ La supplica di Bernardo Vanens, firmata da Lorenzo Usimbardi e datata al 30 dicembre 1621, è riprodotta in ASF, MDP, v.2427, n.II, ins.10, c.951r., 30 dicembre 1621, all'interno di un incartamento concernente il rinnovo della privativa richiesto dall'erede Antonio Gontier, in data 5 maggio 1651.

¹⁸⁶ E.STOLS, *The Expansion of the Sugar Market*, cit., p.274; M.ENGELS, *Merchants, Interlopers*, cit., p.197.

¹⁸⁷ ASF, MDP, v.2145, c.104r., documento non datato. Egli morirà in miseria in seguito alla perdita di un capitale pari a 30mila reali da otto di Spagna a causa di una truffa subita presso il Cairo, che comportò la sua bancarotta nel novembre 1628. Al proposito ASLi, *Governatore e Auditore*, v.93, c.1589, novembre 1628. Documento riportato in C.ERRICO, M.MONTANELLI, *C'era una volta il desinare*, cit., p.12.

¹⁸⁸ C.ERRICO, M.MONTANELLI, *C'era una volta il desinare*, cit., p.12. Riguardo alla localizzazione della raffineria si veda G.VIVOLI, *Annali di Livorno*, v.IV, p.152.

settembre 1626, “era restato in tal negotio Egleberto di Giovanni, ottenne per gratia la conferma de medesimi Privilegi”¹⁸⁹, il quale mantenne con scadenza i medesimi privilegi, esenzioni e sovvenzioni del Vanens. Ad esso si sostituirono, nel giro di pochi anni, Daniel Bevers e Paris Gontier, anch’essi fiamminghi. Furono essi a condurre formalmente il monopolio granducale intorno agli anni ’30 del secolo, basandosi in maniera esclusiva sull’utilizzo di manodopera fiamminga. Nell’estate del 1635, essendo morto il Bevers, Paris Gontier, rimasto solo nella conduzione dell’attività, richiese ulteriori sovvenzioni alle autorità granducali: ossia che la Dogana si accollasse totalmente o in parte la pigione della raffineria e che la privativa per la raffinazione e l’imbianchimento degli zuccheri fosse rinnovata per ulteriori cinque anni; tuttavia la proposta non venne accettata dal Granduca, il quale continuò a far permanere validi gli ordini precedenti¹⁹⁰. Negli anni successivi subentrarono a Paris Gontier i figli Niccolò (morto nel 1637) e Antonio Gontier. Nell’estate del 1638, quest’ultimo rinnovò la richiesta di poter usufruire dei privilegi dei quali aveva goduto il defunto padre: si trattava in sostanza, come rispondeva il governatore di Livorno Montauti, di concedere agli interessati di poter sfruttare per i rimanenti tre anni l’autorizzazione concessa al fu Paris di poter proseguire l’attività zuccheriera per altri dieci anni “*per poterla far crescere con quiete e crescere il capitale grosso impiegato. Grazia della quale riteneva meritevoli il Gontier e compagni: perché danno utile a tutti e alla Dogana [...] et accreditano la Piazza come attesta anche il Cappelli nell’aggiunta scrittura*”. L’esito sperato era di ottenere la proroga di un solo anno ma anche il rinnovo della privativa per un decennio¹⁹¹. Richiese inoltre al Granduca lo spazio per creare un proprio magazzino per conservare zuccheri¹⁹²: Ferdinando II accettò la richiesta e una nuova raffineria, sempre presso il *Porticciolo*, verrà inaugurata nel 1640¹⁹³. Gli ambienti furono presi in affitto da Ceppo di Francesco di Marco di Prato e consistevano in *due case contigue facenti cantonata con il fosso che andava alla Fortezza Nuova*. I due edifici avevano ciascuno 16 stanze a palco e 3 magazzini sotto, di cui due piccoli davanti e uno grande sul retro: vennero cedute al raffinatore per un totale di 510 ducati annui¹⁹⁴. Il 29 gennaio 1651 Antonio Gontier (omonimo dell’ormai defunto zio), avvicinandosi la scadenza del monopolio, prevista per il successivo mese di maggio, tramite la voce del Provveditore di Dogana, informava la segreteria granducale in merito alla sua intenzione di estendere per altri dieci anni il proprio monopolio della lavorazione dello zucchero a Livorno per altri dieci anni. Nella lettera inviata alla cancelleria granducale, il Provveditore labronico rendeva noto come “*questa fabbrica non rende se non beneficio et utile alla Dogana,*

¹⁸⁹ ASF, *Auditore alle Riformazioni*, v.44, c.285r.v., 29 gennaio 1651.

¹⁹⁰ Riguardo a questo punto ASLi, *Dogana*, v.2, c.87r.v., 17 agosto 1635.

¹⁹¹ ASLi, *Dogana*, 2, c.179, 5 settembre 1638.

¹⁹² G.Vivoli, *Annali di Livorno*, v.IV, cit., p.465.

¹⁹³ Ivi, p.444. Disponiamo di due rappresentazioni in formato 3D degli spazi di raffineria del Gontier ad opera di Franco Mancini e Riccardo Minuti e riprodotte in C.ERRICO, M.MONTANELLI, *C’era una volta il desinare*, cit., p.18.

¹⁹⁴ ASLi, *Decima*, 202, c.163, Livorno, 17 febbraio 1645. La pigione annua era così ripartita: 210 ducati la prima casa, 300 la seconda.

*et reputatione al luogo*¹⁹⁵; tuttavia si esplicitava che “*volendo alcuno al suddetto tempo pigliare la medesima raffineria deve prontamente haver dato in mano del Signor Provveditore di questa dogana, o nella Cancelleria di essa la sua domanda con l’offerta intende di fare*”: per rendere pubblica questa possibilità, fu fatto esporre per mano di Annibale Cellini, luogotenente del Bargello, il bando per le vie della città di Livorno¹⁹⁶. Il 12 maggio 1651, attraverso una lettera proveniente da Firenze, venne informato il Gontier come la sua richiesta fosse stata accettata, ma la durata del privilegio fosse stata ridotta a cinque anni¹⁹⁷.

Nel corso del prossimo capitolo si verificherà, a partire dall’analisi di un caso studio particolare, le effettive modalità di conduzione dell’attività di commercio e lavorazione dello zucchero in uno specifico arco cronologico, ovvero quello degli anni ’30 del secolo ad opera di una compagnia commerciale proveniente dal Granducato.

1.2 Lo zucchero e la Serenissima: tra continuità e nuovi protagonisti

Lo spazio veneziano, nel corso dell’età moderna, continuò a costituire uno scenario di estrema vitalità, al centro dinamiche connessioni. Attraverso l’analisi delle pratiche di circolazione, lavorazione e consumo dello zucchero, si mira ad indagare il rapporto del sistema marciano con il più ampio contesto globale.¹⁹⁸ Come recentemente messo in luce da Pierre Niccolò Sofia, ancora alla fine del ‘700 quello veneziano rappresentava un caso di studio estremamente significativo, per la propria ricchezza e complessità¹⁹⁹: per tutta l’età moderna esso mantenne infatti la propria identità di porto internazionale e polo manifatturiero, e, allo stesso tempo centro di consumo di primaria importanza²⁰⁰; non si riducendosi dunque - come scritto recentemente - in “un’economia,

¹⁹⁵ ASF, *Auditore alle Riformazioni*, v.44, c.285v., 29 gennaio 1651.

¹⁹⁶ Ivi, c.284v., 12 aprile 1651.

¹⁹⁷ Ivi, c.283v., 12 maggio 1651.

¹⁹⁸ Riguardo a questa innovativa corrente storiografica si vedano le proposte del recente numero tematico *Mediterranea-ricerche storiche*, “Spazi e margine d’azione dei piccoli stati in età moderna: Venezia, potenza regionale mediterranea, 1669-1797”, v.LVI, a cura di P.N.Sofia, 2022.

¹⁹⁹ P.N.SOFIA, “Dall’Atlantico a Rialto”, cit.; idem, “Nota introduttiva”, in *Mediterranea-ricerche storiche*, “Spazi e margine d’azione dei piccoli stati in età moderna: Venezia, potenza regionale mediterranea, 1669-1797”, v.LVI, a cura di P.N.Sofia, 2022, pp.535-542; G.DELOGU, “Venezia atlantica: per un’analisi economica e culturale dell’impatto dei generi coloniali nel secondo Settecento”, in *RiMe*, vol.VIII, n.1, 2021, pp.129-146.

Riguardo allo sviluppo industriale settecentesco di Venezia, si vedano M.COSTANTINI, “Commercio e marina”, in P.Preto, P.Del Negro (a cura di), *Storia di Venezia dalle origini alla caduta della Serenissima*, v.VIII, *L’ultima fase della Serenissima*, Roma,1998, pp.555-612; W.PANCIERA, “L’economia: imprenditoria, corporazioni, lavoro”, in P.Preto, P.Del Negro (a cura di), *Storia di Venezia dalle origini alla caduta della Serenissima*, v.VIII, *L’ultima fase della Serenissima*, Roma,1998, pp.479-553.

²⁰⁰ Riguardo a questa fase di evoluzione dell’economia veneziana, si vedano P.LANARO, “At the Centre of the Old World: Reinterpreting Venetian Economic History”, in P.Lanaro (ed.), *At the Centre of the Old World: Reinterpreting Venetian Economic History Trade and Manufacturing in Venice and Venetian Mainland (1400-1800)*, Toronto, 2006, pp.19-69; M.FUSARO, “Cooperating mercantile networks in the early modern Mediterranean”, in *Economic History Review*, v.LV, n.2, 2012, pp.701-718; eadem, *Political Economies of Empire in the Early Modern Mediterranean: the Decline of Venice and the Rise of England, 1450-1700*, Cambridge, 2015; F.DE VIVO, “Crossroads region: the Mediterranean”, in J.H.Bentley, S.Subrahmanyam, M.E.Wiesner-Hanks (eds.) *The Cambridge World History*, v.VI, *The Construction of a Global World, 1400-1800 CE*, part 1, *Foundations*, Cambridge, 2015, pp.415-444; L.PEZZOLO, “The Venetian economy”, in E.Dursteler (ed.by) *A companion to venetian history*, Leiden-Boston, 2013, pp.255-289; S.CIRIACONO, “Venezia e la globalizzazione (secoli XVII-XVIII)”, in *Mediterranea-ricerche storiche*, v.LII, 2021, pp.273-306;

inevitabilmente di corto respiro, incentrata sul puro scambio di prodotti”²⁰¹.

Mentre nel corso del terzo capitolo del presente progetto si cercheranno di tracciare le biografie di alcuni attori di origine non veneziana che seppero trovare nel commercio e nella lavorazione dello zucchero la chiave dei propri investimenti e della propria identità professionale, in questo primo paragrafo si provvederà, attraverso l’analisi del bene, a fornire un inquadramento di carattere generale riguardo alle modalità attraverso le quali l’apparato statale e i suoi rappresentanti seppero relazionarsi ad una realtà socio-politica in estremo mutamento. Nonostante la città avesse subito la crescente concorrenza di olandesi, inglesi e francesi all’interno dello scacchiere mediterraneo, Venezia e il suo mercato continuarono infatti a rappresentare uno snodo centralissimo all’interno dei rinnovati equilibri globali²⁰². Un ruolo di primaria importanza nel garantire questo sviluppo fu ricoperto, dal punto di vista dei capitali investiti, delle conoscenze tecniche e della manodopera impiegata, dalle comunità mercantili straniere presenti in Laguna²⁰³. Queste ultime godettero di un forte sostegno da parte delle autorità statali, sempre attente a favorire l’arrivo a Venezia di operatori dotati di *know-how* mercantile e finanziario che potessero garantire alla Repubblica di stringere proficui rapporti commerciali con altre parti del mondo e di sviluppare le proprie manifatture²⁰⁴. Il rapporto tra i singoli individui e l’apparato statale venne dunque ad essere uno degli elementi cardine dello sviluppo economico veneziano nel corso dell’età moderna e il caso studio dello zucchero ci permette di osservarne nel dettaglio il funzionamento. Lo stato marciano e i suoi attori seppero infatti reagire in maniera proattiva ai mutati traffici: fin dai primi decenni del XVI secolo, flussi di merci provenienti dalle regioni ponentine e dall’area siciliana

A.ZANNINI, “L’economia veneta nel Seicento: oltre il paradigma della «crisi generale»”, in *Società Italiana di Demografia Storica, La popolazione nel Seicento*, pp.473-502.

²⁰¹ S.CIRIACONO, “Venezia e la globalizzazione”, cit., p.275.

²⁰² Sui mercanti e traffici veneziani: U. TUCCI, *Mercanti, navi, monete nel Cinquecento veneziano*; idem, *Un mercante veneziano del Seicento: Simon Giogalli, Venezia, 2008*; A.SAPORI, *Il mercante italiano nel Medioevo*; F.C.LANE, *I mercanti di Venezia*; G.LUZZATTO, *Storia economica di Venezia dall’XI al XVI secolo*; F.MELIS, *I mercanti italiani nell’Europa medievale e rinascimentale. Sull’impero mamelucco segnalò due contributi di F.APPELLÁNIZ, Pouvoir Et Finance En Méditerranée Pré-Moderne: Le Deuxième Etat Mamelouk Et Le Commerce Des Epices (1389-1517)*; idem, *Crise financière et rapports internationaux: La faillite des corporations européennes dans le sultanat mamelouk (1450-1517)*, Istituto Internazionale di Storia Economica F. Datini, Atti XLVIII settimana di studi, *Relazioni economiche tra Europa e mondo islamico, sec. XIII-XVIII*, 2007, pp. 623-641. In merito alla progressiva crescita della concorrenza nordica sullo scacchiere orientale a partire dal XVI secolo, si faccia riferimento a V.COSTANTINI, *Il sultano e l’isola contesa: Cipro tra eredità veneziana e potere ottomano*, Torino, 2009.

²⁰³ B.ARBEL, *Trading Nations: Jewish and Venetians in the early modern eastern mediterranean*, Leiden, 1995; D. CALABI, *Gli stranieri e la città*, in A. Tenenti, U. Tucci (a cura di), *Storia di Venezia. Il Rinascimento, V*, Roma, 1996, pp. 913-947; eadem, P.LANARO (a cura di), *La città italiana e i luoghi degli stranieri*, Roma-Bari, 1998; A.CARACAUSI, “Mercanti e banchieri fiorentini e genovesi nella Venezia della seconda metà del Cinquecento”, in F.Amatori, A. Colli (a cura di), *Imprenditorialità e sviluppo economico: il caso italiano*, Milano, 2009, pp. 1310-1327; I.CECCHINI, “Florence on the Lagoon: A Company in Early Modern Venice”, in G. Christ, F.J. Morche, R. Zaugg, W. Kaiser, S. Burkhardt, A.D. Beihammer (eds.), *Union in separation. Diasporic groups and identities in the Eastern Mediterranean (1100-1800)*, Roma, 2015, pp. 679-697; P.LANARO, “Corporations et confréries: les étrangers et le marché du travail à Venise (XVe-XVIIIe siècles)”, *Histoire Urbaine*, v.XXI, 2008, pp. 31-48; M.FUSARO, “Les Anglais et les Grecs: un réseau de coopération commerciale en Méditerranée vénitienne”, *Annales: Histoire, Sciences Sociales*, v.LVIII, n.3, 2003, pp. 605-625; F.RUSPIO, *La nazione portoghese*, cit.; M. VAN GELDER, *Trading places: the Netherlandish Merchants in Early Modern Venice*, Leiden-Boston, 2009.

²⁰⁴ A.CARACAUSI, G.FAVERO, P.LANARO, “Some preliminary thoughts on economic privileges”, cit.

cominciarono a essere condotti a Venezia essendo, come riportavano i Savi alla Mercanzia in una propria missiva del 29 settembre 1520, “*reduta la mercantia dei zùccari in grandissima carestia per venirne in pochissima quantità*” a causa della crisi dei traffici dell’area orientale²⁰⁵. La produzione levantina non venne tuttavia a scomparire totalmente dal mercato veneziano: ancora nel 1622 i Savi alla Mercanzia affermavano come, su un totale di 4 milioni e 300 mila libbre di zuccheri annualmente importati in città, una somma oscillante tra le 200 e le 300 mila libbre venisse fornita dai mercati siciliani ed egiziani²⁰⁶. Le relazioni consolari del decennio successivo rendevano noto come tutte le navi provenienti dalla regioni “*s’appoggiano al carico del solo zùccaro, unico fondamento del presente negotio*”²⁰⁷. Accanto a queste tradizionali aree di rifornimento, nuovi mercati entrarono in contatto con la realtà marcia: *in primis* l’emporio di Lisbona, il quale divenne, a partire dal XVI secolo, lo snodo di congiunzione principale tra lo spazio atlantico e quello mediterraneo, meta di investimenti di numerosi mercanti provenienti dalla penisola italiana, divenendo, grazie allo sviluppo delle piantagioni atlantiche e brasiliane, un luogo di rifornimento centrale per il mercato saccarifero del Vecchio Continente²⁰⁸.

Numerosi furono gli operatori stranieri che seppero inserirsi all’interno di questi proficui traffici, godendo di specifiche concessioni ed esenzioni ad opera delle autorità pubbliche, come si vedrà più diffusamente nel corso del capitolo 3 del presente lavoro dove si descriveranno

²⁰⁵ ASV, CSM, II serie, b.197, fasc.256, c.n.n., 29 settembre 1520.

²⁰⁶ *ivi*, c.n.n., 8 marzo 1622; ulteriore indicazione in merito alla persistenza di importazioni dall’area orientale: *ivi*, c.n.n., 11 gennaio 1630. Per un inquadramento bibliografico in merito alla resilienza della produzione orientale, si veda E. ASHTOR, “Levantine sugar industry in the later Middle Ages: an example of technological decline”, in E. Ashtor (ed.), *Technology, Industry and Trade: the Levant versus Europe, 1250-1500*, Aldershot 1992, pp. 226-280; B.ARBEL, *Cyprus, the Franks and Venice, 13th-16th centuries*, Aldershot 2000; M.A. ERDOGRU, “The servants and Venetian interests in Ottoman Cyprus in the late sixteenth and the early seventeenth centuries”, in *Quaderni di Studi Arabi*, v.XV, supplement, 1997, pp. 104-105; V. COSTANTINI, “*In Search of Lost Prosperity: Aspects and Phases of Cyprus’s Integration into the Ottoman Empire*”, in .N. Michael, M. Kappler and E. Gavriel eds., *Ottoman Cyprus. A Collection of Studies on History and Culture*, Wiesbaden 2009, pp.49-62. Riguardo invece alla produzione siciliana, si veda C.TRASELLI, “Una cultura saccarifera”, *cit.*; *idem*, *Storia dello zucchero*, *cit.*

²⁰⁷ ASV, Senato, Dispacci dei Consoli, Egitto, f.2, ins.28, c.100r.v., 31 dicembre 1633; *ivi*, b.3, c.n.n., 3 dicembre 1634. Il console in Egitto Zuanne Donado ci informa riguardo alla presenza di operatori veneziani *in loco*, i cui contatti con mercanti ebrei, musulmani e cristiani, permettevano una penetrazione nei traffici orientali fino all’oceano indiano: al proposito, *ivi*, c.68r., 15 ottobre 1633.

²⁰⁸ Riguardo alla presenza di operatori provenienti dalla penisola italiana a Lisbona nell’età moderna, si vedano gli studi di carattere generale G.CANESTRINI, “Intorno alle relazioni commerciali de’fiorentini co’portoghesi avanti e dopo la scoperta del Capo di Buona Speranza”, in *Archivio Storico Italiano*, vol.III, Appendice XIII, ed.Viesseux, Firenze, 1846; P.PERAGALLO, *Cenni intorno alla colonia italiana in Portogallo nei secoli XIV, XV e XVI* Genova, 1907. L’opera di Peragallo non si limitava ad analizzare le figure dei mercanti, ma sottolineava l’importantissimo ruolo svolto dai fiorentini nei viaggi d’esplorazione portoghesi. Nel corso degli anni Trenta del Novecento, a causa della vicinanza ideologica tra l’Italia fascista e l’Estado novo portoghese, il numero di studi su queste tematiche aumentò notevolmente, fino a culminare con la pubblicazione, nel 1940, del volume *Le relazioni storiche fra l’Italia e il Portogallo: memorie e documenti*, a cura della Reale Accademia d’Italia. Negli anni più recenti si sottolineano i lavori di N.ALESSANDRINI, “A comunidade florentina em Lisboa (1481-1557)”, in *Clio*, vol.IX, 2003, pp.63-87; *eadem*, “Contributo alla storia della famiglia Giraldi”, *cit.*, pp.377-407; *eadem*, “Famiglie italiane nel Portogallo del Cinquecento Cosme de Lafeté, capitano nell’Oriente portoghese (1576-1606)”, ed.Sette città, Viterbo, 2016, pp.15-31; “La presenza italiana a Lisbona nella prima metà del Cinquecento”, in *Archivio storico italiano*, vol.CLXIV, 2006, pp.37-54; B.CRIVELLI, G.SABATINI (a cura di), *Reti finanziarie e reti commerciali: Operatori economici stranieri in Portogallo (XVI-XVII secolo)*, in *Storia Economica*, anno XVIII, vol.II, 2015; B.CRIVELLI, “Lisbona: capitale commerciale tra Atlantico e Mediterraneo”, in R.Cancila (a cura di), *Capitali senza re nella Monarchia spagnola: identità, relazioni, immagini (secc.XVI-XVIII)*, Palermo, 2020, pp.205-226.

le traiettorie di alcuni gruppi familiari interessati allo zucchero. Non ci si occuperà in questa sede di approfondire la tematica dei “privilegi collettivi”, accordati cioè a specifici gruppi commerciali, come nel caso della *condotta* del 1589 a favore degli ebrei ponentini e pensata per favorire l’asse commerciale penisola iberica-Venezia-Oriente²⁰⁹, oppure nel caso delle esenzioni daziarie garantite ai mercanti fiamminghi per l’importazione di lane spagnole a Venezia con il fine di sostenere la manifattura locale²¹⁰. Ci si concentrerà piuttosto sull’indagine di privilegi individuali, garantiti cioè a singoli richiedenti di origine straniera, affinché portassero beneficio economico alla realtà marciana attraverso la propria attività professionale. Il primo di essi era il “privilegio di cittadinanza”, suddiviso, secondo l’ordinamento veneziano, in due varianti²¹¹. La prima era quella definita “*de intus tantum*”, concessa di diritto agli abitanti dei territori parte del dominio veneziano, oppure ottenuta dopo un soggiorno in Laguna di almeno 15 anni consecutivi e la verifica del versamento delle imposte previste; essa permetteva di poter commerciare all’interno della città usufruendo degli stessi diritti degli operatori veneziani. A questa si affiancava quella conosciuta come “*de intus et de extra*”, la quale permetteva di prender parte al grande commercio internazionale e si otteneva dopo 25 anni di residenza e regolare pagamento. A partire dalla seconda metà del Cinquecento la procedura di concessione del privilegio di cittadinanza era la seguente: il candidato presentava la sua domanda alla *Signoria*, che la passava ai *Cinque Savi alla Mercanzia* e ai *Provveditori di Comun*; questi davano il loro parere, interrogando dei testimoni presentati dal candidato e chiedendo ai Governatori alle Entrate, magistratura deputata alla riscossione delle imposte dirette, se il candidato le avesse effettivamente pagate. Comunicavano poi il loro parere al Collegio sulla revisione dei privilegi di cittadinanza, istituito a partire dal 1534 e formato da dieci Senatori. La votazione finale avveniva in Senato. L’*iter* non era in genere molto lungo e la risposta arrivava qualche giorno o al massimo pochi mesi dopo la presentazione della domanda²¹². Furono tuttavia numerosi i casi di individui i quali, pur non rispettando alla lettera i requisiti previsti dalle norme vigenti, furono insigniti della cittadinanza veneziana²¹³. Le ragioni principali per giustificare queste esenzioni erano essenzialmente due: la prima risiedeva nell’utilità dell’attività del richiedente per il sistema economico marciano; la seconda nel fatto che potessero garantire la creazione di connessioni commerciali con empori nei quali la presenza veneziana era poco significativa oppure

²⁰⁹ Per un approfondimento sulla tematica della condotta, si rimanda a F. RUSPIO, *La nazione portoghese: ebrei ponentini e nuovi cristiani a Venezia*, Torino, 2007.

²¹⁰ ASV, CSM, I serie, b.143, c.162v., 31 agosto 1613; ivi, b.146 c.17v., 4 maggio 1623.

²¹¹ A.BELLAVITIS, *Identité, mariage, mobilité sociale: citoyennes et citoyens à Venise au XVIe siècle*, Rome, 2001; I.CECCHINI, L.PEZZOLO, “Merchants and institutions in early modern Venice”, in *Journal of European Economic History*, v.XLI/2, 2012, pp.89-114.

²¹² A.BELLAVITIS, “«Per cittadini metterete...»: la stratificazione della società veneziana cinquecentesca tra norma giuridica e riconoscimento sociale”, in S.Cerutti, R.Descimon, M.Prak (a cura di), *Cittadinanze*, in *Quaderni Storici*, v.XXX, 1995, pp.359-384 (p.362). A.ZANNINI, *Venezia città aperta: Gli stranieri e la Serenissima XIV-XVIII sec.*, Venezia, 2009.

²¹³ Un elenco dei privilegi di cittadinanza concessi tra 1540 e 1632 è riportato in A.BELLAVITIS, “‘Ars Mechanica’ e gerarchie sociali a Venezia tra XVI e XVII secolo”, in M. Arnoux, P. Monnet (dir.), *Le technicien dans la cité en Europe occidentale, 1250-1650*, Ecole Française de Rome, Rome, 2004, pp. 161-179 (in appendice).

poco competitiva²¹⁴.

Esemplificativo a questo proposito appare l'esempio della famiglia Melchiorri, provenienti da Oderzo, con connessioni commerciali che si estendevano da Lisbona all'Oriente. Nel 1582 Giacomo Melchiorri, rappresentante della ditta familiare con una decennale esperienza nella gestione di traffici e investimenti commerciali prima in Portogallo e poi a Venezia, venne insignito della cittadinanza *de intus et extra*, sebbene non avesse versato alcun tipo di imposta nei suoi trent'anni di residenza in città. Tuttavia i Cinque Savi, nel loro parere inviato al Collegio, si dimostrarono favorevoli alla concessione del privilegio in quanto i suoi traffici garantivano “*non mediocre beneficio alli datii di intrada, et uscita di questa città*”²¹⁵. L'attività della ditta, pur segnata da un buon grado di diversificazione degli investimenti, rimase incentrata sul traffico degli zuccheri da Lisbona, porto nel quale la presenza veneziana era estremamente ridotta dal punto di vista quantitativo²¹⁶.

Vi erano poi particolari privilegi commerciali relativi a specifici prodotti, oppure a singoli contesti spaziali. Era volto alla creazione di rapporti commerciali diretti con *Cao de Gbir*, avamposto situato nella costa occidentale dell'attuale Marocco, l'accordo che le autorità veneziane stipularono con Rodrigo de Marchena, mercante originario della penisola iberica che abbiamo già visto ottenere il privilegio ventennale di raffinazione dello zucchero a Pisa nel 1573. Un affare “*che sarà di tanto maggior beneficio, et commodo à questa piazza*”: furono queste le parole utilizzate dai Cinque Savi nel dicembre 1592 per descrivere i vantaggi che avrebbero potuto essere ottenuti “*per servitio di datii della Serenità Vostra et delle arti di questa città*”, qualora fossero state accettate le proposte del mercante portoghese²¹⁷. Attraverso di essa, il supplicante richiedeva di poter godere dello stesso regime daziario imposto ai sudditi della Repubblica, pagando dunque un dazio pari a 3 ducati e 3 lire per ogni cantaro di merce importata; egli affermava di aver già fatto caricare un quantitativo di merce da poter rivendere e raffinare sulla piazza realtina dal valore di circa quindicimila ducati. Oltre che per l'afflusso di zucchero che avrebbe potuto garantire alla città (circa quattrocento o cinquecento casse di prodotto per viaggio) e alle sue manifatture, diverse sono le ragioni per le quali i Savi videro

²¹⁴ A.CARACAUSI, G.FAVERO, P.LANARO, “Some preliminary thoughts on economic privileges”, cit., p.382.

²¹⁵ ASV, CSM, I serie, b.137, c.77r., 24 gennaio 1582. La ratificazione finale del provvedimento venne promulgata in Senato il 27 gennaio 1582. L'intero *iter* è consultabile in ASV, *Senato Terra*, f.86.

²¹⁶ Riguardo ad un approfondimento sulla figura del Melchiorri, si rimanda a S.ZATTERA, “Giacomo Melchiorri, un mercante tra Venezia e Lisbona”, in B.Crivelli, S.Ferrari, M.Grosso (a cura di), *Venezia e gli Asburgo: pittura, collezionismo e circuiti commerciali nel tardo Rinascimento europeo*, Padova, 2018, pp.89-102. In esso l'autore afferma che, una sessantina di documenti pervenuti con la specifica delle merci condotte a nome Giacomo Melchiorri, il 65% di essi riguarda contrattazioni su zuccheri (26) e spezie (13). Per un approfondimento generale di carattere prosopografico in merito alla presenza di operatori veneziani sulla piazza di Lisbona in età moderna, si rimanda a V.MARCHESI, “Le Relazioni tra la Repubblica Veneta e il Portogallo dall'anno 1522 al 1797”, in *Archivio Veneto*, v.XXXIII-XXXIV, Venezia, 1887; J.TEIXEIRA MARQUES DE OLIVEIRA, *Venezia e Portugal no século XVI: subsídios para a sua história*, Lisboa 2000; eadem, *Fontes Documentais de Venezia referentes a Portugal*, Lisboa 1999.

²¹⁷ ASV, CSM, I serie, b.138, c.186v., 19 dicembre 1592. Sfortunatamente non disponiamo della richiesta del de Marchena perpetrata alle autorità veneziane il 10 dicembre 1592. Riguardo al coinvolgimento del de Marchena nella produzione saccarifera pisana, si veda quanto riportato precedentemente.

di buon grado la richiesta, per le quali propongono che venga inizialmente concesso un privilegio biennale al De Marchena²¹⁸. I vantaggi che i ministri dello stato scorsero nella proposta del supplicante erano riassumibili nei seguenti: per il beneficio che avrebbe potuto garantire alla marina veneziana, delle cui navi si sarebbe potuto servire il mercante; per il fatto di poter accogliere in città i quattro fratelli De Marchena con le loro famiglie, definiti “*huomini [per quanto intendemo] con qualche importante negotio alle mani et comodi di assai buon suo proprio capitale*”; per il buon esito che avrebbero potuto avere in quei luoghi le merci prodotte a Venezia, specialmente le *pannine*, e quelle che in laguna giungevano dai mercati europei²¹⁹. Stando alla documentazione in nostro possesso, la risposta dell'autorità veneziana si fece però attendere. È datata al 23 settembre 1595 la disposizione senatoria che, non solo accettò la proposta di Rodrigo de Marchena, ma estese anche a cinque anni la durata del privilegio (contro i due proposti dai Savi): per tale periodo egli sarebbe stato tenuto a far giungere annualmente almeno due navi cariche di zuccheri da far raffinare in Laguna da *Cao di Ghir* e dall'intero Regno di Fez²²⁰. Fin da subito però il traffico si dimostrò estremamente gravoso per lo stesso de Marchena: nel 1598 il Senato gli concesse di ridurre il privilegio all'invio di una sola nave all'anno, in risposta ad una supplica perpetrata dal portoghese a seguito “*dell'impedimento ch'egli ha havuto nel continuar la condotta de detti zuccari con due navi all'anno*”²²¹. Tuttavia, questo restringimento dell'affare non ne impedì il suo proseguimento, anzi: ben prima della scadenza dell'appalto, il Senato si affrettò a concedere un'ulteriore proroga quinquennale al De Marchena, sempre con l'ulteriore desiderio che potesse far giungere in città alcuni dei suoi fratelli o figlioli, che al tempo si trovavano attivi tra il Marocco, la Spagna e la Toscana granducale²²².

Rispettava invece tutti i requisiti richiesti dalle autorità cittadine il bergamasco Angelo Viscardi, il quale, il 25 aprile 1625 presentò la propria supplica per l'ottenimento della cittadinanza *de intus et extra*²²³. Proveniente da Ponte San Pietro, a pochi chilometri dalla città orobica, era giunto in Laguna nel 1600 dove aveva preso in sposa una donna veneziana e aveva esercitato l'attività di *drogheria et spetiaria* presso la propria bottega *al segno del Stendardo* presso San Bortolomio, a due passi dall'area commerciale di Rialto. Il Senato cittadino, pur impiegando quasi un anno e mezza per la redazione della proprio parere, si dimostrò favorevole a concedere il beneficio al Viscardi, per i “*grandi utili alli datii nostri col negotio di drogarie*” e con l'augurio che potesse ulteriormente allargare il proprio negozio, ampliando dunque la quantità di zuccheri e spezie da importare e mettere sul mercato²²⁴.

²¹⁸ ASV, CSM, I serie, b.138, c.186v.-187v., 19 dicembre 1592.

²¹⁹ *ibidem*.

²²⁰ ASV, CSM, II serie, b.197, fasc.256, c.n.n., 23 settembre 1595.

²²¹ Ivi, c.n.n., 20 novembre 1598.

²²² Ivi, c.n.n., 16 agosto 1602.

²²³ ASV, Collegio, Suppliche di dentro, b.17, 25 aprile 1625.

²²⁴ ASV, Senato Terra, v.97, c.171r., 3 settembre 1626.

Non solo l'importazione quindi, ma anche la redistribuzione degli zuccheri si dimostrò al centro degli interessi statali. Nel corso del Seicento la condizione dei traffici si dimostrava difficoltosa per la concorrenza di nuovi centri di approvvigionamento e lavorazione dello zucchero nella penisola italiana e in area fiamminga. Questo sviluppo, come riportarono in un'informazione datata all'8 marzo 1622 i Savi alla Mercanzia, aveva causato una decisa contrazione dei volumi dei traffici di riesportazione veneziani dal momento che i tradizionali mercati di riferimento, ovvero quello tedesco e quello italiano, volgevano ora lo sguardo verso nuovi empori, quali Livorno e Genova²²⁵ (per il mercato italiano) e le Fiandre (per l'area tedesca)²²⁶. Un altro problema in costante crescita sembrava essere quello del contrabbando, vero e proprio spauracchio per gli operatori attivi presso l'emporio realtino²²⁷. Antonio Pellicoli, *spezzer all'insegna dell'Imperatore*, “vedendosi con li occhi propri quante botteghe e case son serrate, e quanti mercanti sono partiti, et desfatti”, inviò personalmente una proposta alle autorità veneziane, che trovava il gradimento del Senato, per migliorare la conduzione dei traffici in laguna²²⁸. Lo speciale denunciava come il contrabbando di merci provenienti da Genova e Livorno, fatte pervenire “a schena di muli” all'interno dello Stato stesse crescendo in misura allarmante con estremo danno delle casse marciane, inermi di fronte alla congiuntura. Le città di Terraferma erano dunque portate a diminuire il quantitativo delle merci che acquistavano a Venezia: secondo il supplicante una tipica città suddita tradizionalmente acquistava mediamente circa 150 casse di “zucchari, canelle, garofoli, et altre spetiariè”, presso l'emporio marciano. Due sono le proposte sulle quali faceva leva il Pellicoli: provvedere che le mercanzie potessero entrare nelle città dello Stato da Terra e da Mar pagando però i dazi dovuti; in secondo luogo che venisse ridotto in maniera sensibile il dazio d'uscita da Venezia, per favorire la tradizionale riesportazione di

²²⁵ Riguardo ai traffici tra i porti atlantici e Genova, si vedano N.ALESSANDRINI, “La presenza genovese a Lisbona”, cit.; P.CALCAGNO, “Attraverso la porta di Lisbona”, cit. Riguardo alla crescita progressiva dell'emporio genovese all'interno del commercio dello zucchero e il suo progressivo impatto sul contesto veneziano, si veda: F.FIORITI, “I Genovesi e Venezia: argento e finanza (1627-1669)”, Università di Milano, supervisore G.Tonelli, XXI ciclo, a.a. 2017/2018. Non si sono invece reperite informazioni in merito all'esistenza di centri di lavorazione dello zucchero per l'area ligure. Le fonti veneziane registrano invece, per i primi decenni del Settecento, una crescita dei volumi di traffico del porto di Ancona, dove vennero altresì a stabilirsi tre raffinerie di zuccheri (una delle quali impiantata da un operatore inglese): al proposito ASV, CSM, II serie, b.197, ins.256, c.n.n., 7 settembre 1733.

²²⁶ Ivi, c.n.n., 8 marzo 1622. Riguardo allo sviluppo delle raffinerie di zucchero nell'area nordeuropea, si veda E.STOLS, “The expansion of the Sugar Market”, cit.; J.DE VRIES, A.VAN DER WOUDE, *The first modern economy: success, failure, and perseverance of the Dutch economy, 1500-1815*, Cambridge, 1997, pp. 326-327. Estremamente rilevante risulta la crescita del numero di centri di raffinazione presenti ad Amsterdam, che passano da 3 nel 1607 a 50 nel 1661. Nei decenni successivi, nonostante una flessione del mercato dello zucchero atlantico a causa delle politiche protezionistiche di Colbert, della guerra del 1672-1678 e della concorrenza di Amburgo, l'industria saccarifera amsterdiana continua ad espandersi grazie a politiche fiscali particolarmente favorevoli: a metà Settecento nell'intera Repubblica vi sono 145 raffinerie. riguardo allo sviluppo di raffinerie in area britannica, iniziato intorno alla metà del XVI secolo, risulta estremamente interessante la consultazione del database <http://www.mawer.clara.net/intro.html> (ultima consultazione 24/10/23), il quale mira a censire tutte le attività di lavorazione degli zuccheri impiantate nelle isole britanniche e nella Germania settentrionale a partire dall'età moderna.

²²⁷ Riguardo alla tematica del contrabbando si rimanda a P.CALCAGNO, *Fraudum*, cit.

²²⁸ ASV, *Collegio*, Suppliche di dentro, b.17, c.122r.-123r., 15 gennaio 1625. Il Pellicoli afferma come la proposta sia stata “aggradita da parte dell'Eccellentissimo Senato con parte de 17 agosto passato”. La crescita dei traffici terrestri da Livorno verso Venezia era già stata precedentemente segnalata dai Cinque Savi alla Mercanzia: al proposito ASV, CSM, I serie, Risposte, r.143, c.77v., 1 dicembre 1611.

zuccheri lavorati veneziani all'esterno della Repubblica. Tutto ciò avrebbe potuto realizzarsi rafforzando i controlli doganali alle frontiere dello Stato: principalmente in Lombardia, e presso le campagne veronesi²²⁹. Lo stesso capitano della città scaligera, Michele Priuli, in uno scritto del marzo 1626, riferì come un grave danno fosse provocato alle casse statali dalla poca discrezione e dalla cattiva condotta degli addetti alle dogane del suo territorio²³⁰. Il 25 luglio 1626, il Senato veneziano, per ostacolare maggiormente il fenomeno del contrabbando all'interno dello stato, stabilì come “*tutte le mercantie d'ogni qualità che fossero contrattate in Stati Alieni per doversi condurre à vendere nello Stato Nostro; o per transito in'altra parte debbano esser prima condotte in questa Città per distribuirsi poi ò per uso nel medesimo Stato Nostro, over per transito altrove*”, tuttavia, a pochi mesi di distanza, i Savi facevano notare come “*da certo tempo in quà, sia stato solito introdursi anco qualche quantità di droghe, spetiariè, e zuccari per la medesima strada di Bolzano*”²³¹.

Queste dinamiche si riflettevano in maniera diretta sui destini dell'attività di trasformazione del prodotto. Presente a Venezia fin almeno dall'età tardomedievale, la raffinazione degli zuccheri aveva trovato in laguna un proprio sviluppo, che accompagnò la vita della Repubblica almeno fino al termine dell'età moderna²³². Nel corso del Seicento diverse furono le misure adottate dalla Serenissima per salvaguardare la propria manifattura e gli operatori coinvolti in essa. La contrazione dei traffici e lo sviluppo di raffinerie al di fuori del dominio veneto, cominciavano ad attrarre sempre più esperti nel mestiere lontano da Venezia, al punto che il Senato cittadino, si spese direttamente per impedire questa pratica nel dicembre 1612:

*“L'andarà parte, che niuno de caetero, sia chi si voglia pratico o professore di raffinaria di zuccari, suddito nostro, così principale come compagno, ministro et operaio, possa partire da questa Città per andar ad essercitar l'arte predetta in terre aliene, sotto pena alli contrafattori di bando perpetuo da Venezia e tutto lo Stato nostro, così da parte da terra come da mar, et confiscation de beni. In Pregadi, 15 dicembre 1612”*²³³

Questo fenomeno non sembrò tuttavia arrestarsi, come dimostrava una successiva scrittura dei Savi alla Mercanzia dell'estate del 1626, nella quale i ministri denunciavano la persistenza della

²²⁹ Ibidem.

²³⁰ *Relazioni dei rettori veneti in Terraferma: Podestaria e capitanato di Verona*, v.IX, Milano, 1977, p.269. Le stesse dinamiche erano state denunciate, nel 1619, dal Capitano di Vicenza Francesco Querini: al proposito *Relazioni dei rettori veneti in Terraferma: Podestaria e capitanato di Vicenza*, v.VII, Milano, 1976, p.261

²³¹ ASV, CSM, II serie, b.197, f.256, c.n.n., 12 marzo 1627.

²³² J.H.GALLOWAY, “The Mediterranean Sugar Industry”, in *Geographical Review*, v.LXVII, n.2, 1977, p.188; D.STRUM, *O comércio do açúcar*, cit., p.380; S.CIRIACONO, “Industria e artigianato”, in A.Tenenti, U.Tucci (a cura di), *Storia di Venezia dalle origini alla caduta della Serenissima*, vol.IV, *Il Rinascimento: Politica e cultura*, Roma, 1996, pp.523-592. Riguardo alla persistenza di attività di raffinazione degli zuccheri nella Venezia del Settecento, si veda: W.PANCIERA, *«L'acqua giusta»: Il sistema portuale veneziano nel XVIII secolo*, Roma, 2021; P.N.SOFIA, “Dall'Atlantico a Rialto”, cit.

²³³ Provvedimento riportato in G.MARANGONI, *Associazioni di mestiere*, cit., p.175. Questo decreto, risulta essere in risposta ad una richiesta perpetrata al Senato dai Cinque Savi alla Mercanzia il 31 ottobre 1612, nel quale si richiedeva che “questo importante negozio non sia per l'avvenire trasportato in terre aliene”: ASV, CSM, II serie, b.197, f.256, c.n.n., 31 ottobre 1612.

pratica “*con tanto pregiudizio*” per l’economia cittadina. Per combattere la fuoriuscita di manodopera, le autorità veneziane stabilirono l’obbligo per ogni mercante a capo di un’impresa di lavorazione di zuccheri e ad ogni maestro di denunciare qualsiasi fenomeno di mobilità effettuato da “*alcuno delli operarii*” imponendo una pena di 200 ducati per ogni mercante e 100 per ogni maestro in caso di mancata dichiarazione, oltre alla possibilità di procedere giuridicamente contro i trasgressori²³⁴. L’assenza di documentazione corporativa rende estremamente complesso effettuare una stima riguardo all’esito di questi provvedimenti²³⁵; tuttavia, alcune indicazioni per questi decenni possono essere tratte da alcune scritture ad opera dei Savi alla Mercanzia: nel novembre 1622 essi registrarono la presenza in città di 30 attività di raffinazione di zuccheri²³⁶, ridotte alla fine del decennio ad 11 o 12²³⁷. Queste singole annotazioni ci appaiono emblematiche a mettere in evidenza due elementi, tra loro probabilmente contrastanti: da un lato la crescente concorrenza dei nuovi centri di lavorazione, dall’altro l’elevato livello di competenza e maestria ormai raggiunto dai raffinatori lagunari. In città infatti, a partire da un decreto senatorio datato al 20 dicembre 1612²³⁸, l’attività non poteva essere svolta da forestieri, il che rese necessaria la concessione della cittadinanza veneziana a qualsiasi operatore straniero che volesse intraprendere la professione o continuarla a seguito della nuova disposizione senatoria. Quest’ultimo era il caso di Francesco Cassina, il quale presentò la propria domanda alle autorità marciane per l’ottenimento della cittadinanza *de intus et extra*, a breve distanza dal nuovo decreto. Egli era nato a Morbegno, nel territorio dei Grigioni, ma risiedeva a Venezia ormai “*per il tempo di anni 27 in 28 continui*”; in città egli aveva praticato l’arte della raffinazione degli zuccheri, attività che era stata cominciata dal padre al momento del suo trasferimento presso l’emporio marciano nel 1584²³⁹. Per questi motivi i Savi cittadini ritennero la domanda del Cassina estremamente meritevole di essere accolta, per il buon esito che avrebbe potuto riservare al settore²⁴⁰. Nel corso del capitolo 3 del presente lavoro di tesi si procederà, attraverso le fonti demografiche, ad effettuare un censimento degli operatori coinvolti in pratiche di lavorazione dello zucchero in città per i decenni centrali del XVII secolo.

²³⁴ ASV, CSM, II serie, b.197, f.256, c.n.n., 4 giugno/30 agosto 1626.

²³⁵ J.A.DELANCEY, “In the Streets Where They Sell Colors: Placing «vendecolori» in the urban fabric of early modern Venice”, in *Walraf-Richartz-Jahrbuch*, v.LXXII, 2011, pp.193-232.

²³⁶ *ivi*, c.n.n., 14 novembre 1622.

²³⁷ *ivi*, c.n.n., 11 gennaio 1630.

²³⁸ Non si è reperito il documento originale. La data viene riproposta in un successivo documento dei Savi alla Mercanzia: ASV, CSM, II serie, b.197, f.256, c.n.n., 4 giugno/30 agosto 1626.

²³⁹ Riguardo alla centralità di Morbegno (nell’attuale provincia di Sondrio), come nodo di contatto tra la pianura padana e l’area tedesca, si vedano le relazioni dei Rettori di Terraferma di Bergamo, i quali informano che, tra gli anni novanta del XVI secolo e i primi del successivo, una nuova strada venne creata per favorire il traffico delle merci: al proposito: *Relazioni dei Rettori veneti di Terraferma: Podestaria e capitanato di Bergamo*, 1978, pp.203 (Relazione di Alvise Priuli Potestà e Vice Capitano, 25 maggio 1593)-285 (Relazione di Bernardo Cappello Capitano, 2 aprile 1605). In una successiva relazione ad opera del Podestà Giovanni Pisani datata 12 gennaio 1625, viene sottolineato come, durante la guerra della Valtellina (1620-1627) la strada avesse subito ingenti danni che avevano provocato un’interruzione dei traffici, il che rese necessario la sua manutenzione per poterla far tornare transitabile: *Relazioni dei Rettori veneti di Terraferma: Podestaria e capitanato di Bergamo*, 1978, pp.427, 12 gennaio 1625.

²⁴⁰ ASV, CSM, I serie, Risposte, r.143, cc.134v.-135r., 9 marzo 1613.

Le forme di controllo si estendevano alle stesse arti cittadine e sulle dinamiche da essi create all'interno del tessuto urbano; i nuovi equilibri esistenti avevano infatti permesso ad una pletora di attori, dalla provenienza socio-professionale assai eterogenea, di inserirsi negli interstizi di una società in via di ridefinizione ponendosi in un rapporto estremamente intricato e dialettico con le autorità statali, strette tra la necessità di rispondere alle esigenze dei suoi sudditi ed esigenze di carattere squisitamente economico. La stessa nascita di nuovi gruppi corporativi, nel corso del XVII secolo, rende esplicito come il ruolo sociale di determinati attori fosse divenuto troppo importante per poter essere ignorato dalle istituzioni, che si impegnarono a stabilire con precisione quali fossero le competenze e gli spazi di afferenza di ogni singolo gruppo²⁴¹. La vicenda della creazione dell'arte dei *frittoleri*, datata al 1619, risulta emblematica per osservare la creazione la creazione di queste nuove dinamiche tra sudditi e vertici della società²⁴². Come annotano personalmente i nuovi membri dell'arte, era sempre stato lecito a chiunque in città “*questo essercitio del far, e vender, fritole, minestre, e mangiari di pasta [...] senza obbligo alcuno*”, tuttavia la crescita del giro d'affari intorno all'attività rese necessario un suo più preciso inquadramento professionale²⁴³. Celebri rimangono le diatribe con l'arte dei *luganegheri*, in merito alla ridefinizione delle competenze specifiche: già nel marzo 1614, una supplica di alcuni membri della futura *arte*, preparatori di ricette “*antichissime*”, lamentava di come queste mansioni fossero sempre più svolte dai *luganegheri*, già da tempo raccolti in corporazione²⁴⁴. La creazione dell'*arte* dei *frittoleri* proibì a ciascun individuo non iscritto alla stessa di poter preparare e vendere frittelle e minestre, stabilendo una pena pari a 25 ducati per ogni contravvenzione²⁴⁵. Tra il luglio 1621 e il luglio 1622 furono diverse le suppliche dei suoi membri alla *Giustizia Vecchia* per stabilire quale fosse la distanza che dovesse intercorrere tra le diverse botteghe dell'arte e quelle dei *luganegheri*: al termine del contenzioso venne stabilito che potesse esserci un solo esercizio da *frittoler* per parrocchia (nel caso ce ne fossero stati due l'ultimo a stabilirvisi avrebbe dovuto traslare altrove la propria bottega) e che la distanza tra queste ultime e le botteghe dei *luganegheri* fosse di almeno 25 passi²⁴⁶.

²⁴¹ Medesimi meccanismi di ridefinizione delle competenze professionali a seguito di avvenuti mutamenti sociali si realizzò anche in altri contesti urbani. Si consideri ad esempio il caso di Verona dove, a metà Settecento, fu stabilita ufficialmente l'arte dei festari, la cui mansione era quella di preparare e vendere prodotti dolciari: la creazione di questa nuova arte provocò la nascita di diatribe con le arti dei panettieri e degli speciali, fino a quel momento dedite alla preparazione di tali vivande. Al proposito: V.CHILESE, *I mestieri e la città: Le corporazioni veronesi tra XV e XVIII secolo*, Milano, 2012, pp.124-130.

²⁴² La gestione e della vigilanza sulle arti vittuarie venne affidata, a partire dal 1565, alla magistratura della Giustizia Vecchia. Lo scopo dell'attività di essa era quello di assicurare la bontà del prodotto messo sul mercato e di impedirne pratiche di contraffazione ad opera di individui esterni all'arte. Per un approfondimento sul funzionamento della magistratura, si rimanda a M.FERRO, *Dizionario del diritto comune e veneto dell'avvocato Marco Ferro*, v.I, Venezia, 1845, pp.309-310.

²⁴³ ASV, *Arti*, r.153, c.2v., 24 febbraio 1619.

²⁴⁴ ASV, *Giustizia Vecchia*, b.91, f.86, ins.n.n., 8 marzo 1614.

²⁴⁵ ASV, *Arti*, r.153, c.4r., 24 febbraio 1619. Il capitolare precisa inoltre come ogni iscritto fosse tenuto a pagare annualmente all'arte 1 lira e 4 soldi per l'esercizio della propria attività. In caso di mancato pagamento la sanzione imposta sarebbe stata di 25 ducati: ivi, cc.3v.-4r.

²⁴⁶ Ivi, c.13r.-14r., 6 luglio 1622. Questa è la data dell'accoglimento dell'ultima supplica ad opera dei frittoleri, datata al 5 ottobre 1621: ivi, cc.12r.-13r.; la prima richiesta perpetrata risaliva al 15 luglio 1621: ivi, cc.10r.-11r.

Per finire le autorità si dedicarono a disciplinare le modalità e le occasioni nelle quali i consumatori potevano accedere ai prodotti di lusso e alle costose prelibatezze alimentari, diverse delle quali a base di zucchero. Diffuse in contesti sociali diversissimi, il loro scopo era quello di mediare tra lo stato e i suoi sudditi al fine di regolare il valore di specifiche pratiche di consumo, affiancando motivazioni di origine religioso-morale con altre di carattere prettamente economico, soprattutto in occasioni sociali quali battesimi, matrimoni, monacazioni e perfino funerali²⁴⁷. A Venezia un'apposita magistratura, nota come *Magistrato alle Pompe*, controllava il funzionamento e l'osservanza delle disposizioni fin dal 1476 attraverso i sopralluoghi effettuati dai suoi ministri²⁴⁸. Tuttavia la reiterazione dei documenti, affissi in pubblica piazza a Rialto e a San Marco, rende esplicito come esse si rivelassero estremamente poco efficaci²⁴⁹. Inoltre, a sottolineare la scarsa efficacia di queste misure concorre il rinvenimento un breve registro contenente le condanne *in materia di pompe* comminate tra 1600 e 1619²⁵⁰. Nel periodo in osservazione i condannati, tra privati e titolari di bottega, risultarono essere 143, ma una sola di queste riguarda il consumo di zuccheri²⁵¹.

Dopo questa doverosa introduzione di carattere generale, nel corso dei prossimi capitoli ci si dedicherà ad osservare in che modo lo zucchero seppe penetrare all'interno della penisola italiana e che importanza economica e sociale venne ad assumere.

²⁴⁷ U.RUBLACK, G.RIELLO, "Introduction", in G.Riello, U.Rublak (eds.) *The Right to Dress: Sumptuary Laws in a Global Perspective, c. 1200-1800*, Cambridge University Press, Cambridge 2019, p.4. Per un approfondimento storiografico in merito alla ricca storiografia inerente alla legislazione suntuaria, si rimanda a: M.G.MUZZARELLI, "Le leggi suntuarie nello specchio della storiografia", in L.Righi, G.Vettori (a cura di) *Il lusso e la sua disciplina: Aspetti economici e sociali della legislazione suntuaria tra antichità e medioevo*, Quaderni v.VIII, Dipartimento di Lettere e Filosofia Università di Trento, Trento, pp.165-193.

²⁴⁸ Per un'analisi generale si rimanda a G.BISTORT, *Il Magistrato alle Pompe nella Repubblica di Venezia*, Venezia, 1912. Limitati risultano essere gli studi volti ad indagare il disciplinamento dei banchetti: in linea generale, si rimanda a M.SCOPEL, "Tipologia dei pasti e restrizioni alimentari nella legislazione rinascimentale veneta", in *Appunti di Gastronomia*, v.LVII, 2008, pp.9-44.

²⁴⁹ Si cita, a titolo di esempio, il provvedimento dell'8 ottobre 1563 in materia di "collationi": ASV, *Pompe*, b.1, c.1r, 8 ottobre 1563, il quale venne rinnovato 6 volte in poco più di 40 anni: ivi, c.68r.v., 4 marzo 1608.

²⁵⁰ BCM, *Civogna*, n.2567.

²⁵¹ Il 2 agosto 1602 Antonio Bianchini venne condannato con una pena di 25 ducati per aver dato confettoni proibite: BCM, *Civogna*, n.2567, c.n.n., 2 agosto 1602.

CAPITOLO II

LO ZUCCHERO E LIVORNO: ANALISI DELL'ATTIVITÀ DI UNA SOCIETÀ PRESSO IL PORTO LABRONICO E OLTRE

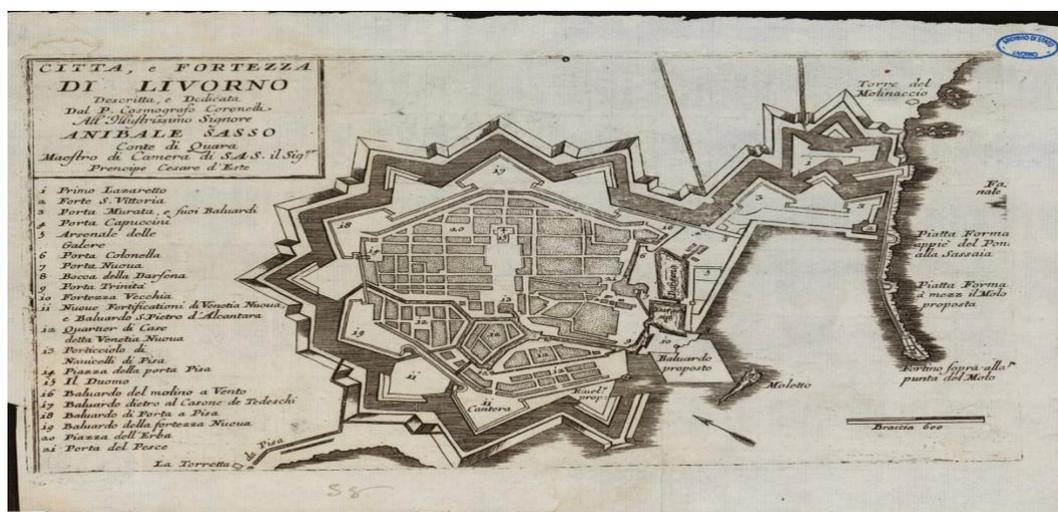


Immagine 1: *Città e fortezza di Livorno*, Archivio di Stato di Livorno, Biblioteca, 1696-1698

Mercoledì 5 dicembre 1629. È in questa data che, al cospetto del Tribunale della Mercanzia di Firenze, giunsero Vincenzo Salviati, Niccolò degli Albizzi e Giulio del Beccuto, con l'intenzione di aprire un “banco e negozio mercantile” nella città di Livorno, attraverso lo strumento della società in accomandita gestita dallo stesso Giulio del Beccuto. La sede fisica dell'azienda, e luogo di residenza del Beccuto, venne fissata sulla via *Ferdinanda* (attuale via *Grande*), asse stradale che connetteva la zona del porto con il retroterra toscano. Fin dai primi anni del Seicento questa strada divenne il “cuore pulsante” della vita sociale ed economica di una città in continua espansione: come racconta il Vivoli, la strada brulicava di fondachi e botteghe ricche di ogni sorta di mercanzia e le facciate delle abitazioni che si estendevano su di essa erano abbellite da preziosissime *pitture a fresco*²⁵². Anche dal punto di vista demografico la città rappresentava un sito estremamente dinamico: era infatti in poco tempo passata dai circa 530 abitanti

²⁵² G. VIVOLI, *Annali di Livorno*, v. III, p. 221, anno 1601.

registrati nel 1591²⁵³ agli 8.642 del 1633²⁵⁴. La storiografia sullo sviluppo del porto labronico, ricca e approfondita, ha subito enormemente il fascino della sua natura stessa, quella che Marie-Christine Engels definisce “a city of foreign merchants, detached from the Tuscan economy”²⁵⁵. Gli studi in materia hanno infatti sottolineato a fondo le connessioni internazionali della sua realtà multi-etnica e multi-religiosa, ponendo in primo piano il ruolo degli attori stranieri, delle loro competenze e relazioni trans-nazionali, all’interno dei processi di crescita dell’emporio di Livorno, rischiando di mettere in secondo piano il ruolo degli operatori fiorentini e toscani all’interno degli stessi²⁵⁶. È proprio su questo punto che intende concentrarsi il presente capitolo: nell’osservazione delle modalità di inserimento di una specifica compagnia commerciale composta da fiorentini all’interno dei nuovi commerci facenti capo al porto labronico²⁵⁷.

La stessa forma contrattuale secondo la quale venne ad organizzarsi la presente associazione, ovvero l’accomandita, risulta essere estremamente peculiare. Si trattava infatti di una società a responsabilità limitata in cui, in caso di fallimento, ogni contraente sarebbe stato responsabile personalmente unicamente per la cifra investita. Esclusivamente il gestore del negozio, definito accomandatario, era soggetto a responsabilità illimitata. La stipulazione di una società doveva avvenire presso il Tribunale della Mercanzia di Firenze, ugualmente la sua disdetta doveva essere comunicata presso lo stesso ufficio²⁵⁸. Al momento della fondazione dell’accomandita veniva stabilita anche la sua durata, che poteva variare dai 3 ai 5 anni, con tacito prolungamento annuale in caso di mancata disdetta. Al termine dell’attività gli utili venivano ripartiti tra i soci in relazione al capitale precedentemente investito nella stessa. Gregorio Fierli, basandosi sull’analisi della documentazione statutaria, giunse ad affermare che la sua connotazione avrebbe permesso a operatori senza ingenti capitali alle spalle di investire in attività economiche redditizie e a ricchi aristocratici di destinare parte dei propri beni mobili alla mercatura. Inoltre, varicando spesso i confini imposti dai legami familiari, rendevano essenziale che i

²⁵³ E.FASANO GUARINI, “La popolazione”, in *Livorno e Pisa: due città e un territorio nella politica dei Medici. Livorno, progetto e storia di una città tra il 1500 e il 1600*, Pisa, 1980, pp.199-215 (p.199); eadem, “Esenzioni e immigrazioni in città tra sedicesimo e diciassettesimo secolo”, in *Livorno e il Mediterraneo nell’età medicea*, Livorno, 1978, pp.56-76 (p.62). Dati riportati da F.TRIVELLATO, *Il commercio interculturale*, cit., p.79.

²⁵⁴ G.PARDI, “Disegno della storia demografica di Livorno”, in *Archivio storico italiano*, v.LXXVI, n.1, 1918, pp.1-96 (p.35). R.TOAFF, *La nazione Ebraica a Livorno e a Pisa (1591-1700)*, Firenze, 1990, p.119, annota 12.978 abitanti ripetendo però lo stesso dato per il 1642. Potrebbe dunque essere un errore. Dati riportati da F.TRIVELLATO, *Il commercio interculturale*, cit., p.79.

²⁵⁵ M.C.Engels, *Merchants, interlopers, seamen and corsairs: the Flemish community in Livorno and Genoa, 1615-1635*, Hilversum, 1997, p.39.

²⁵⁶ La storiografia riguardo alla presenza straniera nella Livorno d’età moderna è ormai vastissima e lo stesso concetto di “cosmopolitismo” applicato alla realtà labronica è ora messo in discussione. Per un approfondimento riguardo alle tendenze storiografiche più recenti inerenti alla città labronica, si vedano: A.ADDOBATI, M.AGLIETTI (a cura di), *La città delle nazioni: Livorno e i limiti del cosmopolitismo*, Pisa, 2016; A.PROSPERI (a cura di), *Livorno 1606-1806: luogo di incontro tra popoli e culture*, Torino, 2009. Si vedano inoltre i volumi della rivista semestrale *Nuovi Studi Livornesi*.

²⁵⁷ In merito al coinvolgimento di fiorentini all’interno dello sviluppo di Livorno, si veda P.MALANIMA, *I Riccardi: una famiglia e un patrimonio nella Toscana dei Medici*, Firenze, 1977 (in *primis* pp.164-168).

²⁵⁸ L’intero iter dell’accomandita cantante *Giulio del Beccuto* è consultabile presso ASFi, *Tribunale di Mercanzia*, n.10839, 5 dicembre 1629. Esso è altresì consultabile presso Archivio Salviani (da qui AS), Filze, Serie I, f.20, n.30, 5 dicembre 1629. È a questa seconda versione che si farà riferimento nel corso del presente lavoro.

partner coinvolti, oltre ad una esperienza nel settore, godessero di reciproca fiducia²⁵⁹. Tuttavia, recenti indagini condotte da Francesca Trivellato sui singoli contratti di accomandita, hanno rivelato come essi non abbiano in realtà avuto l'impatto rivoluzionario previsto e che il loro numero rimase quantitativamente limitato per tutti i secoli dell'età moderna²⁶⁰. L'indagine della loro struttura permette tuttavia di evidenziare le modalità attraverso le quali i protagonisti dell'analisi seppero inserirsi all'interno dei traffici internazionali: la loro capacità di intessere relazioni socio-professionali che andassero oltre all'ambito familiare e si esprimessero attraverso accurate scelte dettate da mirate strategie commerciali²⁶¹. Centrando la nostra attenzione sull'attività di una singola società per accomandita è stato infatti possibile mettere in luce con buon grado di precisione la reale capacità di formulazione delle pratiche operative degli attori presi in esame: come essi si inserirono nei gangli dei tessuti internazionali dello zucchero - osservandone le modalità di compravendita adottate dai suoi membri - e l'impatto che venne generato all'interno della realtà di Livorno e all'esterno di essa. Nella prima e più corposa parte del capitolo ci si dedicherà a ricostruire le strategie e le modalità di importazione e redistribuzione dello zucchero ad opera della società in indagine, osservando le proprie forme di azione in un quadro che si estenderà ben oltre i confini geografici del Granducato; nella seconda il nostro sguardo si concentrerà più precisamente sullo spazio labronico dove, attraverso l'osservazione delle singole operazioni e degli individui coinvolti nei vari processi quotidiani di gestione del negozio, si tenterà di ricostruire l'impatto dello zucchero all'interno della vita sociale della città di Livorno.

2.1 L'accomandita di Giulio del Beccuto: protagonisti e organizzazione

Nel caso dell'accomandita *del Beccuto*, essa venne stipulata sulla base di un accordo triennale con facoltà di recesso anticipato previa comunicazione almeno 6 mesi in anticipo, con un capitale sociale iniziale di 6000 scudi fiorentini²⁶² così ripartiti: 3000 scudi da Vincenzo Salviati, 2000 da Niccolò degli Albizzi e 1000 scudi versati dall'accomandatario Giulio del Beccuto. A dispetto della scadenza naturale

²⁵⁹ G.FIERLI, *Della società chiamata accomandita*, Firenze, 1803, pp.4-5.

²⁶⁰ Riguardo allo strumento della società in accomandita come fonte per analizzare le forme dell'organizzazione mercantile del Mediterraneo d'età moderna, si veda F.TRIVELLATO, "Renaissance Florence and the Origins of Capitalism: A Business History Perspective," in *Business History Review*, v.XCIV, n. 1, 2020, pp.229-251. Il contributo si avvale dello spoglio integrale dei circa 500 contratti d'accomandita registrati nel Granducato di Toscana tra la metà del XV secolo e il 1806. I dati desunti sono stati raccolti da Trivellato in un database, che verrà presto reso pubblico. In merito allo scarso impatto quantitativo di società a responsabilità limitata in altri contesti territoriali della penisola, si vedano: W.PANCIERA, *Fiducia e affari nella società veneziana del Settecento*, Padova, 2001; M.CARBONI, M.FORNASARI, "Finanziare l'impresa: Innovazioni societarie nella Bologna d'antico regime", in M.Carboni, M.G.Muzzarelli (a cura di), *Reti di crediti: Circuiti informali, impropri, nascosti (secoli XIII-XIX)*, Bologna, 2014, pp.125-147; C.LORANDINI, "Financing Trade through Limited Partnership: Evidence from Silk Firms in Eighteenth-Century Trentino", in M.Lorenzini, C.Lorandini, D.M.Coffman (eds.), in *Financing Europe: Evolution, Coexistence and Complementary of Lending Practices from Middle Ages to Modern Times*, Cham, 2018, pp.73-103; Eadem, F.ODELLA, "Private Lending in an Alpine Region during the Eighteenth-Century: a Family of Merchant Bankers and Their Credit Network", in *Enterprise and Society, First View*, 2022, pp.1-28.

²⁶¹ C.MULGREW, *The Economy of Obligation: The Culture of Credit and Social Relations in Early Modern England*, London, 1998; L.FONTAINE, *The Moral Economy: Poverty, Credit, and Trust in Early Modern Europe*, Cambridge, 2014; S.HAGGERTY, *Merely for Money? Business Culture in the British Atlantic, 1750-1815*, Liverpool, 2012.

²⁶² 1 scudo fiorentino equivale a 7 lire. 1 ducato=1 scudo A.MARTINI, *Manuale di metrologia*, cit., pp.207-209.

del 5 dicembre 1632, questa società venne chiusa il 10 febbraio 1632²⁶³. In questa data i soci, accortisi del buon esito che stava dando la loro attività, decisero infatti di estenderla fino a data da destinarsi:

“ [...] restano ferme le medesime convenzioni; senza rifare nuova scritta di compagnia sono d'accordo ciascuno delli suddetti Interessati che seguiti la medesima scrittura vecchia e qualsivoglia di loro promettono scambievolmente a quella osservare e che dettata scrittura seguiti fino a nuova disdetta, da farsi altra volta, ne modi in essa convenuti promettendo e obbligando ciascuno loro loro eredi e beni presenti e futuri che ogni miglior modo e con la presente con altre de simili sarà da ciascuno sottoscritta di propria mano [...]”²⁶⁴

Niccolò di Clemente degli Albizzi, senatore fiorentino discendente da una delle più nobili famiglie della nobiltà cittadina fortemente interessata in affari di carattere commerciale su scala globale, poteva contare presso il porto labronico sul sostegno del fratello Girolamo, negoziante all'ingrosso e accomandatario di vari banchi di cambio e mercatura che accompagnarono i membri della famiglia nel corso dei decenni centrali del secolo in operazioni commerciali che comprendono l'intero continente europeo, dall'Oriente alla penisola iberica²⁶⁵. Vincenzo di Antonio Salviati (Firenze 1585-Firenze 1654) rappresentava anch'egli uno tra i più importanti e influenti dell'aristocrazia fiorentina del tempo, insignito del titolo marchionale nel 1621 grazie alla concessione, su intercessione del cardinale Carlo de' Medici, del feudo di Montieri nella maremma senese. Rapidissima fu la sua scalata ai vertici della società: dopo aver compiuto missioni diplomatiche in Savoia, a Milano, in Svizzera, in Lorena, in Baviera, nei Paesi Bassi Spagnoli, in Inghilterra e presso papa Gregorio XV; nel 1618 fu ammesso ad entrare nell'anticamera del giovane sovrano Ferdinando II; nel 1622 fu eletto senatore; l'anno successivo fu nominato gentiluomo del cardinale Carlo de' Medici; nel 1628 ricoprì lo stesso ruolo nei confronti della principessa Margherita de' Medici, sorella del Granduca, in occasione delle nozze con il duca di Parma Odoardo Farnese e, successivamente, maggiordomo e precettore a perpetuo della principessa. Nel 1644 infine, Vincenzo Salviati raggiunse la carica di maggiordomo maggiore del granduca e di consigliere di Stato, nonché di membro della corte suprema. L'impegno politico di Vincenzo non significò tuttavia un totale abbandono dell'attività commerciale: nel corso del secolo gli investimenti del marchese e dei membri della casa Salviati si indirizzarono verso nuovi prodotti e nuovi mercati, vedendo dunque nel nuovo porto di

²⁶³ AS, *Filze*, I Serie, f.20, n.30.

²⁶⁴ *Ibidem*.

²⁶⁵ I due fratelli risultano interessati in diverse società per accomandita registrate presso il Tribunale della Mercanzia di Firenze negli anni '40 e '50 del XVII secolo, nello specifico: ASF, *Tribunale della Mercanzia*, reg.10843, ff.7-8, 72, 96, 111, 188; *ivi*, reg.10844, f.152. Un Pietro degli Albizzi risulta essere il destinatario di un carico di sete, lane e pistacchi provenienti da San Giovanni d'Acri sulla nave Sant'Agostino in data 23/1/1656, al proposito: ASF, *MdP*, r.1819, ins.5, c.n.n.; *ivi*, c.n.n. 6/8/1656 lo stesso Pietro riceve carico di lane, cere e aranci dal Negroponte sulla nave Santa Caterina; *ivi*, c.n.n. 28/8/1656 il medesimo riceve cotone, tele e sete da S.Giovanni d'Acri; *ivi*, b.1819, ins.6, c.n.n. 18/6/1657 Antonio degli Albizzi risulta essere il ricevitore di un carico di cotone, cordovani e formaggio stivati sulla nave Sant'Agostino proveniente da San Giovanni d'Acri. Riguardo alla presenza a Livorno di Girolamo degli Albizzi, si veda G.CIONI, "Il decollo del commercio del tabacco a Livorno. Scambi globali e interessi fiscali (1630-1660)", *RiMe*, v.8/I n.s., 2021, pp.13-43 (nello specifico p.30). Durante l'attività della compagnia del Beccuto a Livorno, risultano attive, a nome di Niccolò degli Albizzi, due società nella penisola iberica: precisamente a Madrid e a Siviglia; esse ricopriranno un ruolo di buona importanza all'interno delle pratiche commerciali dell'azienda livornese in esame.

Livorno un luogo favorevolissimo per la gestione dei propri affari²⁶⁶.

Appare opportuno precisare fin da subito come l'accomandita livornese non costituisse una monade all'interno dell'attività commerciale degli investitori, ma fosse perfettamente inserita all'interno di vasti meccanismi di interessi economici che si estendono ben oltre i limiti del porto labronico. La documentazione analizzata permette infatti di mettere in luce una serie di legami che vennero ad instaurarsi con altri organismi aziendali in cui è presente la partecipazione dei membri della stessa (o di alcuni di essi): a porsi al vertice dell'intera organizzazione era l'azienda di Firenze, cantante a nome Antonio Salviati, vero e proprio "centro direttivo" dell'intero sistema economico; al suo fianco operano altre società con funzioni assai specifiche: il banco di Livorno di Giulio del Beccuto specializzato nella compravendita delle merci, profittando dei nuovi flussi commerciali e dei favorevoli regimi fiscali del porto labronico; il banco di Pisa, cantante a nome di Francesco Maria Lupi, venne ad assumere, pur conservando l'attività di mercatura in proprio e di presenza alle fiere di merci che si svolgono nella città, la funzione di *casa di spedizioni*, occupandosi cioè di organizzare e gestire l'inoltro delle merci che in entrata e in uscita da Livorno²⁶⁷; la compagnia di Piacenza, consorella della fiorentina e cantante anch'essa Antonio Salviati, si occupava di riscossione di lettere di cambio alle fiere di cambio cittadine e di saldo di pagamenti; infine vi erano le società bolognesi, vettori di contatto con l'area padana²⁶⁸.

Graf.1: *Struttura organizzativa delle compagnie dove hanno interessi i Salviati*



Non è un caso che i membri dell'accomandita decidano di investire direttamente nella città felsinea,

²⁶⁶ Per un approfondimento riguardo alla figura di Vincenzo Salviati, si faccia riferimento a V.Pinchera, Lusso e decoro, cit., pp.15-19; P.Volpini, "Salviati Vincenzo", in Dizionario Biografico degli Italiani, v.XC, 2017, disponibile online https://www.treccani.it/enciclopedia/vincenzo-salviati_%28Dizionario-Biografico%29/, ultima consultazione 24/11/2022.

²⁶⁷ I registri contabili della società Lupi di Pisa sono consultabili in AS, I serie, bb.149-164. M.BERTI, M.BERTI, "Aspetti dell'attività commerciale di Livorno all'inizio del regime di porto franco colti da un osservatorio significativo: la società di Giulio del Beccuto", in *Atti del Convegno "Livorno e il Mediterraneo nell'età medicea"*, Bastogi, Livorno, 1978, pp.289-305, p.304 nota come Francesco Maria Lupi costituisca lo spedizioniere quasi esclusivo dei carichi della ditta di Giulio del Beccuto di Livorno.

²⁶⁸ Per l'organizzazione aziendale si rimanda a M.BERTI, "Aspetti dell'attività commerciale", cit., p.291. Si precisa però fin da subito come Berti non avesse riconosciuto, all'interno delle società bolognesi, una diretta partecipazione dei membri dell'accomandita livornese.

fin dall'età medievale vera e propria cerniera tra l'area adriatica e quella tirrenica e importantissima porta di collegamento verso le città della Padania²⁶⁹. Già il 5 gennaio 1629, in conferma di un precedente accordo registrato presso il notaio fiorentino Giuseppe Lapi, Vincenzo Salviati (scudi 1000), Anton Maria q.Gio.Battista Bartolommei (scudi 1000), Leonardo q.Baccio Ginori (scudi 500) e Niccolò di Clemente degli Albizzi (scudi 500) versarono la somma di 3.000 scudi fiorentini nel *negotio di mercantia* del fiorentino Ludovico di Mario Brogi e del bolognese Vincenzo di Tommaso Zagarini da stabilirsi nella città felsinea²⁷⁰. Questa azienda ebbe vita assai breve. Il 4 dicembre dello stesso anno i medesimi contraenti stipularono la fondazione di una nuova accomandita caratterizzata da un investimento ancora più consistente, ovvero di scudi 6000, da esercitarsi nella stessa Bologna sotto il nome di Lodovico Ginori²⁷¹ e da concludersi in data 4 dicembre 1632²⁷². La documentazione contabile di questa società è conservata presso l'Archivio Salviati della Scuola Normale Superiore di Pisa²⁷³. Dal precedente banco Brogi e Zagarini furono girati su questa nuova società 5.000 scudi (il che lascia presupporre come l'attività dell'azienda, per quanto breve temporalmente, fosse risultata redditizia), mentre i restanti 1.000 furono equamente versati dal nuovo accomandatario Lodovico Ginori e da Vincenzo Zagarini. Il 1 marzo 1631 i medesimi soci, ma con il livornese Giulio del Beccuto in sostituzione di Leonardo Ginori, si recarono presso il Tribunale della Mercanzia di Firenze con l'intenzione di aprire una nuova società in accomandita dalla durata triennale sulla piazza di Bologna, questa volta affidandone la gestione ai bolognesi Giovanni di Bernardo Peruzzi e a Francesco di Tommaso Passerini²⁷⁴. In data 11 febbraio 1632 una nuova società, finanziata da Vincenzo Salviati, Niccolò degli Albizzi, Giulio del Beccuto e Antonio Bartolomei venne a crearsi nella stessa città. Anch'essa gestita in loco da Giovanni Peruzzi e Francesco Passerini, continuò la sua attività fino al 15 maggio 1634²⁷⁵. Nello stesso giorno una nuova società fu fondata, con un capitale sociale di 12.000 giuli e con la figura di Giulio del Beccuto in persona ad operare da complementario, in sostituzione di Peruzzi e Passerini²⁷⁶. Un altro aspetto interessante dello specifico caso studio risulta la centralità che nell'attività *dell'accomandita* ricoprì il commercio su commissione: sono infatti diversi gli operatori, toscani e non solo, che si servirono della società labronica per importare e redistribuire a proprio nome importanti quantitativi di beni; porre in luce questo tema si rivela importante per sottolineare come l'impatto delle operazioni condotte dalla società non si rifletta unicamente sulla stessa,

²⁶⁹ Riguardo all'importanza di Bologna come mercato di transito, si veda: D. OGNIBENE, "Il fattore trasporto nel commercio alimentare medievale. Economia e consumo nei secoli XIV-XV tra documentazione archivistica e visiva", in F. Lollini, M. Montanari (a cura di), *Cucina, società e politica: le arti e il cibo, modalità ed esempi di un rapporto*, Bologna, 2017, pp.175-199.

²⁷⁰ AS, *Filze*, I serie, f.20, n.30.

²⁷¹ Appare altamente probabile come il citato Ludovico Ginori, accomandatario della neonata azienda felsinea, sia un parente stretto del fiorentino Leonardo Ginori.

²⁷² AS, *Filze*, I serie, f.20, n.30.

²⁷³ AS, I serie, bb.196-207.

²⁷⁴ *Ibidem*.

²⁷⁵ ASF, *Tribunale di Mercanzia*, n.10841, 11 febbraio 1632. Per questa società non è presente la documentazione relativa all'apertura e alla chiusura della stessa presso l'Archivio Salviati.

²⁷⁶ *Ibidem*.

ma coinvolga gran parte della classe mercantile gravitante attorno al porto labronico²⁷⁷.

Dall'analisi dell'attività di questa specifica compagnia, radicata sulle sponde del Tirreno, si cercherà di ricostruire le modalità con le quali la penisola italiana seppe venire in contatto con i nuovi spazi globali, contribuendo a rafforzare le nostre conoscenze sul contributo apportato dallo spazio mediterraneo nel corso del XVII secolo alla circolazione di beni coloniali. La ricerca si concentrerà su alcuni aspetti focali riguardo allo zucchero: la sua circolazione; le forme di redistribuzione nel Granducato e nel resto della penisola; il ruolo che esso poteva avere nell'attività economica di un'azienda del XVII secolo; le figure interessate ad esso; l'impatto che generò per la realtà labronica.

Per fare ciò ci si baserà sull'analisi della documentazione prodotta dall'azienda labronica di Giulio del Beccuto. Essa, custodita personalmente dal Marchese Vincenzo Salviati come recita il punto 3 dell'atto costitutivo dell'azienda, è tutt'ora conservata nell'omonimo fondo familiare inglobato all'interno dell'Archivio della Scuola Normale Superiore di Pisa²⁷⁸. Al suo interno disponiamo sia di registrazioni di tipo 'preparatorio', atte a descrivere in maniera analitica tutti gli avvenimenti economici inerenti all'azienda senza preoccuparsi di utilizzare una forma ben strutturata; sia di registrazioni 'complesse', segnate da maggior grado di sintesi a discapito di analisi più analitiche²⁷⁹. Per queste ultime la moneta di conto utilizzata era in genere lo scudo; per i registri analitici era invece la lira di piccioli. Le effettive transazioni monetarie erano invece effettuate, come riportano i registri di *Entrata ed Uscita*, in *doppie d'Italia* o di *Spagna*, monete d'oro dal valore di 2 scudi, o in *pezze da otto*, moneta argentea spagnola dal valore di 8 reali²⁸⁰. Per questa ragione appare necessario integrare l'analisi delle registrazioni di diverso genere, le quali possono offrirci informazioni diverse riguardo ai vari momenti di vita dell'azienda in osservazione. Oltre a registri di contabilità possiamo contare anche su due copialettere i quali, pur non consentendo di effettuare una ricostruzione di carattere quantitativo riguardo all'andamento dei flussi commerciali inerenti alla società, permettono di individuare meglio le modalità di funzionamento delle reti mercantili e sociali così centrali per il buon andamento delle pratiche di negoziazione.

Nella fonte stessa vi sono però alcuni limiti intrinseci. I primi due registri di *Ricevute e mandate* di merci, la testimonianza più utile per comprendere l'effettiva portata delle transazioni della compagnia oggetto d'analisi, presentano un consistente *iato* temporale: la *Ragione A* (AS, I, v.167) si interrompe in data 30 gennaio 1632 e la *Ragione B* (AS, I, v.180) inizia il 30 marzo 1633. Tuttavia, come precedentemente indicato e come confermato da registrazioni di altro tipo, nessun genere di interruzione aziendale si sarebbe verificata nel periodo in questione: appare dunque evidente come non si sia potuto procedere ad

²⁷⁷ M.BERTI, "Aspetti dell'attività commerciale", cit., p.293. A sostegno di questa tesi l'autore afferma come le operazioni su commissione aumentino notevolmente nel corso del secondo anno di vita dell'azienda, passando le provvigioni da scudi 1866 a 5050.

²⁷⁸ AS, Filze, Serie I, f.20, n.30, 5 dicembre 1629.

²⁷⁹ F.MELIS, *Aspetti della vita economica medievale (Studi nell'Archivio di Stato di Prato)*, Siena, 1962, p.357.

²⁸⁰ Per un approfondimento in merito alla monetazione fiorentina d'età moderna si rimanda a R.A.GOLDTHWAITE, *Studi sulla moneta fiorentina (secoli XIII-XVI)*, Firenze, 1994, p.64; idem, "Performance of the Florentine Economy, Moneys, and Accountancy", in *Archivio Storico Italiano*, CLXXVI, n.2 (656), 2018, pp.245-273.

un'analisi quantitativa puntuale dell'attività della compagnia in questo lasso di tempo. A esso è stato possibile solo parzialmente sopperire attingendo agli altri libri collegati, dal momento che le informazioni ottenute sono estremamente più sintetiche. Riguardo alla *ragione A*, risulta mancante anche il *Copia lettere*, analizzato tuttavia dal Berti²⁸¹. Le registrazioni delle ragioni B e D (AS, I, v.187) presentano invece una sovrapposizione cronologica, riguardo alla quale non si è al momento in grado di addurre spiegazioni plausibili: terminando la prima il 17 novembre 1635 e iniziando la successiva in data 23 maggio 1634. Inoltre, sono assenti registrazioni 'complesse' per la *Ragione C* (1635-1639), riguardo alla quale disponiamo unicamente di registri preparatori, dai quali non è stato possibile estrarre dati quantitativi; tuttavia, la loro analisi si è rivelata utile per qualche sporadica indicazione in merito alla natura di singole transizioni²⁸².

2.2 L'attività aziendale e le importazioni di zuccheri

L'inizio effettivo delle attività commerciali del banco avverrà poco più di una settimana dopo la sua fondazione, precisamente venerdì 14 dicembre, con l'acquisto di 6 pezzi di vacchette di Fiandra da Tommaso Anti dietro il pagamento di una cifra pari a 14 scudi 2 lire e 11 soldi²⁸³. Non si dispone qui della possibilità di considerare l'intero comparto merceologico trattato dall'azienda, tuttavia appare utile ricordare come le derrate alimentari (legumi, formaggi salati, formaggi d'Olanda, "salumi"²⁸⁴, mandorle, fave, riso, caviale, miele, bottarga, vino, zibibbo, nocciole, etc.) ne costituissero l'effettivo *core business*; seguite poi da spezie e droghe (pepe, chiodi di garofano, cannella, noce moscata); prodotti tessili, che includono materie prime, semilavorati e prodotti finiti di lana, seta e altro (rasi, calzette di seta, lana, seta, cotone, lino, drappi di seta, damaschi, canovacci, rasce, perpetuane, saie imperiali, etc.); infine una serie di altri prodotti quali piombo, acciaio, indaco, verzino, pellami generici, vacchette, etc²⁸⁵. Si ritiene tuttavia importante sottolineare fin da subito come la diversificazione degli investimenti e l'attenzione al mercato costituiscano dei fattori di importanza fondamentale per determinare il successo dei destini di un gruppo commerciale. L'andamento delle dinamiche aziendali viene infatti ad essere il risultato di un continuo e graduale processo di conoscenza e sperimentazione empirica sia del mercato internazionale sia del singolo contesto in cui esse si vengono a muovere.²⁸⁶

All'interno di questa attività variegata, un ruolo di primaria importanza è ricoperto proprio dallo

²⁸¹ Copialettere segnato AS, I serie, v.165 (1629-1630). Al tempo dell'analisi del Berti, esso risultava ancora conservato all'interno dell'Archivio di Stato di Pisa, *Libri commerciali*, v.165. I riferimenti che verranno presentati nel corso del presente capitolo in merito al qui menzionato registro saranno dunque tratti dalle indicazioni dello stesso Berti.

²⁸² Ci si riferisce a: AS, I serie, v.191 (*Libro di commissioni e ordini, segnato C, 1635 – 1637*); v.192 (*Quadernuccio di ricordi di lettere, segnato C, 1635 – 1638*); v.193 (*Libro di copie di conti, segnato C, 1635 – 1639*); v.194 (*Quaderno di riscontri di noli, segnato C, 1637 – 1638*); v.195 (*Quadernuccio di mercanzie, segnato C2, 1637 – 1639*).

²⁸³ AS, I serie, v.166, c.1v., 14 dicembre 1629.

²⁸⁴ Da intendersi con il significato di "salmoni" e pesci salati provenienti dai mari del Nord.

²⁸⁵ M.BERTI, "Aspetti dell'attività commerciale", cit., p.293.

²⁸⁶ Riguardo alla diversificazione degli investimenti, pratica tipica della gran parte delle imprese commerciali d'età moderna, si rimanda a A.FAVATA, "Operatori stranieri a Venezia durante la prima globalizzazione d'età moderna (1580-1600)", in *RISecS - Ricerche di Storia Economica e Sociale* -, v.VII, 1-2, 2021, pp.31-54 (pp.40-41).

zucchero. A titolo esemplificativo si consideri che, dal 26 giugno 1633 al 7 febbraio 1636, l'azienda acquisterà un quantitativo netto di zucchero pari a 97.579 libbre di questa preziosa merce (corrispondenti a 33.135 kg odierni)²⁸⁷. Il prodotto che arrivava a Livorno si distingueva, come altrove, in tre categorie: zucchero *mascovato* o *moscovado*, zucchero *bianco* e zucchero *raffinato*. La qualità di questi dipendeva dal grado di perfezionamento del processo di lavorazione praticato nei luoghi di produzione. In estrema sintesi il *moscovado* era un prodotto ottenuto da una prima e grossolana lavorazione della canna presso il luogo del raccolto che dava luogo ad uno zucchero dall'aspetto scuro e umido, con una tendenza, secondo la definizione del Boerio, ad assumere una colorazione *rossiccia*²⁸⁸. Gli zuccheri bianchi si distinguevano a loro volta in diverse varietà, a seconda del loro grado di purezza: si parla infatti di *fioretto* riguardo ad uno zucchero bianchissimo; di *prima sorte* per riferirsi al prodotto chiaro e cristallizzato; di *seconda sorte* in merito ad uno zucchero meno chiaro e più granuloso; infine di *terza sorte* riferendosi a un colore già tendente al giallastro²⁸⁹. Lo stesso zucchero *raffinato* poteva variare in qualità a seconda del processo di lavorazione al quale veniva sottoposto: oltre al tradizionale prodotto *in pani*, ai ricercatissimi zuccheri canditi e rosati²⁹⁰, erano infatti disponibili per il consumo anche varietà di minor qualità, quali zuccheri rossi e melasse. A Venezia, i Savi alla Mercanzia, in documento consegnato al Senato della Repubblica in data 7 settembre 1733, precisano come lo zucchero rosso e la melassa siano da considerare come scarti di produzione della raffinazione dello zucchero moscovado, ma “*di buonissimo esito e consumo*”²⁹¹.

Quali erano i principali prodotti trattati dal banco di Gerolamo del Beccuto? Si precisa fin da subito come non sia stato possibile attribuire con certezza un'etichetta merceologica a tutti i carichi in arrivo: sono purtroppo notevoli i quantitativi di prodotto registrati sotto il cappello “zucchero” oppure “zucchero bianco”, non lasciando dunque spazio all'individuazione degli specifici sottogruppi di appartenenza²⁹². Nemmeno l'analisi dei prezzi, soggetti a forte volatilità, e alla conseguente difficoltà nell'attribuire con certezza un valore pecuniario esatto a ciascuna tipologia di prodotto, hanno permesso di districare completamente la matassa in merito agli zuccheri trattati dalla società. A titolo di esempio si consideri una lettera spedita dal banco a Giovanni Latiosi di Viterbo in data 13 settembre 1631. Il destinatario aveva richiesto a Giulio del Beccuto che acquistasse a suo conto due cassoni di zucchero di *seconda sorte* a 24 scudi al cantaro, cifra pari a quanto speso nell'ultima operazione condotta. Tuttavia, nella lettera speditagli da Livorno, si precisa come sulla piazza questa tipologia abbia ormai raggiunto i 24,5 scudi al cantaro, stessa cifra per la quale è disponibile anche lo zucchero di *prima sorte*, di migliore qualità²⁹³.

²⁸⁷ Stime dell'autore a partire da AS, I serie, b.179.

²⁸⁸ G. BOERIO, *Dizionario del dialetto veneziano*, 1867, p.823 (I ed.1829)

²⁸⁹ A.J. ANTONIL, *Cultura e opulência*, cit., p.167; S.B. SCHWARTZ, *Sugar plantations*, cit., pp.120-121; D. STRUM, *O comércio do açúcar*, cit., p.260.

²⁹⁰ “Zucchero”, in *Vocabolario degli Accademici della Crusca*, ed.IV, v.5, 1729-1738, p.367.

²⁹¹ ASV, CSM, II serie, b.197, ins.256, c.n.n., 7 settembre 1733.

²⁹² Quando possibile si è cercato di integrare le informazioni contenute nei registri di “sintesi” con le registrazioni di carattere preparatorio, normalmente più ricche di precisazioni qualitative.

²⁹³ Ivi, c.105, 13 settembre 1631.

Inoltre, dal punto di vista quantitativo, non è stato possibile effettuare un'analisi che si dimostrasse del tutto esente da errori per diversi tipi di motivi: per la ragione D, ad esempio, non abbiamo dati riguardo all'effettivo peso dei carichi trasportati, ma solo indicazioni in merito al numero di numero di unità (casse, cassette, etc.) transitanti per il banco di Livorno. In linea generale appare come questa ragione fosse basata in maniera esclusiva su acquisti dietro commissione dei Salviati e dei Moriani di Firenze e sulla redistribuzione delle merci spesso al di fuori dell'emporio labronico. L'intera portata della ragione è costituita da 73 casse e 1 cassetta di zucchero²⁹⁴. Tra di esse si sottolinea come il *moscovado* costituisca con sicurezza almeno il 46,5 % del prodotto trattato (34 casse e una cassetta delle intere importazioni della ragione) e che lo zucchero rosso compaia nel contenuto di ben 10 casse²⁹⁵.

Un ulteriore problema riguardo alla precisa individuazione dei quantitativi netti di zucchero risiede nel fatto che, talvolta, disponiamo unicamente delle indicazioni lorde: in queste occasioni si è provveduto a fare una media delle diverse tare disponibili per i diversi involucri nei quali lo zucchero è solitamente contenuto (botti, casse, cassette, etc.), ottenendo dunque dei quantitativi netti che, per quanto necessariamente imprecisi, possono offrire un'immagine piuttosto reale dell'effettiva portata dei commerci²⁹⁶; infine, le indicazioni di zuccheri raffinati sono riportate talvolta in *pani* (dal peso estremamente variabile), talvolta in quantitativi di involucri utilizzati per contenerli (vasi, barattoli, etc.), talvolta in libbre, non permettendo dunque un'analisi quantitativa che si dimostri completamente esente da errori. Ciò nonostante, resta comunque valida l'analisi di carattere generale compiuta durante l'intervallo di tempo in esame in merito alla gestione dell'impresa, alla strutturazione delle reti commerciali in entrata e in uscita, alla qualità delle singole transazioni.

Tab.1: *Quantitativi di zuccheri netti importati a Livorno dalla ditta di Giulio del Beccuto*

<i>Quantitativi netti in libbre</i>	<i>zucchero</i>	<i>moscovado</i>	<i>bianco</i>	<i>bianco</i>	<i>bianco</i>	<i>zucchero</i>	<i>raffinato</i>	<i>candito</i>	<i>rosato</i>
			<i>I sorte</i>	<i>II</i>	<i>III</i>	<i>bianco o</i>	<i>(in pani</i>		
				<i>sorte</i>	<i>sorte</i>	<i>fioretto</i>	<i>o in</i>		
							<i>libbre)</i>		

²⁹⁴ AS, I serie, v.187.

²⁹⁵ Ivi, c.22r., 27 novembre 1634.

²⁹⁶ Tara media botte: 206lb. (tuttavia il peso delle botti risulta estremamente variabile, oscillando da un minimo di 107 ad un massimo di 251 lb.); Tara media cassa: 161lb.; tara media cassetta: 20lb. Si precisa come queste semplificazioni siano state effettuate dall'autore in base ai dati archivistici in nostro possesso e possano, conseguentemente, presentare margini d'errore. Inoltre, si precisa come esse siano applicabili esclusivamente al prodotto zucchero.

<i>Ragione A</i> (1629- 1632)	15212	5570	3805		743	67 pani		75
						fioretto		libbre
<i>Ragione B</i> (1633- 1635)	75595 ²⁹⁷	84570	9848	4440	1109	1641	706,5	85
						bianco	libbre	vasetti e
								6
								catinelle

Dati desunti da: AS, I serie, bb.167, 180.

Tralasciando il mero dato quantitativo, sintomo probabilmente di un'espansione nel periodo post-pestilenziale, il primo elemento che richiama la nostra attenzione è la forte crescita che si registrò nelle importazioni di zucchero *moscovado*: nella prima *Ragione* costituirono 15.212 libbre su 26.122 totali importate, pari al 58,2% degli zuccheri trattati; nella seconda (considerando solo gli zuccheri di certa attribuzione), il loro quantitativo si innalzò a 84.570 su 102.248,5²⁹⁸, arrivando a coprire l'82,7% del prodotto importato. Inoltre, mentre per la *Ragione A*, le uniche indicazioni geografiche in merito al luogo di provenienza dello zucchero si limitavano a 2 casse di *fioretto* di Lisbona²⁹⁹, nell'esercizio successivo vi fu una maggiore attenzione ad indicare il luogo di provenienza delle importazioni, soprattutto per quanto il prodotto *moscovado*. Sono infatti 13.473 le libbre di questo prodotto scuro e semilavorato alle quali possiamo attribuire una provenienza geografica: si trattava di zucchero d'Alessandria (cifra pari al 15,9% del totale delle importazioni del prodotto). Renato Ghezzi, nelle sue analisi sul fondo della *Sanità*, afferma come Livorno continuasse, nella prima metà del Seicento, ad importare quantitativi regolari dal mercato egiziano (media anna 975q), sapendo dunque reagire in maniera proattiva all'andamento generale dei traffici marittimi: negli anni 1632-1636 la produzione brasiliana, e, conseguentemente, gli arrivi di zucchero a Lisbona, diminuirono in maniera consistente a causa della penuria di schiavi, aggravata da un'epidemia di vaiolo³⁰⁰. È in questo lasso di tempo che i mercanti attivi presso l'emporio di Livorno, dei

²⁹⁷ Quantitativo da confermare. In quanto, una cifra pari a 21103 libbre nette è stata ottenuta imponendo arbitrariamente una tara pari a 161 lb per cadauna cassa e di 20 lb per cadauna cassetta. Inoltre sono assenti dal conteggio 4 balleste e 4 cassette del conto di Gio. Battista della Chiesa di Piacenza: al proposito AS, I serie, v.180, c.45, 23 novembre 1633 e 21 febbraio 1634, dove viene esplicitato come le merci pesino come riportato a c.49 del giornale della ragione, ora perduto; sono inoltre assenti 19 casse da inviare per conto di Antonio Salviati di Firenze e da inviare alla società del Beccuto di Bologna: AS, I serie, b.180, c.74, 1 giugno 1634; egualmente assenti sono 5 casse e mezzo fatte giungere dal Buonaccorsi di Lisbona con la nave *Arabella* e da spedire ai Bavosi di Bologna: AS, I serie, b.180, c.97, 8 febbraio 1635; e infine ulteriori 4 cassette per gli stessi Bavosi di Bologna: AS, I serie, b.180, c.98, 4 maggio 1635.

²⁹⁸ Non si considerano, oltre alle 75595 libbre generiche di "zucchero", i 122 vasetti e le 6 catinelle di zucchero rosato per le quali non si dispone del peso. Tuttavia, quest'ultimo quantitativo appare troppo limitato per inficiare la qualità dell'analisi condotta

²⁹⁹ AS, I serie, v.167, c.4 (documento senza data, ma attribuibile al dicembre 1629) e c.52, 15 febbraio 1631.

³⁰⁰ R.GHEZZI, "Il porto di Livorno", cit., p.329. In merito alla crisi della produzione brasiliana, si veda: F.MAURO, *Le Portugal et l'Atlantique au XVIIe Siècle (1570-1670)*, Paris, 1960, p.234.

quali l'accomandita del Beccuto fornisce un chiarissimo modello, diressero sempre più la propria attenzione verso il mercato egiziano, che fornì un totale di 6.717 quintali di zucchero, più del doppio rispetto al prodotto portoghese³⁰¹. I mercati orientali, pur perdendo progressivamente la propria importanza con il passare dei decenni, ancora a metà del secolo costituivano un mercato di approvvigionamento di primaria importanza per le importazioni labroniche. Le registrazioni del *Magistrato della Sanità*, visionate per il periodo dal 1 ottobre 1654 all'8 settembre 1657, registrarono l'arrivo di 68 imbarcazioni di varia natura con a bordo almeno un carico di zucchero.

Tab.2: Occorrenze totali e provenienza carichi di zucchero a Livorno 1654-1657

Occorrenze totali	68
<i>Ponente</i>	40
<i>Levante</i>	20
<i>Nord Africa</i>	4
<i>Spagna</i>	1
<i>Isole Atlantiche</i>	3

Dati desunti da: ASF, Mediceo del Principato, ff.1818-1819

Nel lasso di tempo osservato, pur notandosi in maniera chiara come la gran parte delle imbarcazioni avesse cominciato il proprio viaggio dalle regioni di Ponente, soprattutto dai mercati portoghesi (Lisbona), inglesi (Londra, Yarmouth e Bristol) e olandesi (Amsterdam e Tessel)³⁰², piazze ormai al centro di economie di carattere imperiale integrate su scala transnazionale³⁰³, è bene segnalare come esse non fornissero la totalità degli zuccheri in arrivo nel porto labronico. Oltre alla persistenza di sporadiche spedizioni provenienti da Algeria e da Spagna³⁰⁴, e alla presenza di 3 carichi piuttosto rilevanti provenienti direttamente dalle isole atlantiche³⁰⁵, le importazioni dagli scali orientali (nel 75% delle

³⁰¹ R.GHEZZI, "Il porto di Livorno", cit., p.329, specialmente n.45.

³⁰² Tra le navi provenienti da Ponente sono comprese anche due spedizioni partenti dal porto di Amburgo. Si trattava della nave *Sacrificio di Abramo* capitano amburghese Matteo Vustrefel con un carico di 4 botti di zucchero approdata a Livorno l'8 febbraio 1656: si veda ASF, *MdP*, r.1819, ins.5, c.n.n. 8 febbraio 1656; e della nave *San Niccolò*, capitanata dall'amburghese Rodolfo Vancolen giunta a Livorno con un carico 310 casse il 9 dicembre 1656: si veda *ivi*, ins.6, c.n.n. 9 dicembre 1656.

³⁰³ Per una sintesi di carattere generale, si veda: J.MCCUSKER, K.MORGAN (eds.by), *The Early Modern Atlantic Economy*, Cambridge, 2000.

³⁰⁴ Provenivano dal Nord Africa e, specificatamente da Algeri, la nave *San Francesco* del capitano livornese di origine corsa Santo Santi approdata a Livorno il 27 settembre 1654 con un carico di 82 casse di zucchero (oltre a 12 casse di cioccolato e altre merci): si veda *MdP*, r.1818, ins.4, c.n.n. 27 settembre 1654; la nave *San Francesco e Sant'Antonio di Padova* del patron Antonio Napoleone, anch'esso livornese di origine corsa, carica con 51 casse 11 caratelli di zucchero approdata a Livorno il 16 giugno 1665: *ivi*, c.n.n., 16 giugno 1655; la nave *Madonna dell'Oreto* del capitano livornese Francesco Levanto anch'essa giunta nel porto labronico il 16 giugno con un carico di zucchero pari a 3 botti 49 casse: *ivi*, c.n.n., 16 giugno 1655; infine la nave *Stella* del patron inglese David Bucher con 19 casse di zucchero scaricate a Livorno il 9 agosto 1655: *ivi*, c.n.n., 9 agosto 1655. Erano invece 205 sporte di zucchero raffinato quelle che erano state trasportate dal capitano livornese Guglielmo Isola sulla polacca *Madonna del Carmine* giunta a Livorno l'8 dicembre 1654: *MdP*, r.1818, ins.4, c.n.n. 8 dicembre 1654.

³⁰⁵ G.CIONI, "Il decollo del commercio del tabacco", cit., p.24 nota 49 evidenzia come la dinamica della persistenza di collegamenti diretti tra lo spazio atlantico e il porto labronico sia confermata anche dalla frammentaria documentazione

occorrenze da Alessandria d'Egitto) rimasero quantitativamente rilevanti³⁰⁶. Le registrazioni della Sanità non permettono di distinguere la tipologia di merce che veniva importata: una sola distinzione significativa viene fatta, ovvero quella tra “zucchero” e “zucchero raffinato”. I porti egiziani continuavano infatti a costituire un rifornimento nodale sia di prodotto grezzo, soprattutto nella sua forma di *moscovado*, che lavorato³⁰⁷. Da un documento dei *Cinque Savi alla Mercanzia* a Venezia in data 8 marzo 1622, veniamo a sapere come pratiche di raffinazione di zucchero fossero al tempo realizzate in Egitto, specificatamente nei pressi del Cairo³⁰⁸. In un successivo documento del gennaio 1630 gli stessi Savi ammettevano come parte dello zucchero importato in Laguna giungesse già raffinato da Alessandria³⁰⁹. Anche per il caso livornese l'Egitto, ancora negli anni '50 del XVII secolo, continuava a fornire quantità di prodotto finito, nello specifico sono 4 le navi che giungono a Livorno trasportandone un totale di 53 casse, 14 scafazzi e 109 pani³¹⁰.

Tornando ora all'analisi dell'attività del Beccuto, si può affermare, in linea generale, come lo sviluppo delle importazioni di prodotto *moscovado* possa da un lato sottolineare lo stato di salute dell'attività di raffinazione in area toscana³¹¹, dall'altro confermare come la stessa domanda di consumo all'interno del territorio granducale (e non solo) fosse sempre più dinamica a tal punto che nuovi imprenditori, estranei al monopolio, cominciarono ad occuparsi, più o meno legalmente, di lavorazione dello zucchero, che, citando le parole del Vivoli “per l'uso di detta droga era sempre più necessario”³¹². Un terzo elemento che emerge da una prima analisi dei dati è riferibile alla scarsa presenza di prodotto raffinato e candito all'interno delle pratiche di importazione dell'azienda. Esclusivamente 67 pani di raffinato e 75 libbre di zucchero rosato nella prima ragione, che divennero nella seconda 706,5 libbre di raffinato prodotto ad Alessandria, 85 libbre di candito e 122 vasetti e 6 catinelle di zucchero rosato. Anche

conservata presso l'archivio livornese della sanità granducale: il 9 luglio 1635 la nave capitanata dall'inglese Tomaso Pere proveniente dalle “Isole Terziere” approdò a Livorno con un carico di 500 casse di zucchero, 300 rotoli e 4 casse di tabacco: al proposito ASLi, *Magistrato di Sanità*, reg.60, f.31.

³⁰⁶ A confermare questa tesi possono concorrere anche i registri commerciali redatti dal capitano di nave livornese Arrigo Antelmi (e dalla moglie Angiola), impegnato in numerosi viaggi tra la penisola italiana e il Levante tra anni '40 e '50 del XVII secolo: al proposito ASF, *MdP*, bb.134-144. Come esempio si riporta la vendita di 2 casse di zucchero orientale dal peso netto di 1028 libbre a Carlo Torello presso il porto di Livorno in data 16 febbraio 1656: ASFi, *MdP*, b.144, c.n.n., 16 febbraio 1656.

³⁰⁷ Riguardo alla lunga tradizione della coltivazione e della lavorazione dello zucchero in area egiziana, si veda M.OUERFELLI, *Le sucre*, cit., 2008 e la bibliografia da lui proposta. Lo stesso F.BALDUCCI PEGOLOTTI, *La pratica della mercatura*, ed.by A.Evans, New York, 1970, pp.364-365 enuncia le caratteristiche dello zucchero alessandrino, ben conosciuto e commercializzato nell'Italia del XIV secolo.

³⁰⁸ ASV, V Savi, II serie, b.197, fasc.256, c.n.n., 8 marzo 1622. Il documento risulta anche presente in ASV, V Savi, I serie, Risposte, b.148, c.148r.-150r., 8 marzo 1622.

³⁰⁹ Ivi, c.n.n., 11 gennaio 1630. Il documento risulta presente anche in ASV, V Savi, I serie, Risposte, b.148, cc.90r.-93v., 11 gennaio 1630.

³¹⁰ 41 casse di raffinato e 14 scafazzi di zucchero sono caricati sulla nave *Gesù, Maria e Sant'Anna* in arrivo da Alessandria, al proposito: ASF, Mediceo del MdP, r.1818, ins.5, c.n.n., 19 febbraio 1655; 4 scafazzi di raffinato e 41 casse di zucchero sulla nave *Madonna di Speranza* in arrivo da Alessandria, al proposito: ibidem, 28 marzo 1655; 12 casse di raffinato e 40 casse di moscovado in arrivo da Bicchieri (Egitto), al proposito: ivi, b.1819, ins.4, 26 ottobre 1655; infine 109 pani giungono con la nave *San Michele*, al proposito: ivi, ins.6, 1 giugno 1657.

³¹¹ Si considerino i numerosi appalti che, a partire dalla seconda metà del secolo precedente, vengono concessi dai granduchi per stabilire i propri impianti di raffinazione di zuccheri a Pisa e a Livorno. Si veda quanto espresso nel capitolo 1 del presente lavoro.

³¹² G.VIVOLI, *Annali di Livorno*, v.IV, cit., p.250.

questo fattore, ovvero l'assoluta non dipendenza dalle importazioni di merce già precedentemente lavorata altrove, sembrerebbe concorrere a rafforzare la tesi riguardo alla salute delle imprese di raffinazione labroniche in questo preciso arco temporale. In merito a ciò si consideri inoltre come le 706,5 libbre di raffinato acquistate nella *Ragione B* fossero giunte interamente in un'unica transazione come quantitativo eccedente ad un carico di 5 casse di zucchero bianco³¹³. Riguardo invece alla ragione A, i 67 pani vennero acquistati, anch'essi in un'unica soluzione, proprio da Paris Gontier, titolare del monopolio di raffinazione degli zuccheri, in data 31 dicembre 1631³¹⁴. Riguardo all'attività del fiammingo e del socio Bevers, appare opportuno indicare come siano stati esclusi dalla precedente analisi quantitativa i traffici di quelle che vengono definite "robbe" tra essi e il banco di Giulio del Beccuto. Dal 30 marzo al 12 aprile 1635 seguente vennero effettuati, a conto di Giovannelli d'Ancona e di Zeneroni e Bavosi di Bologna, acquisti di merce non precisata. Le indicazioni provenienti dai registri contabili disponibili non consentono di stabilire con certezza quale fosse l'oggetto di queste transizioni, tuttavia, la loro specifica connotazione professionale farebbe presupporre che il prodotto trattato sia da considerarsi come zucchero raffinato. Gli stessi quantitativi di merce messi in circolazione in un lasso temporale così breve, 9.440 libbre di "robbe" contenute in 6 botti, e la loro circolazione al di fuori dello spazio Granducale, ammettendo che queste merci siano realmente classificabili come "zuccheri", porterebbero a dover rivedere in maniera consistente l'effettiva penetrazione e il conseguente successo del prodotto labronico all'interno dello scenario peninsulare³¹⁵. Infine, questi fattori potrebbero altresì suggerire come dimostrare come vi potesse essere una domanda locale di prodotti zuccherati ad un prezzo più contenuto ad opera di un bacino d'utenza ben più ampio delle tradizionali fasce più elevate della popolazione³¹⁶.

In merito agli approvvigionamenti di zucchero, la nostra società si muoveva principalmente sui binari dell'acquisto su piazza, servendosi dunque di quelle reti internazionali di importazione del prodotto facenti capo a quella multietnica classe mercantile e imprenditoriale attiva presso il porto labronico. Nella *Ragione A* del negozio, la presenza di operatori toscani era alle figure di Jacopo Baldinotti il quale, sabato 27 aprile 1630, vendette alla società *Banco di Livorno et amici* un quantitativo di 1508 libbre di zucchero racchiuse in 7 cassette³¹⁷, e a quelle di Lorenzo e Gio. Francesco Tamburini i quali, il precedente mercoledì 2 gennaio, avevano ceduto al banco di Livorno, 11.460 libbre di zucchero moscovado di Alessandria³¹⁸. Le restanti operazioni furono tutte compiute da mercanti di origine sefardita: vi compaiono Jacob

³¹³ AS, Serie I, v.180, c.26, 15 ottobre 1633.

³¹⁴ Ivi, v.167, c.79, 31 dicembre 1631.

³¹⁵ AS, I serie, v.179, cc.15v.-16r., da 30 marzo a 12 aprile 1635.

³¹⁶ Riguardo all'incidenza dello zucchero all'interno delle pratiche di consumo delle realtà della penisola italiana del Seicento, si rimanda a quanto espresso nel cap.4 del presente lavoro di tesi.

³¹⁷ AS, I serie, v.166, c.4v., 27 aprile 1630. La consegna, avvenuta il medesimo giorno, è riportata in ivi, v.167, c.28, 27 aprile 1630.

³¹⁸ AS, I serie, v.166, c.1v., 2 gennaio 1630. La consegna, avvenuta anch'essa il 2 gennaio, è registrata in AS, I serie, v.167, c.4.

Camaggio³¹⁹, Salomon Crispino³²⁰, Abram Ergas³²¹, David Valenzano³²², infine la società di Samuel e David Franco³²³. Si è proposto di vedere in queste ultime due figure i futuri titolari della privativa di raffinazione nella città di Pisa, ovvero Samuel Gomez e David Franco Albuquerque. Come sostenuto da Lucia Frattarelli Fischer, e come ricordato nel precedente capitolo, le prime indicazioni della loro presenza nelle città toscane (muovendosi tra Firenze, Pisa e Livorno) risulterebbero collocabili agli inizi degli anni '40 del XVII secolo (otterranno poi l'appalto di raffinazione decennale nel 1651)³²⁴, tuttavia, se questa attribuzione fosse confermata, si dovrebbe anticipare almeno di circa un decennio il loro arrivo nei territori granducali. Diversa appare la connotazione dei fornitori dell'esercizio *B*: i membri della comunità marrana scomparvero quasi totalmente, sostituiti da figure dalla connotazione più eterogenea. L'unico portoghese rimanente risultò essere Giuda Crispino fornitore, in data 11 ottobre 1633 di 3373 libbre lorde di zuccheri³²⁵. Al suo fianco venivano ora a muoversi personaggi diversi: il patrono di nave Francesco Martino con il suo impressionante carico di 25 botti (34675 libbre) di *moscovado*³²⁶ e, addirittura, Vincenzo Gottardi, patrono del vascello granducale *Guardi*, con un carico di due casse di generico zucchero³²⁷; operatori forestieri di origine inglese e francese che mercanteggiavano in città³²⁸; esponenti di altre importanti aziende toscane egualmente inserite nei traffici globali, quali i Corsini (2 casse zucchero bianco)³²⁹, Rucellai (17 casse zucchero)³³⁰ e i Martini (15 casse moscovado)³³¹; per terminare con l'acquisto di 9 cassette di *moscovado* dal conto a parte di Giulio del Beccuto del Monte di Pietà di Firenze per servizio dei Bavosi di Bologna³³².

Tuttavia, non tutte le operazioni in merito all'ingresso di zuccheri si realizzarono presso la città

³¹⁹ AS, I serie, v.166, c.3v., 7 febbraio 1630. Anche in questo caso la consegna avviene in giornata: *ivi*, v.167, c.4, 7 febbraio 1630.

³²⁰ AS, I serie, v.166, c.7v., 5 novembre 1630. Consegna in giornata: *ivi*, b.167, c.44, 5 novembre 1630. Secondo quanto riportato da L.FRATTARELLI FISCHER, *Vivere fuori dal ghetto*, cit., pp.138-139 Giuda (Josef) e Salomon Crispino, rispettivamente padre e figlio, erano titolari di una società "con traffico grosso in Pisa e Livorno", dedita ai traffici tra il Granducato e i luoghi della Barberia.

³²¹ I riferimenti riguardo agli acquisti di Abram Ergas non sono presenti nel registro 166. Tuttavia le consegne furono realizzate tra il luglio e il settembre 1631: AS, I serie, v.167, c.68, 2 luglio-20 settembre. Si tratta di: 2 cassoni di zucchero bianco di prima sorte; 3 cassoni di zucchero bianco di seconda sorte; 2 cassoni di zucchero bianco di terza sorte; 2 cassoni di mascavato.

³²² AS, I serie, v.166, c.8r., 10 febbraio 1631. Consegna il medesimo giorno: *ivi*, v.167, c.52, 10 febbraio 1631.

³²³ AS, I serie, v.166, c.8v., 15 febbraio 1631. Consegna il medesimo giorno: *ivi*, v.167, c.52, 15 febbraio 1631.

³²⁴ L.FRATTARELLI FISCHER, "Reti toscane e reti internazionali degli ebrei di Livorno nel Seicento", in *Zakhor*, v.VI, 2003, pp.93-116.

³²⁵ AS, I serie, b.180, c.26, 11 ottobre 1633.

³²⁶ *Ivi*, c.40, 12 novembre 1633.

³²⁷ *Ivi*, c.26, 4 luglio 1633.

³²⁸ Lamberto Smitt (inglese) il quale, il 9 giugno 1634 consegnò al Banco del Beccuto Livorno due casse di zucchero bianco di prima sorte: AS, I serie, v.180, c.56; *ibidem*, il successivo 31 luglio il detto Banco registrò un acquisto di 4 casse e mezzo di zucchero da un "forestiero inglese"; un altro forestiero, questa volta francese, in data 10 dicembre 1635 fornì 48 sacchi (23.719 libbre) di mascavato alla società livornese: *ivi*, c.77; Arrigo Drapper (provenienza incerta) fornì invece, tra novembre 1635 e il successivo gennaio, 5 casse di zucchero di diverse sorti al banco di Livorno e al Boriero di Nizza: *ivi*, c.97; il 31 maggio 1635 Bartolomeo Vidal di Marsiglia vendette personalmente ("ricevammo che ne consegnò detto Vidal) alla società labronica del Beccuto, 34 botti e mezzo di zucchero mascavato d'Alessandria: *ivi*, c.112.

³²⁹ AS, I serie, v.180, c.97, 24 marzo 1635; *ivi*, c.99, 17 febbraio 1635.

³³⁰ AS, I serie, v.180, c.97, 10 settembre 1635.

³³¹ *Ivi*, c.77, 29 settembre 1634.

³³² *Ivi*, c.98, 4 maggio 1635; *ivi*, c.112, 18 settembre 1635.

labronica: due casse di zucchero furono ad esempio, fatte giungere con la tartana di Francesco Brigantin dalla società Balbi di Genova il 7 febbraio 1634³³³. Particolarmente interessante risulta osservare le modalità con le quali il banco, per operazioni in proprio o per conto di altre aziende toscane, cominciò ad interfacciarsi con il porto di Lisbona e con diverse compagnie Iviattive. I registri *copialettere*, oltre a permetterci di poter effettivamente affermare la continuità aziendale in periodi non coperti da registrazioni di carattere contabile (30 gennaio 1632-30 marzo 1633), possono fornirci informazioni di carattere qualitativo grazie alle quali ricostruire la natura e la qualità dei rapporti che venivano a strutturarsi tra individui operanti in poli spazialmente distanti. La prima lettera spedita da Livorno verso Lisbona risale al 3 aprile 1632 ed era diretta al fiorentino Niccolò Buonaccorsi, all'indomani dell'apertura di una nuova filiale dell'azienda familiare presso l'emporio portoghese³³⁴. I Buonaccorsi di Firenze erano da tempo inseriti all'interno dei circuiti internazionali dello zucchero, come dimostra l'opera di fornitura da essi praticata per diverse botteghe fiorentine: ad esempio, la ditta dei fratelli Antonio e Giulio Buonaccorsi ricevette, nell'aprile 1622, una somma superiore ai 17 scudi per la vendita di 2 casse di zucchero alla spezieria di Giuliano Marchionni di Firenze³³⁵. La società labronica si affrettò ad entrare in contatto con questa nuova realtà, complimentandosi subito per l'apertura di una nuova casa in una piazza così centrale *“per il comodo che rende a'negozianti di qua, et in particolare alla nostra piazza che restava senza corrispondenza di nazione”* e affermando come l'instaurazione di buone pratiche commerciali avrebbe potuto portare benefici non solamente ad essa, ma anche alle società di Firenze, Bologna e Pisa. In questa missiva veniva comunicato come fossero state caricate sulla nave *Santa Anna* del capitano Antonio Luin, in partenza da Livorno nello stesso mese di aprile e diretta a Lisbona, tre casse di ori filati, una cassetta di doppie di Spagna e una di drappi per conto di Antonio Salviati di Firenze (i cui proventi avrebbero dovuto poi essere reinvestiti 40 casse di zucchero) e duecento corde di chitarra della seconda marca e 142 paia di calzette di seta (92 imperiali e 50 “grandi alla toletana”) per conto del banco di Livorno. A certificare la qualità del prodotto spedito, tutto racchiuso in un'unica cassa *“avvolta da stuole”* fu lo stesso Niccolò degli Albizzi, che, come riportato nella lettera, *“viene ora personalmente sulla nave”* a controllare l'effettiva buona natura e buona condizione delle merci. Con i proventi ottenuti dalla vendita delle dette calzette, veniva richiesto al Buonaccorsi che fossero acquistati 3 o 4 carichi di cannella *“avvertendo sia sottile, di bel colore, et intera”* da far giungere nel Granducato a conto del Beccuto; in caso la spesa avesse superato il ricavo ottenuto dalle vendite, i crediti avrebbero potuto essere riscossi dalla società di Antonio Salviati di Piacenza³³⁶. Il 28 dello stesso mese una nuova lettera venne spedita a Niccolò Buonaccorsi: una seconda imbarcazione era partita alla volta di Lisbona, si trattava della nave *Gran Nettuno* del capitano inglese

³³³ Ivi, c.37, 7 febbraio 1634.

³³⁴ Presso l'emporio fiorentino risulta attiva e in relazione con la società del Beccuto, l'azienda di Antonio Buonaccorsi.

³³⁵ ASF, LCF, v.3305, c.83r., 21 aprile 1622.

³³⁶ AS, I Serie, v.173, cc.264-265, 3 aprile 1632. I Salviati di Firenze, come precisato in lettere successive, reinvestiranno i proventi della vendita delle loro merci presso il porto di Lisbona, nell'acquisto di 40 casse di zucchero.

Tommaso Davitt, carica di 526 sacchi di risi (pari a 181500 libbre), in un conto equamente diviso tra Buonaccorsi di Lisbona, Buonaccorsi di Firenze, ditta del Beccuto e Salviati di Firenze; l'accomandatario della società labronica richiedeva che la propria quarta parte di profitto fosse reinvestita in *zuccheri di prima, seconda e terza sorte*³³⁷. Il successivo 18 maggio per la prima volta venne inviata a Lisbona la proposta di potervi spedire ciambellotti di Levante, precedentemente importati a Livorno da Venezia grazie all'attività di Odoardo Bruni³³⁸. A partire dal 1632 si creò dunque un rapporto epistolare molto stretto con il banco Buonaccorsi di Lisbona, basti pensare che assurgono al numero di 29 le lettere inviate ad essi dal Beccuto in poco meno di un anno (3 aprile 1632-15 marzo 1633). L'accomandatario livornese si dimostrò un astuto osservatore delle dinamiche di mercato: accortosi del poco profitto che avrebbe potuto ricavare dalla rivendita delle cannelle sulla piazza di Livorno, decise di reinvestire anche quanto ottenuto dallo smercio delle calzette, in zuccheri³³⁹. Partite da Livorno nell'aprile del 1632, le navi giunsero a Lisbona nei primi mesi dell'estate, dopo una sosta lungo la costa spagnola presso la città di Alicante. In questo porto operavano Francesco Bartolini (fiorentino) e l'azienda Dardaglia e Paravagna (originari di Varazze), i quali agivano come ricevitori di merci per conto rispettivamente dell'azienda di Niccolò degli Albizzi e di Gio. Giorgio Romena (genovese) di Madrid. Sulla *Sant'Anna*, infatti, Antonio Salviati aveva caricare una cassetta di drappi e una di corde di chitarra a conto di Niccolò degli Albizzi di Madrid e un simile carico a conto del Romena³⁴⁰. Una volta ricevuto il proprio carico a Lisbona, i Buonaccorsi decisero di continuare la relazione commerciale con il banco livornese, spedendo a conto dei propri di Firenze sulla nave *Gran Nettuno*, di ritorno verso la penisola italiana, 94 casse di zuccheri³⁴¹. Essi arrivarono, dopo un'ultima sosta a Genova, al porto mediceo il 15 novembre 1632 e furono subito scaricati e “messi a buona custodia” nei magazzini portuali della città³⁴². Tuttavia, ci si accorse ben presto come due delle casse giunte sulla nave *Gran Nettuno* fossero bagnate e che molto zucchero fosse colato, con grave danno economico per il titolare del carico. Il capitano Davitt, probabilmente ben conscio dell'umidità penetrata nelle casse da lui trasportate, si era legalmente tutelato in precedenza, “facendo consolato” durante la sua sosta a Genova³⁴³. La pratica svolta dal capitano inglese consisteva in una denuncia presentata per un danno riportato al carico o allo scafo della nave alle autorità competenti in materia, i *Conservatori del Mare* nel caso

³³⁷ Ivi, c.283, 28 aprile 1632.

³³⁸ Numerosi sono i conti di ciambellotti che vengono spediti dal Bruni a Livorno. Non se ne procederà qui ad una stima quantitativa, ma i registri di contabilità aziendale possono permettere di tracciarla.

³³⁹ AS, I serie, v.173, cc.377-378, 14 settembre 1632

³⁴⁰ Ivi, c.263-264, 3 aprile 1632. Vengono inviate comunicazioni sia agli acquirenti del carico, sia ai ricevitori presso il porto di Alicante. Nella lettera diretta a Gio. Giorgio Romena si precisa come il carico di corde di chitarra sia stato procurato a Genova da Giuseppe Dongo.

³⁴¹ Ivi, c.420, 9 novembre 1632. Oltre ai propri zuccheri si trovano caricate sulla nave anche le 40 casse per conto di Antonio Salviati di Firenze

³⁴² Ivi, c.426, 17 novembre 1632.

³⁴³ Il banco livornese comunica il danno al carico e la dichiarazione di denuncia del capitano in una lettera ai rappresentanti dell'azienda di Niccolò Buonaccorsi di Lisbona il 23 novembre 1632: Ivi, c.431, 23 novembre 1632; il giorno successivo ne dà comunicazione ai membri della società di Firenze: Ivi, c.433, 24 novembre 1632. Dopo la conferma giunta da Genova in merito alla veridicità dell'avvenuta denuncia del capitano Davitt, se ne rimanda comunicazione a Lisbona: Ivi, c.438, 29 novembre 1632.

genovese, e che consentiva allo stesso di non avere più implicazioni legali nei confronti dei titolari della merce “guasta”, ma di farne ricadere il dovere sugli assicuratori stessi³⁴⁴.

Ripercorrendo i registri contabili dell’azienda labronica, l’ultimo carico di prodotti spediti dalla filiale di Niccolò Buonaccorsi giunse a Livorno il 10 settembre 1635 con la nave *Elisabetta d’Orcas*³⁴⁵, dopo aver importato un totale di 153 casse di zuccheri per proprio conto o per altri. Tuttavia, non fu il solo fornitore di prodotto attivo sulla piazza lusitana: da una lettera del 18 maggio 1632 veniamo a sapere come il banco di Niccolò degli Albizzi di Siviglia avesse acquistato a proprio conto un carico di 30 casse di *zuccheri di prima sorte* da Jacopo Tatti di Lisbona e li avesse stivati sulla nave *Ullis* del capitano Richard Bermont di Londra per farli consegnare a Livorno “*per la voglia di Cosimo del Sera di Firenze*”³⁴⁶. Il 31 luglio si avvisò come la nave fosse comparsa a Genova, pronta a salpare alla volta del porto labronico³⁴⁷; a distanza di solo due settimane una nuova missiva venne inviata agli Albizzi: il capitano Bermont “*non s’è ressoluto altrimenti a venire qua*” e le 30 casse di zucchero giunsero infine a Livorno il 14 agosto dopo essere state trasbordate nave inglese *Margherita e Costanza*³⁴⁸. I quantitativi di prodotto non sembravano però corrispondere a quanto richiesto: soprattutto una cassa risultava essere “*alquanto scema*” di zucchero³⁴⁹ e lo stesso capitano, successivamente interrogato, ammise di non aver visto, a differenza di quanto comunemente veniva fatto, che si fosse proceduto alla pesatura del carico³⁵⁰. Gli Albizzi si dimostrarono inizialmente inflessibili in quanto alla volontà di vendere il proprio prodotto alla cifra di 26 scudi al cantaro, nonostante le difficoltà commerciali ancora presenti a causa della pestilenza, che avevano portato ad una chiusura dei passi e delle rotte, e dalla concorrenza di zuccheri più a buon mercato; a nulla servirono le esortazioni del Beccuto che proponeva loro di far raffinare il prodotto in pani “*poiché haveranno meglio richiesta e noi sempre procureremo il vostro vantaggio che di tanto vi potete confidare*”³⁵¹. Fu solo in seguito alla decisione di Cosimo del Sera che venne stabilito di poter abbassare il prezzo alla vendita dei detti

³⁴⁴ Riguardo al funzionamento generale del tribunale, si veda: L.LO BASSO, *Gente di bordo: la vita quotidiana dei marittimi genovesi nel XVIII secolo*, Roma, 2016, specialmente cap.1. In merito alle relazioni rilasciate dai capitani con la descrizione dei danni (“testimoniali d’avaria”), sottoposte ai periti dei tribunali, si veda lo studio sul caso veneziano operato da W.PANCIERA, “Testimoniali veneziani di avaria marittima (1735-1764)”, in *Mediterranea ricerche storiche*, anno XIII, n.38, 2016, pp.517-568. Come ricorda G.CALAFAT, “Livorno e la Camera di commercio di Marsiglia nel XVII secolo: consoli francesi, agenti e riscossione del cottimo”, in *La città delle nazioni*, cit., pp.237-276, pp.242-243, presso il porto labronico il compito di raccogliere i “consolati” era riservato all’ufficio del capitano e poi governatore in virtù di un rescritto granducale del 1577. Al proposito: ASLi, *Comunità*, v.3, “informazione de Paolo Vinta”, n.d. (probabilmente inizio giugno 1577), cc.169v.-170v.

³⁴⁵ Ivi, v.180, c.97, 10 settembre 1635.

³⁴⁶ Ivi, v.173, c.299, 18 maggio 1632. Come si evince dalla missiva, la partenza della nave da Lisbona era prevista nel precedente mese di marzo.

³⁴⁷ Ivi, c.348, 31 luglio 1632.

³⁴⁸ Ivi, c.358, 14 agosto 1632.

³⁴⁹ Ivi, c.363, 23 agosto 1632. L’ammanco si rivelerà essere pari ad 80 libbre. Inizialmente viene ritenuto superiore alle 300 a causa di un’errata equivalenza tra *arroba* portoghese e *libbra* toscana: era stato infatti assegnato un valore di 42,5 *libbre* per *arroba*, mentre esso è invece da considerarsi pari a 41,5.

³⁵⁰ Ivi, c.377, 14 settembre 1632.

³⁵¹ Ibidem.

zuccheri³⁵².

Per terminare la panoramica riguardo alle importazioni del prodotto, appare opportuno inserire qualche considerazione riguardo al funzionamento dell'*accomandita* cantante Ginori e attiva nella città di Bologna dal 1629 al 1632. L'analisi del registro di *Ricevute e Mandate*, non ci fornisce indicazioni riguardo ai quantitativi di prodotto trattati dall'azienda, tuttavia alcune considerazioni di carattere più generale riguardo alle condizioni del traffico possono essere avanzate.

Tab.3: *Varietà e quantità di zuccheri importati dall'accomandita Ginori di Bologna e loro fornitori (1630-1632)*

<i>Varietà</i>	<i>Quantità</i>	<i>Fornitori</i>
<i>Zucchero di Venezia</i>	62 casse (delle quali 29 contenenti quantitativi di cere e 21 quantitativi di droghe)	Ascanio Saminati e Gioacchino Guasconi di Venezia; Francesco Bonsi e soci di Venezia; Gio. della Nave di Venezia; eredi di Prospero Peruzzi di Venezia
<i>Zucchero</i>	36 casse, 2 cassette e 4 balle	Banco del Beccuto di Livorno; Tommaso Manfredini e f.lli di Bologna; Moriani di Firenze;
<i>Zucchero moscovado</i>	18 casse e 5 cassette	Salviati di Firenze, Brogi e Zagarini di Bologna
<i>Zucchero I sorte fioretto</i>	2 casse e 1 cassetta	Banco di Livorno
<i>Zucchero rosato</i>	30 vasi	Girolamo Vacca di Livorno

Dati desunti da: AS, I serie, v.200.

Si può subito notare come la varietà principale dello zucchero transitante per l'*accomandita* fosse rappresentato dallo *zucchero di Venezia*. Il registro in questione non riporta in nessun'occasione indicazioni riguardanti il prezzo di questa varietà, tuttavia si può affermare con buon grado di sicurezza che si trattasse

³⁵² Ivi, c.467, 4 gennaio 1633. Si consideri che a questa data solamente 8 casse di zuccheri erano state vendute alla cifra richiesta di 26 scudi per cantaro. Il 30 marzo 1633, in apertura della Ragione B, ancora 9 casse risulteranno essere invendute presso i magazzini livornesi: Ivi, b.180, c.9, 30 marzo 1633.

del prodotto delle attività di raffinazione svolte in laguna³⁵³. Esso poteva essere accompagnato da altre merci orientali (come le droghe) o da altri prodotti delle manifatture marciane³⁵⁴. Solo una parte di queste merci erano però destinate al mercato toscano: furono solo 6 le casse che giunsero a Firenze. A questo scopo si dedicavano principalmente le filiali delle compagnie commerciali fiorentine attive nel porto marciano, le quali, attraverso l'intermediazione del *banco* bolognese di Lodovico Ginori, provvedevano a redistribuire all'interno del Granducato il prodotto³⁵⁵. La parte più consistente dello *zucchero di Venezia*, era invece destinata alla stessa Bologna, il che può portarci a rinsaldare alcune assunzioni e a introdurne di nuove: nello specifico ci si riferisce al buono stato delle attività di raffinazione nel Granducato per il periodo in questione, ci conferma la penetrazione all'interno della penisola italiana dello zucchero veneziano e ci porta a riflettere sulla dimensione del consumo urbano nella realtà felsinea. Come annotava in una propria missiva diretta a Francesco Orlandini del 17 dicembre 1630, Ginori sottolineava come la richiesta di zuccheri e droghe in città fosse talmente elevata che qualunque operatore avesse deciso di aprirvi una bottega di rivendita ne avrebbe ricavato sicuro profitto per il buon esito che garantiva quel mercato³⁵⁶.

2.3 La redistribuzione degli zuccheri: figure e rotte

Ci occuperemo quindi di ricostruire le modalità di rivendita dello zucchero a partire dallo scalo labronico. Chi sono le figure che acquistano il prodotto dall'azienda del Beccuto? Qual è la loro connotazione socioprofessionale? Attraverso quali strade viene messo in circolazione il bene?

Questo tipo di *focus* permette di non arrestare l'analisi al porto di Livorno e nemmeno al Granducato, ma di estendere il nostro sguardo ad una dimensione ben più ampia, che comprende almeno gran parte dell'Italia settentrionale. A lungo considerato come mero spazio "passivo" all'interno delle dinamiche economiche governate dalle potenze settentrionali del tempo³⁵⁷, più recentemente è stata messa in discussione, avvertendo la necessità di sottolinearne il ruolo attivo e la sua capacità di essere

³⁵³ Riguardo all'alto valore intrinseco dello zucchero veneziano e all'eccellenza dei suoi processi di lavorazione, si rimanda al capitolo 3 del presente lavoro.

³⁵⁴ Celebre il caso delle cere, di cui il banco del Beccuto di Livorno fu sempre un importante acquirente. Riguardo alla manifattura delle cere in laguna, si rimanda a: ASV, CSM, II serie, b.197, f.256.

³⁵⁵ In merito al ruolo degli operatori toscani all'interno del mercato veneziano, si rimanda a I.CECCHINI, "Florence on the Lagoon: A Company in Early Modern Venice", in G. Christ, F.J. Morche, R. Zaugg, W. Kaiser, S. Burkhardt, A.D. Beihammer (eds.), *Union in separation. Diasporic groups and identities in the Eastern Mediterranean (1100-1800)*, Roma, 2015, pp. 679-697. Anche il veneziano Gio. della Nave risultò vendere propri carichi di zucchero a Firenze attraverso l'intermediazione del Ginori: AS, I serie, v.200, c.52, 5 luglio 1631 (una cassa venduta a Pier Paolo Fontanelli di Firenze). L'archivio contenente la contabilità aziendale della famiglia Saminati è attualmente conservato presso l'Istituto di Economia dell'Università Bocconi di Milano, per il quale si rimanda all'inventario S.GROPPI, *Fonti e studi a cura dell'Istituto di economia dell'Università Bocconi: L'archivio Saminati-Pazzini*, Milano, 1990.

³⁵⁶ AS, I serie, v.199, c.161r.v., 17 dicembre 1630.

³⁵⁷ F.BRAUDEL, *La Méditerranée*, cit., 1949; B.MASTERS, *The origins of Western Economic Dominance in the Middle East: Mercantilism and the Islamic Economy in Aleppo, 1600-1750*, New York, 1988; M.FONTENAY, *La Méditerranée entre la croix et le croissant: navigation, commerce, et piraterie (XVII-XIX siècle)*, Paris, 2010.

elemento di connessione tra lo spazio globale, quello mediterraneo e il retroterra “italiano”³⁵⁸. Nel presente paragrafo si cercherà di ricostruire, mediante l’indagine delle reti di circolazione dell’azienda di Giulio del Beccuto, il ruolo di Livorno all’interno delle dinamiche della “prima età globale” attraverso lo studio delle forme di mobilità di un bene specifico. Osservando le registrazioni di “merci in uscita” dalla contabilità aziendale, si può tracciare fin da subito un quadro riassuntivo in merito agli acquirenti che si interfacciarono con i membri della società; gli individui erano infatti tendenzialmente ascrivibili a diverse categorie di carattere generale: operatori impiegati in successive fasi di lavorazione e smercio al minuto; mercanti attivi presso l’emporio livornese, nel Granducato o al di fuori di esso per ulteriori pratiche di circolazione; consumatori finali.

L’area geografica delle connessioni mercantili di circolazione dello zucchero facenti capo alla società in questione comprendeva un’area territoriale piuttosto vasta, che si estendeva ben al di fuori dei limiti spaziali non solo livornesi, ma addirittura granducali. Non sempre è stato però possibile individuare con precisione assoluta il reale luogo di residenza e di attività degli individui citati nelle fonti.

Di primaria importanza si dimostra l’analisi del rapporto con gli imprenditori legati alla lavorazione dello zucchero. Abbiamo già precedentemente accennato come l’azienda di Giulio del Beccuto fosse in relazione con la società *Daniel Bevers e Paris Gontier* (fiamminghi), titolari dal 1626 di un appalto di lavorazione dello zucchero precedentemente esercitato da Bernard Vanens nella città labronica al quale si dedicavano nella loro raffineria nei pressi del *Porticciolo*³⁵⁹. Tuttavia, le rivendite ad essi indirizzate si limitarono ad un’unica operazione: 2 casse di *zucchero bianco di terza sorte* in data 11 gennaio 1636³⁶⁰. È bene però ritornare a due lettere inviate dai fiamminghi alle autorità granducali nel dicembre 1632 e nell’agosto successivo: in queste accorate scritture i fiamminghi si lamentavano di come il monopolio loro spettante fosse stato irrimediabilmente rotto e di come altri attori si affacciassero ormai alla raffinazione dello zucchero, generando un forte danno per la loro attività³⁶¹. I registri contabili dell’azienda di Giulio del Beccuto ci permettono di mettere in luce alcune di queste dinamiche. Tra le figure che compaiono, degni di nota risultano essere due individui professionalmente connotati come “confettieri”: si tratta di Girolamo Vacca, Domenico Nicoletti e Lazzaro Borghese. Gli ultimi due

³⁵⁸ A.ADDOBATI, *Commercio, rischio, guerra: il mercato delle assicurazioni marittime di Livorno*, Roma, 2007; R.GHEZZI, *Livorno e il mondo islamico*, cit., 2007; idem, *Livorno e l’Atlantico*, 2011; C.TAZZARA, *The free port of Livorno*, cit.; G.CIONI, “Il decollo del commercio del tabacco”, cit.. M.FUSARO, C.HAYWOOD, M.SALAH OMRI, *Trade and Cultural Exchange in the Early Modern Mediterranean: Brandel’s Maritime Legacy*, New York, 2010.

³⁵⁹ Si tratta della raffineria precedentemente utilizzata da Bernardo Vanens, predecessore di *Bevers e Gontier* nell’appalto della lavorazione dello zucchero. Al proposito: A.VIVOLI, *Annali di Livorno*, v.IV, pp.152, 172.

³⁶⁰ AS, I serie, b.179, c.153v., 11 gennaio 1636. La consegna del prodotto avverrà nella medesima data, al proposito: ivi, b.180, c.97, 11 gennaio 1636. Si noti come l’operazione sia condotta unicamente da Paris Gontier, essendo morto nell’estate precedente il socio, al proposito: Archivio Vescovile Livorno, *Libro dei morti*, v.2, c.189.

³⁶¹ M.C.ENGELS, *Merchants, interlopers, seamen and corsairs: the Flemish community in Livorno and Genoa, 1615-1635*, Hilversum, 1997, p.218, n.49. C.ERRICO, M.MONTANELLI, *C’era una volta il desinare*, vol.IX, “La raffinazione e il commercio dello zucchero a Livorno”, Livorno, 2021, p.13, n.20. In entrambe le circostanze la segnatura archivistica riportata è la seguente: ASLi, Governatore e Auditore, v.2063/I, cc.208r., 15 dicembre 1632; Ivic.209r., 3 agosto 1633. Dopo la riorganizzazione del fondo il registro è stato rinumerato al n.93 dello stesso.

risultarono protagonisti di un'unica transazione: ossia giovedì 23 maggio 1630 il Borghese acquistò 4 casse di generico “zucchero” dal banco livornese a fronte di una spesa di più di 150 scudi per un quantitativo di 846 libbre di prodotto³⁶², mentre era *moscovado* il caratello di prodotto acquistato da Domenico Nicoletti - possessore di una bottega da pasticciere nella centralissima piazza del Duomo *riscontro alla Misericordia*³⁶³ - il 3 settembre 1634³⁶⁴; più strutturata e profonda si dimostrò essere la relazione con Girolamo Vacca. In una sua dichiarazione datata 20 agosto 1633, egli affermava di avere 27 anni e di essere giunto a Livorno dalla natale Genova da circa 2 anni e otto mesi³⁶⁵. Antonio Vivoli, narrando gli avvenimenti dell'anno 1631, ci da un'ulteriore informazione di importanza fondamentale, scrivendo che il genovese fosse addirittura a capo di una vera e propria raffineria di zucchero e che godesse del sostegno granducale³⁶⁶. Da un breve rescritto di Aldo Guerrieri, veniamo a sapere come il privilegio di raffinare lo zucchero fosse stato concesso proprio il 12 gennaio 1631, ma di come gli fosse stato revocato l'anno seguente³⁶⁷. Tutto ciò non sembra aver inficiato l'attività del Vacca, in quanto sia lui sia Domenico Nicoletti vennero rilevati come *imbianchitori e raffinatori di zucchero minori* in una relazione del provveditore della dogana Cappelli³⁶⁸. Il loro contributo, per quanto ridotto, si dimostrava però decisivo per gli equilibri cittadini, come ricordato dalle stesse autorità in una missiva inviata a Paris Gontier (ereditario del privilegio di raffineria da Bernard Vanens) il quale richiedeva al Granduca, in seguito alla morte del socio Bevers, di poter acquistare la legna allo stesso prezzo alla quale veniva venduta alla Fabbrica di Livorno, che la Dogana cittadina contribuisse al pagamento della pigione di 100 scudi della raffineria, e di ottenere un'estensione di cinque anni della privativa di lavorazione dello zucchero³⁶⁹. Tuttavia la sua richiesta cadde nel vuoto, essenzialmente per due motivi: in primo luogo dal momento che simili prerogative erano concesse solitamente agli “introduttori di nuovi esercizi” ma, dal momento che Girolamo Vacca e Domenico Nicoletti esercitavano attivamente la pratica pur generando un quantitativo di prodotto finito ben inferiore a quello del Gontier, sarebbe stato dannoso per l'economia cittadina imporre un regime di monopolio; in secondo luogo viene rimproverato al fiammingo il fatto che lui e i suoi predecessori, nell'esercizio della raffinazione, si fossero serviti unicamente di manodopera specializzata fatta di connazionali, senza dunque sostenere la possibile crescita di operatori locali, “*il che non ha fatto Girolamo Vacca, che fra li altri ha insegnato particolarmente a chi travaglia in questo esercizio per il Nicoletti*”³⁷⁰. È sempre Aldo

³⁶² AS, I serie, b.166, c.96r., 23 maggio 1630. Lazzaro Borghese effettuò ulteriori acquisti dal banco del Beccuto, comprando 104 libbre di pepe grosso al prezzo di 18 scudi al cantaro in data 7 marzo 1630: ivi, c.95v., 7 marzo 1630; e 24 libbre di garofani a lire 9,25 la libbra in data 20 aprile 1630: ivi, c.96r., 20 aprile 1630.

³⁶³ C.ERRICO, M.MONTANELLI, *C'era una volta il desinare*, cit., p.15.

³⁶⁴ AS, I serie, b.179, c.124r., 3 settembre 1634. Come testimoniato dal registro di *Ricevute e Mandate*, la consegna all'acquirente fu però realizzata il giorno successivo, al proposito: ivi, b.180, c.77, 4 settembre 1634.

³⁶⁵ ASLi, Governatore e Auditore, Atti civili-Suppliche, v.2603/I, c.394, 20 agosto 1633.

³⁶⁶ A.VIVOLI, *Annali di Livorno*, v.IV, p.250

³⁶⁷ A.GUERRIERI, “Le preziose documentazioni del libro rosso di Dogana”, in *Bollettino Camera di Commercio Industria e Agricoltura di Livorno*, v.XIV, n.1, p.1, 1959.

³⁶⁸ ASLi, Governatore e Auditore, v.392, c.n.n., 20 agosto 1633.

³⁶⁹ ASLi, Dogana, v.2, c.87r., 30 luglio 1635.

³⁷⁰ Ivi, c.87v., 17 agosto 1635.

Guerrieri a comunicarci che: “i discendenti del G.Vacca continuarono a condurre la confetteria, divenuta elegante ritrovo, fino ai primi dell’800”³⁷¹. È dunque sfaccettata la figura professionale di questi “confettieri”, collocabili a metà tra la lavorazione del prodotto e la sua distribuzione al minuto: ed è proprio in questa duplice funzione che ritroviamo, all’interno della contabilità aziendale di Giulio del Beccuto, tracce della presenza del genovese Girolamo Vacca.

Le prime indicazioni della sua attività fanno anticipare, almeno di qualche di mese, il suo arrivo nell’emporio labronico: è infatti datata al 25 agosto 1630 la sua vendita, tramite l’intermediazione del banco del Beccuto, di 30 vasi di zucchero rosato da consegnarsi a Bologna ad Alessandro Seda³⁷². Non siamo tuttavia in grado di affermare se questo quantitativo di prodotto, temporalmente collocabile prima della concessione granducale alla raffinazione del gennaio 1631, fosse stato personalmente lavorato dal confettiere genovese, oppure se esso fosse stato unicamente messo sul mercato. Ma è solo a partire dalla seconda *Ragione* del negozio che le relazioni con il Vacca cominciarono ad essere più consistenti. In poco più di 11 mesi, dal 4 luglio 1633 al 14 agosto 1634, il confettiere ricevette dalla sola azienda di Giulio del Beccuto, un quantitativo pari 22.720 libbre di zucchero³⁷³. Non è indubbio ritenere inoltre come l’azienda non fosse l’unica realtà commerciale presso la quale si riforniva il Vacca, come risulterebbe da un estratto di un suo libro contabile proprio del 1633 secondo il quale, tra aprile e ottobre dello stesso anno, avrebbe acquistato 136 pani di zucchero da Egleberto di Giovanni, altro titolare di raffineria a Livorno³⁷⁴.

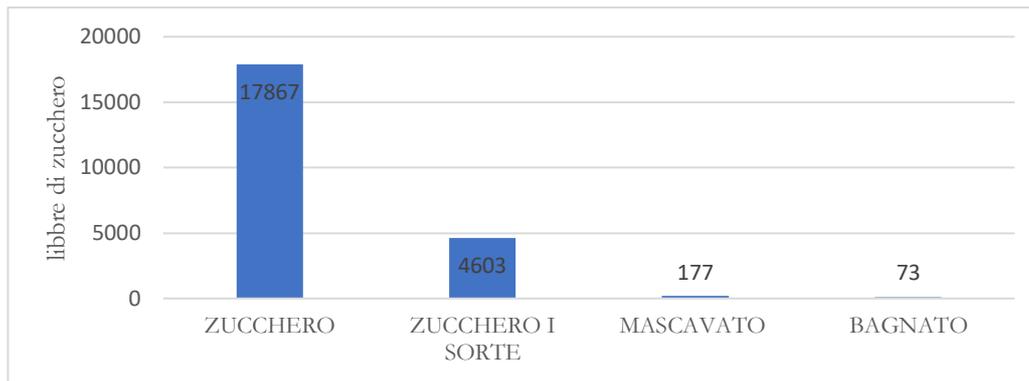
Graf.2: varietà di zuccheri inviati a Girolamo Vacca (1633-1636) dall’accomandita Del Beccuto in libbre

³⁷¹ A.GUERRIERI, “Le preziose documentazioni”, cit., doc.159. Riportato anche da C.ERRICO, M.MONTANELLI, *C’era una volta il desinare*, cit., p.14.

³⁷² AS, I serie, b.166, c.5v., 25 agosto 1630.

³⁷³ Ivi, b.180.

³⁷⁴ ASLi, Governatore e Auditore, v.83, c.1559, 27 aprile 1634. Riportato anche da C.ERRICO, M.MONTANELLI, *C’era una volta il desinare*, cit., pp.13-14, n.24. Essi datano il documento al 1633, tuttavia, riportando esso le spese intercorse tra aprile e ottobre dello stesso anno, appare opportuno datarlo all’anno successivo.



Dati desunti da: AS, I serie, b.180.

Considerando solamente lo zucchero per il quale abbiamo una sicura categorizzazione, possiamo notare come il Vacca risultasse avere una netta predilezione nei confronti dell'acquisto di zucchero di buona qualità, dal costo conseguentemente maggiore fin dal momento dell'acquisto.

Dalla contabilità disponibile risulta più complicato tenere traccia delle modalità di redistribuzione operate dal confettiere: tutte le operazioni realizzate sul mercato cittadino, oppure rimesse in circolo tramite l'intermediazione di altre società commerciali, non sono infatti presenti nella documentazione a noi pervenutaci. Solamente, dunque, nei casi in cui fosse l'azienda di Giulio del Beccuto ad occuparsi della messa in circolazione del suo prodotto su altre piazze possiamo avere la possibilità di osservare le modalità di rivendita messe in atto dal Vacca. Questa pratica si verificò, oltre al già citato caso di Alessandro Seda, solamente in altre due occasioni: nella spedizione di 122 vasetti e 6 catinelle di zucchero rosato ai Salviati di Firenze il 17 febbraio 1635³⁷⁵ e di 6 vasetti dello stesso prodotto (inviato all'interno di una balla di cotone) per la ditta di Vincenzo e Gerolamo Bavosi di Bologna³⁷⁶. La spedizione verso i Salviati di Firenze, così direttamente interessati in quell'accomandita dalla quale il Vacca frequentemente si serviva per acquistare la propria materia prima, sembra avere un'elevata valenza simbolica: nessun pagamento sembra essere stato infatti corrisposto al confettiere per la fornitura di 122 vasetti di zucchero rosato, il che potrebbe far trasparire il gesto come una forma di benevolenza nei confronti della nobile famiglia fiorentina. In secondo luogo, la predilezione per l'acquisto di zucchero di buona qualità a discapito del più economico *moscovado* potrebbe indurci a pensare come la clientela alla quale intendesse rivolgersi potesse essere sintomatica di una rete clientelare piuttosto ristretta. Tuttavia, essa venne a scontrarsi con il mero dato quantitativo precedente rilevato riguardante l'abbondanza degli acquisti effettuati dallo stesso confettiere dall'azienda del Beccuto e da altri fornitori sulla piazza labronica. Siamo portati fin da principio ad escludere il fatto che tutto lo zucchero lavorato fosse poi rimesso in circolazione, attraverso l'intermediazione di società terze, su altri mercati; si è dunque maggiormente spinti a pensare come il mercato locale dovesse ricoprire senza dubbio un ruolo all'interno delle pratiche

³⁷⁵ AS, I serie, b.180, c.99, 17 febbraio 1635.

³⁷⁶ Ivi, c.98, 31 marzo 1635.

di vendita del confettiere. Nel corso dei prossimi capitoli del presente lavoro, questa affermazione andrà messa in relazione con la contabilità di altre botteghe dedite alla rivendita di zuccheri (spezierie, confetterie, drogherie) nel Granducato, dalla cui analisi si dimostrerà come anche elementi più “umili” del tessuto sociale non fossero del tutto esclusi da pratiche di acquisto e di successivo consumo di prodotti zuccherati di buona qualità, in specifiche circostanze e in determinate quantità³⁷⁷.

Ad acquistare lo zucchero dal banco livornese concorse, in una sola occasione, anche Francesco Angeletti. Si trattava dello *speziale delle Galere di Sua Altezza Serenissima* che, in data 4 aprile 1633 acquistò una cassa di *zucchero di prima sorte* di conto di Antonio Salviati di Firenze³⁷⁸. Caricato a bordo di una nave lo zucchero avrebbe potuto essere utile per le sue qualità di conservante, oppure per le sue proprietà farmacologiche. Infine, vi erano anche speziali fiorentini che acquistavano zucchero direttamente dall’accomandita. Lo speziale Angelo, di bottega a Santa Maria Novella, ordinò 3 cassette di zucchero *rottame* di Lisbona dal peso netto di 650 libbre³⁷⁹. Essi prediligevano però acquistare dalla società del prodotto di buona qualità: tra di loro ritroviamo Giuliano Pieroni che riceve 2 casse di zucchero in panetti per un totale di 177 libbre di prodotto³⁸⁰; Vincenzo e Giulio Porcellini i quali si riforniscono, tra dicembre 1632 e il successivo gennaio, di 3 casse di zucchero candito, 3 casse di zucchero in panetti e 1 mezzo raffinato e mezzo candito³⁸¹.

Passando ora dunque all’analisi del secondo gruppo di acquirenti di zucchero tramite l’attività dell’accomandita, ovvero gli operatori commerciali dediti alla sua successiva ricircolazione, bisogna distinguere tra quelli attivi direttamente presso il porto labronico e quelli dislocati in altri luoghi del Granducato e della penisola italiana (o addirittura oltre di essa). Nella città la connotazione di questi individui risultava estremamente eterogenea: vi sono infatti operatori livornesi, come Biagio da Franca (1 cassa zucchero)³⁸², Ippolito Lucchesi (1 cassa zucchero, 1 botte e mezza *moscovado*, 1 cassa zucchero bianco di Lisbona)³⁸³, la società di Gio. Battista e Jacopo Antonio Cresci (2 botti *moscovado*)³⁸⁴, e Francesco Parrini (11 botti e mezza *moscovado*)³⁸⁵; ad essi si affiancavano imprenditori dalla svariata provenienza, che avevano visto nel porto labronico il luogo più idoneo per la conduzione dei propri affari³⁸⁶. Vi sono

³⁷⁷ Si rimanda più diffusamente al capitolo 4 del presente lavoro.

³⁷⁸ AS, I serie, b.179, c.88r., 4 aprile 1633.

³⁷⁹ Ivi, b.193, c.104v., 3 febbraio 1638. Con il termine *rottame* si indicava un prodotto di scarsa qualità caratterizzato dalla presenza, poco apprezzata dal mercato, di frammenti dalla dimensione variabile generati dalla rottura della forma dello zucchero nelle fasi di lavorazione o di trasporto: *Vocabolario degli accademici della Crusca*, v.IV, 1729-1738, p.272.

³⁸⁰ Ivi, b.169, c.201, 2 dicembre 1632.

³⁸¹ Ibidem. Acquisti realizzati in data 15 dicembre 1632 e 12 gennaio 1633.

³⁸² Ivi, b.179, c.95r., 22 agosto 1633. Secondo il Vivoli, Biagio da Franca era stato eletto nel 1632 deputato alla Sanità in città: al proposito A.VIVOLI, *Annali di Livorno*, v.IV, p.254; secondo lo stesso autore egli svolgeva pure l’incarico di *operaio della Cattedrale*: ivi, p.438.

³⁸³ Ivi, c.89r., 19 aprile 1633; ivi, c.106v., 16 febbraio 1634; ibidem, 4 marzo 1634. Anch’egli, al pari di Biagio da Franca era stato eletto deputato alla Sanità: al proposito A.VIVOLI, *Annali di Livorno*, v.IV, p.254.

³⁸⁴ Ivi, c.152v., 3 gennaio 1636.

³⁸⁵ AS, I serie, v.179, c.140v., 1 giugno 1635; ivi, c.141r., 11 giugno 1635; ivi, c.145r., 5 settembre 1635: in questa occasione la vendita viene praticata “all’incanto”; ivi, c.151r., 3 dicembre 1635.

³⁸⁶ In due occasioni viene registrato tra gli acquirenti un generico “forestiero”: ivi, c.114v., 23 maggio 1634, per una botte di *moscovado*; ivi, c.126r., 20 ottobre 1634, 1 cassa di *moscovado*.

operatori d'identità marrana, come quel Manuel Lobo, che riceve 1 botte e 2 caratelli di zucchero *moscovado* d'Alessandria nell'agosto 1633³⁸⁷, o quel Giuda Crispino già visto tra i fornitori della società stessa³⁸⁸; agenti di società fiorentine, anch'essi già presenti tra i fornitori dell'azienda di Giulio del Beccuto, come nel caso dei Martini, per i quali è opportuno un approfondimento. Complessa era l'organizzazione della società in questione: una ditta cantante Stefano e Giuseppe Martini risulta attiva presso il porto di Livorno come acquirente di zucchero dal banco del Beccuto³⁸⁹, tuttavia anche un'altra azienda cantante Gio.Martini risulta attiva negli stessi anni presso l'emporio di Barcellona e procede all'acquisto di ben 16 casse di zucchero *moscovado* (totale 15426 libbre) che verranno consegnate in terra spagnola tramite la barca di *Patron* Bernardo Peres³⁹⁰. Oltre ad essi, si citano nuovamente le relazioni con i Corsini (1 cassa zucchero, 1 zucchero bianco e 1 botte *moscovado*)³⁹¹; Rucellai (1 botte *moscovado*, 1 cassa zucchero)³⁹². Non erano unicamente livornesi e fiorentini gli operatori con i quali si interfacciava la società del Beccuto. Degna di nota appare anche la figura di Cesare Santini, mercante di origine lucchese, con interessi che coinvolgevano tutto il Mediterraneo, soprattutto verso l'Egitto³⁹³. Nel prossimo capitolo se ne esplicherà la connessione con il veneziano Giuseppe Armano, uomo d'affari e rappresentante della Repubblica presso il porto di Livorno e legato a doppio filo con i traffici dello zucchero. Ci è parso utile menzionarlo qui, non tanto per la relazione che venne a creare con il banco di Giulio del Beccuto, che si limitò ad un solo acquisto di quantitativi consistenti di zucchero, precisamente il 20 febbraio 1634³⁹⁴, ma appunto per l'importante presenza economica che egli e le sue diverse società vennero ad assumere nel corso dei decenni centrali del secolo³⁹⁵. Vi era poi anche il genovese Gio.Zuffi³⁹⁶, membro di una famiglia ben radicata nel territorio toscano. Dalla contabilità della spezieria fiorentina di Vittorio di Pietro Marinari, ubicata in piazza di San Pier Maggiore (nei pressi di Santa Croce), vi era un tal Bartolomeo Zuffi, anch'esso indicato come genovese, ad agire come fornitore di prodotti canditi e raffinati, probabilmente lavorati nel territorio granducale³⁹⁷; inoltre, il 9 novembre 1640, un ulteriore Zuffi, nello specifico Zanobi, acquistò dalla medesima bottega un quantitativo di 2 libbre di scorze di cedro candite³⁹⁸.

Al di fuori del contesto labronico, un ruolo di primaria importanza venne ricoperto da Firenze:

³⁸⁷ Ivi, b.180, c.4, 19 agosto 1633. Opportuno indicare come Jacopo Antonio Cresci fosse risultato fornitore, presso lo stesso emporio labronico, di un carico di 18 balle di mandorle allo stesso banco di Giulio del Beccuto: ivi, b.167, c.76, 16 ottobre 1631. A.VIVOLI, *Annali di Livorno*, v.IV, p.179, indica un Jacopo Antonio Cresci tra i Gonfalonieri di Livorno per l'anno 1618.

³⁸⁸ Ivi, c.97, 29 marzo 1635.

³⁸⁹ Ivi, v.179, c.95v., 5 settembre 1633; ivi, c.99r., 1 dicembre 1633; ivi, c.123r., 12 agosto 1634; ivi, c.127r., 23 ottobre 1634;

³⁹⁰ Ivi, c.150r., 15 novembre 1635. Il carico partirà da Livorno il giorno successivo: ivi, b.180, c.119, 16 novembre 1635.

³⁹¹ Ivi, c.91v., 22 giugno 1633; ivi, c.93r., 4 agosto 1633; ivi, c.106v., 16 febbraio 1634.

³⁹² Ivi, c.113v., 13 maggio 1634; ivi, c.147v., 11 ottobre 1635.

³⁹³ Riguardo alla centralità della figura di Cesare Santini: R.MAZZEI, *Pisa Medicea*, cit., pp.121-122. Ritroveremo la figura del mercante lucchese nel corso del prossimo capitolo.

³⁹⁴ AS, I serie, v.179, c.107v., 20 febbraio 1634.

³⁹⁵ Per un esempio si notino le numerose indicazioni nelle quali risulta indicato come destinatario di carichi presenti nelle registrazioni della Sanità livornese, in ASF, *MdP*, rr.1818-1819.

³⁹⁶ AS, I serie, v.179, c.91v., 22 giugno 1633; ivi, c.123r., 19 agosto 1634.

³⁹⁷ ASF, *LCF*, v.3332, f.64, 2 luglio 1639; f.67, 8 luglio 1639.

³⁹⁸ Ivi, c.369, 9 novembre 1640.

oltre ad essere sede di grandi aziende mercantili (tra le quali anche quella di Antonio Salviati che, come abbiamo detto, svolse un ruolo centralissimo per le fortune della società di Giulio del Beccuto), era anche il più importante centro di consumo regionale. Vi erano poi relazioni con Siena, i cui collegamenti venivano garantiti attraverso la via di Pisa e di Firenze; solo nel periodo di maggiore durezza della peste venne seguita la via di Grosseto³⁹⁹. Qui gli acquirenti risultarono essere: Gio Francesco Silvestri (2 casse di generico zucchero)⁴⁰⁰, Lattanzio Monchini (2 casse di zucchero⁴⁰¹ e 555,5 libbre di zucchero d'Alessandria raffinato in pani⁴⁰²) e Antonio Lorenzoni (1 cassone zucchero di *seconda sorte*)⁴⁰³. Secondo le ricostruzioni del Berti, a partire da una lettera inviata proprio al Lorenzoni, gli scambi verso Siena soffrivano per gli alti tassi di importazione, i quali, riducendo il margine di utile rischiavano di far diminuire l'interesse degli operatori senesi verso i traffici con Livorno⁴⁰⁴. Ciò che preme sottolineare è la precocità con la quale vennero a strutturarsi i rapporti con la città, con le prime spedizioni poco più di un mese dopo la fondazione della azienda e, in secondo luogo, come lo stesso consumo di zucchero, anche di ottima qualità, penetrasse anche nell'entroterra toscano⁴⁰⁵. Anche centri minori come Pescia ricevevano carichi di zucchero attraverso gli acquisti di Bartolomeo Bertini il quale, il 21 gennaio 1634, procedette all'acquisto di due cassette di zucchero: una di prodotto bianco di Lisbona e l'altra di *moscovado* di Alessandria⁴⁰⁶. Le attività di redistribuzione del banco non si limitavano però al contesto granducale, ma si estendevano al di fuori di esso, si cercherà qui di procedere ad una sintesi delle stesse e alla messa a fuoco delle caratteristiche di alcune delle più importanti tra di esse.

Sabato 29 dicembre 1629 la primissima operazione di rivendita di zuccheri operata da Giulio del Beccuto fu diretta a Francesco di Martino di Napoli e consisteva in quattro scafazzi di *moscovado* (totale 1.141 libbre), che vennero spediti in direzione della città nel medesimo giorno⁴⁰⁷; un ulteriore carico di 2 botti di *moscovado* fu diretto alla società *Cambi e Verzoni* Ivioperante⁴⁰⁸. Non si ha avuto qui la possibilità di analizzare l'impatto dello zucchero nell'economia del Mezzogiorno italiano d'età moderna, per il cui approfondimento si faccia riferimento alla bibliografia inerente alla coltura della canna in area siciliana. Ancora minori risultano le indicazioni in merito ad una possibile pratica di coltivazione in area campana.

³⁹⁹M.BERTI, "Aspetti dell'attività commerciale", cit., p.299 precisa come si parli della "via di Grosseto" e dei "passi" chiusi a causa della peste in AS, I serie, b.165, lettere ad Antonio Lorenzoni di Siena del 14, 21 e 28 dicembre 1630 e altre.

⁴⁰⁰ AS, I serie, v.179, c.89r., 19 aprile 1633; ivi, c.89v., 20 aprile 1633.

⁴⁰¹ Ivi, v.166, c.94v., 11 gennaio 1630.

⁴⁰² Ivi, v.179, c.102r., 11 gennaio, 1634. Si tratta dello zucchero ricevuto dall'azienda del Beccuto in data 15 ottobre 1633, al proposito: ivi, v.180, c.26. Non si precisa se esso sia stato raffinato in Egitto oppure presso le raffinerie livornesi.

⁴⁰³ Ivi, v.166, c.7v., 5 novembre 1630. In quest'ultima spedizione, partita il successivo 8 novembre, viene esplicitato come il prodotto, suddiviso in 4 cassette più piccole e coperto da un canovaccio (l'intera operazione, che comprende anche due balle di riso e due balle di pepe, viene a costare 6 lire), viene fatta trasportare dal *Porticciolo* al *Porto di Mare* e da lì verso Grosseto, da dove avrebbe proseguito via terra fino a Siena. Al proposito AS, I serie, v.174, c.3r., 8 novembre 1630.

⁴⁰⁴ M.BERTI, "Aspetti dell'attività commerciale", cit., p.299, in particolare nota 33.

⁴⁰⁵ Riguardo alla dinamicità delle pratiche di consumo senesi, si consideri: P.HOTHI, "'Conspicuous' consumption and popular consumers: material culture and social status in sixteenth-century Siena", in *Renaissance Studies*, v.XXIV, n.5, 2010, pp.654-670.

⁴⁰⁶ AS, I serie, v.179, c.103r., 21 gennaio 1634.

⁴⁰⁷ AS, I serie, v.166, c.94r., 29 dicembre 1629.

⁴⁰⁸ Merce inviata il 10 febbraio 1634: ivi, v.180, c.44, 10 febbraio 1634.

Un documento inviato dal capitano di Livorno Leonardo Nesi, al granduca Cosimo I, indicava come una nave proveniente dalla Sicilia e diretta a Livorno e Genova si fosse preoccupata di fare sosta lungo la costa campana per imbarcare un carico di zuccheri di Castellammare⁴⁰⁹. John Evelyn, viaggiatore inglese del XVII secolo, fu molto attento ad appuntare che “*canes for sugar*” costituissero una delle coltivazioni più importanti del regno, mancando però di fornire indicazioni riguardo all’effettiva collocazione spaziale delle stesse. I *Savi* veneziani riportavano inoltre come, nel pieno Seicento, pratiche di raffinazione di zucchero fossero ancora ben radicate in territorio siciliano⁴¹⁰. Tutto ciò porterebbe a confermare la grande *zuccherofilia* che sembrano dimostrare i napoletani: secondo un proverbio ben diffuso a fine Cinquecento e riportato dal viaggiatore Fynes Moryson “*The Neapolitans are magnificall, spending more sugar than bread*”⁴¹¹. Come sostengono gli studi di Melissa Calaresu, questa caratteristica non coinvolgeva unicamente i ceti più alti della società cittadina, ma, grazie alla presenza di numerosissime botteghe, di venditori al minuto e di ambulanti fu capace di permeare nel profondo l’intera comunitaria⁴¹². Tornando alle esportazioni, carichi di zucchero provenienti dall’accomandita livornese raggiunsero anche Perugia, dove la ditta *Antonelli e Biancini* ne acquistò 8 cassette (egualmente ripartite tra *prima, seconda, terza sorte e moscovadi*) in poco più di 10 giorni tra il 5 e il 17 settembre 1633⁴¹³; per spingersi poi fino alle coste adriatiche, raggiungendo la città di Ancona, città nella quale Marino Ludisio procedette all’acquisto di 3 casse di zucchero il 22 giugno 1633⁴¹⁴. Un’ulteriore direttiva degna di nota è quella verso Roma. Numerose sono le indicazioni di spedizioni verso la *Città Eterna*, il cui collegamento era garantito attraverso lo scalo portuale di Civitavecchia grazie all’intermediazione di Gio. Latiosi di Viterbo, Iviattivo. Furono primariamente due le figure con le quali commerciò il banco del Beccuto in questa città: Giovanni Mancini⁴¹⁵ e il fiorentino Bernardo Gangalandi. Riguardo a quest’ultimo, merita una menzione particolare una singola richiesta: in una lettera a lui inviata dall’*accomandita* il 16 agosto 1631, veniamo a sapere come egli avesse ordinato che gli fosse inviato da Livorno un carico di 600 libbre di *zucchero in pani di Fiandra*⁴¹⁶. La richiesta di tale ricercato prodotto sembra non andare a buon fine, mancando totalmente qualsiasi indicazione di essi nei registri di compravendita⁴¹⁷.

Restano infine da indagare le spedizioni verso Settentrione, dove si registravano connessioni con

⁴⁰⁹ ASF, *MdP*, r.503, c.614r., 11 febbraio 1564.

⁴¹⁰ ASV, V Savi, II serie, b.197, fasc.256, c.n.n., 8 marzo 1622.

⁴¹¹ F.MORYSON, *An Itinerary*, cit., book 2, chap.5, part.3, p.113

⁴¹² M.CALARESU, “Food selling and urban space in early modern Naples”, in M.Calaresu, D.Van den Heuvel (eds), *Food Hawkers: Selling food in the streets from antiquity to the present day*, 2016.

⁴¹³ AS, I serie, v.179, c.95v., 5 settembre 1633; ivi, c.96r., 17 settembre 1633.

⁴¹⁴ Ivi, c.91v., 22 giugno 1633.

⁴¹⁵ Per brevità si cita un’occorrenza di acquisti del Mancini, la quale però serve a sottolineare l’estrema varietà dei prodotti richiesti dall’operatore: tra il 2 e il 10 agosto gli furono spedite, via Civitavecchia, 3 cassoni di zucchero di seconda sorte (pari a 2383 libbre), 1 cassone di zucchero di prima sorte (833 libbre), 1 cassone di zucchero di terza sorte (707 libbre), infine 1 cassone di moscovado (850 libbre): AS, I serie, v.167.

⁴¹⁶ Ivi, v.173, c.87, 16 agosto 1631. Riguardo alla qualità dello zucchero fiammingo, si rimanda a E.STOLS, “The expansion of the Sugar Market”, cit.; J.DE VRIES, A.VAN DER WOUDE, *The first modern economy*, cit.

⁴¹⁷ Una successiva lettera del 13 settembre 1631 comunica al Gangalandi come non fosse stato possibile reperire gli zuccheri richiesti: AS, I serie, v.173, c.104, 13 settembre 1631.

le città emiliane. A Piacenza risultavano attivi Gio.Battista della Chiesa (acquirente di 4 balle di zucchero di *seconda sorte* per un totale di 1.108 libbre⁴¹⁸) e Paolo Ferrari (acquirente di 2 balle di zucchero da Lisbona pari a 271 libbre e 2 balle di zucchero di *seconda sorte* pari a 273 libbre⁴¹⁹); a Ferrara risiedeva Bartolomeo Fonzago, il quale comprò due cassette di zucchero il 20 settembre 1633⁴²⁰. Ulteriori connessioni con l'area padana erano garantite attraverso l'intermediazione delle aziende bolognesi: la contabilità dell'*accomandita* Ginori (1629-1632), rende espliciti nuovi contatti esistenti con soggetti diversi. Veniamo dunque a conoscenza di consegna di 2 cassette zuccheri di provenienza toscana a Moisè Delora⁴²¹ e Niccodemo Coltra di Modena⁴²², oppure le 8 casse di zucchero consegnate agli eredi dell'ebreo ferrarese Abraham de Vita⁴²³.

Un focus sulla città di Bologna, osservando le pratiche distribuzione delle merci in uscita dall'*accomandita* di Livorno per le prime due *Ragioni* dell'azienda, fanno notare l'importanza che questo sito venne sempre più ad assumere per i destini dell'azienda.

Tab.4: Totale in libbre di zuccheri distribuiti, distribuiti a Bologna e loro incidenza percentuale (1632-1635)

<i>Ragione</i>	<i>Totale zuccheri distribuiti</i>	<i>Zuccheri distribuiti a Bologna</i>	<i>Incidenza percentuale</i>
<i>Ragione A (1629-1632)</i>	19.108	1.537	8,04%
<i>Ragione B (1633-1635)⁴²⁴</i>	235.076	>29.345	>12,48%
<i>Totale</i>	254.184	>30.882	>12,15%

Dati desunti da: AS, I serie, bb.167, 180.

Nella prima *Ragione*, contrassegnata da una minore circolazione generale di zuccheri, le esportazioni verso Bologna si limitarono a 3 singole partite: due casse per Cesare Castagna e Alessandro Zamboni⁴²⁵, 4 cassette a Gio.Batta e Lorenzo Zeneroni⁴²⁶ e un piccolo carico di 75 libbre per Alessandro Seda⁴²⁷. Quello che sembra apparire è come risultassero contatti estemporanei che non dessero il via a vere e proprie solide relazioni commerciali; infine non si segnala alcun tipo di preferenza merceologica,

⁴¹⁸ AS, I serie, v.179, c.148r., 20 ottobre 1635.

⁴¹⁹ AS, I serie, v.179, c.107v., 21 febbraio 1634.

⁴²⁰ Ivi, c.96r., 20 settembre 1633.

⁴²¹ AS, I serie, v.200, c.19, 16 marzo 1630.

⁴²² Ivi, c.58, 19 agosto 1631.

⁴²³ Ivi, c.6, 12 e 15 febbraio 1630.

⁴²⁴ Si ritiene opportuno segnalare che, all'interno della presente Ragione, non venga segnalata alcuna indicazione riguardo il peso di 30 casse, 30 cassette di zuccheri e 6 vasetti di zucchero rosato, tutti dirette a Bologna. La loro assenza spinge necessariamente al ribasso l'impatto quantitativo delle esportazioni verso la città felsinea riportato nella presente tabella.

⁴²⁵ AS, I serie, v.167, c.4, 3 gennaio 1630.

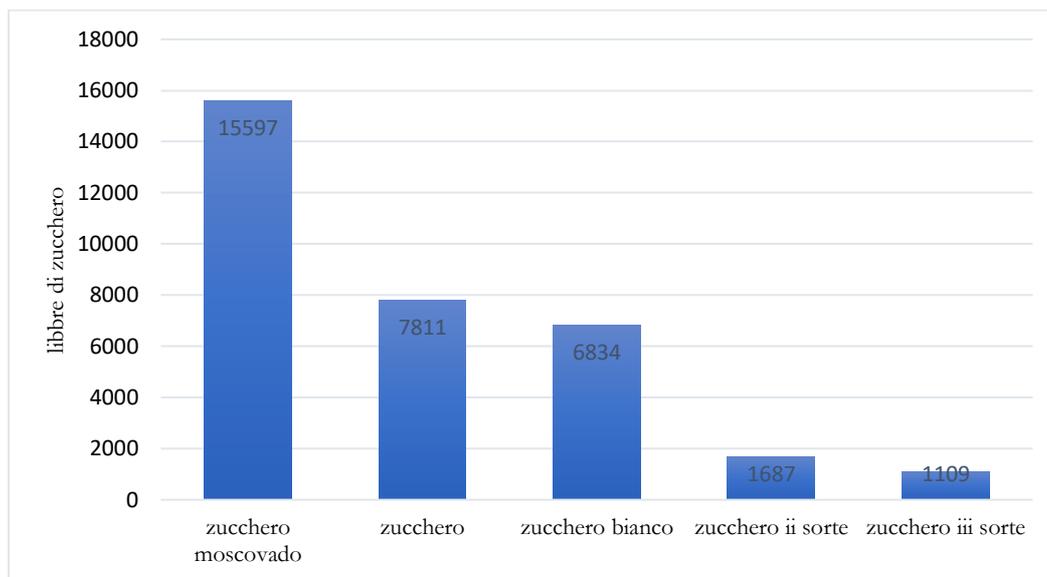
⁴²⁶ Ivi, c.28, 6 maggio 1630.

⁴²⁷ Ivi, c.30, 28 maggio 1630.

passando dallo *zucchero di seconda sorte* acquistato da Castagna e Zamboni, al più costoso *zucchero di prima sorte* per gli Zeneroni, per finire con il ricercato *zucchero rosato* (prodotto a Livorno da Girolamo Vacca) per Alessandro Seda.

Ben più dinamica risultò la situazione negli anni successivi, nei quali i movimenti di zucchero verso la città felsinea si dimostrarono sempre più consistenti e d’impatto.

Graf.3: varietà di zuccheri spediti a Bologna Ragione B (1633-1635)



Dati desunti da: AS, I serie, b.180.

Osservando le tipologie di prodotto esportato, il primo elemento che occorre mettere in luce è come lo *zucchero moscovado*, totalmente assente nella prima *Ragione*, fosse arrivato a costituire più del 50% del prodotto spedito in direzione di Bologna. Delle 15.597 libbre di prodotto registrate per questa tipologia di merce, 9.553 risultavano provenire da Alessandria d’Egitto. Non si dispone, allo stato attuale della ricerca di possibili risposte riguardo al motivo di questa crescita di esportazioni di prodotto grezzo: se sia da collegare al generale funzionamento dell’accomandita che, come già rivelato, si stava sempre più indirizzando verso questa varietà di prodotto; che, una volta giunta a Bologna, fosse reindirizzata verso altri centri di lavorazione dello zucchero, come Venezia; oppure che pratiche di raffinazione degli zuccheri fossero al tempo attive in città. Riguardo a quest’ultimo punto, gli studi di Galloway suggeriscono come a Bologna fossero nate raffinerie di zuccheri fin dall’età tardomedievale⁴²⁸, tuttavia la loro sopravvivenza a metà Seicento resta tutta da confermare⁴²⁹. Gli attori sociali con i quali si interfacciò

⁴²⁸ J.H.GALLOWAY, “The Mediterranean Sugar Industry”, cit. p.188.

⁴²⁹ Un’unica indicazione archivistica potrebbe suggerirci la persistenza di pratiche di lavorazione nella città felsinea. Una botte di zucchero, inviata dall’azienda labronica a quella di Giulio del Beccuto di Bologna, viene annotata come “da rifinire”, il che potrebbe indurci a pensare che possa essere stata spedita a Bologna per essere lavorata. La fonte non presenta indicazioni atte a specificare ulteriori riesportazioni del carico verso altre destinazioni.

L'accomandita labronica a Bologna furono diversi: sicuramente l'apertura del banco di Giulio del Beccuto in città, nel febbraio 1632, costituì un elemento decisivo per l'apertura di relazioni commerciali in città⁴³⁰. Il suo ruolo si dimostrò importante sia dal punto di vista commerciale-importando un totale di 3.600 libbre, 8 casse e 3 cassette di *moscovado*; 1.804 libbre e 2 casse di generico zucchero; 1.109 libbre di *zucchero di terza sorte* e 70 libbre di *zucchero bianco* – sia per la strutturazione di proficui legami con operatori residenti in città: tra questi spiccano Vincenzo e Gerolamo Bavosi. In un intervallo di tempo estremamente ridotto, ossia dal 4 maggio⁴³¹ al 20 ottobre 1635⁴³², procedettero ad acquistare 3.769 libbre e 20 cassette di *moscovado*; 5.113 libbre e 3 cassette di zucchero e infine 6 vasetti di zucchero rosato.

Infine vi era un terzo tipo di acquirenti, coloro che acquistavano lo zucchero, solitamente in quantitativi piuttosto ridotti provenienti da casse più grandi, per il proprio consumo privato o per una circolazione estremamente minuta. Tra di essi possiamo ritrovare gli stessi mercanti precedentemente visti in operazioni commerciali di più ampia portata: il 1 dicembre 1633 Jacopo Baldinotti portò a compimento l'acquisto 31 libbre di zucchero bianco (pari a poco più di 10,5 kg) dall'accomandita⁴³³; il 7 dicembre Lorenzo Moriani e Mariano Catali acquistarono rispettivamente 37 (zucchero bianco) e 15 (bianco e *moscovado*) libbre di zucchero⁴³⁴; nel successivo gennaio Raffaello Rucellai acquistò 26 libbre di *moscovado* d'Alessandria⁴³⁵; Cesare Santini ne acquistò 45 libbre di *moscovado* nel dicembre 1634⁴³⁶; il genovese Zuffi 25 libbre di generico zucchero nel marzo 1635⁴³⁷. I quantitativi riportati, riguardanti nella maggior parte zucchero *moscovado* sembrano essere esclusi dalle pratiche di grande circolazione dei carichi più consistenti, si ritiene dunque possibile che possano aver sperimentato pratiche di circolazione a raggio più ristretto soddisfacendo dunque la richiesta locale di prodotto. Curiose appaiono due consistenti acquisizioni operate da Andrea Buonaparte, *prevosto* del Duomo di Livorno, il quale comprò, in due distinte operazioni, 311 libbre (più di 105kg) di zucchero *moscovado*⁴³⁸. Lo stesso Vacca era solito rifornirsi frequentemente di ridotti quantitativi di zucchero. Fu proprio il confettiere genovese a procedere all'acquisto, ad un prezzo chiaramente vantaggioso, del già citato carico “*bagnato e umido*” ricevuto da Niccolò Buonaccorsi di Lisbona a conto di Antonio Salviati di Firenze⁴³⁹: difficilmente vendibile nel suo stato originale, attraverso un processo di raffinazione, avrebbe potuto essere nuovamente messo sul mercato in forma di pani, confetti, etc. Sono 36 le libbre di zucchero *moscovado* che acquistò l'8 aprile

⁴³⁰ ASF, *Tribunale di Mercanzia*, n.10841, 11 febbraio 1632.

⁴³¹ AS, I serie, v.179, c.138v., 4 maggio 1635.

⁴³² Ivi, c.148r., 20 ottobre 1635.

⁴³³ Ivi, c.99r., 1 dicembre 1633.

⁴³⁴ Ivi, c.99v., 7 dicembre 1633.

⁴³⁵ Ivi, c.103v., 30 gennaio 1634.

⁴³⁶ Ivi, c.129v., 12 dicembre 1634.

⁴³⁷ Ivi, c.135r., 29 marzo 1635.

⁴³⁸ Livorno è l'unica città toscana senza un vescovo fino al 1806. Le sue mansioni erano ricoperte, a partire dal 1629, dal *prevosto del Duomo*, di nomina granducale.

⁴³⁹ Ivi, b.179, c.92r., 4 luglio 1633.

1634⁴⁴⁰, 90 libbre di zucchero generico il 26 giugno 1634⁴⁴¹, 37 di *moscovado* il 12 luglio 1634⁴⁴².

Vi erano poi diverse occasioni nelle quali a rifornirsi di zuccheri dalla società furono i membri della stessa o figure che gravitano nella loro stretta rete sociale. Il primo soggetto ad emergere chiaramente è proprio il marchese Vincenzo Salviati. È opportuno osservare come i registri di spese domestiche di casa Salviati non riportino acquisti di zucchero. Tuttavia, gli inventari di beni redatti alla morte del marchese, avvenuta il 19 novembre 1654, ci offrono un quadro piuttosto differente riguardo alle pratiche di consumo familiari. Nella soffitta della casa fiorentina di via Pandolfini, venne rinvenuta *una cassetta d'albero entrovi pani n.19 di zucchero*⁴⁴³; egualmente, nella camera adiacente alla biblioteca, *una cassetta piena di pani di zuccheri confetti* fu annotata dal redattore dell'inventario⁴⁴⁴; inoltre nemmeno la consorte, Francesca Rucellai, sapeva resistere al fascino dello zucchero: in un armadio a muro collocato nei suoi appartamenti, trovavano posto *cotognati e zuccheri*⁴⁴⁵; infine lo zucchero sembrava ricoprire un ruolo attivo anche nelle occasioni di pubblica socialità della famiglia, come dimostrato dalla presenza di una preziosa zuccheriera *per servizio della credenza*, utilizzata ed esposta durante ricevimenti e banchetti⁴⁴⁶. Anche nella dimora pisana del marchese lo zucchero sembrava non mancare: all'interno di una lunga lista di argenterie presenti nel palazzo, compariva anche un *piccolo scodellino per il zuccaro di argento*⁴⁴⁷. La presenza, dunque, di numerose partite dedicate al Marchese all'interno dei registri dell'accomandita potrebbe dunque indicare come queste spese fossero direttamente operate dal padrone di casa presso l'azienda livornese senza delegarle a suoi sottoposti. La stessa Valeria Pinchera, nel suo approfondito studio riguardo alle pratiche di consumo della famiglia, fa notare come gli acquisti di zucchero realizzati da Giovan Vincenzo Salviati nel 1680 non siano delegate allo spenditore della casa, ma siano realizzate direttamente dal marchese presso ricercate spezierie oppure fatti giungere tramite amici da altre città⁴⁴⁸. Osservando le registrazioni delle merci in uscita dall'azienda labronica, appare che, per ogni ragione del negozio, Vincenzo Salviati acquisti personalmente circa 150 libbre di zucchero (pari a più di 51 chili di zucchero). Altri membri dell'accomandita compaiono sporadicamente nella contabilità aziendale: il nome di Niccolò degli Albizzi occorre in un'unica occasione, specificatamente il 22 marzo 1635, quando acquistò 1 *cantaro* di moscovado al prezzo di 10 scudi⁴⁴⁹; infine risulta più consistente l'acquisto effettuato da Lorenzo di Filippo Bonsi il quale, a partire dal 1 aprile 1633, aveva sostituito Alessandro Baccelli nelle funzioni di “servizio”

⁴⁴⁰ Ivi, c.111v., 8 aprile 1634. Nella stessa data acquista anche 1 cassa di generico zucchero dal peso netto di 828 libbre.

⁴⁴¹ Ivi, c.119r., 26 giugno 1634.

⁴⁴² Ivi, c.121r., 12 luglio 1634.

⁴⁴³ AS, II serie, v.268, c.3v., 19 novembre 1654.

⁴⁴⁴ Ivi, c.5v., 19 novembre 1654.

⁴⁴⁵ Ivi, c.13r., 19 novembre 1654.

⁴⁴⁶ AS, Filze, I serie, f.24, n.18, 1 dicembre 1564.

⁴⁴⁷ AS, II serie, v.268, c.132r.

⁴⁴⁸ V.PINCHERA, *Lusso e decoro*, cit., p.50, nota 61. Solo un chilo di zucchero fu comprato nel 1680 dallo spenditore, mentre a ben 17 chili di zucchero in pani di Venezia ascesero gli acquisti direttamente compiuti personalmente dal marchese Giovan Vincenzo Salviati.

⁴⁴⁹ AS, I serie, v.179, c.134v., 22 marzo 1635.

all'*accomandita*⁴⁵⁰: il 13 luglio 1634 procedette all'acquisto di 217 libbre di *moscovado*⁴⁵¹. Ben più ridotti dal punto di vista quantitativo, si rivelarono invece due acquisti compiuti dallo *scrivano* Francesco Rosi, il quale acquistò 30 libbre di *moscovado* il 16 ottobre 1635 e 45 libbre di *zucchero bianco di terza sorte* solo 3 giorni dopo⁴⁵². Lo stesso Giulio del Beccuto appare nella lunga lista dei compratori: il 30 gennaio 1634 sborsò 8 scudi 6 lire e 9 soldi per l'acquisto di 50 libbre di zucchero bianco, in un'operazione condotta insieme a Vincenzo Salviati (che ne acquistò 100 libbre per il doppio della spesa)⁴⁵³; il 20 settembre 1635, quando ormai risultava accomandatario anche del banco felsineo, furono 70 libbre di zucchero bianco acquistate da "Giulio del Beccuto del banco di Bologna" dal conto della società di Livorno, mentre un eguale quantitativo, ma di *moscovado* d'Alessandria venne acquistato da quello di Bartolomeo Vidal di Marsiglia⁴⁵⁴. Non sono tuttavia queste le uniche indicazioni del cognome Del Beccuto all'interno della contabilità visionata: emerge anche la figura di Camilla. Riguardo a questo punto, particolarmente interessante risulta un documento, datato a sabato 1 marzo 1631, nel quale si riporta come l'accomandatario dovesse far giungere a Livorno, presso la propria dimora, "la moglie e la madre con la loro *servitù*"⁴⁵⁵: quest'indicazione ci spinge dunque a presupporre come Camilla del Beccuto possa ricoprire dunque uno di questi due ruoli. Tre risultano essere le partite a suo nome: un carico di 1 cantaro (pari a 151 libbre) di *zucchero in pani di Alessandria* acquistato dal banco di Giulio per 22 scudi il 19 ottobre 1633⁴⁵⁶; un quantitativo di 250 libbre di *zucchero moscovado di Alessandria* il successivo 30 gennaio 1634 dietro pagamento di circa 21 scudi⁴⁵⁷; sempre *moscovado di Alessandria* costituì il contenuto dell'ultima transazione, avvenuta il 13 novembre 1634, per un quantitativo di 25 libbre di prodotto⁴⁵⁸. I quantitativi qui presentati risulterebbero però troppo consistenti per pensare ad un consumo esclusivamente privato: è dunque possibile che sottintendessero altre forme di microcircolazione su scala più o meno locale, che però sfuggono dai registri di contabilità aziendale.

Il *Quadernuccio di spese minute* dell'azienda ci da la possibilità di intaccare un altro tipo di utilizzo dello zucchero dell'accomandatario del banco, ossia il suo consumo quotidiano. Mentre la dieta quotidiana sembrava non prevedere il consumo del prodotto, in particolari occasioni sociali lo vediamo comparire tra le carte. Il 15 maggio 1630 venne a desinare presso la dimora di Giulio del Beccuto il capitano Buonaccorsi e gli venne offerto, insieme ad un pasto a base di *marzolino*, ortaggi, limoni e fragole, un intero *panetto di zucchero bianco*⁴⁵⁹. Creare un solido rapporto sociale con questo tipo di figure, responsabili della custodia e della tutela dei preziosi carichi, poteva rivelarsi un fattore estremamente

⁴⁵⁰ AS, *Filze*, I serie, f.20, n.30, 1 aprile 1633.

⁴⁵¹ AS, I serie, v.179, c.121v., 13 luglio 1634.

⁴⁵² Ivi, c.148r., 16 e 19 ottobre 1635.

⁴⁵³ Ivi, c.103v., 30 gennaio 1634.

⁴⁵⁴ Ivi, c.146v., 20 settembre 1634.

⁴⁵⁵ Ivi, *Filze*, I serie, f.20, n.30, 1 marzo 1631.

⁴⁵⁶ AS, I serie, v.179, c.97r., 19 ottobre 1633.

⁴⁵⁷ Ivi, c.103v., 30 gennaio 1634.

⁴⁵⁸ Ivi, c.128v., 13 novembre 1634.

⁴⁵⁹ AS, I serie, v.174, c.16, 15 maggio 1630.

importante nell'economia aziendale. La pratica di ospitare capitani di nave per ottenere condizioni favorevoli di trasporto delle merci è confermata dallo stesso Vivoli che ricorda come, il genovese Carlo Cambiaso, residente nei pressi del Duomo di Livorno, invitasse presso la propria dimora un capitano raguseo di passaggio in città⁴⁶⁰. Anche il carnevale del 1632 diede la possibilità a Girolamo del Beccuto di fare sfoggio della sua ospitalità: in occasione della giostra cittadina, invitò *diverse donne et altri* presso la propria dimora di via Ferdinanda a prender parte ad un dolce rinfresco a base di confetture, biscottini e *verdea*, offrendo la possibilità di godersi lo svolgersi della festa dalla tranquillità dei balconi di casa⁴⁶¹.

2.4: La vita quotidiana dell'accomandita



Immagine 2: G.Zocchi, *Veduta del porto di Livorno*, 1761, Opificio delle Pietre Dure, Firenze

La trasposizione della presente opera, realizzata per la manifattura granducale da Giovanni Zocchi⁴⁶²,

⁴⁶⁰ Vivoli, *Annali di Livorno*, v.IV, pp.192-193.

⁴⁶¹ AS, serie I, v.174, c.51, 22 febbraio 1631.

⁴⁶² S.RAGNI, "GIUSEPPE ZOCCHI", in *Dizionario Biografico degli Italiani*, v.C, 2020, disponibile in rete presso: https://www.treccani.it/enciclopedia/giuseppe-zocchi_%28Dizionario-Biografico%29/ (ultima consultazione 3/9/23).

offre un'immagine estremamente emblematica riguardo alla vivacità e alla complessità sociale della vita di un porto dell'età moderna. A spiccare nella scena è la figura di una nave, i cui uomini, abilmente supportati dagli operatori portuali, rappresentati nel dipinto a bordo delle loro piccole imbarcazioni, avrebbero provveduto a scaricare sulla terraferma, grazie al silenzioso aiuto di facchini stranieri⁴⁶³, i preziosissimi frutti dei loro commerci. Tra le mercanzie esposte spiccano un pappagallo, rami di corallo, conchiglie e perle. Da notare la cassa al centro della composizione, recante la scritta "posa piano", e il nome del destinatario, ovvero il granduca in persona. Nascosti all'interno delle spesse mura degli edifici portuali, dobbiamo immaginare la presenza di attenti ufficiali doganali che con meticolosità si sarebbero occupati di registrare nei loro preziosi registri gli esatti quantitativi di prodotto importati. Al centro del quadro rileviamo la presenza di tre figure, la cui gestualità suggerisce il contesto di una contrattazione. Chino sulle preziose casse un mercante sembra intento a descrivere la bontà della propria merce alle due figure che danno le spalle all'osservatore, probabilmente un collega interessato ad esse e un *sensale* fatto giungere appositamente per validare la compravendita. Una volta acquistata la merce desiderata, essa veniva posta nuovamente a bordo delle piccole imbarcazioni già menzionate, e incanalata lungo i *fossi* cittadini fino a raggiungere i depositi del nuovo acquirente, oppure sostava presso i magazzini doganali in attesa di essere riesportata al di fuori dell'emporio labronico⁴⁶⁴. All'interno di questa cornucopia di merci provenienti da mari lontani, lo zucchero avrebbe avuto un ruolo di primissimo piano. Il suo odore ricco e fruttato avrebbe raggiunto le narici degli astanti, mescolandosi con quello più pungente e nebuloso prodotto dalle raffinerie, poste solo a qualche centinaio di metri di distanza e nelle quali il contenuto di queste casse veniva trasformato in costoso e squisito zucchero di alta qualità.

Il rinvenimento di alcuni registri di spese minute dell'azienda *Del Beccuto*, ci permette di poter effettuare una breve immersione all'interno di questa quotidianità brulicante e al contempo silenziosa. Nessuna registrazione doganale e nemmeno nessun tradizionale registro di contabilità aziendale ci permetterebbe osservare nel dettaglio tutte queste operazioni e le persone gravitanti intorno ad esso⁴⁶⁵. Attraverso la ricostruzione delle diverse fasi di alcune specifiche operazioni commerciali si otterrà una

⁴⁶³ Il numero di facchini presenti nel porto di Livorno registra una crescita importante in parallelo alla crescita del ruolo economico dello scalo labronico. Il loro numero, attraverso vari accordi, passa dai 12 previsti dalla riforma doganale del 1565 ai 50 previsti dall'accordo del giugno 1632 e composti da 30 svizzeri, 10 bergamaschi e 10 valtelinesi. Per un approfondimento: A.ADDOBATI, *Facchinerie: immigrati bergamaschi, valtelinesi e svizzeri nel porto di Livorno (1602-1847)*, Pisa, 2018. Riguardo agli obblighi professionali e ai compensi salari dei facchini, si veda: ASF, *Dogana*, Dogana di Livorno, v.29, capp.XXXVIII-XXXV, c.13r.v.

⁴⁶⁴ Si ritiene importante segnalare come le merci destinate al consumo cittadino fossero esenti dal pagamento di gabelle: al proposito ASF, *Dogana*, Dogana di Livorno, v.29, cap.XXXVIII, c.16r.v.

⁴⁶⁵ Si tratta nello specifico dei registri: AS, I serie, v.169 (copie di conti di Livorno, 1629-1632) e v.174 (quadernuccio di spese minute di Livorno, 1630-1632). Il primo di essi scompone, per ogni operazione commerciale effettuata, le transazioni nelle diverse fasi che la costituiscono (spese senseria, facchini, fattura casse, etc.); il secondo comprende invece anche le spese minute necessarie per la gestione del negozio (cibo, arredo, spese straordinarie, etc.) Per un esempio riguardante la natura estremamente minuta delle registrazioni contenute in quest'ultimo, si cita l'esempio della spesa di 5 lire e 15 soldi occorsa il 15 novembre 1630 per l'acquisto di un piccolo quadretto votivo da collocare sopra la porta della dimora di via Ferdinando per proteggere i dimoranti dall'ondata pestilenziale che aveva cominciato ad abbattersi sulla città: al proposito AS, I serie, v.174, c.1v., 15 novembre 1630.

visione più chiara del mondo che gravitava intorno al mondo della circolazione dello zucchero.

La prima spesa che un operatore commerciale doveva affrontare, nel momento dell'acquisto di una merce era quella per il sensale, ossia il pagamento del servizio di un mediatore commerciale professionista che si rendeva garante della bontà dell'affare e facilitava dunque la relazione tra i contraenti⁴⁶⁶. In seguito lo zucchero veniva trasportato fino ai magazzini dell'acquirente, grazie all'instancabile lavoro dei facchini della dogana: per la consegna di piccolo carico di un caratello di *moscovado* fino alla propria residenza di via Ferdinanda, viene registrata una spesa di 1 lira 6 soldi e 8 denari⁴⁶⁷.

Quando invece era l'azienda a dover rivendere a terzi le proprie merci, la strutturazione delle spese si dimostrava differente. Innanzitutto le merci, sgabellate presso la dogana cittadina, venivano censite e visionate dai *veditori* cittadini⁴⁶⁸, i quali, ogni qualvolta giungeva un carico presso gli uffici cittadini, si occupavano di annotarne con attenzione il nome del titolare e la quantità di merce riportata, in registrazioni successivamente inviate al doganiere⁴⁶⁹. Queste informazioni venivano inoltre riprodotte in scritture di tipo pubblico, chiamate *manifesti*, le quali venivano esposte all'interno degli edifici doganali e, grazie alle quali, ogni operatore commerciale poteva conoscere quali prodotti fossero giornalmente disponibili in città⁴⁷⁰. Spettava al venditore il pagamento di queste spese, così come quelle della conservazione delle merci presso le stanze degli edifici doganali, nell'attesa di essere vendute e spedite. Il 3 marzo 1631 l'accomandita *del Beccuto* versò infatti la cifra di quattro lire e dodici soldi per il lavoro dei *veditori* e per il deposito di due ingombranti casse di zucchero, le quali sostarono un mese presso la dogana cittadina prima di essere finalmente spedite ai nuovi compratori⁴⁷¹. In altre occasioni i pesanti involucri contenenti le merci da riesportare potevano essere trasportati dai facchini fino ai magazzini dei venditori. È questo il caso della ricezione e della successiva spedizione di un cassone di zucchero destinato ad Antonio Lorenzoni di Siena. Il 2 novembre 1630 l'accomandita segnala il pagamento di circa una lira per il trasporto dalla dogana cittadina ai magazzini del banco di un cassone di zucchero⁴⁷². Una settimana dopo lo stesso zucchero, insieme ad altre merci per lo stesso destinatario, venne fatto caricare in cambio di un compenso di circa tre lire dal *Porticciolo* della Venezia Nuova (nei pressi della sede dell'accomandita) su una *barchetta* fino al porto di mare, dove fu poi trasbordato sopra una barca diretta a Grosseto⁴⁷³.

⁴⁶⁶ Riguardo all'importanza economica e sociale della figura del sensale nella città di Livorno, si veda: A.ADDOBBATI, "Le molte teste dell'Idra : i sensali livornesi nell'età delle riforme", in *Mélanges de l'École française de Rome - Italie et Méditerranée modernes et contemporaines*, v.CXXVII, n.1, 2015, p.65-90, disponibile online presso: <https://journals.openedition.org/mefrim/2181> (ultima consultazione 4/9/23).

⁴⁶⁷ AS, I serie, v.174, c.3v., 12 novembre 1630.

⁴⁶⁸ Fissati nel numero di 2 dalla riforma doganale di Cosimo de' Medici. Al proposito: ASF, *Dogana*, Dogana di Livorno, v.29, cap.I, c.1v.

⁴⁶⁹ Ivi, cap.XXVI, c.10r.

⁴⁷⁰ Ivi, cap.XXVIII, c.12r.

⁴⁷¹ AS, I serie, v.174, c.14v., 2 marzo 1631.

⁴⁷² Ivi, c.2v., 2 novembre 1630.

⁴⁷³ Ivi, c.3r., 8 novembre 1630.

La seconda incombenza alla quale doveva rispondere era quella riguardante la fabbricazione di nuove botti o casse di varia dimensione, qualora i quantitativi di prodotto dovessero essere suddivisi tra più compratori⁴⁷⁴. In questo caso i mercanti erano soliti a rivolgersi a operatori specializzati nel mestiere, come il legnaiolo Domenico, al quale i membri dell'accomandita *del Beccuto* affidarono la fattura delle due casse precedentemente descritte in cambio di un compenso di dodici lire⁴⁷⁵. Molto spesso questi involucri lignei erano accompagnati da ulteriori forme di protezione del contenuto: nella spedizione di un carico di zucchero in polvere all'azienda bolognese di Lorenzo e Gio. Francesco Tamburini, viene precisato come le otto cassette costituenti la partita⁴⁷⁶ fossero state unite insieme tramite l'utilizzo di una corda⁴⁷⁷ e, successivamente, coperte da stuoie⁴⁷⁸. Una volta ritrasportate le merci in dogana, si procedeva nuovamente alle operazioni di pesatura del carico al fine di quantificare in modo rigoroso il quantitativo della compravendita: quest'attività, la quale ricadeva anch'essa tra i compiti dei *veditori* della dogana⁴⁷⁹, poteva antecedentemente essere svolta da figure terze: è un generico *omo* ad occuparsi, per lire 6 e 8 denari, della pesatura di nove casse di zucchero destinate ai Ginori di Bologna per conto del banco *del Beccuto*⁴⁸⁰. Ad occuparsi della custodia delle merci e della gestione dei magazzini doganali erano ancora una volta i facchini, i quali si dovevano inoltre occupare di “*aprire, et serrare [gli stanzoni dove era depositata la merce] all'hore convenienti; et stare continuamente la notte, e il dì almeno duoi di loro in detta dogana per guardia delle mercanzie che in quella sempre si trovano*”⁴⁸¹. Talvolta occorre che le diverse compagnie commerciali, alle quali spettava il pagamento dei costi di facchinaggio, optassero per saldare i propri conti per il servizio in un'unica soluzione annuale, come procedettero a fare il 18 novembre 1630 i membri dell'accomandita versando un quantitativo di circa 354 lire⁴⁸².

Infine, una volta trovato un acquirente interessato al carico si procedeva al pagamento del servizio di *senseria*: il 30 gennaio 1630 i membri del banco, in occasione di una cessione di un carico di due cassette di zucchero di *seconda sorte* a Lorenzo e Gio. Francesco Tamburini di Bologna, i membri dell'accomandita versarono un contributo di due lire e dieci soldi a Pietro Sassetti per la propria attività di *sensale*⁴⁸³.

Da queste brevissime indicazioni può apparire chiaro come l'impatto dello zucchero sulla realtà labronica fosse ben più ampio di quanto a prima vista potrebbe apparire: non solo i grandi operatori

⁴⁷⁴ Si cita, ad esempio, il caso delle 31 casse di zucchero di provenienza lisboeta ricevute a Livorno per conto di Antonio Salviati il 30 marzo 1633, il cui contenuto viene suddiviso in casse e cassette dal contenuto più ridotto destinate a vari individui all'interno e all'esterno del tessuto urbano labronico tra l'aprile e il luglio del medesimo anno: al proposito AS, I serie, v.180, c.8. Lo stesso zucchero destinato al Lorenzoni e citato nella nota precedente, fu trasferito da un unico cassone in 4 cassette di dimensioni più ridotte.

⁴⁷⁵ AS, I serie, v.174, c.14v., 2 marzo 1631.

⁴⁷⁶ *ivi*, c.6v, 10 gennaio 1630. Costo della fattura delle cassette 16 lire.

⁴⁷⁷ *ibidem*. Costo 2.13.4 lire.

⁴⁷⁸ *ibidem*. Costo delle stuoie 4 lire. Costo della loro applicazione sulle cassette 2.13.4 lire.

⁴⁷⁹ ASF, *Dogana*, Dogana di Livorno, v.29, cap.XXVIII, c.11r.

⁴⁸⁰ AS, I serie, v.174, c.12v., 15 febbraio 1631.

⁴⁸¹ ASF, *Dogana*, Dogana di Livorno, v.29, cap.XXXIII, c.13r.

⁴⁸² AS, I serie, v.174, c.5r., 18 novembre 1630.

⁴⁸³ AS, I serie, v.169, c.10v., 30 gennaio 1630.

commerciali hanno infatti a che fare con esso, ma un gran numero di figure che spesso sfuggono dai tradizionali registri di contabilità aziendale. Purtroppo l'assenza di registrazioni di spese domestiche e di contabilità aziendale di individui coinvolti in operazioni legate allo zucchero (ad esempio i bottai), impedisce di indagare più a fondo l'effettiva penetrazione nel tessuto economico e sociale labronico di questo prodotto⁴⁸⁴.

Da questo primo affondo all'interno della realtà labronica si è potuto dedurre come anche per gli operatori commerciali toscani il nuovo porto offrisse nuove possibilità. Partendo dall'analisi di una singola società, ci si è trovati di fronte ad un sistema complesso ed intricato, che vedeva la fusione di reti sociali e connettive locali e a lungo raggio. La capacità di attenzionare un mercato in evoluzione, scegliendo in maniera strategica i prodotti sui quali investire e i partner con i quali stringere fruttuose relazioni professionali si dimostrarono elementi di primaria importanza per stabilire le fortune di un negozio, le cui ricadute non si limitavano sui gestori stessi dell'attività, ma propagavano i propri effetti su gran parte della dinamica realtà urbana livornese e non solo.

⁴⁸⁴ Riguardo a questo tema, che meriterebbe analisi più approfondite, si rimanda a G.CIONI, "Il decollo del commercio", cit. In esso l'autore introduce, attraverso il caso studio del tabacco, l'analisi della domanda di consumo proveniente dalla realtà labronica.

CAPITOLO III

LO ZUCCHERO E VENEZIA: PROTAGONISTI E TRAIETTORIE TRA TERRAFERMA, GRANDI MERCATI E PIAZZA REALTINA

Antichissima è la tradizione saccarifera veneziana: fin dall'età medievale illustri famiglie della nobiltà marciana investirono in maniera proficua nella coltivazione e nel commercio dello zucchero, soprattutto nell'isola di Cipro, dove il prodotto era stato portato dagli arabi⁴⁸⁵. A partire dal XV secolo, i sempre più consistenti carichi di prodotto grezzo o semilavorato provenienti da Cipro e da altre zone mediterranee – quali Egitto, Creta, Sicilia, Malta, Marocco e Spagna – cominciarono a sostenere le prime raffinerie del Vecchio Continente che, secondo quanto riportato da J.H.Galloway, sorgono proprio a Venezia e a Bologna a partire dal 1470⁴⁸⁶. Sono proprio gli imprenditori della penisola italiana, durante questi secoli, a garantire il rifornimento di zucchero raffinato di buona qualità verso i porti dell'Europa Settentrionale e a trasferire le competenze tecnologiche per l'impianto di centri di raffinazione *in loco*⁴⁸⁷. Anche in seguito ai cambiamenti strutturali che si imposero sulla realtà economica a partire dal secolo successivo, Venezia continuò a costituire un polo di attrazione, di lavorazione e di redistribuzione di primissimo piano per lo zucchero mediterraneo e atlantico ancora per molto tempo⁴⁸⁸. Nonostante la crescita delle coltivazioni saccarifere in nuove aree del globo – inizialmente nelle isole atlantiche (Canarie, São Tomé e Madeira) e, successivamente, prima in Brasile poi nell'area caraibica - e la perdita degli importanti avamposti orientali, Cipro *in primis*, sul finire del secolo, Venezia continuò a costituire uno scenario di estrema vitalità, un'area di scambio, trasformazione e consumo di primaria importanza⁴⁸⁹. Nel corso del

⁴⁸⁵ B. DOUMERC, *Gli armamenti marittimi*, in G. Arnaldi, G. Cracco, A. Tenenti (a cura di) *Storia di Venezia dalle origini alla caduta della Serenissima*, vol. III, *La formazione dello stato patrizio*, Roma 1997, p. 619. Tra i principali interessati al prodotto si citano i membri della famiglia Corner: Federico di Nicolò (attivo nella seconda metà del XIV secolo) ricevette un'importante donazione territoriale dal re di Cipro presso il feudo di Piscopi (o Episcopi) nell'estremità meridionale dell'isola. Quest'ultimo divenne un importante centro produttivo di zucchero, grazie al quale veniva rifornita l'economia veneziana: al proposito G. RAVEGNANI, *Corner, Federico*, in *Dizionario biografico degli italiani*, vol. XXIX, Roma 1983, pp. 179-181.

⁴⁸⁶ J.H.GALLOWAY, "The Mediterranean Sugar Industry", cit. p.188; D.STRUM, *O comércio do açúcar*, cit., p.380; S.CIRIACONO, "Industria e artigianato", cit., pp.523-592.

⁴⁸⁷ E.STOLS, *The Expansion of the Sugar Market*, cit., 2004, p.260. Riguardo allo sviluppo dell'industria saccarifera veneziana si veda: S.CIRIACONO, "Industria e artigianato", in *Storia di Venezia dalle origini alla caduta della Serenissima*, vol.IV, *Il Rinascimento: Politica e cultura*, Roma, 1996, pp.523-592 (p.568); idem, "Manifatture e mestieri in laguna: Equilibri ambientali e sviluppo economico", in G. Caniato, E. Turri, M. Zanetti (a cura di), *La laguna di Venezia*, Verona, CIERRE, 1995, pp. 356- 383.

⁴⁸⁸ Interessantissimi sono i recenti risultati proposti per il tardo Settecento da N.P.SOFIA, *Dall'Atlantico a Rialto*, cit., pp.105-128.

⁴⁸⁹ Riguardo a questa fase di evoluzione dell'economia veneziana, si vedano: P. Lanaro, "At the Centre of the Old World: Reinterpreting Venetian Economic History", in P. Lanaro (ed.), *At the Centre of the Old World: Reinterpreting Venetian Economic*

presente capitolo si cercherà di ricostruire, attraverso il caso studio dello zucchero, il ruolo dell'emporio realtino sullo scacchiere internazionale. Esso sarà reso possibile grazie allo studio del profilo socio-professionale di alcuni individui e gruppi familiari provenienti dall'area bergamasca che, a partire dal contesto realtino, seppero trovare nel commercio e nella lavorazione dello zucchero la chiave dei propri investimenti, evidenziandone inoltre le ricadute a livello urbano. Come specificato nel capitolo 1 del presente lavoro di tesi, un'attenzione riguardo a questi attori non pare ingiustificata. In un periodo infatti segnato dalla massima ristrutturazione del porto marciano, con cambiamenti che coinvolsero il patriziato, la marina veneziana e la politica commerciale, un ruolo di primo piano fu infatti ricoperto dalle comunità "forestiere", le quali seppero cogliere le possibilità aperte da questa fase di nuovi equilibri⁴⁹⁰.

Come già precedentemente indicato l'analisi partirà dalla fonte notarile: per il periodo 1630-1635 si seguiranno infatti le indicazioni disponibili dalla documentazione prodotta da Giovanni Piccini⁴⁹¹; tuttavia si cercherà, qualora possibile, di tratteggiare con maggior vividezza il profilo dei protagonisti dell'indagine, attraverso l'utilizzo di testamenti, richieste di cittadinanza, documentazione riguardanti la vita professionale (accordi di garzonato, inventari di bottega e di raffineria, relazioni diplomatiche di consoli e ambasciatori) e fonti di carattere demografico. È infatti ben noto come ricostruire la carriera e l'attività di mercanti e imprenditori unicamente attraverso la documentazione notarile risulti un'operazione necessariamente discontinua e lacunosa, capace di offrirci solamente una serie di istantanee puntuali, spesso tra loro slegate, e non possa aspirare, se non nei casi più fortunati, a raggiungere quel grado di esaustività garantito dalla fonte contabile. Inoltre, il ricorso ad altre fonti, permette di complessificare l'analisi, facendo emergere quei tratti sociali di questi *forestieri* abilissimi a muoversi in maniera dinamica tra integrazione territoriale nel contesto di riferimento, espansione dei propri interessi commerciali e mantenimento di radici sociali ed economiche nei luoghi di origine. Al termine del capitolo si cercherà inoltre di abbozzare un'analisi anche di carattere quantitativo riguardo all'impatto dello zucchero sulla realtà cittadina: si procederà infatti a mappare, su base parrocchiale, la presenza di attività di lavorazione e redistribuzione dello zucchero nello spazio urbano marciano. In conclusione sarà chiaro, attraverso l'osservazione dell'attività degli individui coinvolti nelle diverse fasi di vita dello zucchero, come Venezia e il proprio sistema economico

History Trade and Manufacturing in Venice and Venetian Mainland (1400-1800), Toronto, 2006, pp.19-69; M. FUSARO, "Cooperating mercantile networks in the early modern Mediterranean", in *Economic History Review*, v.LV, n.2, 2012, pp.701-718; eadem, *Political Economies of Empire in the Early Modern Mediterranean. The Decline of Venice and the Rise of England, 1450-1700*, Cambridge, 2015.

⁴⁹⁰ R.SABBADINI, *L'acquisto della tradizione: tradizione aristocratica e nuova nobiltà: tradizione aristocratica e nuova nobiltà a Venezia (secc.XVII-XVIII)*, Udine, 1995.

⁴⁹¹ ASV, NA, Piccini, bb.10781-10792. Riguardo all'attività di Giovanni Piccini, preme ricordare il lavoro compiuto da F.RUSPIO, *La nazione portoghese*, cit., pp.40-50: essa infatti ha proceduto allo spoglio della produzione del detto notaio per un arco cronologico compreso tra 1618 e 1651, dal momento che, presso di esso, si rivolgevano un buon numero di appartenenti alla nazione portoghese.

seppero reagire alle vicissitudini e ripensare il proprio ruolo all'interno del nuovo scacchiere mondiale in un periodo nel quale l'intera regione fu pesantemente falciata dall'epidemia pestilenziale⁴⁹².

3.1 Venezia, i “bergamaschi”, e lo zucchero

Il ruolo degli stranieri, provenienti dalla penisola italiana e non solo, all'interno del dinamico scenario veneziano dell'età moderna è ben noto alla storiografia⁴⁹³. Nel corso del presente capitolo vorrei dedicare la mia attenzione al ruolo di una specifica comunità, quella dei bergamaschi, tra i quali si possono rintracciare alcune figure che, grazie allo zucchero, furono protagoniste di eccezionali percorsi biografici che coinvolsero in maniera diretta diverse fasi della vita dello zucchero.

Quella della presenza orobica all'interno del contesto realtino risulta una tradizione storiografica estremamente interessante: per lungo tempo si sono sottolineati maggiormente i fattori di distacco dell'economia bergamasca da quella di Venezia piuttosto che sottolinearne, come fatto dai più recenti studi, i fattori di integrazione all'interno del sistema facente capo all'emporio di San Marco⁴⁹⁴.

⁴⁹² Il sistema demografico veneziano d'età moderna fu segnato da un movimento fortemente altalenante, causato *in primis* dalle epidemie di peste che si abatterono sulla città. Quella del 1576-1577 fece calare in maniera drastica il numero dei suoi abitanti, che passarono dai circa 170.000 del 1576 ai circa 120.000 al termine dell'ondata epidemica. Essa fu seguita da una fase di incremento demografico dapprima abbastanza rapido (il censimento del 1581 registrava 134.871 abitanti), quindi più lento, ma incontrastato per circa mezzo secolo, che permise il raggiungimento delle 141.626 anime del 1624. Tuttavia una nuova pestilenza colpì la città nel 1630-1631, facendo scendere il numero degli individui attivi in laguna a circa 100.000 unità, quante forse ne aveva conosciute due secoli prima. Riguardo ai dati demografici si faccia riferimento a D.BELTRAMI, *Storia della popolazione di Venezia dalla fine del secolo XVI alla caduta della Repubblica*, Padova, 1954, pp.57-59; A.ZANNINI, “Un censimento inedito del primo Seicento e la crisi demografica ed economica di Venezia”, in *Studi Veneziani*, v.XXVI, 1994, pp.87-116. Riguardo alle fonti utili per una ricostruzione demografica della città tra XVI e XVII secolo, si veda G.FAVERO, M.MORO, P.SPINELLI, F.TRIVELLATO, F.VIANELLO, “Le anime dei demografica: fonti per la rilevazione dello stato della popolazione di Venezia nei secoli XVI e XVII”, in *Bollettino di Demografia Storica*, v.XV, 1991, pp.23-110.

⁴⁹³ B.ARBEL, *Trading Nations: Jewish and Venetians in the early modern eastern mediterranean*, Leiden, 1995; D. CALABI, *Gli stranieri e la città*, in A. Tenenti, U. Tucci (a cura di), *Storia di Venezia. Il Rinascimento*, V, Roma, 1996, pp. 913-947; eadem, P.LANARO (a cura di), *La città italiana e i luoghi degli stranieri*, Roma-Bari, 1998; A.CARACAUSI, “Mercanti e banchieri fiorentini e genovesi nella Venezia della seconda metà del Cinquecento”, in F.Amatori, A. Colli (a cura di), *Imprenditorialità e sviluppo economico: il caso italiano*, Milano, 2009, pp. 1310-1327; I.CECCHINI, “Florence on the Lagoon”, cit.; P.LANARO, “Corporations et confréries: les étrangers et le marché du travail à Venise (XVe-XVIIIe siècles)”, *Histoire Urbaine*, v.XXI, 2008, pp. 31-48; M.FUSARO, “Les Anglais et les Grecs: un réseau de coopération commerciale en Méditerranée vénitienne”, *Annales: Histoire, Sciences Sociales*, v.LVIII, n.3, 2003, pp. 605-625; F.RUSPIO, *La nazione portoghese*, cit.; M. VAN GELDER, *Trading places: the Netherlandish Merchants in Early Modern Venice*, Leiden-Boston, 2009.

⁴⁹⁴ S.FAVALIER, *L'immigration bergamasque à Venise dans la seconde moitié du XVI siècle: phénomène historique et conséquences littéraires*, Thèse de doctorat de l'Université de Paris IV-Sorbonne, URF d'Italian et Roumain sous la direction de C.Bec, 27 mai 1993; A.ZANNINI, “Flussi d'immigrazione e strutture sociali urbane. Il caso dei bergamaschi a Venezia”, *Bollettino di Demografia Storica*, v.IXX, 1993, pp.207-215; idem, “L'altra Bergamo in laguna: la comunità bergamasca a Venezia”, in M.Cattini e M.A.Romani (a cura di), *Storia economica e sociale di Bergamo. Il tempo della Serenissima*, v.II, *Il lungo Cinquecento*, Bergamo 1998, pp. 175-193; G.GULLINO, “L'exploit dei bergamaschi in Laguna: colonia numerosa ma estranea al potere”, in M.Cattini e M.A.Romani (a cura di), *Storia economica e sociale di Bergamo, Il tempo della Serenissima*, v.IV, *Settecento, età del cambiamento*, Bergamo, 2006, pp.167-193. Riguardo alla presenza dei bergamaschi in laguna, molto utile è risultata la consultazione del portale online creato dall'Ateneo di Scienze, Lettere e Arti di Bergamo in occasione delle celebrazioni del progetto *Venezia 1600 (421-2021)*, che ha portato, tra le altre iniziative, alla realizzazione di una minuziosa mappa interattiva degli itinerari bergamaschi a Venezia e fruibile gratuitamente al seguente link: <https://patrimonio.ateneobergamo.it/mappa-venezial600/>. Tuttavia, preme sottolineare come i casi studio presentati nel corso del capitolo non siano stati mappati dal progetto qui precedentemente citato. Riguardo al rapporto tra il territorio bergamasco e la Lombardia milanese, si può far riferimento a 'Itinerari di mobilità geografica e sociale nelle e dalle valli bergamasche a seguito dell'espansione veneziana', in L.ZENOBI, in A.Gamberini, “La mobilità sociale nel Medioevo italiano (vol. II: Stati e istituzioni, secoli XIV-XV)”, Roma 2017, pp.377-393.

Provenienti da inospitali valli, per diversi decenni gli studi sull'argomento hanno risentito dell'immagine braudeliana della montagna quale "fabbrica di uomini", che ha ben presto finito per diventare un vero e proprio paradigma storiografico, espressione con la quale si vedeva nelle comunità montane un mero bacino passivo di manodopera per le aree limitrofe⁴⁹⁵. La scarsità di risorse primarie e le limitate specializzazioni manifatturiere dei locali sistemi economici erano stati individuati, dalle teorie economiche e demografiche, come cause principali della mobilità montana in epoca preindustriale⁴⁹⁶. A partire dagli anni '90 le ricerche sul tema hanno messo in discussione queste interpretazioni che guardavano alla mobilità esclusivamente come risposta a fattori *push* e *pull*, sottolineando invece il ruolo attivo delle comunità d'origine e del tessuto familiare nell'organizzazione delle forme e delle pratiche di mobilità dei suoi abitanti e la permanenza di stretti legami, non solo affettivi, ma anche economici con i territori di partenza⁴⁹⁷. In questo modo ci si rende conto di come la nuova vita nella realtà urbana marciante non fosse da considerarsi alternativa a quella dei luoghi di provenienza, al contrario complementare e parallela. La vita del territorio natio, dal quale giungevano continuamente notizie e informazioni, dove spesso ci si recava per i propri affari e investimenti, non abbandonava dunque la dimensione della realtà quotidiana degli immigrati⁴⁹⁸.

La presenza di individui provenienti dall'area bergamasca in laguna risale all'epoca tardomedievale: in uno studio di Stefano Piasentini basato su processi per furto in città celebrati tra 1270 e 1403, essi sono ben rappresentati⁴⁹⁹; come risulta inoltre dalle ricerche in merito alle concessioni di cittadinanza di Luca Molà e Reinhold C. Mueller, dove i lombardi (tra i quali molti bergamaschi) appaiono però in secondo piano rispetto a toscani e a immigrati dall'area veneta⁵⁰⁰.

⁴⁹⁵ F.BRAUDEL, *Civiltà e Imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Torino, 1986, v.I, pp.30-31.

⁴⁹⁶ Non si dispone qui della possibilità di indagare l'ampio dibattito storiografico su questi temi: al proposito si rimanda a P.P.VIAZZO, "Migrazione e mobilità in area alpina: scenari demografici e fattori socio-strutturali", *Histoire des Alpes/Storia delle Alpi/Geschichte der Alpen*, v.III, 1998, pp.37-48.

⁴⁹⁷ La bibliografia riguardante l'emigrazione alpina durante l'età moderna risulta estremamente consistente – oltre al numero monografico "Mobilité spatiale et frontières/Räumliche Mobilität und Grenzen", in *Histoire des Alpes/Storia delle Alpi/Geschichte der Alpen*, v.III, 1998- si vedano L.FONTAINE, "Confiance et communauté: La réussite des réseaux de migrants dans l'Europe moderne", in *Schweizerische Zeitschrift für Geschichte/Revue Suisse d'histoire/Rivista storica svizzera*, v.II, 1999, pp.4-15; eadem, *Histoire du colportage en Europe, XV^e-XIX^e siècle*, Paris, 1993; eadem, "Migration and Work in the Alps (17th-18th Centuries): Family Strategies, Kinship, and Clientelism", in *History of the Family*, v.III, 1998, pp.351-369; R.MERZARIO, "Donne sole nelle valli e nelle montagne", in A.Groppi (a cura di) *Il lavoro delle donne*, Roma-Bari, 1996, pp.229-246; P.P.VIAZZO, *Comunità alpine: ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi*, Bologna, 1990; L. LORENZETTI, R. MERZARIO, *Il fuoco acceso. Famiglie e migrazioni alpine nell'Italia d'età moderna*, Roma, 2005. Per indicazioni di carattere più generale riguardo alla mobilità in Antico Regime, si veda J.LUCASSEN, L.LUCASSEN, "The Mobility Transition Revisited, 1500-1900: What The Case of Europe Can Offer to Global History", in *Journal of Global History*, v.IV, n.3, 2009, pp.347-377; J.EHMER, "Quantifying Mobility in Early Modern Europe: the Challenge of Concepts and Data", in *Journal of Global History*, v.VI, n.2, 2011, pp.327-338.

⁴⁹⁸ INSERISCI INDICAZIONI BIBLIOGRAFICHE.

⁴⁹⁹ S.PIASENTINI, *"Alla luce della luna": i furti a Venezia, 1270-1403*, Venezia, 1992. Su oltre 1200 visionati la provenienza degli imputati è indicata in un numero significativo di casi, di cui quasi 200 relativi ad immigrati dalla terraferma veneta, seguiti da friulani, dalmati e da un buon numero di lombardi.

⁵⁰⁰ L.MOLÀ, R.C.MUELLER, "Essere straniero a Venezia nel tardo Medioevo: accoglienza e rifiuto nei privilegi di cittadinanza e nelle sentenze criminali", in S. Cavaciocchi (a cura di), *Le migrazioni in Europa (sec. XIII-XVIII)*, Istituto Internazionale di Storia economica F.Datini, Prato, 1993, Firenze, 1994, p. 839-851.

L'annessione dell'area alla Repubblica, avvenuta nel 1428, segnò un momento di svolta decisivo all'interno delle dinamiche migratorie. Esso significava il riconoscimento ai bergamaschi della cittadinanza "*de intus tantum*", la quale consentiva ai sudditi di poter operare al pari dei veneziani nel commercio cittadino e di poter accedere a varie arti. Numerose famiglie provenienti dall'area orobica seppero trovare in laguna la propria realizzazione professionale ed economica, a tal punto che molte di esse arrivarono ad acquistare il titolo nobiliare messo in vendita dal governo marciano nel 1646 in occasione del forte aumento della spesa pubblica a causa dello scontro con lo Sublime Porta. Tra 1646 e 1712 delle 121 nuove famiglie ammesse al patriziato grazie al pagamento dell'ingente somma di 100.000 ducati (dei quali 60.000 come donativo e 40.000 come prestito depositato in zecca con un interesse intorno al 4%), 72 erano rappresentanti del ceto mercantile, di queste 23 risulterebbero essere bergamasche, contro solo 15 provenienti da tutto il resto della Terraferma⁵⁰¹. Basterebbe questo dato a rappresentare la dinamicità degli operatori provenienti dalla regione orobica, ma è da considerarsi come l'esempio più lampante di un fenomeno ben più vasto e dinamico.

All'interno di uno studio riguardante la concessione delle cittadinanze tra 1540 e 1632 a partire dalle carte senatorie, Anna Bellavitis nota come solo 250 persone (circa 2-3 all'anno) furono insignite della cittadinanza "*de intus et de extra*" nel periodo in osservazione: tra questi spicca il ruolo dei bergamaschi, spesso mercanti o manifatturieri⁵⁰². Tuttavia, queste cifre sembrano sottostimare la mobilità sociale: esse permettono di tracciare esclusivamente una mobilità di "alto lignaggio", non facendo trasparire quelle pratiche di carattere informale caratterizzate da movimenti più dinamici di individui che non poterono o non vollero mutare il proprio status una volta giunti a Venezia⁵⁰³.

"*Sono li bergamaschi industriosi, solleciti, et molto atti al patimento*": sono queste le parole con le quali il Podestà veneziano a Bergamo Vincenzo Barozzi, descrisse gli abitanti della realtà orobica⁵⁰⁴. Dal punto di vista professionale, i bergamaschi seppero ritagliarsi un ruolo di primissimo piano all'interno dei gangli delle arti locali, godendo delle liberazioni eccezionali concesse dalle autorità locali a seguito degli eventi pestilenziali del 1576-1577 e del 1630-1631 e grazie ai particolari meccanismi di trasmissione dell'impiego che caldeggiavano fortemente l'inserimento professionali di parenti e compaesani⁵⁰⁵. Notevole risultava la capacità di questi attori di permeare interi settori professionali: fin dal XV secolo, infatti, i bergamaschi ottennero una posizione egemonica nella

⁵⁰¹ A.ZANNINI, "L'altra Bergamo in Laguna", cit., p.180. M.KNAPTON, "Tra dominante e dominio (1517-1630)", in G.Cozzi, M.Knapton, G.Scarabello (a cura di), *La Repubblica di Venezia nell'età moderna: dal 1517 alla fine della Repubblica*, Torino, 1992, p.287.

⁵⁰² A.BELLAVITIS, "Ars mechanica", cit., pp.161-179 (soprattutto l'appendice).

⁵⁰³ Le fonti demografiche veneziane rivelano, fin alla fine dell'età moderna, un quantitativo estremamente rilevante di "popolani" di entrambi i sessi etichettati come bergamaschi.

⁵⁰⁴ *Rettori di Terraferma*, Bergamo, Relazione del potestà Vincenzo Barozzi, 3 aprile 1610, p.306.

⁵⁰⁵ B.PULLAN, "Wage-Earners and Venetian economy, 1550-1630", in *Crisis and Change in the Venetian Economy in the 16th and 17th Centuries*, 1968, p.160; R.T.RAPP, *Industria e decadenza economica*, cit., p.39.

manifattura della seta, nella Compagnia dei Corrieri Veneti e nella fraglia dei facchini della Dogana⁵⁰⁶. Andrea Zannini, attraverso un’attenta indagine in merito ai contratti di garzonato⁵⁰⁷, ha evidenziato come, fin da fine ‘500, gli orobici fossero diffusi in tutte le arti veneziane, con una sempre più spiccata concentrazione verso il commercio al minuto di generi alimentari (*fruttaroli, erbaroli, luganegheri*, etc.), settore che diventerà preponderante ad inizio ‘700⁵⁰⁸.

Nel corso del presente capitolo vorrei concentrare l’attenzione su un’altra specializzazione professionale dei bergamaschi: quella nei confronti dello zucchero, della sua commercializzazione e della sua lavorazione⁵⁰⁹. Seguendo le tracce della vita di due gruppi familiari strettamente coinvolti nelle diverse fasi della vita del prodotto, si osserveranno, da un lato, le capacità e le scelte professionali e sociali degli individui in esame in uno spazio d’azione estremamente ampio, dall’altro, la capacità di resilienza e di attrazione del contesto veneziano. Per offrire uno spaccato quantitativo riguardo all’impatto dei bergamaschi all’interno delle professioni riguardanti la lavorazione e il commercio dello zucchero, si è provveduto infatti ad analizzare - per limitati archi cronologici (giugno-dicembre 1625 e aprile-ottobre 1632)- la serie documentaria degli “Accordi dei garzoni”, conservata dalla magistratura della *Giustizia Vecchia*⁵¹⁰. A questo ente, creato nel 1261, spettava di redigere i capitolari (statuti) della arti, recependo prassi esistenti, e aggiornarli nel corso del tempo (mariegole). Tra i compiti assegnati a questa magistratura vi era anche, fin dal XIII secolo, quello di registrare i garzoni attivi nelle singole corporazioni cittadine⁵¹¹. In questa serie documentaria sono dunque conservati gli ‘accordi’ che venivano stipulati tra i giovani e i propri maestri, attraverso i quali era possibile garantire il controllo statale sulle dinamiche professionali e sull’ingresso alle stesse e, allo stesso tempo, permettevano di dirimere possibili controversie legali che potevano emergere tra i contraenti. La struttura di queste registrazioni risulta essere abbastanza standardizzata. Esse iniziano con l’indicazione del nome dell’apprendista, del quale si rendono note anche l’età e la provenienza geografica; proseguono con informazioni riguardanti il maestro, per il quale vengono esplicitati, oltre alla professione, il luogo nel quale egli svolge l’attività (su base parrocchiale) e il nome della stessa

⁵⁰⁶ Per approfondimenti si rimanda alla bibliografia offerta in A.ZANNINI, “L’altra Bergamo in Laguna”, cit., pp.182-183. A.SAMBO, “Il lavoro portuale”, in *Storia di Venezia*, vol.XII, *Il mare*, Roma, 1991, pp.850-851. B.FOPPOLO, “La Compagnia dei Corrieri Veneti”, in *Le poste dei Tasso: un’impresa in Europa*, Contributi in occasione della mostra “I Tasso: l’evoluzione delle poste”, Bergamo 28 aprile-3 giugno 1984, Bergamo, 1984, pp.51-85. Anche a Livorno e a Genova i bergamaschi seppero ritagliarsi un ruolo di primaria importanza nell’esercizio della facchineria: al proposito si vedano A.ADDOBATTI, *Facchinerie: immigrati bergamaschi, valetellinesi e svizzeri nel porto di Livorno (1602-1847)*, Pisa, 2018; P.MASSA PIERGIOVANNI, “La Compagnia dei Caravana: i facchini bergamaschi del porto di Genova”, in *Storia economica e sociale di Bergamo*, v.III, *Il lungo Cinquecento*, Bergamo 1998; L. PICCINNO, “Economia marittima e operatività portuale”, in *ASLig*, n.s., v.XL, n.1, 2000, pp. 230 – 246.

⁵⁰⁷ ASVe, *Giustizia Vecchia*, bb.115, 122, 124 (1598, 1662 e 1707 *more veneto*)

⁵⁰⁸ A.ZANNINI, “L’altra Bergamo in Laguna” cit.; idem, “Flussi di immigrazione e strutture sociali urbane”, cit.

⁵⁰⁹ Nemmeno i contributi recente approfondito volume a cura di M.MENCARONI ZOPPETTI (a cura di), *Tagiapiera, depentor, pennacchier e sonador...*, Bergamo, 2023 trattano in maniera dettagliata il coinvolgimento dei bergamaschi in materia di zuccheri.

⁵¹⁰ ASV, *Giustizia Vecchia, Accordi dei Garzoni*, b.118, f.164 (1625) e b.119, f.165 (1632).

⁵¹¹ Riguardo alla complessità della legislazione veneziana in materia di apprendistato si veda: M.DAL BORGO, “La legislazione veneziana in materia di apprendistato”, in *Garzoni*, cit., pp.15-27.

(*insegna*); vi sono poi indicazioni riguardo alla durata dell'accordo stipulato, all'eventuale salario pattuito e gestione del giovane (abbigliamento, vitto, alloggio, etc.); infine esse si chiudono con le registrazioni dei garanti dell'accordo stesso (spesso parenti o tutori dei futuri apprendisti). Il rapporto che si viene ad instaurare tra i contraenti non si limita allo spazio e al momento lavorativo. Il giovane apprendista si trova spesso a condividere la propria vita quotidiana con il proprio maestro, sua moglie e i figli, divenendo dunque parte integrante della realtà familiare⁵¹². Appare evidente come l'utilizzo di questa documentazione permetta allo studioso di estendere la propria osservazione, ad esempio, le tematiche dei rapporti sociali e delle migrazioni⁵¹³.

Tab.5: Arti dello zucchero e area di provenienza dei garzoni.

	Venezia	Terraferma	Bergamo	Brescia	Valtellina	Friuli	Trento	Totale
	<i>Veneta</i>							
<i>Speziali*</i>	7	7	10	1	1	5	1	32
<i>Mandoleri</i>		1	5					6
<i>Fruttaroli</i>			2					2

*si tenga ben presente come, all'interno della realtà corporativa veneziana, siano compresi in un'unica arte sia *speziali de fino* (distributori di farmaci e medicinali) sia *speziali de grosso* (distributori e lavoratori di prodotti zuccherati). Si è provveduto ad inserire all'interno della presente tabella tutte le indicazioni recitanti la categoria generica di *speziale*. Si sono invece escluse quelle indicanti la professione di *speziale de medicina*.

Dati desunti da: ASV, *Giustizia Vecchia, Accordi dei Garzoni*, b.118, f.164 (1625) e b.119, f.165 (1632).

Nel periodo in questione appare evidente, dunque, fin da questi pochi dati sporadici, come l'impatto di lavoratori provenienti dall'area bergamasca fosse realmente imponente all'interno del sistema corporativo veneziano. Nel corso del capitolo, si cercherà di evidenziarne, partendo dai casi studio che si verranno a presentare, le caratteristiche più intrinseche e di come i suoi rappresentanti

⁵¹² A. BELLAVITIS, *Famille, genre, transmission: Venise au XVIe siècle*, Roma, 2008. Riguardo al tema dell'apprendistato e alle implicazioni sociali coinvolte nel sistema, si veda A.BELLAVITIS, V.SAPIENZA (a cura di), *Apprenticeship, Work, Society*, cit.

⁵¹³ Si veda ad esempio C.MAITTE, "Transmettre l'art et les secrets du verre: à l'époque moderne, XVIe-XVIIIe siècle", in A.Bellavitis, I.Chabot (a cura di), *La justice des familles. Autour de la transmission des biens, des savoirs et des pouvoirs (Europe, Nouveau monde, XIIIe-XIXe siècle)*, Roma, EFR, 2011, 447, p.367-383. Il sistema del garzonato è da alcuni anni al centro dell'indagine di diversi gruppi di ricerca. Degno di nota è il progetto *GAWS: Garzoni. Apprenticeship, Work, Society in Early Modern Venice*, finanziato dall'Agence Nationale de la Recherche Française e dal Fonds National Suisse pour la Recherche, e basato sulla collaborazione dell'Archivio di Stato di Venezia e della Fondazione Giorgio Cini con le Università di Lille, Rouen, Ca' Foscari Venezia e l'Ecole Polytechnique Fédérale de Lausanne. Esso ha portato alla pubblicazione del volume A.BELLAVITIS, M.FRANK, V.SAPIENZA (a cura di), *Garzoni: Apprendistato e formazione fra Venezia e l'Europa in età moderna*, Mantova, 2017.

riuscirono ad inserirsi in uno dei settori più centrali della realtà economica, produttiva e sociale della città di Venezia.

3.2 I Seghezzi: un'impresa familiare tra Levante e Ponente

Le prime indicazioni reperite riguardo all'attività di membri della famiglia Seghezzi all'interno della documentazione notarile veneziana risalgono agli ultimi mesi del 1630: il 29 luglio la ditta cantante *Antonio Seghezzi e fratelli* assicura sulla piazza marciana un carico di merci in arrivo dall'Egitto sopra la nave *La Redentione* di capitano Mario d'Andrea inglese⁵¹⁴; il successivo 10 ottobre, la stessa società noleggia, in occasione di un viaggio sempre verso Alessandria, la nave *Speranza* di patron Antonio de Piero, al tempo ancorata presso il porto di Malamocco⁵¹⁵. Si trattava di una società *in fraterna*, sorta a Venezia il 16 aprile 1629, tra Antonio, Giacomo, Santo e Bernardo Seghezzi⁵¹⁶. La tipologia contrattuale, molto in uso in ambito veneziano, consisteva nell'amministrazione comune della società da parte dei soci, basandosi necessariamente un rapporto fiduciario molto solido. La gestione dell'attività implicava che, se una delle parti spendeva in misura maggiore a beneficio della stessa (e quindi dell'intera famiglia), gli altri, specialmente in caso di spese economiche di rilievo, dovevano risarcirlo; inoltre, implicava che fra i diversi membri non vigesse alcuna forma di costrizione né di obbligazione. Altrimenti, questo elemento non avrebbe giovato agli affari. Acquisti, vendite e transazioni commerciali erano curate dai soci in comunione d'intenti con gli obiettivi prefissati: l'obbligo di render conto dell'amministrazione dei beni ai membri del negozio, come nel caso di una compagnia commerciale, assicurava sull'operato dell'azienda⁵¹⁷.

I Seghezzi dimostrarono, nel corso degli anni presi in osservazione, una grande capacità di muoversi in maniera dinamica tra integrazione nel contesto locale, inserimento all'interno delle dinamiche dei traffici commerciali e diplomatiche internazionali e persistenza di legami con il territorio d'origine. I sopraccitati sono figli di Marco e, come dimostra il testamento di Bernardo Seghezzi (1661), essi risultano provenire dall'insediamento di *Corte Nuova*, nel territorio bergamasco, dove risultano detenere ancora alcuni possedimenti⁵¹⁸. Appare rilevante sottolineare come Santo Seghezzi, al momento della sottoscrizione della *fraterna*, avesse dovuto recarsi a Venezia

⁵¹⁴ ASV, NA, Piccini, b.10782, cc.616v.-617r., 29 luglio 1630.

⁵¹⁵ Ivi, cc.794r.-795v., 10 ottobre 1630.

⁵¹⁶ Il contratto di *fraterna* viene trascritto dal notaio Giovanni Piccini in occasione del cambio di *ragione* della ditta stessa, avvenuto il 15 marzo 1633: ASV, NA, Piccini, b.10788, cc.57v.-59r., 15 marzo 1633. Risiedevano a Venezia anche 3 sorelle facenti parte della famiglia: Adriana, Caterina e Margherita.

⁵¹⁷ Sulla società in *fraterna* si veda: M. FERRO, *Dizionario del diritto comune e veneto*, 1845, pp. 442-444; F.LANE, *I mercanti di Venezia*, Torino, 1982.

⁵¹⁸ ASV, NT, *Stefani*, b.884, n.22, 6 maggio 1661.

dal Cairo, luogo nel quale stava esercitando la propria attività mercantile da alcuni anni⁵¹⁹. L'azienda doveva occuparsi della gestione dei traffici tra Santo e i fratelli attivi in laguna. Questa specializzazione societaria diviene ancora più accentuata nel 1633, quando viene a trasformarsi formalmente da *fraterna* a società commerciale tra Antonio a Venezia e Santo al Cairo⁵²⁰. È già stato ricordato il ruolo attivo che il territorio egiziano continua a ricoprire all'interno delle dinamiche economiche del tempo e, soprattutto, l'importanza focale che esso continua ad esercitare per il traffico e la raffinazione dello zucchero⁵²¹. Da un lato l'Egitto costituiva infatti lo sbocco naturale dei traffici marittimi e carovanieri provenienti dalle aree orientali, incentrati soprattutto sul commercio di spezie, del pepe, dello zucchero e delle droghe, dall'altro vi giungevano dall'Europa argento e manufatti, che servivano a sostentare i traffici di questi preziosi prodotti. I Seghezzi riuscirono ad inserirsi all'interno di queste complesse dinamiche, assumendo inoltre un ruolo di rilievo all'interno della vita economica e sociale della stessa città africana. Le merci attraversarono i due lati del Mediterraneo a bordo della nave *San Giovanni Battista* e del bertone di patron Andrea inglese: in terra africana gli acquisti si baseranno su *cassie* e *sene* (droghe dall'importante ruolo medicinale)⁵²², cenere e zucchero. I Seghezzi, infatti, come nota lo stesso atto costitutivo dell'azienda, sono impegnati attivamente nell'esercizio della raffinazione dello zucchero, per la quale attività, viene richiesta l'elezione di un altro giovane a spese del negozio⁵²³. Le registrazioni del magistrato della *Sanità* dell'anno 1642, ci permettono di localizzare l'area di pertinenza dell'impresa in questione: essa si trova nella parrocchia di San Canciano (sestiere di Cannaregio), dove risiede Mattio Canal, definito "*maestro di zucheraria del Seghezzi*", all'interno di un nucleo familiare composto da 5 uomini, 2 *putti*, 1 donna e 2 *putte*⁵²⁴. Il coinvolgimento della famiglia in materia di zuccheri non era tuttavia limitato alla grande circolazione e alla lavorazione del prodotto: nel 1631 Antonio Seghezzi affitta infatti, a nome della società familiare, una bottega di "*droghe et spetiarie*" all'insegna della Fortezza presso il centralissimo Campo San Bortolomio (sestiere di San Marco, nei pressi di Rialto) per una durata di 7 anni. Della conduzione della stessa fu affidatario Gio.Pietro Mattiol, il quale dovrà occuparsi personalmente della compravendita di "*spezierie, cere e zuccheri*", da ridistribuire poi al dettaglio⁵²⁵. Il luogo di residenza del Mattiol coincide, sulla base della registrazione demografica su base

⁵¹⁹ ASV, NA, *Piccini*, b.10787, cc.813r.-814v., 30 marzo 1632: trascrizione ad opera del notaio veneziano Giovanni Piccini di un documento firmato presso Il Cairo in data 22 novembre 1630.

⁵²⁰ Ivi, b.10788, cc.57v.-59r., 15 marzo 1633.

⁵²¹ SI VEDANO I RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI E LE INDICAZIONI ARCHIVISTICHE FORNITE NEL CAPITOLO PRECEDENTE. INSERIRNE QUALCUNA ANCHE DALLE REGISTRAZIONI CONSOLARI VENEZIANE E DAL NOTARILE.

⁵²² *Prosperi Apini [...] Medicina Aegyptiorum [...]*, Lugduni Batavorum, 1719, p.273, cita: "*Cassia fructus est omnibus notissimus [...] Quae Cayri proveniunt atque Alexandriae, omnium sunt optima*". Cassia e sena, utilizzati con fini medicinali, si trovano disponibili con molta frequenza presso le spezierie della penisola italiana.

⁵²³ ASV, NA, *Piccini*, b.10788, cc.57v.-59r., 15 marzo 1633.

⁵²⁴ ASV, *Sanità*, b.570, Cannaregio, 1642.

⁵²⁵ ASV, NA, *Piccini*, b.10785, cc.568r.-571r., 12 luglio 1631.

parrocchiale del 1633, con quello di esercizio dell'attività commerciale⁵²⁶.

Santo Seghezzi ebbe inoltre un ruolo di primissimo piano all'interno della vita sociale e culturale dell'ambiente egiziano del tempo. Risiedeva in un bel palazzo nella zona di *Bulakho*, dove seppe interfacciarsi con mercanti, viaggiatori e operatori locali⁵²⁷. Era una figura a capo di reti connettive sia economiche che politico-diplomatiche che sociali, all'interno di uno spazio non solamente mediterraneo, ma ormai globale, che si estendevano da Venezia per raggiungere l'Oriente. Un canale preferenziale lo collegava con i membri della propria nazione attivi *in loco*: la gestione degli affari e delle proprietà in terra egiziana, nei suoi periodi di assenza, era affidata al console veneziano Alvise Cornaro e a Domenico Savio, connazionale dedito alla mercatura: in occasione della stipula del contratto di *fraterna*, ad esempio, il bergamasco era stato assente fino al 16 giugno del 1629 (circa 2 mesi dopo l'avvenuta firma). La relazione tra di essi fu talmente positiva che si occuparono personalmente di sottoscrivere un ulteriore accordo di futura collaborazione presso il Cairo in data 22 novembre 1630, che Alvise Cornaro, al suo ritorno a Venezia dopo la conclusione del proprio consolato, fece trascrivere dal notaio Giovanni Piccini⁵²⁸. Il 21 dicembre 1633, presso lo stesso notaio, si recano i fratelli Antonio e Giacomo Seghezzi, operando pure in delega del fratello Santo, con il neo-eletto console in Egitto Antonio Barbarigo con il fine di costituire un'altra impresa commerciale in terra africana per una durata di 3 anni: essa avrebbe dovuto aver sede nella città del Cairo e avrebbe dovuto coinvolgere anche Alessandro Seghezzi, figlio di Santo, anch'esso attivo in terra egiziana⁵²⁹.

Mantenne inoltre buonissimi rapporti con il governatore d'Etiopia, favorendo dunque il transito dei missionari (non solo cattolici) che si dirigevano verso quelle terre⁵³⁰; si dedicò con dedizione al commercio antiquario e di "curiosità esotiche", come dimostrano la relazione con Nicolas-Claude Fabri de Peiresc (a capo di un famoso museo-biblioteca presso Aix-en-Provence)⁵³¹ e con Giovanni Nardi, medico personale di Ferdinando II de Medici che a Firenze allestì una propria collezione antiquaria⁵³². I principali interessi dei Seghezzi rimasero tuttavia ben legati al commercio,

⁵²⁶ ASV, *Sanità*, b.569, San Marco, 1633.

⁵²⁷ H.BLOUNT, *A voyage into the Levant*, II ed., v.I, London, 1636, p.37.

⁵²⁸ ASV, NA, *Piccini*, b.10787, cc.813r.-814v., 30 marzo 1632.

⁵²⁹ Ivi, b.10788, cc.225r.-226r., 21 dicembre 1633.

⁵³⁰ R.MAZZEI, "Un mercante al servizio della Serenissima Repubblica", cit., p.856, nota 21 ricorda come "il nome del Seghezzi ricorre quale «console dei Francesi et Fiamenghi» in *Etiopia francescana dei secoli XVII e XVIII*, [...], per cura e studio del fr.T.Somigli e di S.Detole, O.F.M., t.I, parte I, 1633-1643, Firenze, Collegio di San Bonaventura, 1928, p.36.

⁵³¹ Riguardo alla relazione tra il Seghezzi e il Peiresc, si vedano: S.H.AUFRÈRE, *La Momie et la Tempête: Nicolas-Claude Fabri de Peiresc et la "Curiosité Égyptienne" en Provence au début du XVIII^e siècle*, Avignon, 1990, pp.89-96 e *passim*; P.N.MILLER, "Peiresc, the Levant and the Mediterranean", in *The Republic of Letters and the Levant*, ed.by A.Hamilton, M.H. van den Boogert, B.Westerweel, Leiden-Boston, 2005, pp.103-122, specialmente pp.117,118,120; Idem, *Peiresc's Mediterranean World*, Cambridge, 2015, *ad indicem*.

⁵³² G.LUMBROSO, *Descrittori italiani dell'Egitto e di Alessandria*, Roma, 1879, pp.45-46; E.SCAMUZZI, "Le antichità egiziane in Firenze e le collezioni del museo egiziano fiorentino", in *Scritti dedicati alla memoria di Ippolito Rosellini nel primo centenario della morte (4 giugno 1943)*, a cura dell'Università di Firenze, Firenze, 1945, pp.27-28.

non esitando di cercare profitti ben al di fuori del solo ambiente marciano. Come ricorda il console della Repubblica Giovanni Donado in una lettera inviata al Senato nel luglio 1633, Santo Seghezzi trafficava con profitto con Messina, Livorno, Marsiglia e le Fiandre, con grave danno per i traffici veneziani⁵³³. Appare evidente, infatti, come il mercante fosse estremamente attento alle dinamiche socio-politiche internazionali, cercando il modo di rendere ancora più fruttuosi i propri affari: si fece infatti naturalizzare francese e, nel 1634, prese in affitto il consolato di quella nazione in Egitto. Volendo rendere stabile la propria nuova carica, si trovò presto però in conflitto con il mercante marsigliese Philibert de Bermond, dividendo l'opinione pubblica francese fra sostenitori dell'uno e sostenitori dell'altro, che terminò con il successo del rivale⁵³⁴. Nel 1633, in seguito alla petizione dei mercanti olandesi attivi in Levante, nella quale definivano il Seghezzi “grandissimo amico della nazione olandese”, ottenne il consolato anche di quella nazione⁵³⁵. Prova evidente della grande attenzione alle dinamiche in atto, risultano le connessioni e gli interessi con il porto di Livorno: sul finire del 1637 i Seghezzi vi apriranno una propria casa commerciale che sarà gestita dal proprio agente Cesare Armano, il quale aveva appena terminato il proprio apprendistato presso il Cairo⁵³⁶. Nell'emporio granducale l'Armano si dedicò al commercio di droghe e zuccheri con la nave *Campo Verde* e altre attive sulle rotte che collegavano la Toscana con il Nord Africa⁵³⁷. All'interno della dinamica società locale, il mercante seppe ben presto inserirsi con successo e vi rimase fino alla morte avvenuta nella primavera 1661⁵³⁸. Prese una casa e un magazzino nei pressi della Porta Colonnella, in prossimità del porto, da dove poteva ben osservare i traffici che lo animavano⁵³⁹; nel 1641 sposò Lorenza, giovane vedova figlia del capitano fiammingo Niccolò Wandestein, dalla quale ebbe almeno

⁵³³ ASV, *Senato, Dispacci dei Consoli*, Egitto, f.II, n.27, 20 luglio 1633. Documento già citato in R.MAZZEI, “Un mercante al servizio della Serenissima Repubblica”, cit., pp.854-855, nota 15. In questa sede Mazzei cita come il Donado si fosse già scagliato contro il Seghezzi, senza però nominarlo direttamente, in un altro dispaccio dell'agosto 1631: ivi, b.2, n.18, 3 agosto 1631. Del rapporto teso tra il Seghezzi e le istituzioni veneziane fanno cenno G.LUMBROSO, *Descrittori italiani dell'Egitto*, cit., pp.45-46; C.POMA, “Il consolato veneto in Egitto con le relazioni dei consoli Daniele Barbarigo (1554) e Marco Zen (1664)”, in *Bollettino del Ministero degli Affari esteri*, v.CIX, 1897, p.22.

⁵³⁴ L'intera vicenda viene ricostruita da P.N.MILLER, *Peiresc's Mediterranean*, cit., pp.362-366.

⁵³⁵ A.BICCI, “Italiani ad Amsterdam nel Seicento” in *Rivista storica italiana*, v.CII, 1990, pp.901-902, nota 3. Opportuno ricordare come la nomina del console olandese, pur spettando formalmente agli Stati Generali, fosse fortemente condizionata dalle pressioni esercitate dagli operatori mercantili; N.STEENSGAARD, “Consuls and Nations in the Levant from 1570 to 1650”, in *The Scandinavian Economic History Review*, v.XV, 1967, pp.48-49.

⁵³⁶ ASV, *Senato, Dispacci Ambasciatori, Firenze*, f.49, c.300v., 20 marzo 1638, lettera di Marc'Antonio Padavino: “*Li Seghezzi di Venezia hanno ultimamente aperto una casa, la quale è governata da Iseppo Armano, loro agente [...]*”

⁵³⁷ R.MAZZEI, “Un mercante al servizio della Serenissima Repubblica”, cit., p.859.

⁵³⁸ In una lettera inviata al Senato il 23 aprile 1661, l'ambasciatore veneziano Domenico Vico, da poco in carica a Firenze, scriveva così: “Doppo più giorni di malatia è morto il cavalier Armano di Livorno, con molto sentimento della piazza e di questi stessi principi ancora, che ne mostravano particolare stima”: ASV, *Senato, Dispacci Ambasciatori, Firenze*, f.68, c.39r., 23 aprile 1661.

⁵³⁹ A.VIVOLI, *Annali di Livorno*, v.IV, p.171, 286. Come precisa l'ambasciatore veneziano a Firenze, Giovanni Ambrogio Sarotti, l'Armano era solito recarsi «*personalmente alla Marina per intedere puntualmente qualche novità*»: ASV, *Senato, Dispacci Ambasciatori, Firenze*, f.53, c.300v. Grazie ad una mappa datata in seguito all'incendio di Livorno del 1653, disponiamo di indicazioni precise riguardo all'effettiva locazione delle proprietà dell'Armano presso l'emporio labronico: al proposito ASF, *Mediceo del Principato*, f.1814, n.2, cc.1590v.-1591r., s.d. Nell'allegata legenda, le proprietà dell'Armano sono contrassegnate dalle lettere I (magazzini) e K (casa).

due figli, Niccolò e Vito; ricoprì nel corso dei propri decenni in città diverse cariche pubbliche⁵⁴⁰. Dal punto di vista professionale, molto presto decise di mettersi in proprio e si servì della propria intensa rete di contatti e relazioni per trarre beneficio dei propri affari. Fu in grado di collaborare con negozianti stranieri attivi a Livorno (specialmente inglesi e olandesi), come ricorda all'ambasciatore veneziano Sarotti in una lettera del febbraio 1645⁵⁴¹; si associò con il lucchese Lodovico Gambarini (fino al 1643), agente di Cesare Santini⁵⁴², e trattò merci con i Seghezzi dal nord Africa: tra le quali buone quantità di zuccheri⁵⁴³. Un successivo negozio, sorto sotto il nome "Giuseppe Armano-Gio.Batta Tensini" (mercanti d'origine cremasca), impegnò l'Armano fin negli anni '50 del secolo con importazioni dalle piazze del Nord Europa⁵⁴⁴. Diversi distributori al minuto si servono dell'Armano per rifornire le proprie botteghe dislocate nel Granducato. Si è, ad esempio, rinvenuto il libro di *ricevute e ricordi* del droghiere pistoiese Antonio Bartolini (1651-1688)⁵⁴⁵. Pepe⁵⁴⁶, aringhe,⁵⁴⁷ cotone⁵⁴⁸, caviale⁵⁴⁹ risultano le merci acquistate dal bottegaio direttamente dall'Armano o da sue società.

La buona reputazione mercantile e le vaste relazioni commerciali dell'ex apprendista di casa Seghezzi non passarono inosservate agli occhi della Repubblica di Venezia. Come ricorda lo stesso Armano, durante i periodi di assenza dell'ambasciatore a Firenze Giovanni Ambrogio Sarotti, la gestione degli affari e della comunicazione con le autorità veneziane veniva affidata personalmente a lui⁵⁵⁰. Ben attento, infatti, ai nuovi equilibri del tempo, lo Stato Marciano riconobbe Giuseppe Armano come cittadino "*de intus et de extra*" nel 1653, nonostante non ne avesse i requisiti necessari,

⁵⁴⁰ R.MAZZEI, "Un mercante al servizio della Serenissima Repubblica", cit., p.861, note 42 e 43.

⁵⁴¹ ASV, Senato, Dispacci, Firenze, f.53, cc.299r.-300v., 19 febbraio 1645. Sarà proprio il Sarotti ad allegare al proprio dispaccio ambasciatoriale la lettera dell'Armano, sottolineando personalmente come egli "*dimostra alle occasioni tutto il suo zelo al Servizio Pubblico*".

⁵⁴² Si tratta dello stesso Santini che compare nella contabilità dell'azienda di Giulio del Beccuto di Livorno vista nello scorso capitolo.

⁵⁴³ R.MAZZEI, "Un mercante al servizio della Serenissima Repubblica", cit., p.859.

⁵⁴⁴ Nel gennaio 1655 la ditta "Armano-Tensini" acquista un carico di cannella, legno verzino, segale, fave e indaco dalla nave *Re David* capitanata dall'olandese Arnaldo di Simone e proveniente da Tessel: ASF, *Mediceo del Principato*, v.1818, ins.4, c.n.n., 2 febbraio 1655; il mese successivo sulla nave *Orso Nero* del capitano olandese Teodoro di Cornelio proveniente dalla Moscovia, fanno giungere a Livorno caviale, vacchette, cere (la merceologia dei prodotti caricati è ben più estesa): ASF, *Mediceo del Principato*, v.1818, ins.5, c.n.n., 1 febbraio 1655. Riguardo ai Tensini si rimanda a R.MAZZEI, "Sete italiane nella Russia della seconda metà del Seicento: la produzione lucchese alle fiere di Arcangelo", in *Storia economica*, v.XVIII, 2015, pp.482-483.

⁵⁴⁵ ASF, *LCF*, v.416. Il registro risulta essere composto in due diversi intervalli cronologici: il primo (e più rilevante per il presente lavoro) copre il periodo 26 settembre 1652-27 febbraio 1658; il secondo dal 29 gennaio 1672 al 18 ottobre 1688. Opportuno notare come esso risulti scritto nei due sensi. Accluso al presente registro risulta esservi un mazzo di lettere spedite da Livorno da Pierfrancesco Bartolini al droghiere pistoiese datate all'anno 1655.

⁵⁴⁶ Ivi, c.3v., 18 novembre 1656. In questa data Giuseppe Armano vende una balla di pepe ad Antonio Bartolini per 51 pezze da otto, 18 soldi e cinque denari.

⁵⁴⁷ Ivi, c.109v., 6 febbraio 1652: 8 barili di aringhe fatte recapitare dall'Armano al droghiere a 9 pezze da otto cadauna (72 pezze in totale); ivi, c.99r., 21 febbraio 1656: 8 barili di aringhe a 8,75 pezze da otto cadauna (70 pezze in totale).

⁵⁴⁸ Ivi, c.106v., 5 dicembre 1652: l'Armano fornisce due balle di cotone (peso netto 682 libbre) per un compenso di 112.17 pezze da otto.

⁵⁴⁹ Ivi, c.2v., 1 marzo 1652: in quest'occasione la ditta Armano-Tensini fornisce una botte di caviale a fronte di una spesa di 245.14 pezze da otto.

⁵⁵⁰ ASV, Senato, *Dispacci dei Consoli, Livorno*, f.1, n.1, 16 aprile 1655.

per il grande beneficio e i servizi offerti nelle sue operazioni commerciali⁵⁵¹. Nel 1646, alla morte del console veneziano a Genova Carlo Albano, l'ex apprendista del negozio Seghezzi manifestò il proprio interesse per ottenere la carica nella Città della Lanterna, tuttavia senza successo⁵⁵². Rimase dunque nel porto labronico, dove continuò a mantenere contatti con il governo marciano e con i suoi rappresentanti. Il 30 dicembre del 1656 ottenne il titolo di Cavaliere di San Marco, segno distintivo dell'affermazione sociale ormai raggiunta dal mercante⁵⁵³. Tuttavia, non fu mai ufficialmente insignito della carica di console veneto: seppur formalmente ne esercitasse i compiti. Egli poteva infatti offrire tutte le caratteristiche che il titolo poteva richiedere: un buon radicamento nel contesto locale di riferimento, una comprovata esperienza mercantile con interessi differenziati sia dal punto di vista merceologico che geografico, una rete di contatti e di relazioni estremamente solida, una buona relazione con altri inviati statali attivi nel territorio⁵⁵⁴. All'indomani della sua morte i Savi alla Mercanzia veneziani precisano al Senato come «*per le osservazioni fatte fare, non troviamo, che il suddetto Armano si trattenesse in quella Piazza in qualità di console, mà che solo per li serviggi prestati in diverse occorrenze di Pubblico vantaggio fosse egli stato decorato dalla Serenità Vostra del titolo, e grado di Cavaliere*»⁵⁵⁵. La Repubblica, infatti, si oppose estremamente a lungo a ufficializzare la presenza di un console veneto nel porto granducale: anche dopo la morte dell'Armano, nonostante le pressioni dei capitani di nave veneziani⁵⁵⁶, per molto tempo la carica non venne istituzionalizzata. L'ambasciatore a Firenze Antonio Maria Vincenti, in una missiva inviata in laguna il 16 giugno 1668 riteneva «*molto urgentissimo e necessario*» che Venezia nominasse un proprio console in città e fece il nome di Gio.Batta Broggia⁵⁵⁷ che, effettivamente ottenne l'incarico⁵⁵⁸, ma non lo esercitò a lungo, risultando la posizione vacante già nella successiva estate

⁵⁵¹ Si è a conoscenza della concessione della cittadinanza a Giuseppe Armano attraverso un'indicazione dell'ambasciatore veneziano a Firenze Giovanni Ambrogio Sarotti: ASV, *Senato, Dispacci, Firenze*, f.LXII, c.227v., 27 dicembre 1653. In una precedente lettera del 4 ottobre 1653: *ivi*, c.175r.v., il Sarotti precisa come l'Armano non avesse vissuto per 25 anni consecutivi a Venezia (pur essendovi nato), ma avesse portato grandi benefici alla Repubblica attraverso i suoi commerci internazionali.

⁵⁵² I Cinque Savi alla Mercanzia di Venezia riportano questo fatto in: ASV, *CSM*, II serie, b.XXXIV, n.92, parte prima, 16 febbraio 1646.

⁵⁵³ ASV, *Cancelleria inferiore, Doge*, f.CLXXV, n.201, 30 dicembre 1656. Il successivo 9 marzo l'Armano invia i propri «più umili ringraziamenti» per il conferimento del titolo e per la consegna della collana e della medaglia, simboli della carica: ASV, *Senato, Dispacci dei Consoli, Livorno*, f.I, n.7, 9 marzo 1657.

⁵⁵⁴ Riguardo a recenti studi sulla funzione consolare A.CARACAUSI, *Foreign Merchants and Local Institutions: Thinking about the Genoese 'Nation' in Venice and the Mediterranean Trade in the Late Renaissance Period*, in G. Christ, F.J. Morche, R. Zaugg, W. Kaiser, S. Burkhardt, A.D. Beihammer (eds.), *Union in separation: Diasporic groups and identities in the Eastern Mediterranean (1100-1800)*, Roma, 2015, pp.665-678; M.GRENET, «Consuls et «nations» étrangères: état des lieux et perspectives de recherche», in *Cahiers de la Méditerranée*, v.XCIII, 2016 pp. 25-34; A. BARTOLOMEI, G. CALAFAT, M. GRENET, J.ULBERT (sous la dir.), *De l'utilité commerciale des consuls. L'institution consulaire et les marchands dans le monde méditerranéen (XVIIe-XXe siècle)*, Roma-Madrid, 2018; M.P.PEDANI, «Consoli veneziani nei porti del Mediterraneo in età moderna», in R. Cancila (a cura di), *Mediterraneo in armi (sec. XV-XVIII)*, Palermo, 2007; U. SIGNORI, «Informare e proteggere. La rete consolare veneziana nel mediterraneo orientale (1670-1715)», in *RiME*, v.XVII, n.2, 2016, pp. 117-152.

⁵⁵⁵ ASV, *CSM*, II serie, b.XXXIV, n.84, 21 maggio 1661.

⁵⁵⁶ *Ivi*, 28 maggio 1668.

⁵⁵⁷ *Ivi*, 16 giugno 1668.

⁵⁵⁸ *Ivi*, 23 giugno 1668.

del 1669⁵⁵⁹. Le prime indicazioni riguardo ad una figura incisiva nell'esercizio del consolato veneto a Livorno risalgono al 1699 quando ottenne la carica Giovanni Sebastiano Bichi⁵⁶⁰.

La centralità di Livorno per i Seghezzi non si limita tuttavia all'esempio del loro ex-apprendista, che seppe trovare nel porto labronico il luogo più indicato dal quale dirigere i propri interessi professionali: in una lettera del console al Cairo Marco Zen, datata 7 marzo 1642, si precisa come Alessandro Seghezzi (figlio di Santo), assalito dai propri creditori in seguito a infelici operazioni commerciali, fosse fuggito dall'Egitto con un debito di 200 mila reali e avesse trovato rifugio proprio a Livorno⁵⁶¹. A seguito di questo evento non conosciamo molto riguardo all'esito e alle fortune dei membri della famiglia, né a Venezia né altrove⁵⁶². Disponiamo unicamente di alcuni testamenti, che possono però permetterci di trarre un minimo bilancio riguardo alle traiettorie individuali. In primo luogo, disponiamo del testamento del più giovane tra i figli maschi di Marco Seghezzi, ovvero Bernardo, il quale affida la stesura del proprio testamento al notaio veneziano Marco Antonio Stefani il 6 maggio 1661⁵⁶³. Egli desidera essere sepolto nella chiesa di San Bonaventura, nel sestiere di Cannaregio, a poca distanza dal luogo in cui risiede fin dal 1633, dove si trova anche la tomba del padre Marco⁵⁶⁴. Dall'atto non sembrano comparire legami matrimoniali né, tantomeno, figli legittimi: i parenti più prossimi rimasti in vita risultano essere la sorella Margherita, alla quale viene lasciato un terzo dei beni di casa Seghezzi nella bergamasca *sotto la villa di Corte Nuova*, e i nipoti. Sono dunque questi ultimi, figli dei fratelli di Bernardo, a beneficiare dei lasciti dello zio⁵⁶⁵. Il proseguimento degli affari familiari proseguirà con il nipote Marco del *quondam* Giacomo Seghezzi ai quali sono affidati i beni depositati in zecca dello zio Bernardo (duemila scudi di capitale al momento della redazione testamentaria), i quali serviranno per la conduzione futura dell'azienda. A Pietro Paolo del *quondam* Santo vengono affidati i due terzi dei già citati beni nel territorio bergamasco. Gio.Pietro, fratello di Pietro Paolo Seghezzi, riceverà altri duemila scudi; infine a Gio.Batta del *quondam* Antonio Seghezzi spetterà la gestione dei beni mobili e stabili. Infine 1500 ducati verranno affidati a Gio.Pietro Seghezzi affinché li utilizzi per coprire le spese funerarie

⁵⁵⁹ Ivi, 30 agosto 1669.

⁵⁶⁰ M.AGLIETTI, "The Consular Institution between War and Commerce, State and Nation: Comparative Exemples in Eighteenth-Century Europe", in *War, Trade, and Neutrality: Europe and the Mediterranean in the Seventeenth and Eighteenth Centuries*, ed.by A.Alimento, Milano, 2011, p.51.

⁵⁶¹ ASV, *Senato, Dispacci dei Consoli, Egitto*, f.III, n.16, 7 marzo 1642.

⁵⁶² Secondo quanto ricostruito da Riccardo Caproni sulla base di una ricerca operata nelle "Pagine bianche" degli abbonati al telefono residenti nella provincia di Livorno nel 2011, alcuni rami della famiglia Seghezzi risultavano al tempo residenti nella città labronica. Al proposito: R.CAPRONI, "Emigrazione bergamasca in Toscana tra XIV e XVII secolo", in *Atti dell'Ateneo di Scienze, Lettere ed Arti di Bergamo*, v.LXXIV, 2013, p.194.

⁵⁶³ ASV, *Notarile Testamenti, Stefani*, b.884, n.22, 6 maggio 1661.

⁵⁶⁴ Fin dalla registrazione del 1633 egli risulta risiedere nella parrocchia di San Canciano, nel sestiere di Cannaregio: ASV, *Sanità*, b.568.

⁵⁶⁵ ASV, NT, *Stefani*, b.884, n.22, 6 maggio 1661. Il Seghezzi precisa come "[...] *alla mia sorella e suoi figlioli non gli lascio altro che il buon amor e questo perche per lor Iddio Gratia non ne hanno bisogno* [...]". 50 ducati a testa saranno invece assegnati alle madri Suor Chiara e Suor Giacomina Seghezzi, nipoti di Bernardo e monache nel monastero di Santa Maria Maggiore (nell'omonima parrocchia a Cannaregio).

dello zio e per i necessari lasciti a istituti religiosi e caritatevoli⁵⁶⁶. Quasi due anni dopo, il 15 marzo 1663, Bernardo Seghezzi decide di aggiungere un significativo codicillo al proprio testamento. Egli si trova infatti ad affrontare un periodo di ristrettezze economiche. La *mansonaria* precedentemente istituita a favore dell'Ospedale di San Lazzaro de Mendicanti, consistente in 200 ducati più un capitale di ulteriori 1000 ducati contanti depositati in Zecca, era messa in pericolo dalla perdita del capitale investito. L'accordo precedentemente stipulato prevedeva la celebrazione di cinque messe alla settimana, tuttavia, non ricevendo più il compenso pattuito e avendo dovuto anticipare i costi per la celebrazione delle messe, l'Ospedale aveva deciso di interrompere l'accordo. Per scongiurare l'evenienza, Bernardo Seghezzi si presentò personalmente presso l'istituto con una scrittura nella quale si impegnava in prima persona nel rimborso della somma anticipata e, attraverso questo nuovo codicillo testamentale, obbliga i propri eredi che i capitali che in futuro verranno estratti dalla Zecca servano in primo luogo per pagare *in perpetuo* le messe pattuite. Qualora essi non bastino dovrà occuparsene personalmente il nipote Gio.Pietro del quondam Santo Seghezzi, legandogli a *fidecommissio* i 2000 ducati precedentemente accordati nel testamento. Al figlio di Santo spetterà anche, il pagamento dei debiti contratti nei confronti di Giovanni Vincenti.

Al momento della redazione del proprio testamento davanti al notaio Pietro Bracchi il 20 ottobre 1669, Gio.Pietro Seghezzi tratteggia un quadro ancora più problematico riguardo alla sua situazione economica. Egli risiede, insieme alla moglie Elisa, da anni presso l'abitazione del signor Sebastiano Cassier, detto Tintoretto. Pur avendo rispettato le volontà testamentarie dello zio in merito alla *mansonaria* da lui eretta non essendo "*negozio da burlare, e vi v'è la mia anima*", e affidando ai suoi futuri eredi di provvedere alla sua continuazione, afferma come, a causa "*dell'immensità delle mie sceleraggini*", sia arrivato alla vecchiaia assalito da debiti insoluti: essi ammontano a 5194.23 ducati⁵⁶⁷.

In sintesi, l'esempio dei Seghezzi esemplifica la vitalità di un sistema di collegamenti mercantili che racchiude non solamente lo spazio della penisola italiana, ma che si estende al di fuori di esso; consente di vedere in azione la fitta rete di figure, dalla connotazione socio-professionale estremamente eterogenea che metteva in relazione i diversi spazi economici del tempo e che assicurava la circolazione di merci, crediti, uomini e informazioni. Non disponiamo, allo stato attuale delle nostre ricerche, di prove che possano permetterci di ipotizzare i motivi della forte crisi che sembra essersi realizzata nell'attività dei membri della famiglia: se essi siano attribuibili a una cattiva

⁵⁶⁶ La lista dettagliata, presente in una carta sciolta allegata al predetto testamento in ASV, NT, *Stefani*, b.884, n.22, recita come segue: "25 scudi alla Scola della mia Contrada del Santissimo Sacramento; scudi 200 a San Bonaventura; scudi 200 a Ospedal de Mendicanti; scudi 200 alle Madri di Santa Maria Maggiore cioè Monasterio; scudi 200 al Monasterio della Croce di Venezia; scudi 200 alle Convertide della Zecca; scudi 100 alle Madri Seghezzi cioè suor Chiara e suor Giacomina; scudi 75 all'3 Ospedali di questa città San Gio. e Paulo, Incurabili e Pietà scudi 25 l'uno; scudi 25 all' Poveri vergognosi di questa città; 175 per la celebrazione di 500 messe (a 30 lire l'una); 150 scudi spese di sepoltura, ceri, messa cantata all'Ospedal de Mendicanti".

⁵⁶⁷ ASV, NT, *Bracchi*, b.178, n.611, 20 ottobre 1669.

gestione del negozio da parte di alcuni dei suoi rappresentanti, oppure se siano sintomatici di un declino più generale del comparto economico-produttivo dell'azienda; inoltre non sappiamo che tipo di esito abbiano avuto le proprie attività di lavorazione e di redistribuzione al minuto attive a Venezia.

3.3: I Castagna: dal territorio bergamasco all'emporio realtino

*“Si attesta la longa habitatione de anni 26 del fedel Marco Antonio Castagna, in questa città, ove ha pagato tutte le gravezze che gli sono state imposte di tempo in tempo, essercitando la sua mercantia di spetiarie, con ottimo nome et beneficio delli datii nostri”*⁵⁶⁸

Sono queste le parole che, nel giugno 1603, sanciscono in maniera definitiva la concessione della cittadinanza *“de intus et de extra”* a Marco Antonio Castagna del *quondam* Zaccaria, immigrato proveniente dalla contrada di *San Martino* di Alzano bergamasco. Dal documento si evince come il Castagna avesse abbandonato le proprie terre per recarsi in laguna nel 1577, ottenendo un buon successo nel traffico delle spezie e recando un enorme beneficio per i dazi veneziani.

Dalla consultazione del testamento, fatto rogare il 21 marzo 1613 dal notaio Girolamo Brinis presso la propria casa nella parrocchia di San Matteo (sestiere di San Polo) a causa dell'infermità del corpo dalla quale era afflitto, veniamo a scoprire come egli si definisse *“speciale al segno de i do pomi d'oro in Rialto”*⁵⁶⁹, come si fosse sposato con la veneziana Cornelia Agnello e come avesse avuto diversi figli, che si sarebbero dovuti occupare della gestione della propria attività. Donò 15 ducati da consegnare *una tantum* a ciascuno dei 4 ospedali cittadini (San Zanepolo, Incurabili, Pietà e Mendicanti), altri 15 alle monache di Santa Chiara di Murano, la stessa cifra alle converse e alle zitelle della Giudecca. Pur desiderando essere sepolto all'interno della chiesa di San Zanepolo (sestiere Castello), dove affermò di possedere alcune case, le cui rendite sarebbero spettate alla figlia Cornelia - fattasi suora presso il Monastero delle Convertite della Giudecca- , non dimenticò i legami con la terra d'origine: desiderò infatti che una messa fosse celebrata in onore suo, del fratello Zaccaria e di tutti i suoi familiari defunti presso la chiesa di San Martino ad Alzano e, in questa occasione, fossero dispensate *“diese some di farina in tanto pan”* ai poveri del luogo. Questa attenzione alla dimensione caritatevole la ritroviamo anche a Venezia, dove i poveri *“vaga tutti in casa in la Corte dei Botteri”*⁵⁷⁰ *et de man in man dargli el so pan à tutte le criature piccole et grandi et se no 'l bastasse le diese somme che i ne fasesse dodese, che haveria dolor se un povero passasse senza haver el so pan”*. Ad essere nominati commissari ed esecutori del testamento furono la moglie Cornelia e i tre

⁵⁶⁸ ASV, *Senato Terra*, v.73, c.55v., 5 giugno 1603.

⁵⁶⁹ Nel 1665 la spezieria risulta trovarsi presso la *Ruga degli Spezieri* a Rialto. Disponiamo infatti del dettagliato inventario della bottega e della contigua casa di Gio. Antonio di Zaccaria Castagna, datata al 6 marzo 1665. Al proposito: ASV, *Giudici dell'Esaminador, Inventari*, b.5, n.81, 6 marzo 1665. Non si dispone, al momento, di indicazioni

⁵⁷⁰ Corte dei Botteri risulta molto vicina al campo di San Zanepolo, nel sestiere di Castello.

figli, Zuanne, Andrea e Zaccaria. A prestare servizio come testimoni concorsero invece Andrea Pontecorvo e l'aromatario *ad libellum* Massimo. Si tratta di informazioni estremamente interessanti per comprendere l'estensione delle reti sociali del Castagna: il primo, sulla base della rilevazione demografica del 1624, risultava essere un *cittadino* residente nella sua stessa parrocchia di San Matteo⁵⁷¹; il secondo è invece simbolo di una relazione di carattere più meramente professionale. L'indicazione del proprio settore d'impiego non risultava infatti legalmente mandatoria all'interno del diritto veneziano; il fatto che Massimo si sia premurato di rendere esplicita la propria attività può essere sintomatico di quanto la dimensione professionale sia fondante nella costruzione del rapporto sociale esistente tra di essi⁵⁷².

Pur disponendo di un dettagliato atto testamentario, incerta risulta essere la data di morte del primo Castagna giunto in laguna: il ristretto della rilevazione demografica dell'anno 1624 riporta infatti la presenza di un Marco Antonio Castagna nella parrocchia di San Matteo (San Polo), la stessa nella quale aveva espresso le proprie ultime volontà più di 10 anni prima e, soprattutto, a seguirlo nella lista dei cittadini ivi residenti, ritroviamo lo stesso Andrea Pontecorvo, precedentemente visto come testimone del proprio atto testamentario⁵⁷³. Esso potrebbe significare che lo stato di infermità che costringeva Marco Antonio a letto fin dal 1613 e che lo spinse a convocare presso la sua dimora il notaio per la registrazione delle proprie ultime volontà, non l'avesse in realtà condotto alla morte. Tuttavia, l'assenza di ulteriori indicazioni testamentarie per i dieci anni successivi e la scomparsa, allo stato attuale delle nostre conoscenze, di indicazioni a lui relative nella documentazione notarile, porterebbero ad escludere che possa trattarsi della medesima persona. Si potrebbe infatti trattare di un caso di omonimia con un altro membro della famiglia, possibilmente un figlio del fratello Zaccaria (il cui nome verrebbe dunque ad essere "Marco Antonio di Zaccaria", proprio come quello del protagonista dell'analisi), probabilmente anch'esso giunto a Venezia. Nemmeno la tomba di famiglia, fatta erigere per volontà di Marco Antonio presso la chiesa di San Zanepolo aiuta a dirimere tutti i dubbi. La parte inferiore destra della lapide, nella quale è inciso l'anno di morte del soggetto, risulta infatti irrimediabilmente danneggiata.⁵⁷⁴

⁵⁷¹ BMC, *Donà dalle Rose*, n.351, San Polo.

⁵⁷² Riguardo allo status del testimone all'interno delle pratiche notarili veneziane, si consideri la tesi di laurea di G.F.DONÀ, *La peste a Venezia nel 1630: Uno studio sui testamenti veneziani*, Università Ca'Foscari Venezia/Université de Grenoble Alpes, 2020/2021, pp.103-114.

⁵⁷³ BMC, *Donà dalle Rose*, n.351.

⁵⁷⁴ Sicura appare solamente la lettura " [...] ANNO MDC [...] ".



Immagine 3: Lapide Marco Antonio Castagna, *Chiesa di San Zanepolo* (Castello), fotoriproduzione propria

I figli di Marcantonio continuarono ad avere nello zucchero il prodotto principe della propria attività

professionale. La gestione e il proseguimento dell'attività paterna presso la spezieria *de I Do Pomi d'Oro* a Rialto toccò al primo e al terzogenito, Zuanne e Zaccaria. Venditori al minuto di diverse qualità di zuccheri e dolci, essi nominano, per la riscossione dei propri crediti in città il fratello Andrea⁵⁷⁵. La connotazione del secondogenito appare infatti, fin da questa prima sporadica indicazione, come diversa da quella dei due fratelli. All'interno delle rilevazioni demografiche del 1624 e del 1642, egli viene infatti indicato come *mercante da zuccari*, a differenza di Zuanne e Zaccaria, per i quali non viene precisata la professione⁵⁷⁶. Tuttavia, appare opportuno indicare come l'attività di mercatura del fratello non limitasse gli spazi di investimento dei Castagna alla mera sfera familiare: nel maggio 1631 Zuanne e Zaccaria risultarono tra gli acquirenti, tramite l'intermediazione di Gio.Batta Chizzali e Francesco Bressani sulla piazza di Lisbona, di zuccheri di origine brasiliana (10 casse di zuccheri bianchi del Pernambuco, 3 di generici zuccheri bianchi) caricati a bordo della *saetta Nostra Signora di Buon Viaggio e Santa Plaia* del patron catalano Paulo Roger⁵⁷⁷. Presso la spezieria *de i Do Pomi d'Oro*, tra l'agosto e il dicembre del 1625, essi assunsero due garzoni provenienti dall'area lombarda. Il primo è Daniello di Antonio Fratellanza, diciassettenne originario della Valtellina, assunto il 20 agosto 1625 per un impiego di 6 anni presso la bottega realtina con un compenso totale di 30 ducati⁵⁷⁸; il secondo era un loro conterraneo bergamasco, Giovanni di Girolamo Sonzegno, anch'esso diciassettenne, anch'esso con un accordo di 6 anni per 30 ducati⁵⁷⁹. Nel caso di Daniello, a garantire la bontà dell'accordo sottoscritto concorre il padre Antonio⁵⁸⁰; mentre, è l'orefice *al Rubino* Zuanne Vidal a fungere da garante per il bergamasco Giovanni Sonzegno⁵⁸¹. Da questo dettaglio si potrebbe dedurre come il primo risultasse probabilmente inserito all'interno di un flusso migratorio di carattere familiare, mentre il secondo fosse probabilmente giunto da solo in laguna. L'assunzione di due garzoni in un arco cronologico così ristretto, fatto che rappresenta un *unicum* all'interno della documentazione consultata, può essere sicuramente interpretato come un sintomo del buon successo che la bottega stava attraversando in quel periodo. I due giovani assunti dai Castagna risultavano avere un'età più avanzata rispetto alla media del tempo, quantificata intorno ai 15 anni⁵⁸². Secondo Andrea Caracausi, l'assunzione di ragazzi ormai grandi

⁵⁷⁵ ASV, *NA, Piccini*, b.10785, c.819r., 4 dicembre 1631.

⁵⁷⁶ BCM, *Donà dalle Rose*, n.351, Castello; ASV, *Sanità*, b.570, Castello.

⁵⁷⁷ ASV, *NA, Piccini*, b.10781, cc.226r.-226v., 7 marzo 1630. In questa data i mercanti veneziani Gio.Chizzali detto *Bonfadini* e Alberto Parisetto, tra i numerosi mercanti sulla piazza realtina coinvolti nei traffici di merci caricati sopra la detta saetta, si premurano di far trascrivere dal notaio veneziano le specifiche polizze di carico sottoscritte a Lisbona: esse sono datate dal 18 al 20 maggio 1629. Le polizze riguardanti i Castagna sono datate 18 e 20 maggio e si ritrovano alle cc.229r.v. e 230r.v.

⁵⁷⁸ ASV, *Giustizia Vecchia, Garzoni*, b.118, f.164, c.44r., 20 agosto 1625.

⁵⁷⁹ Ivi, c.91v., 17 dicembre 1625.

⁵⁸⁰ Ivi, c.44r., 20 agosto 1625.

⁵⁸¹ Ivi, c.91v., 17 dicembre 1625.

⁵⁸² Il dato è ricavato da un'elaborazione propria ottenuta tramite i documenti osservati: la media risulta di 15,1 anni al momento della stipula dell'accordo di garzonato. Esso risulta più alto rispetto alla media cittadina riferita all'intero comparto artigianale veneziano, quantificata intorno ai 14 anni. Riguardo a questo punto, si veda: G.COLAVIZZA, "A View on Venetian Apprenticeship from the *Garzoni* Database", in *Garzoni*, cit., pp.235-259, specialmente *Table 1* p.242.

potrebbe far pensare, in alcuni casi specifici, alla presenza di una precedente esperienza pratica all'interno del mestiere stesso, per la quale non disponiamo però di indicazioni documentarie, oppure all'esistenza di rapporti sociali precedenti tra il maestro e la famiglia dell'apprendista⁵⁸³. Questi ultimi si basavano solitamente su legami temporalmente più ristretti, come dimostra il caso limite di Antonio di Paolo Fiorentina da Selva di Cadore, riportato come garzone dello speciale *al Cor* Geronimo Barbieri all'età di trent'anni. Il suo apprendistato durò solamente un anno, nel quale si dovrà occupare di “*pestare spetie, et altro, come nel far li altri servitii in bottega, et in cassa, che dal patron gli saranno ordinati*” e ricevette un compenso di tre lire per ogni giornata lavorativa⁵⁸⁴.

Tab.6: *Garzoni di spezieria e età di entrata in bottega.*

<i>Età dei Garzoni di spezieria alla stipula dell'accordo</i>	<i>Numero occorrenze</i>
11	1
13	5
14	7
15	4
16	4
17	3
	2
30	1

Dati desunti da: ASV, *Giustizia Vecchia, Accordi Garzoni*, b.118, f.164 e b.119, f.165.

Il commercio e la distribuzione del prodotto non furono le uniche pratiche di investimento dei Castagna nel settore: il *mercante da zuccari* Andrea, in una relazione dei *Giudici dell'Esaminador* del 4 settembre 1653, risulta essere titolare di una *zuccheraria* nella parrocchia di San Cancian (Cannaregio)⁵⁸⁵. Il documento ci riporta un dettagliatissimo inventario dell'intera impresa, che ci permette di osservarne meglio la struttura e il funzionamento. Essa sembrava occupare dieci ambienti diversi, incluse soffitte ed altane, con spazi sia in proprio sia in affitto da terzi⁵⁸⁶. Nelle varie stanze

⁵⁸³ A.CARACAUSI, “The price of an apprentice: contracts and trials in the wollen industry in sixteenth century Italy”, in *Mélanges de l'École française de Rome-Italie et Méditerranée modernes et contemporaines*, v.128-1, 2016, pp.145-154, *en ligne*. <http://mefrim.revues.org/2476>.

⁵⁸⁴ ASV, *Giustizia Vecchia*, b.119, f.165, c.29v., 12 maggio 1632.

⁵⁸⁵ ASV, *Giudici dell'Esaminador, Inventari*, b.3, n.30, 4 settembre 1653. Secondo l'indicazione di I.CECCHINI, *Note sulle raffinerie di zucchero a Venezia*, cit. essa doveva trovarsi in Calle Stella (San Canciano) dove, a metà del secolo successivo, Bonomo Algarotti deteneva una propria impresa di zuccherificio.

⁵⁸⁶ La pratica di affittare spazi da adibire ad uso di raffineria sembra essere piuttosto comune nella realtà veneziana. Al proposito: I.CECCHINI, *Note sulle raffinerie di zucchero a Venezia*, cit.

erano conservati i numerosi utensili necessari per la lavorazione dello zucchero e delle melasse, dai grandi calderoni di rame dove si effettuava la bollitura del prodotto grezzo, ai *coladori* atti a rimuovere le impurità residue, agli stampi (campanoni) e alle forme nei quali il preparato veniva fatto riposare sopra ad apposite tavole di legno forate e situate vicino a fonti di calore⁵⁸⁷, per terminare con una grande bilancia e le giare di rame per la conservazione delle diverse qualità di prodotti finiti da ridistribuire sul mercato. In chiusura a detto inventario si registravano anche i precisi quantitativi di zucchero lavorato presenti in essa. Le cifre riportate risultano essere di estrema rilevanza: 20233 libbre di *campanone* (ossia raffinato), 312 libbre di sciroppi da melassa e 550 *pignate* di zucchero candito da 3,5 libbre l'una. Per valutare la portata dell'impatto della raffineria dei Castagna all'interno del sistema economico marciano si ricordi come, secondo un'indicazione dei Savi alla Mercanzia di qualche decennio precedente, essi affermino che l'ammontare totale dello zucchero raffinato a Venezia in un anno risulti pari a circa due milioni e mezzo di libbre⁵⁸⁸ e, in un'ulteriore relazione di pochi anni successiva, viene da loro sottolineato come “*il consumo de zuccari raffinati in questa città [per relatione havuta] sono de libbre 40mila in circa*”⁵⁸⁹. Appare dunque evidente come un'unica grande impresa di raffinazione potesse bastare a ricoprire circa la metà del fabbisogno cittadino di zucchero, il che ci rende propensi a ritenere come essa destinasse parte della propria produzione all'esterno dello spazio lagunare. La registrazione in questione permette inoltre di avere un “osservatorio” puntuale riguardo alle pratiche di importazione di zuccheri alla metà del Seicento: in essa, infatti, vengono anche riportati i quantitativi di merce grezza attualmente presenti nella raffineria, offrendoci la possibilità di effettuare alcune considerazioni di carattere più generale riguardo all'andamento del mercato. Le dodici casse di *verzino*⁵⁹⁰ contenenti 11876 libbre di zucchero

⁵⁸⁷ Nel presente inventario non si cita la presenza di stufe, si ritiene dunque probabile che il processo di asciugatura del lavorato potesse svolgersi all'aria aperta.

⁵⁸⁸ ASV, CSM, II serie, b.197, fasc.256, c.n.n., 8 marzo 1622.

⁵⁸⁹ Ivi, c.n.n., 11 gennaio 1630.

⁵⁹⁰ La natura dello zucchero *verzino* appare piuttosto di difficile definizione. Sembrerebbe trattarsi un prodotto dal colore biancastro ottenuto dalle canne di miglior qualità e sottoposto ad un processo di lavorazione nei pressi della piantagione, cosa che lo rendeva consumabile senza dover passare attraverso ulteriori fasi di raffinazione. A sostegno di questa tesi: G.PIVATI, *Nuovo dizionario scientifico e curioso sacro-profano*, v.X, Venezia, 1751, p.624; P.N. SOFIA, “Dall'Atlantico a Rialto”, p. 115. Secondo una differente tradizione esso indicherebbe un prodotto diverso, più grezzo e più impuro e dunque più scuro, più simile forse al colore del legno *verzino*: parola derivata dall'arabo *wars(i)* che denomina un tipo di arbusto dal cui fusto si ottiene un materiale tintorio per colorare in rosso, diffuso in varie specie del genere *cesalpinia* nelle regioni tropicali (quindi anche in Brasile sebbene l'etimologia di *legno del Brasile* con cui è anche chiamato il legno *verzino* non sia certa) <https://www.treccani.it/vocabolario/verzino/>, consultato in rete il 1 agosto 2023. Il legno *verzino* era ben noto e utilizzato a Venezia come colorante (G. BOERIO, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia 1829, p. 305), dunque lo zucchero *verzino* o *dal verzino* poteva indicare zucchero probabilmente brasiliano e comunque ancora con un certo grado di impurità (in questo senso lo nomina un resoconto scientifico più tardo: *Processo verbale delle operazioni di una commissione speciale incaricata di assistere alle esperienze del signor Professore Arduino per l'estrazione dello zucchero dall'olco cafro*, Milano 1812, p. 39). Quello che appare comunque appurato è che esso provenga dall'area atlantico-americana, a conferma di ciò vi è una relazione dei Savi alla Mercanzia datata al 1733, nella quale, descrivendo i diversi tipi di zuccheri disponibili a Venezia, si specifica come «gl'Inglese [che in questi anni incrementano le piantagioni in Jamaica] per deludere l'imposizione da noi fatta à zuccheri raffinati stranieri in Pane riducono la terza sostanza [zucchero grezzo di scarto] in polvere à guisa dei Verzini, che ci tramandano gl'Americani, ed in tal guisa ci danno una parte men perfetta per la più perfetta, defraudandoci il Datio, e combatendoci le Raffinerie». ASVe, *Cinque Savi alla Mercanzia, Seconda serie*, b. 197, fasc. 256, 2 ottobre 1733, c.n.n. Riguardo al presente dibattito si veda: I.CECCHINI, “Note sulle

sono infatti accompagnate da dieci casse al cui interno si ritrovano 7523 libbre di *moscovado*. Riguardo a quest'ultimo, otto delle dieci casse (6123 delle 7523 libbre totali) sono registrate come provenienti da Alessandria. Questo dettaglio conferma come, nella penisola italiana di metà Seicento trovassero spazio sia importazioni da Ponente sia da Levante. Nel suo recente saggio riguardo all'andamento del mercato realtino nel tardo Settecento, Pierre Niccolò Sofia fa notare che, pur nell'ottica di una crescita delle importazioni dai mercati ponentini, esisteva ancora negli anni '60 del XVIII secolo un ininterrotto flusso levantino di approvvigionamento di zucchero⁵⁹¹.

Riguardo alla residenza dei Castagna conviene spendere qualche parola in più. Appare infatti rilevante sottolineare come i due fratelli maggiori, Zuanne e Andrea, fossero registrati tra i residenti nella parrocchia di Santa Marina (Castello) nel 1624, mentre non vi è alcuna indicazione riguardo a Zaccaria Castagna, probabilmente al tempo non ancora attivo presso un proprio fuoco individuale⁵⁹². Il domicilio dei membri della famiglia risultava dunque essere caratterizzato da un rapporto di stretta prossimità con la *zuccheraria* sita a San Cancian: nonostante appartenessero a due sestieri differenti, Elisabeth Crouzet-Pavan nota infatti come la zona di Santa Marina venne ad integrarsi in maniera più solida con l'area formata da Santa Maria Nuova e San Canciano a Cannaregio, piuttosto che con le restanti parrocchie del sestiere di Castello⁵⁹³.

Osservando la documentazione del 1642, si è notata una continuità abitativa per Andrea, Zaccaria e gli eredi del primogenito Zuanne⁵⁹⁴. Risulta dunque estremamente peculiare il fatto che essi sembrino risultare completamente assenti dalle registrazioni del 1633, non solo nella parrocchia di Santa Marina, ma addirittura dall'intero tessuto urbano di Venezia. Purtroppo, allo stato attuale non siamo a conoscenza del motivo dell'assenza in città dei membri della famiglia Castagna, tuttavia alcune supposizioni possono essere avanzate, pur tenendo bene a mente le lacune insite all'interno della registrazione di un'indagine di carattere demografico nel corso dell'età moderna. In primo luogo, vale la pena ricordare la pratica estremamente diffusa di mobilità di individui con forti competenze professionali. Come visto nel primo capitolo del presente lavoro, il governo marciano aveva a lungo tentato di ostacolare la mobilità di operatori esperti nel settore verso "*terre aliene*", con risultati non esattamente invidiabili, a stare alle ripetute lamentele dei Savi alla Mercanzia⁵⁹⁵. Tra questi individui che avevano abbandonato Venezia, pur avendovi poi fatto ritorno, per dedicarsi alla

raffinerie di zucchero", cit. Lo scrivente ritiene comunque maggiormente indicata la prima versione proposta: a questo proposito si ritiene adeguato considerarlo il medesimo prodotto che viene definito "zucchero bianco" dalle fonti livornesi presentate nel capitolo 2 del presente lavoro.

⁵⁹¹ P.N.SOFIA, "Dall'Atlantico a Rialto", cit., p.108 nota 6.

⁵⁹² BCM, *Donà dalle Rose*, n.351, Castello, 1624.

⁵⁹³ E. CROUZET-PAVAN, "La maturazione dello spazio urbano", in *Storia di Venezia: dalle origini alla caduta della Serenissima*, v.V, *Il Rinascimento: società ed economia*, Roma, 1996, pp.3-100 (p.6).

⁵⁹⁴ ASV, *Sanità*, b.570.

⁵⁹⁵ ASV, *CSM*, II serie, b.197, fasc.256, c.n.n. 31 ottobre 1612; ivi, c.n.n. 4 giugno 1626.

raffinazione degli zuccheri vi erano i fratelli Gio.Batta e Paolo di Zagati⁵⁹⁶. A partire da un'indicazione del notaio realtino Giovanni Andrea Catti, risalente al 29 giugno 1614, il sopracitato Paolo Zagati, in associazione con Gio.Batta Lusa, affittò per quattro anni dal procuratore Priuli uno spazio adibito a «refinaria» nella parrocchia di San Canciano, per dedicarsi in prima persona nella lavorazione dello zucchero⁵⁹⁷. È estremamente rilevante come nell'aprile dello stesso anno i due fratelli Zagati avessero ricevuto dal granduca Cosimo II di Toscana la concessione del monopolio decennale per la raffinazione dello zucchero nella città di Pisa per loro o per loro licenziati, ottenendo inoltre, nella stessa città, “*un’habitatione per servitio del raffinare accomodata et fabricata secondo l’uso et bisogno di quell’arte*”⁵⁹⁸. Quest’informazione assume una rilevanza notevole nel momento in cui consideriamo che, secondo quanto riportato da Giuseppe Tassini, Andrea Castagna prese in moglie Lucia Zagati⁵⁹⁹. In assenza di ulteriori indicazioni documentarie, non sappiamo se si possa trattare effettivamente di una parente diretta dei citati Gio.Batta e Paolo, tuttavia l’ipotesi potrebbe rivelarsi estremamente interessante riguardo alla strutturazione di rapporti sociali e professionali estremamente oculati. È infatti un’opzione da non escludere che i fratelli Castagna si siano trovati, in un preciso arco temporale, ad esercitare la propria professione, per proprio conto o per conto degli stessi Zagati, al di fuori della realtà urbana veneziana per farvi poi successivamente ritorno. Tuttavia, rimangono forti elementi di incertezza: si consideri infatti come il testamento di Zuanne Castagna del 14 settembre 1628, e il successivo relativo codicillo datato al 16 dicembre 1635, ci fanno sapere come il figlio di Marco Antonio, risiedesse, insieme alla consorte veneziana Caterina Agnello, proprio in quella contrada di Santa Marina dove ritroveremo i Castagna nel 1642⁶⁰⁰.

Al termine dell’analisi di questi due casi studio, mi sembra che gli elementi da sottolineare riguardo all’azione di questi operatori siano essenzialmente quattro. In primo luogo il progressivo inserimento all’interno del tessuto economico e sociale veneziano; in secondo luogo l’attenzione agli eventi internazionali e alle oscillazioni del mercato, espressa tramite investimenti estremamente oculati e dinamici e attraverso forme di mobilità fisica individuale; in terzo luogo il coinvolgimento in diverse fasi della vita del prodotto, dal commercio internazionale, alla lavorazione in laguna, alla redistribuzione dello stesso; infine la persistenza di legami con il territorio d’origine, quale luogo d’investimento, di continua strutturazione di rapporti di tipo sociale, affettivo e professionale. Oltre

⁵⁹⁶ Ivi, 31 ottobre 1612. Il cognome, qui indicato come Zagati, si è ritrovato anche nelle forme Bagatti/Bugatti.

⁵⁹⁷ ASV, NA, Catti, b. 3393, cc. 222r-223r, 29 giugno 1614. Documento già riportato da I.CECCHINI, “Note sulle raffinerie di zucchero a Venezia in età moderna. Un vecchio prodotto nei nuovi flussi globali”, in *Ateneo Veneto*, in corso di pubblicazione. L’atto costitutivo della compagnia verrà firmato presso la casa di Nicolò Torelli, anch’esso raffinatore di zuccheri, residente a San Marcilian (Cannaregio) alla presenza del sacrestano della parrocchia locale e dello speziere all’insegna dell’Alfiere presso Rialto.

⁵⁹⁸ ASF, Pratica Segreta, 190, c.179r, 4 aprile 1614.

⁵⁹⁹ G.TASSINI, *Cittadini veneziani*, v.II, cit., p.44.

⁶⁰⁰ ASV, NT, Brinis, v.32, n.398, 14 settembre 1628, codicillo del 16 dicembre 1635.

alla persistenza di proprietà e investimenti monetari notati nei testamenti analizzati, gli inventari rendono esplicito come, ancora alla metà del Seicento, i membri delle famiglie orobiche conservassero all'interno delle proprie abitazioni in laguna capi di vestiario definiti “*alla bergamasca*”⁶⁰¹; infine la regione d'origine appare un luogo di relazioni a carattere professionale espresse tramite forme di mobilità di manodopera, le quali rispondevano sia a precise esigenze lavorative sia a complesse dinamiche sociali.

3.4: Lo zucchero e la realtà cittadina: spazi di produzione e di consumo su scala locale

Nel corso di questo paragrafo si tenterà, partendo dai casi studio precedentemente analizzati, di individuare l'impatto dello zucchero sul contesto spaziale realtino. Innanzitutto, uno dei primi elementi ad emergere dall'analisi finora offerta, è come sia la *spezieria all'insegna della Fortezza* (di proprietà dei Seghezzi), sia quella de *i Do Pomi d'Oro*, si trovassero presso campo San Bortolomio, presso l'omonima parrocchia nel sestiere di San Marco. Si trattava di una zona centralissima, all'interno di quel complesso sistema viario che conduceva dal centro politico-religioso della città (piazza San Marco) al suo cuore mercantile (rappresentato da Rialto), tutt'ora conosciuto come le *Mercerie*⁶⁰². L'abate napoletano Diego Zunica, in occasione di un suo viaggio in laguna a fine Seicento, descrisse in maniera estremamente stupefatta la ricchezza e l'abbondanza della zona⁶⁰³. Ancora più evocative risultano essere le parole del viaggiatore inglese John Evelyn, che così tratteggiò l'arteria commerciale nel maggio del 1645:

*“Hence, I passed through the Merceria, one of the most delicious streets of the world for the sweetness of it [...] and with that variety that for near half the year spent chiefly in this city, I hardly remember to have seen the same piece twice exposed; to this add the perfumes, apothecaries shops, and the innumerable cages of nightingales which they keep, that entertain you with their melody from shop to shop, so that shutting your eyes, you would imagine yourself in the country, when indeed you are in the middle of the sea [...]”*⁶⁰⁴

Si trattava di una parrocchia piuttosto ridotta sia dal punto di vista della superficie⁶⁰⁵, sia dal punto di vista del numero di residenti. Secondo la registrazione demografica del 1624 gli abitanti ivi censiti

⁶⁰¹ Si consideri, ad esempio, l'inventario della dimora veneziana di Zuanne e Zaccaria Castagna: ASV, *Giudici dell'Esaminador, Inventari*, b.3, ins.37, 20 ottobre 1653, nel quale vengono censiti abiti da uomo e da donna “alla bergamasca”.

⁶⁰² Come si osserverà nel capitolo 4 del presente lavoro, nei vari contesti urbani analizzati le spezierie sono spesso collocate nei luoghi più centrali ed economicamente strategici degli stessi.

⁶⁰³ D.ZUNICA, *La calamita d'Europa: Attrattiva de forestieri*, Venezia, 1696, p.72. Citazione riportata in A.ZANNINI, “La presenza borghese”, in G.Cozzi, G.Benzoni (a cura di), *Storia di Venezia: dalle origini alla caduta della Serenissima*, v.VII, *La Venezia Barocca*, Roma, 1997, pp.225-272, p.241.

⁶⁰⁴ J.EVELYN, *The diary*, v.I, cit., p.289.

⁶⁰⁵ La parrocchia di San Bortolomio misura 1.66.80 ettari, su una superficie totale del sestiere di più di 44 ettari. Dati desunti da D.BELTRAMI, *Storia della popolazione*, cit., tavola n.1.

erano 992⁶⁰⁶, calando poi a 746 nel 1633⁶⁰⁷, fino a raggiungere le 895 anime nel 1642⁶⁰⁸. Quello che appare chiaro fin dalla prima analisi è la totale assenza di nobili all'interno della parrocchia, facendo ancora più risaltare la connotazione estremamente mercantile della zona. All'interno di questo quadro così dinamico il ruolo dello zucchero si rivelò di notevole impatto. Basti pensare che, dei 44 *spezieri* attivi nell'intero sestiere di San Marco nel 1624, ben 15 risultavano risiedere a San Bortolomio⁶⁰⁹. Un ulteriore dato quantitativo ci sembra emblematico per sottolineare l'impatto di questa attività sul tessuto cittadino e su quello parrocchiale soprattutto: nel 1624, data per la quale disponiamo delle rilevazioni demografiche per i sestieri di San Marco, Castello, San Polo e Dorsoduro, risultavano attivi a Venezia 106 *spezieri* a fronte di una popolazione censita di 92.115 abitanti⁶¹⁰, con una distribuzione media di circa 869 anime per ogni *speziere*. Pur diffusi in maniera capillare in tutta la città⁶¹¹, essi sembravano trovare nelle zone più centrali le migliori condizioni professionali. Non è dunque un caso che a San Bortolomio (San Marco) il rapporto tra *spezieri* e abitanti crollasse a un sorprendente uno ogni 66 anime. A corollario di queste prime indicazioni occorre sempre notificare come la generica categoria professionale potesse comprendere sia gli odierni farmacisti sia i rivenditori di spezie, droghe e zuccheri. Le stesse fonti contemporanee faticano a distinguere tra i due ambiti: mentre Fioravanti definisce come “*speciali*” esclusivamente i rivenditori di spezie e preparati alimentari e riserva invece il termine “*aromatari*” agli odierni farmacisti, solo qualche decennio più tardi il Garzoni racchiude entrambe le categorie in un unico capitolo della sua opera enciclopedica⁶¹². Inoltre non si trattava di un gruppo economicamente eterogeneo: accanto ad alcuni grandi imprenditori come i Seghezzi e i Castagna, i quali si dedicavano alla mercatura ad ampio raggio, vi erano numerosi altri *spezieri* la cui rete clientelare si limitava all'ambito cittadino o, addirittura, parrocchiale⁶¹³. All'interno del primo gruppo si distinguono tre *spezieri* residenti nella parrocchia di

⁶⁰⁶ BCM, *Donà dalle Rose*, n.352, San Marco, 1624, secondo D.BELTRAMI, *Storia della popolazione*, cit., tavola n.2 il totale scende a 990. Secondo il qui citato registro il totale dei residenti del sestiere è di 20267, mentre per D.BELTRAMI, *Storia della popolazione*, cit., tavola n.2 esso risulta essere di 19841.

⁶⁰⁷ ASV, *Sanità*, b.569, San Marco, 1633. Nell'intero sestiere i residenti risultano invece essere 16312, secondo il registro in questione. Il BELTRAMI, *Storia della popolazione*, cit., tavola n.2 ne riporta ugualmente 746 per San Bortolomio, ma fa assurgere il totale del sestiere a 16339.

⁶⁰⁸ nel 1642, la popolazione della parrocchia ha raggiunto le 895 anime, mentre nell'intero sestiere di San Marco il BELTRAMI, *Storia della popolazione*, cit., tavola n.2 ne riporta 18421.

⁶⁰⁹ BCM, *Donà dalle Rose*, n.352, San Marco, 1624.

⁶¹⁰ Il dato si riferisce esclusivamente ai sestieri di San Marco, Castello, San Polo e Dorsoduro. Il totale degli abitanti della città può essere desunto da alcune sintetiche indicazioni che oscillano tra i 142804 (riportati da BCM, *Gradenigo*, n.125, BCM, *Cicogna*, n.3284; ASV, *Sanità*, b.3, capitolaro III) e i 132304 (riportati da BCM, *Donà dalle Rose*, n.354). Per un approfondimento sulle fonti e sulle discrepanze esistenti tra di esse, si consideri: G.FAVERO, M.MORO, P.SPINELLI, F.TRIVELLATO, F.VIANELLO, “Le anime dei demografi”, cit., p.58 e *passim*.

⁶¹¹ Si consideri che quasi tutte le parrocchie hanno almeno uno *speziere* ivi residente. Perfino nella parrocchia di *Sant'Eufermia*, posta presso l'isola della Giudecca, nel 1624 risultano esservi Paulo e Alessandro ad esercitare questa professione: al proposito BCM, *Donà dalle Rose*, n.352, Dorsoduro, 1624.

⁶¹² L.FIORAVANTI, *Dello Specchio di Scientia Universale*, Venezia, 1564, pp.35-40; T.GARZONI, *La Piazza Universale*, cit., pp.1059-1065.

⁶¹³ F.DE VIVO, “La farmacia come luogo di cultura”, cit., p.131.

Santa Fosca (Cannaregio) nel 1633, ovvero Roman Zentili *all'insegna de i due galli*, Zuanne Muti e Bernardin Zambelli⁶¹⁴.

Tab.7: *Rapporto tra popolazione e numero di spezieri anno 1624.*

<i>Sestiere</i>	<i>Abitanti*</i>	<i>Spezieri</i>	<i>Abitanti per speziere</i>
<i>San Marco</i>	19.481	45	432
<i>Castello</i>	31.175	32	974
<i>San Polo</i>	10.500	15	700
<i>Dorsoduro</i>	30.959	14	2211
<i>Dato totale</i>	92.115	106	869

* il dato riferito al numero degli abitanti è tratto da D.Beltrami, *Storia della popolazione*

Dati desunti da: BMC, *Donà dalle Rose*, vv.351-352; ASV, *Sanità*, bb.568-569-570.

Nel corso del decennio successivo, pur in un contesto di un andamento demografico fortemente segnato dall'epidemia pestilenziale, il numero delle *spezierie* sembrò addirittura crescere⁶¹⁵. Essa appare ancor più evidente osservando il numero di attività presenti per abitante per il 1633 con il passaggio a circa 749 abitanti per *speziere* 1633⁶¹⁶.

Si consideri, ad esempio, il sestiere di Castello dove si verificò un passaggio dai 974 abitanti per *speziere* del 1624 ai 701 del 1633⁶¹⁷. Il *trend* di crescita non apparve confermato nella registrazione del decennio successivo dove, a fronte di un nuovo aumento demografico, non si registrò un eguale aumento del numero di *spezieri*, giungendo alla proporzione di uno *speziere* ogni 1.028 residenti⁶¹⁸.

Si generarono alcuni casi di continuità professionale per gli interi vent'anni dell'osservazione: fu questo il caso di Rocco Colombo *speziale da confetture ai 3 meloni* e di Federigo Zopis attivi nella parrocchia di San Moisè (San Marco)⁶¹⁹, di Anzolo Casula *spezier alla Montagna* presso Sant'Anzolo (San Marco), Piero Cantù e Gerolamo a San Pietro (Castello), infine Pier'Antonio *spezier alla Croce* nella parrocchia di Sant'Antonin (Castello). Si registrarono talvolta dei trasferimenti: Andrea Masieri nel 1633 risultava esercitare a San Severo (Castello), mentre nel 1642 lo ritroviamo a San Zuanne Novo (Castello)⁶²⁰; Evaristo Maffei, residente nel 1633 a Santa Maria Zobenigo (San Marco) ed esercitante presso la bottega *all'insegna del Gesù*, apparve nella successiva rilevazione presso la

⁶¹⁴ ASV, *Sanità*, b.568, Cannaregio, 1633.

⁶¹⁵ L'assenza di documentazione relativa alla corporazione e alle sue norme amplifica notevolmente la difficoltà di ricostruire in maniera dettagliata il suo funzionamento e la verifica del numero di attività; la lacunosità e l'incompletezza della fonti demografiche contribuiscono ad accentuare il problema.

⁶¹⁶ Risultano assenti i dati per il sestiere di Dorsoduro.

⁶¹⁷ ASV, *Sanità*, b.568, Castello, 1633. Il numero assoluto degli *spezieri* passa dai 32 del 1624 ai 30 del 1632, a fronte di una popolazione che cala dalle 31175 unità alle 21047 del 1632.

⁶¹⁸ Le fonti demografiche registrano 117 *spezieri* attivi a fronte di una popolazione censita dal Beltrami pari a 120.307 abitanti.

⁶¹⁹ BCM, *Donà dalle Rose*, n.352, San Marco, 1624; ASV, *Sanità*, b.569, San Marco, 1633; *ivi*, b.571, San Marco, 1642.

⁶²⁰ ASV, *Sanità*, b.568, Castello, 1633; *ivi*, b.570, Castello, 1642.

confinante parrocchia di San Moisé (San Marco)⁶²¹. Nel 1632 sappiamo come quest'ultimo abbia mandato il proprio figlio tredicenne Marin a svolgere il proprio garzonato della durata quinquennale presso la bottega di Rocco Colombo a San Moisé, in cambio di un salario pari a venticinque ducati⁶²². Un'altra caratteristica che appare importante sottolineare è la vicinanza residenziale di individui appartenenti alla stessa corporazione professionale: tutto ciò risulta particolarmente evidente nella rilevazione del 1624 della parrocchia di San Bortolomio. Dei 15 *spezieri* attivi, 5 risultavano vivere in abitazioni contigue: si trattava di Rinaldo, Castelli, Capponi, Domenico Alcain e Zuan Piero⁶²³.

La componente femminile non era affatto esclusa dalla conduzione delle botteghe: le donne di casa e le eventuali serve dello *speziere* potevano sicuramente svolgere un ruolo attivo nell'attività lavorativa; tuttavia sembravano esservi attività a conduzione esclusivamente femminile. Nel periodo osservato le fonti ci parlano di 12 attività condotte da donne. La massima concentrazione di esse si verificava nel sestiere di San Marco nel 1642, dove ne risultavano attive 4: nella sola parrocchia di San Luca, un terzo delle *spezierie* è condotta da donne (2 su 6 totali)⁶²⁴. Vi erano casi, come quello di Anzola attiva a San Provolo (Castello) nel 1633 con un servo e due massere⁶²⁵, oppure di un'omonima nella parrocchia di San Pietro (Castello) nel 1642, in un fuoco familiare composto da 2 donne, 3 *putti* e 3 *putte*, nei quali si può presupporre come la conduzione dell'attività spettasse a una vedova o a una figlia di uno *ex speziere*; tuttavia ritroviamo anche attività, esplicitamente dichiarate a gestione femminile, nelle quali si registrava una forte presenza di uomini: è questo il caso dell'attività della *speziera* Isabella sita a San Provolo (Castello) nel 1624, presso la quale risultavano attivi anche 3 uomini, 1 *putto* e 2 massere⁶²⁶.

I costosi zuccheri venduti nelle ricercate botteghe degli speziali non erano il solo prodotto ad essere consumato in città: diverse categorie professionali si occupavano della lavorazione e dello smercio di prodotti a base di zucchero all'interno dello spazio urbano veneziano. Tra questi vi erano gli *scaleteri* i quali, facevano derivare il proprio nome dalle *scalete*. Secondo la definizione del Dizionario del dialetto veneziano di Boerio, "*pare che scalete si dicesse anticamente di ogni genere di paste dolci fatte dai ciambellai o forse, più particolarmente, di quella specie di ciambella di pane condito con zucchero e burro che somigliava alle azzime pasquali di tradizione ebraica, caratterizzate dalla forma di scalette a pioli*"⁶²⁷. Essi si riunirono in corporazione nel 1493, dipendevano dal *Magistrato del Formento* (con sede presso il *Fontego della Farina* a Rialto) ed

⁶²¹ ASV, *Sanità*, b.569, San Marco, 1633; ivi, b.571, San Marco, 1642.

⁶²² ASV, *Giustizia Vecchia, Accordi dei Garzoni*, b.119, f.165, c.45v., 8 giugno 1632.

⁶²³ BCM, *Donà dalle Rose*, n.352, San Marco, 1624.

⁶²⁴ ASV, *Sanità*, b.571, San Marco, 1642.

⁶²⁵ Ivi, b.568, Castello, 1633.

⁶²⁶ BCM, *Donà dalle Rose*, n.352, Castello, 1624.

⁶²⁷ G.BOERIO, *Dizionario*, cit., p.615. Ulteriori informazioni sulla professione ci vengono fornite da G.TASSINI, *Curiosità veneziane*, cit., p.656; D.MILANI VIANELLO, *Gli scaletteri*, Venezia, 1991.

ebbero scuola di devozione nella chiesa di San Fantin (San Marco). Riguardo ad essi disponiamo di un registro di cassa tenuto dal gastaldo della corporazione per il XVII secolo⁶²⁸ e della *mariegola* di categoria (conservata presso il Museo Correr)⁶²⁹. Le botteghe degli *scaletteri*, pur diffuse in tutti i sestieri della città, vedevano una maggiore concentrazione nelle parrocchie di San Marco: dei 29 *scaletteri* censiti in città nel 1633, 10 risultano risiedere presso di esso⁶³⁰. Più complessa risulta invece la figura dei fabbricatori di frittelle, noti a Venezia come *fritoleri*. Essi lavoravano pubblicamente per lo più in piccoli baracchini mobili di forma quadrangolare, sui quali veniva innalzata un'asta con in cima un cartellone recante il nome del maestro. Si occupavano di impastare il preparato, friggerlo in grandi recipienti e infine condirlo con generose quantità di zucchero. Riuniti in corporazione fin dagli inizi del XVII secolo, disponiamo del loro capitolare corporativo⁶³¹. Ciononostante, è apparso estremamente difficile individuare gli specifici spazi di residenza a partire dalle fonti demografiche: il loro numero sembrerebbe infatti risultare estremamente sottostimato, rispetto a quanto precisato nella *mariegola* corporativa, che registrava la presenza di 34 iscritti all'*arte* al momento della sua fondazione. I bergamaschi risultavano ben rappresentati anche in quest'*arte*, risultandone la comunità più rappresentata, davanti ai grigioni (5 esemplari)⁶³². La massima concentrazione sembrava concentrarsi nel sestiere di San Polo nel 1624, dove 2 *fritoleri* risultavano attivi⁶³³. Nell'intero periodo in osservazione un'unica donna sembra condurre in proprio un'attività da *fritolera*: si trattava di Anzola, residente a San Pietro in Castello (Castello) nel 1624, unica residente del proprio fuoco⁶³⁴. Tuttavia, è precisamente una donna, coadiuvata da un giovane ragazzo, ad essere raffigurata nel secolo successivo da Pietro Longhi, come esempio della conduzione dell'attività. La donna viene rappresentata di spalle, mentre si accinge a vendere a un gentiluomo riccamente vestito, il dolce prodotto da lei preparato.

⁶²⁸ ASV, *Arti*, b.509, 1618-1670.

⁶²⁹ BCM, *Mariegole*, n.39, Scaletteri.

⁶³⁰ Dei 29 scaletteri individuati per l'anno 1633, 2 risultano essere donne (1 risiede presso S.Stae a Santa Croce, l'altra presso San Pietro a Castello).

⁶³¹ ASV, *Arti*, b.153, Fritoleri, Capitolare.

⁶³² *ibidem*, c.1r.v., 24 febbraio 1619. Non si conoscono i motivi di questa discrepanza tra la fonte corporativa e l'effettiva presenza nel tessuto urbano.

⁶³³ BCM, *Donà dalle Rose*, n.351, San Polo, 1624.

⁶³⁴ BCM, *Donà dalle Rose*, n.352, Castello, 1624.



Immagine 4: Pietro Longhi, *La venditrice di fritole*, Venezia, Ca'Rezzonico, Museo del Settecento veneziano, Cl. In. 1304

Infine troviamo un'ultima categoria professionale dedita alla lavorazione e alla distribuzione di zuccheri all'interno del contesto urbano veneziano: quella dei *droghieri*. Presenti in numero estremamente esiguo in questi decenni, essi si specializzano nella rivendita al minuto di spezie. Le fonti demografiche ne censiscono solamente tre per il 1633, due dei quali residenti nella parrocchia di Santa Marina, il cui legame con lo zucchero è stato rilevato all'interno del presente capitolo⁶³⁵. L'inventario di una di esse, situata a due passi dal Fondaco dei Tedeschi, presso il *Ponte dell'Oglio*, ci permette di osservare la loro organizzazione. Si trattava di una bottega di *droghier* e *cerer* il cui inventario, redatto il 12 dicembre 1653, registrava al suo interno la presenza di quantitativi di zuccheri sia grezzi sia raffinati⁶³⁶.

L'attività di molti di questi operatori non sembrava però essere limitata agli spazi delle botteghe: per alcuni di essi esisteva la possibilità di operare all'esterno della stessa vendendo per le calli e nei campi veneziani i propri prodotti⁶³⁷. Posizionandosi nei luoghi più strategici della realtà urbana, essi svolgevano un ruolo assai centrale nei processi di redistribuzione della merce verso una clientela sempre più ampia, offrendo una grande varietà di merci a costi contenuti⁶³⁸. Attraverso la

⁶³⁵ ASV, *Sanità*, b.568, Castello, 1633.

⁶³⁶ ASV, *Giudici dell'Esaminador, Inventari*, b.4, ins.40, 12 dicembre 1653.

⁶³⁷ «Qui a Venezia si ebbe in costume fino da tempi remotissimi di far venire da terraferma gente che vi recasse cose magnereccie». P.G.MOROLIN, *Scene di Venezia: municipali suoi costumi*, v.I, 1841, p.250.

⁶³⁸ Lo stesso Braudel aveva riconosciuto l'importanza degli ambulanti per la proliferazione dei consumi all'interno delle realtà d'antico regime: al proposito F.BRAUDEL, *Civilization and Capitalism*, v.II, pp.70-81. Riguardo alla capillare presenza di venditori ambulanti di articoli alimentari all'interno degli spazi delle città italiane d'età moderna, si veda: M.CALARESU, "Street 'Luxuries' in Early Modern Rome", in I.Gaskell, S.A.Carter (eds.), *The Oxford Handbook of History and Material Culture*, Oxford, 2020, pp.414-433; R.SALZBERG, "Disseminating Luxury on the Streets of Italian Renaissance Cities", in C.Kovesi (ed.), *Luxury and the Ethics of Greed in Early Modern Italy*, Turnhout, 2018, pp.169-188. Lo stesso capitolaro dei negari (venditori di dolci da forno) di Genova garantisce la possibilità per i maestri dell'arte di poter esercitare, previa autorizzazione del console dell'arte, la propria professione al di fuori dello spazio della propria bottega (cap.6); inoltre si concedeva la possibilità per ogni maestro di poter vendere i propri prodotti con un proprio banco per le strade della città in occasione delle *perdonanze* e *feste de ogni santi*

lettura della *mariegola* veniamo infatti a sapere di come esistessero *scaletteri ambulanti*, i quali potevano recarsi, con al massimo una cassetta di dolci a persona, a vendere i propri prodotti per le calli e i campi della città⁶³⁹. Non si è in grado di evidenziare fino a che punto questo decreto fosse effettivamente rispettato: nel 1590 l'ex gastaldo Iseppo da Croce venne denunciato all'ufficio del Formento a Rialto per aver venduto insieme ai propri figli *bussolai* (ciambelle) presso la chiesa di Santa Maria Maggiore (Santa Croce) in occasione della festa della Madonna, “*sotto pretesto che non si possi andare co li banchi alle feste a vender sopra li campi o vicin alle chiese*”; tuttavia, attraverso il ricorso del gastaldo Zuanne *scaleter* a Sant'Anzolo (San Marco), la condanna venne revocata con la motivazione “*che saria troppo danno all'arte nostra quando non si andasse a vender alle feste*”⁶⁴⁰. Qualche decennio più tardi, in occasione della celebrazione delle cresime presso la chiesa di Santa Maria Formosa (Castello), venne annotato come fosse pratica estremamente diffusa quella di vendere *bussolai* al di fuori dell'edificio religioso⁶⁴¹. Ciò che appare evidente, dalla documentazione capitolare e dalle raffigurazioni disponibili, è come queste figure svolgessero un ruolo effettivamente determinante per la penetrazione dello zucchero all'interno della realtà urbana e permettessero una reale esperienza di contatto con il prodotto anche all'esterno dei circoli più elevati della realtà cittadina. È questo il caso del barbiere mantovano Zorzi, residente in campo *Santi Filippo e Giacomo*, nel cui testamento datato al 9 luglio 1631, ritroviamo un conto aperto con la *scalettera* Lucietta⁶⁴². Disponiamo di due preziose raffigurazioni settecentesche che ci illustrano l'attività degli *scaletteri*: una ad opera dello Zompini, incentrata esclusivamente sulle professioni e l'altra del Gravenbroch, all'interno di una raccolta sull'abbigliamento dei veneziani del suo tempo.

(cap.7) e *in ogni luoco dove si faccia processione* (cap.33); un piccolo banco veniva inoltre concesso giornalmente ad ogni maestro nell'immediata prossimità della propria bottega (cap.15): al proposito ASG, *Arti*, b.177, n.11, Negiari, 27 aprile 1583.

⁶³⁹ BCM, *Mariegole*, n.39, *Scaletteri*, c.15v., cap.XVIII.

⁶⁴⁰ Ivi, c.90r., 12 febbraio 1579.

⁶⁴¹ Ivi, c.123v., 30 giugno 1621.

⁶⁴² ASV, *NA*, Piccini, v.10784, cc.452r.-453v., 9 luglio 1631. Il nome della *scalettera* non compare in nessuna registrazione demografica del 1633, il che ci porta potrebbe portare a presupporre che fosse deceduta prima del 1633, oppure che risiedesse a Dorsoduro, sestiere per il quale non si dispone della fonte per l'anno in questione.



Immagine 5: G.ZOMPINI, *Le arti che vanno per via*, p.85.

Grazie alle didascalie che accompagnano i disegni, veniamo a sapere di come, a metà Settecento, i grigioni avessero ottenuto il privilegio di poter vendere *scalette* e *bussolai* nelle botteghe di ogni contrada veneziana⁶⁴³. Andrea Vianello ci informa come, nel 1733, ormai 43 dei 45 maestri *scaletteri* marciani appartenessero alla suddetta nazione⁶⁴⁴.

⁶⁴³ Riguardo alle forme di mobilità degli svizzeri, *in primis* dei Grigioni, verso Venezia, si veda M.SCHNYDER, “Transeunti ou permanenti? L’enjeu de la mobilité pour les migrants suisses et grisons dans la République de Venise au XVIII siècle”, in A.Caracausi, N.Rolla, M.Schnyder (eds.) *Travail et Mobilité en Europe (XVI-XIX siècles)*, Villeneuve d’Ascq, 2018, pp.141-164.

⁶⁴⁴ A.VIANELLO, *L’arte dei calegheri e Zavateri di Venezia tra XVII e XVIII secolo*, Venezia, 1993, p.111.

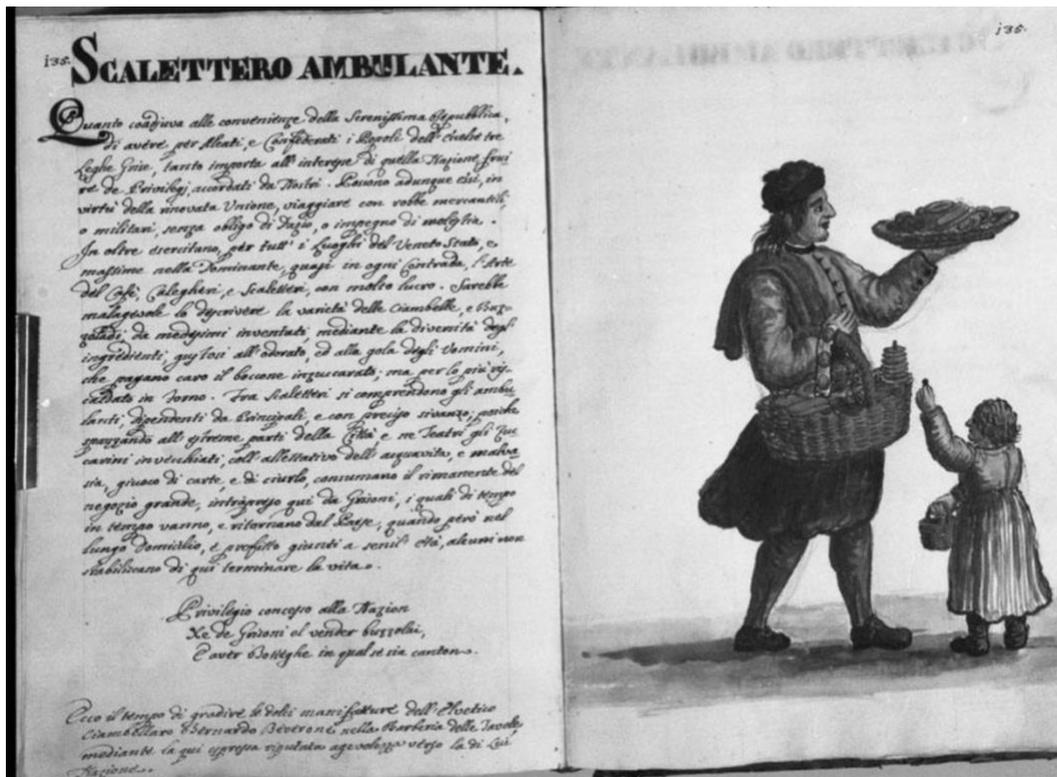


Immagine 6: G.GREVENBROCH, *Gli abiti de Veneziani di quasi ogni età con diligenza raccolti e dipinti nel secolo XVIII*, v.III, Venezia, metà XVIII secolo, p.135.

Qualche indicazione si può infine offrire anche riguardo alla localizzazione degli esercizi di raffinazione degli zuccheri. Questa ricostruzione rimarrà, allo stato attuale delle conoscenze, estremamente perfettibile per diverse ragioni: innanzitutto per l'assenza di documentazione di carattere corporativo. Occorre infatti ricordare come gli *zuccheri* ricadessero all'interno della corporazione degli *spezieri*, nello specifico in quella degli *spezieri da grosso*, responsabili di ogni processo di lavorazione e vendita di spezie e droghe, nei quali rientravano anche i raffinatori di cere (*cereri*), i fabbricanti di confetti (*confeteri*), i distributori al minuto (*spezieri*), i venditori al dettaglio di prodotti coloranti (*vendecolori*) e, a partire dal 1675, anche i *mandoleri*⁶⁴⁵; questi si distinguevano dagli *spezieri da fin*, dediti invece alla farmacoepa. Mentre i capitolari degli *spezieri da fin* si sono conservati⁶⁴⁶, la maggior parte delle informazioni riguardo agli *spezieri da grosso* sono andate quasi completamente perdute, limitando notevolmente la conoscenza sull'argomento⁶⁴⁷. In secondo luogo, una minima attività di raffinazione poteva essere eseguita dagli stessi rivenditori al dettaglio, come

⁶⁴⁵ I *mandoleri* risultano essere venditori di olio di mandorle dolci, frutta secca, confetti e zucchero. Al proposito: G.MARANGONI, *Associazioni di mestiere nella Repubblica Veneta (vittuaria-farmacia-medicina)*, Venezia, 1974, p.177. Riguardo alla varietà merceologica disponibile presso le botteghe dei mandoleri si veneziani, si rimanda a: ASV, *Giustizia Vecchia*, Suppliche, b.91, f.86, ins.n.n., 14 aprile 1707.

⁶⁴⁶ I capitolari degli *spezieri da fin* sono conservati presso la Biblioteca Marciana e la Biblioteca del Museo Correr. Una loro trascrizione e traduzione in italiano è disponibile in R.VECCHIATO, *Gli speziali a Venezia: pagine di storia*, Venezia, 2013.

⁶⁴⁷ J.A.DELANCEY, "In the Streets Where They Sell Colors", cit.

dimostrano i numerosi inventari di bottega⁶⁴⁸. Soprattutto qualora si registri la presenza di personale di servizio particolarmente numeroso all'interno del proprio fuoco abitativo, è probabile che l'attività svolta dallo *speziere* andasse ben oltre alla semplice distribuzione al pubblico di beni di consumo, ma comprendesse anche fasi di lavorazione della materia prima. Nella parrocchia di Santa Marina nel 1633 si trovano due casi particolarmente interessanti e siti in due abitazioni adiacenti: quello di Zuanne e di Andrea. Essi vengono inseriti nella categoria degli *artefici*, qualificati come *spezieri*. Ciò che risulta interessante è la consistenza demografica riportata nella registrazione: il fuoco di Zuanne comprende infatti ventisei persone, tra le quali dieci servi e sei massere (oltre a 2 uomini, 4 *putti*, 2 donne e 2 *putte*); quello di Andrea ne comprende invece 13, includendo 7 servitori e 3 massere. La presenza di unità abitative così ampie potrebbe indurci a pensare a queste realtà non solamente come piccole imprese di lavorazione e distribuzione al dettaglio, ma anche come impegnati in pratiche di raffinazione dello zucchero di una certa rilevanza⁶⁴⁹. In questi due *spezieri* potremmo essere inoltre portati a vedere i due primogeniti della famiglia Castagna: i quali, come precedentemente detto, vengono registrati tra i *cittadini* residenti nella parrocchia di Santa Marina (Castello) nel 1624 e nel 1642, mentre sembrano invece sparire nell'anno 1633⁶⁵⁰. Potrebbe dunque trattarsi di un errore nella compilazione del registro da parte del parroco o della persona ad esso addetta.

Anche per i magistrati del tempo risultava estremamente difficile stabilire con sicurezza il numero di attività davvero attive. Nella già citata relazione dei Savi del 1622 in occasione della proposta di introduzione di un nuovo dazio, essi ne censivano trenta⁶⁵¹; in una successiva informazione degli stessi magistrati, preoccupati dal sorgere di raffinerie “*in diverse parti d'Italia, et fuori, come in Livorno, Genoa, Marsilia, Francia, Fiandra, Spagna, et Amburgo*”, ne venivano riportate solamente undici o dodici⁶⁵²; nel 1679, in occasione della proposta senatoria di introduzione di un dazio di due soldi per libbra “*le cere, et zuccari quali sono due de principali capitali di mercantia, che capitano in questa città*”, i Savi replicarono sostenendo che questa nuova imposta potesse danneggiare profondamente il commercio e la lavorazione dello zucchero in laguna, attività che al tempo occupava 80 famiglie⁶⁵³. A metà del Settecento, una mirabile illustrazione di Giovanni Grevenbroch, all'interno di una preziosa raccolta sull'abbigliamento dei veneziani del suo tempo, raffigura proprio “*i raffinatori de zuccari*” accompagnando il disegno con una precisa pagina di commento. Da questa veniamo a sapere che, al momento della pubblicazione del volume, risultassero attive a Venezia cinque imprese di raffineria: tre a San Canciano (Cannaregio), una a San Marciliano

⁶⁴⁸ Sono numerosissimi gli inventari di spezieria rinvenuti nel corso del lavoro. Si rimanda al capitolo successivo per un approfondimento riguardo ad essi.

⁶⁴⁹ ASV, *Sanità*, b.568, Castello, 1633.

⁶⁵⁰ BCM, *Donà dalle Rose*, n.352, Castello, 1624; ASV, *Sanità*, b.570, Castello, 1642.

⁶⁵¹ ASV, *CSM, I serie*, b.145, cc. 178r.-180r., 14 novembre 1622; copia in ivi, *II serie*, b. 197, fasc. 256, parte prima, c.n.n.

⁶⁵² ASV, *CSM, I serie*, b.148, cc. 90r-93v, 11 gennaio 1630; copia in ivi, *II serie*, b. 197, fasc. 256, parte prima), anch'essa nota.

⁶⁵³ ASV, *CSM, II serie*, b.197, fasc.256, c.n.n., 5 luglio 1679.

(Cannaregio) e una a San Cassano (Santa Croce)⁶⁵⁴. In un elenco delle principali manifatture veneziane redatta nel 1788 venivano registrate soltanto 4 raffinerie, che danno impiego a 96 operai (circa 16 per ciascuna)⁶⁵⁵. Secondo quanto ricostruito da Pierre Niccolò Sofia, tra il 1772/73 e il 1789/90 le esportazioni di zucchero veneziane valevano circa 95000 ducati all'anno⁶⁵⁶. Ciò che appare rilevante è quello di indicare come, allo stato attuale delle nostre conoscenze dell'argomento, quello veneziano rimanga l'unico contesto della penisola italiana nel quale siano stabilmente attive raffinerie di zucchero. Un documento sabauda datato al 1748, riguardo al progetto di istituire una compagnia commerciale a Nizza che si specializzasse nel traffico di zucchero da Santo Domingo e comportasse l'installazione di una raffineria in città, indica come la città realtina fosse “*la seule qu'il y ait en Italie*”⁶⁵⁷.

Nonostante i citati problemi si è cercato di effettuare per i decenni centrali del Seicento (1624-1633-1642), una sommaria rilevazione delle attività di *zuccheraria* a partire dalle fonti demografiche disponibili. Bisogna fin da subito precisare come queste cifre siano necessariamente sottostimate: esse permettono infatti di localizzare con precisione i laboratori esclusivamente quando il titolare del fuoco familiare fosse stato contestualmente indicato come *zuccherer*⁶⁵⁸. Tuttavia, qualora il laboratorio non fosse stato collocato presso la residenza del proprietario o del gestore dello stesso oppure fosse appartenuto ad un *cittadino* (solitamente senza una connotazione professionale nella fonte), non trasparirebbe dall'indagine. In quest'ultimo caso la gestione dell'attività avrebbe potuto essere condotta da figure dimoranti nella casa del proprietario e genericamente classificate come *uomini* o come *servi*⁶⁵⁹. Ulteriori informazioni riguardo alla presenza di attività di lavorazione dello zucchero e alla loro precisa collocazione all'interno del tessuto urbano cittadino possono provenirci dalla preziosissima toponomastica veneziana: una Corte raffineria⁶⁶⁰ e una Calle della Raffineria sono infatti presenti nei sestieri di Cannaregio⁶⁶¹ e San Polo⁶⁶²: infine a Dorsoduro incontriamo una Calle dello zucchero⁶⁶³ e un Sotoportego e Corte dello zucchero⁶⁶⁴.

⁶⁵⁴ G.GREVENBROCH, *Gli abiti de Veneziani di quasi ogni età con diligenza raccolti e dipinti nel secolo XVIII*, v.III, Venezia, metà XVIII secolo, p.138.

⁶⁵⁵ Le raffinerie si sarebbero ulteriormente ridotte a tre nel 1808, con trentasei operai in tutto. M. COSTANTINI, *L'albero della libertà economica. Il processo di scioglimento delle corporazioni veneziane*, Venezia 1987, p. 54.

⁶⁵⁶ P.N.SOFIA, “Dall'Atlantico a Rialto”, cit., p.114.

⁶⁵⁷ AST, *Materie di commercio*, mazzo 2, 1748. Si ringrazia Paolo Calcagno per la preziosissima indicazione.

⁶⁵⁸ Le grafie “*zuccherer*” e “*zuccherer*” sono talvolta state rinvenute.

⁶⁵⁹ Riguardo alle problematiche della fonte si veda I.CECCHINI, “Notes on sugar refineries”, cit., eadem, “Note sulle raffinerie di zucchero a Venezia”, cit.

⁶⁶⁰ Cannaregio, civici 2603-2611.

⁶⁶¹ Cannaregio, civici 2511-2695.

⁶⁶² San Polo, Corte Raffineria, civici 1902-1906; Calle Raffineria, San Polo, 1907-1908. Riguardo alla presenza di laboratori di zucchero a San Polo, non censiti dalle rilevazioni di metà Seicento, sta attualmente conducendo ulteriori ricerche Isabella Cecchini. Si cita l'inventario della ditta di raffineria *Cortonati e di Chieri* del 1674, la quale sembra espandersi all'interno di un intero palazzo nel sestiere: al proposito ASV, *Giudici dell'Esaminador, Inventari*, b. 6, fasc. 121, 1 giugno 1674.

⁶⁶³ Dorsoduro, civici 404-405 e 411-415.

⁶⁶⁴ Dorsoduro, civici 2365 A-2646.

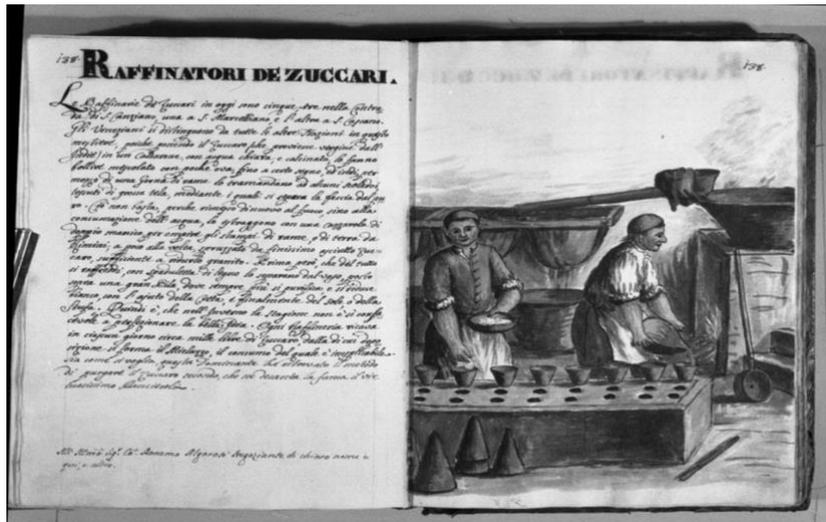


Immagine 7: G.GREVENBROCH, *Gli abiti de Veneziani di quasi ogni età con diligenza raccolti e dipinti nel secolo XVIII*, v.III, Venezia, metà XVIII secolo, p.138.

L'analisi, condotta su base parrocchiale sull'intero spazio urbano veneziano, ha fatto fin da subito trasparire due risultati⁶⁶⁵. Il primo di essi è il forte *turn over* che sembra esercitarsi tra le attività di raffinazione, nessun operatore viene infatti citato in due registrazioni consecutive: sembra dunque non esserci stata nessuna figura che abbia condotto in proprio un laboratorio di zuccheri per un intervallo temporale consistente.

Il secondo risultato visibile è quello di una concentrazione dei laboratori in determinate zone della realtà cittadina. Solo tre risultano essere le parrocchie dove si assiste ad una continuità nella presenza di imprese di raffinazione: quella di San Lio a Castello, quella di San Marcilian e, soprattutto, quella di San Canciano nel sestiere di Cannaregio.

Tab.8: Zuccherieri attivi nelle parrocchie veneziane, anno di rilevazione e persone nel fuoco.

NOME	Parrocchia	Sestiere	Anno	Persone nel fuoco
Zannetta	San Marcuola	Cannaregio	1642	1 putta
Zaccaria	San Marcilian	Cannaregio	1633	1 uomo, 1 donna e 1 putta
Marco	San Marcilian	Cannaregio	1633	1 uomo, 1 putto e 1 donna

⁶⁶⁵ Non si dispongono rilevazioni per le parrocchie del sestiere di Cannaregio del 1624, San Polo 1642, Dorsoduro 1633 e Santa Croce 1624.

<i>Andrea</i>	San Marcilian	Cannaregio	1642	4 uomini 1 uomo over 50
<i>Piero</i>	San Marcilian	Cannaregio	1670	1 uomo, 1 <i>putto</i> e 1 donna
<i>Francesco</i>	San Marcilian	Cannaregio	1670	4 uomini
<i>Bortolo</i>	San Cancian	Cannaregio	1633	2 uomini 3 <i>putti</i>
<i>Alessandro</i>	San Cancian	Cannaregio	1633	1 uomo
<i>Mattio</i>	San Cancian	Cannaregio	1633	1 uomo, 1 donna, 1 <i>putto</i> , 1 <i>putta</i>
<i>Bortolo Capuzzo</i>	San Cancian	Cannaregio	1633	1 uomo over 50 e 3 donne
<i>Zuane Peruci</i>	San Cancian	Cannaregio	1642	8 uomini, 3 donne e 3 <i>putte</i>
<i>Mattio Canal</i>	San Cancian	Cannaregio	1642	5 uomini, 1 donna, 2 <i>putti</i> e 2 <i>putte</i>
<i>Iseppo Perosin</i>	San Cancian	Cannaregio	1642	1 uomo e 1 donna
<i>Marco Rubertin</i> ⁶⁶⁶	San Cancian	Cannaregio	1642	1 uomo, 1 donna, 3 <i>putti</i> e 1 <i>putta</i>
<i>Paolo de Rossi</i> ⁶⁶⁷	San Cancian	Cannaregio	1668	Dati non disponibili
<i>Piero</i>	San Cancian	Cannaregio	1670	1 uomo
<i>Giacomo</i>	San Cancian	Cannaregio	1670	1 uomo
<i>Mattio</i>	San Cancian	Cannaregio	1670	1 uomo
<i>Bortolo</i>	San Cancian	Cannaregio	1670	1 uomo
<i>Battista</i>	San	Cannaregio	1670	1 uomo

⁶⁶⁶ Cognome dedotto dalla registrazione della morte del figlio Zuan Domenico avvenuta il 24 marzo 1640 nella parrocchia di San Canciano: al proposito AP, *San Canciano*, Registri dei Morti, v.1, c.n.n., 24 marzo 1640. Anche la figlia Antonia morirà prima del padre: *ivi*, c.n.n., 29 marzo 1645.

⁶⁶⁷ Notizia dedotta dalla morte, durante il parto, del figlio Zuane in data 27 luglio 1667. Al proposito: AP, *San Canciano*, Registri dei Morti, v.1, 27 luglio 1668, c.n.n.

	Cancian			
<i>Anzolo</i>	San	Cannaregio	1670	1 uomo
	Cancian			
<i>Giacomo</i>	San	Cannaregio	1670	1 uomo
	Cancian			
<i>Paulo</i>	San	Cannaregio	1670	1 uomo, 4 <i>putti</i> , 1 donna, 4 <i>putte</i>
	Cancian			
<i>Andrea</i>	San	Cannaregio	1670	1 uomo
	Cancian			
<i>Zuan Battista</i>	San	Cannaregio	1670	1 uomo
	Cancian			
<i>Bortolo</i>	San	Cannaregio	1670	1 uomo
	Cancian			
<i>Bortolo</i>	Santa	Cannaregio	1633	1 uomo over 50 e 1 donna
	Maria			
	Nuova			
<i>Giacomo</i>	Santi	Cannaregio	1670	1 uomo, 1 donna e 1 <i>massera</i>
	Apostoli			
<i>Antonio</i>	Santa	Castello	1624	11 uomini
	Maria			
	Formosa			
<i>Bortolo</i>	San Lio	Castello	1624	1 uomo e 1 uomo over 50
<i>Zuan Giacomo</i>	San Lio	Castello	1633	1 uomo e 1 uomo over 50
<i>Zuanne</i>	San Lio	Castello	1642	6 uomini

Dati desunti da: ASV, *Sanità*, bb.568-570; BCM, *Donà dalle Rose*, nn.351-352.

La parrocchia di San Lio si trova nella zona più centrale dell'insediamento urbano veneziano, confinante con quella di San Bortolomio, luogo principe per la distribuzione dello zucchero in città. Isabella Cecchini nota come già negli anni '90 del precedente secolo un'impresa di raffinazione di zuccheri gestita da Paolo Mosconi, fosse attiva nella parrocchia⁶⁶⁸. Nel periodo osservato si accerta la presenza di 3 *zucchererie* nella zona: la prima è quella di Bortolo, rinvenuta nel 1624. Si trattava sicuramente di un laboratorio di piccole dimensioni, sia per l'ubicazione spaziale della parrocchia nel tessuto cittadino, sia per le caratteristiche del fuoco di Bortolo: presso la sua dimora risiedevano infatti

⁶⁶⁸ I.CECCHINI, "Note sulle raffinerie di zucchero a Venezia", cit. Tra i finanziatori dell'impresa di raffineria risultano esservi Luc'Antonio Giunti e Giacomo Veggia i quali, nella primavera del 1595, chiudono i conti della detta società dividendosi a metà un debito con lo *spicier* Alla Colombina Antonio di Marchesi, per zucchero e *melazzi* (per un valore di 20.389 ducati) consegnatigli tre anni prima: al proposito ASV, *NA, Catti*, b.3366, c. 139v, 31 marzo 1595, e c. 147r, 6 aprile 1595.

esclusivamente due persone di sesso maschile, di cui uno di età superiore ai 50 anni⁶⁶⁹. Egualmente di dimensioni ridotte sembrava essere stata la raffineria di Zuan Giacomo, ivi attivo nel 1633: anche in questo caso venne registrata la presenza presso il domicilio di un uomo di età superiore ai 50 anni e di un adulto. La cosa che risulta qui interessante è notare come, all'interno della fonte demografica, egli fosse preceduto da un tal Francesco etichettato come “*pesta spezie*” e unico dimorante nel proprio fuoco: questo ci renderebbe inclini a pensare ad un rapporto socioprofessionale stretto tra i due protagonisti⁶⁷⁰. Di maggior rilevanza sembrava apparire invece l'impatto della raffineria censita nel 1642 e guidata dallo *zuccarer* Zuanne: presso la quale sarebbero risultati attivi 6 uomini adulti⁶⁷¹. Ancora più grande sembrerebbe essere invece stato il laboratorio di Antonio, posto nella parrocchia di Santa Maria Formosa nel 1624, sita parte più settentrionale del sestiere di Castello, dove trovavano dimora 11 uomini e, presso la quale, risultava attivo anche il *pesta spezie* Marco⁶⁷².

Tuttavia, è a San Canciano, nel sestiere di Cannaregio, che sembrava concentrarsi la maggior parte delle imprese di raffinazione degli zuccheri, specialmente nell'area di *Biri*. Si tratta di una zona periferica dello spazio urbano realtino, attraversata da numerosissimi canali e prossima alle Fondamenta Nuove, punto di arrivo e di partenza da e verso la Terraferma. Secondo il Tassini: “*Appellasi Birri, o Biri, un'ampia contrada, dietro la chiesa di S.Canciano dal canale Biri, da cui era anticamente attraversata*”⁶⁷³. La vicinanza al molo risultava un vantaggio enorme dal punto di vista logistico ed economico: permetteva infatti di ridurre al minimo i costi di trasporto per lo zucchero e i vari prodotti necessari alla sua lavorazione (legname, ceramiche, etc.)⁶⁷⁴. Erano 4 i capifamiglia ad essere definiti come *zuccareri* nel 1633: Bortolo, Alessandro, Mattio e Bortolo Capuzzo⁶⁷⁵. Si trattava anche in questo caso di realtà dalla piccola dimensione, numericamente ben più contenute rispetto a quelle che avremmo ritrovato, circa un decennio dopo, nella stessa parrocchia⁶⁷⁶. Nel 1642 infatti, oltre alle piccole imprese di Iseppo Perosin (1 uomo e 1 donna) e Marco Rubertin (1 uomo, 1 donna, 3 *putti* e 1 *putta*), risultavano esservi attivi i laboratori di Zuanne Peruci e Mattio Canal. Essi risultano qualificati come *maestri di zuccararia* di importanti mercanti internazionali: rispettivamente di Gasparo d'Iva e del Seghezzi. 8 uomini 3 donne e 3 *putte* risultano risiedere presso il Peruci, mentre 5 uomini, 1 donna, 2 *putti* e 2 *putte* presso la dimora di Mattio Canal⁶⁷⁷.

⁶⁶⁹ BCM, *Donà dalle Rose*, n.352, Castello, 1624.

⁶⁷⁰ ASV, *Sanità*, b.568, Castello, 1633.

⁶⁷¹ ASV, *Sanità*, b.570, Castello, 1642.

⁶⁷² BCM, *Donà dalle Rose*, n.352, Castello, 1624. Il *pesta spezie* Marco risulta egualmente attivo a Santa Maria Formosa nel 1633: al proposito ASV, *Sanità*, b.568, Castello, 1633.

⁶⁷³ G.TASSINI, *Curiosità veneziane, ovvero origine delle denominazioni stradali di Venezia*, Venezia, 1872, p.92.

⁶⁷⁴ E.STOLS, “The expansion of the Sugar Market”, cit., p.268.

⁶⁷⁵ Riguardo a quest'ultimo sappiamo che morirà il successivo 19 dicembre 1633 di apoplezia a 75 anni. Al proposito AP, *San Canciano*, Registri dei Morti, v.1, 19 dicembre 1633, c.n.n.

⁶⁷⁶ ASV, *Sanità*, b.568, Cannaregio, 1633.

⁶⁷⁷ ASV, *Sanità*, b.570, Cannaregio, 1642.

Ad accompagnare la residenza di *artefici* così dinamici vi era una classe di cittadini estremamente attenta alle dinamiche commerciali. Nel 1633, tra gli abitanti della parrocchia troviamo il *mercante di droghe* Iseppo Pellicano⁶⁷⁸; il più giovane tra i fratelli Seghezzi, ovvero quel Bernardo già visto in precedenza, e Gio. Battista Bencio. Erede di una famiglia di presunta origine torinese⁶⁷⁹ e dedita da tempo a lucrosi commerci soprattutto in area lusitana, insieme al fratello Marc'Antonio si dedicò con successo al mantenimento e al rinsaldamento di un'attività mercantile estremamente estesa e diversificata, da Ponente a Levante passando per le fiere di cambi: all'interno di essa il commercio e la lavorazione dello zucchero mantennero un ruolo di primissimo piano⁶⁸⁰. Nel 1623 i due fratelli presero in affitto per dieci anni una *casa grande da statio*⁶⁸¹ posta nella parrocchia di San Cancian presso la *Calle de Traghetto de Muran* da Adriana Venier (vedova del signor Tomà Lippomanno), il cui solaio viene subaffittato a Giovanni Giovannetti per una cifra di cento ducati all'anno e sei *pani di zucchero fini*⁶⁸². Questa merce era con buona probabilità prodotta all'interno del laboratorio familiare di manifattura degli zuccheri. Un documento del notaio Giovanni Piccini datato al 30 maggio 1630, ci introduce infatti alla figura dello *zuccarer* bergamasco Filippo del q. Francesco Brugnolo, attivo per conto del signor Bencio. Egli si era recato, insieme al suo padrone, presso il *cancello* del notaio Giovanni Piccini per notificare l'acquisto dal *cimador de panni* Cristoforo q. Felice Parisi di una casa con *broletto* presso il territorio dell'*Entradego*⁶⁸³. Tuttavia, nessuna figura con il nome di Filippo sembrava comparire tra i residenti a Venezia né dalla rilevazione del 1624 né da quella del 1633. Si potrebbe dunque pensare che risiedesse presso le dimore dei Bencio, attivi nel 1633 nella parrocchia di San Cancian. Giovan Battista Bencio viene infatti registrato come titolare di un fuoco estremamente numeroso: 10 uomini, 1 *putto*, 1 donna, 4 *putte*, 4 servitori e 4 *massere* risultano risiedere nella sua dimora⁶⁸⁴. Nella stessa parrocchia risultava dimorare anche Giusto Albertini: *mercante di droghe al segno della Colombina* e in fortunata associazione con Bernardino Bencio e, successivamente, con i figli Gio. Batta e Marco Antonio. Il successo dell'attività sembra essere dimostrato dalla frequenza di riscossioni di crediti al di fuori dello spazio veneziano: presso le

⁶⁷⁸ Titolare, a partire dal 1632, di un *negozio di droghe* da esercitarsi nei pressi del Fondaco dei Tedeschi nella parrocchia di San Bortolomio: al proposito ASV, NA, Piccini, v.10787, c.501rv., 29 ottobre 1632.

⁶⁷⁹ G. TASSINI, *I cittadini veneziani*, v.I, cit., pp.152-153.

⁶⁸⁰ Un articolo riguardo alle attività commerciali ed imprenditoriali della famiglia Bencio, incentrate soprattutto intorno a zuccheri, grani e lane, è in preparazione dall'autore.

⁶⁸¹ Riguardo alle *case da statio*, si veda G. GIANIGHIAN, "La casa veneziana complessa del Rinascimento: un'invenzione contro il consumo di territorio". In: *D'une ville à l'autre. Structures matérielles et organisation de l'espace dans les villes européennes (XIIIe-XVIIe siècle)*, Actes du colloque de Rome (1er-4 décembre 1986) École Française de Rome, 1989. pp. 557-590.

⁶⁸² ASV, NA, Piccini, v.10800, ins.5, 17 gennaio 1623, c.n.n. I Bencio provvidero subito a saldare l'intero affitto della proprietà, sborsando la cifra di 2500 ducati.

⁶⁸³ ASV, NA, Piccini, v.10782, cc.402v.-403v., 30 maggio 1630. Il territorio dell'*Entradego* risulta corrispondere all'attuale comune di Entratico (BG), all'imbocco della Val Cavallina, a circa 20km dal capoluogo. A pochi mesi di distanza lo *zuccarer* risulta avere un ulteriore credito nei confronti di Madonna Paulina, da poco vedova del Parisi, pari a 625 lire di piccoli: al proposito ASV, NA, Piccini, v.10783, cc.825v.-826r., 16 ottobre 1630.

⁶⁸⁴ ASV, Sanità, b.568, *Cannaregio*, 1633.

fiere di Piacenza⁶⁸⁵ e presso le principali città della penisola, quali Firenze⁶⁸⁶ e Roma⁶⁸⁷. Nel 1632 lo stesso Albertini, in associazione con Agostino Uccelli, creò una compagnia di durata quinquennale “*per attività di mandoler*” all’insegna di San Pietro presso la parrocchia di San Bortolomio⁶⁸⁸. A dieci anni di distanza, nel 1642, dei quarantacinque *cittadini* censiti, quattordici vengono qualificati come “mercanti”, per due dei quali essa viene seguita dal genere di commercio e per uno dalla provenienza geografica. Oltre al già citato *mercante da zucheri* Gasparo d’Iva, vi compaiono il *mercante da malvasia* Zuane Coleti e il *mercante piacentino* Tomaso Caotorta⁶⁸⁹.

Nel 1670, anno per il quale disponiamo di dati unicamente per il sestiere di Cannaregio, la collocazione degli stabilimenti di lavorazione dello zucchero sembra mantenersi immutata. Una nuova area sembra ospitare un’impresa di lavorazione dello zucchero: quella di Santi Apostoli, dove incontriamo la figura di Giacomo, che condivide la residenza con 1 donna e 1 massera⁶⁹⁰. Tuttavia, era ancora una volta l’area di San Canciano a vedere la maggiore concentrazione di *zucchereri*, con un numero totale di undici praticanti. Si può supporre che risultasse però mutata la struttura di questi laboratori: passando da piccole imprese formate da pochi operatori a conduzione prettamente familiare a realtà produttive più strutturate. La rilevazione demografica all’interno della parrocchia registrava infatti forme di concentrazione abitativa dei diversi *zucchereri* intorno a due nuclei formati da fuochi residenziali contigui. Il primo era quello di Piero, Giacomo, Mattio, Bortolo, Battista, Anzolo e Giacomo: si trattava di sette individui che apparivano come unici residenti nel proprio fuoco; la medesima condizione risultava in atto per Andrea, Piero, Zuan Battista e Bortolo⁶⁹¹. Questo ci induce dunque a presupporre l’esistenza, all’interno della singola parrocchia, di due imprese di raffinazione di media grandezza, sorte intorno ai due diversi nuclei abitativi individuati. La prossimità residenziale degli *zucchereri* sembra notarsi anche nella parrocchia di San Marcilian: dove le abitazioni di Piero (residente con 1 *putto* e 1 donna) si trova adiacente a quella di Francesco, dove risiedono invece 4 uomini⁶⁹².

Resta da verificare l’impatto del lavoro infantile e femminile all’interno dei laboratori di lavorazione dello zucchero. Nel periodo osservato, nessun operatore sembra registrare nuovi garzoni presso la *Giustizia Vecchia*. Inoltre, solamente una donna era registrata come *zuccherera* dalle fonti demografiche. Si trattava di Zannetta, giovane donna unica residente nel proprio fuoco all’interno

⁶⁸⁵ ASV, NA, *Piccini*, v.10786, c.459r.v., 13 ottobre 1632.

⁶⁸⁶ Ivi, v.10787, c.837v., 3 luglio 1633. Si tratta della trascrizione di un atto stipulato l’11 luglio 1620 a Firenze. Lorenzo e Giuseppe Capriani di Roma risultano debitori della società Bencio-Albertini per una cifra di 3700 scudi di Roma; il fratello Oliviero Capriani, residente a Firenze, promette di pagare i due veneziani in diversi tempi.

⁶⁸⁷ ASV, NA, *Piccini*, v.10786, c.448v., 8 ottobre 1632.

⁶⁸⁸ Ivi, c.410r.-411v., 26 settembre 1632.

⁶⁸⁹ ASV, *Sanità*, b.570, Cannaregio, 1642.

⁶⁹⁰ BCM, *Donà dalle Rose*, n.351, Cannaregio, 1670.

⁶⁹¹ ibidem.

⁶⁹² ibidem.

della parrocchia di San Marcuola nel 1642⁶⁹³. Si trattava di un caso estremamente peculiare: la giovane età e l'assenza di altri individui all'interno del fuoco domestico potrebbe spingerci a pensare come Zannetta esercitasse la propria professione presso il laboratorio di terzi; tuttavia, nella parrocchia non risultavano esservi altri operatori attivi nel settore. Tre sono dunque le opzioni possibili: che esercitasse il proprio mestiere in completa autonomia, che altre figure residenti al di fuori della parrocchia si recassero presso il suo laboratorio per svolgere la propria attività, oppure che fosse proprio lei a recarsi presso terzi. In quest'ultimo caso il laboratorio attivo più vicino sembrerebbe quello di Andrea nella confinante contrada di Marcilian: un'impresa di media grandezza che poteva contare su 4 uomini adulti e uno sopra i 50 anni⁶⁹⁴. In linea generale si ritiene comunque ipotizzabile che i bambini e le donne svolgessero un ruolo attivo in diverse fasi della lavorazione del prodotto, all'interno del tessuto domestico⁶⁹⁵.

Nei laboratori realtini, sostenevano con orgoglio i Cinque Savi alla Mercanzia nel febbraio 1630, si lavorava lo zucchero “*con esquisita perfettione, et meglio che in ogn'altra parte del mondo*”⁶⁹⁶. La conferma della bontà del prodotto veneziano è ulteriormente testimoniata dall'estrema richiesta che sempre lo accompagnò: si recò personalmente in città lo *scalco* di casa Gonzaga Carlo Bazzani per soddisfare i desideri della propria corte, acquistando 106 libbre e mezzo di zucchero raffinato ed ulteriori 12 pani di zucchero a fronte di una spesa totale di 328 lire mantovane e 4 denari⁶⁹⁷; ma lo stesso facevano facoltosi privati, come il caso del notaio veronese Folognino che, pur acquistando frequentemente prodotto da rivenditori locali, nel 1653 si reca in Laguna dove spende 200 lire per acquisto di zucchero e spezie⁶⁹⁸. Lo zucchero raffinato veneziano era inoltre ricercatissimo sulle tavole della nobiltà italiana in speciali occasioni sociali: Giovan Vincenzo Salviati, per il matrimonio della figlia avvenuto nel 1679, fece preparare dal Sandrini della *Spezieria di Sua Altezza Serenissima* ottime confetture con l'utilizzo di ben 726 libbre di zucchero di prima sorte proveniente da Venezia⁶⁹⁹. Presso la mensa romana del duca Ferdinando Orsini di Bracciano e della consorte Geminiana lo zucchero raffinato era una presenza costante: lo spenditore Leonardo Pagani ne registrò

⁶⁹³ ASV, *Sanità*, b.570, Cannaregio, 1642.

⁶⁹⁴ *ibidem*.

⁶⁹⁵ Al proposito I.CECCHINI, “Notes on sugar refineries”, cit.; A.BELLAVITIS, *Il lavoro delle donne nelle città dell'Europa moderna*, Roma, 2018; A.CARACAUSI, *Dentro la bottega: culture del lavoro in età moderna*, Venezia, 2008.

⁶⁹⁶ ASV, *CSM*, II serie, b.197, fasc.256, c.n.n., 11 gennaio 1630.

⁶⁹⁷ ASMn, *Gonzaga*, b.404, c.n.n., s.d. (documento databile intorno al 1650)

⁶⁹⁸ Il caso del notaio Folognino è dettagliatamente studiato da A.TAGLIAFERRI, *Consumi e tenore di vita di una famiglia borghese del '600*, Milano, 1968. Nelle pagine 101-188 vengono riportate, prima per esteso, poi raggruppate in 6 dettagliate appendici divise per categorie, i *Libri delle Spese* del notaio tra 1653 e 1657. L'acquisto di zucchero a Venezia, avvenuto il 15 novembre 1653 rappresenterebbe un *unicum* e non sembra essere collegata ad altri particolari eventi nella vita familiare del Folognino, quali matrimoni o monacazioni. Per sottolineare l'eccezionalità dell'acquisto si osservi come la spesa annua di zucchero, nell'intervallo preso in considerazione, si attesti poco sotto le 15 lire; in secondo luogo come, a seguito dell'ingente acquisto nel novembre 1653, non si registrino altri acquisti di prodotto fino al 23 febbraio 1655, quando viene effettuata una spesa pari a lire 3 soldi 2 presso la città di Verona.

⁶⁹⁹ AS, II serie, v.355, cc.58-65. Notizia riportata da V.PINCHERA, *Lusso e decoro*, cit., p.206.

l'acquisto in 9 diverse occasioni, a fronte di una spesa che si oscillava tra le 22 e le 25 lire alla libbra. Tuttavia in 2 occasioni viene registrato come l'acquisto avesse riguardato specificatamente *zucchero fino di Venezia*: precisamente mercoledì 18 settembre lo spenditore annotò l'acquisto di una libbra di questa varietà *per li biscottini del Signor Duca*⁷⁰⁰ e lo stesso quantitativo per la moglie⁷⁰¹ a fronte di una spesa totale di 56 lire e il successivo venerdì 15 novembre, per sole 3 onces di *zucchero fino di Venezia*, vennero sborsate 17 lire⁷⁰². Questi pochi dati qui offerti possono aiutare a rendere esplicito l'importantissimo valore che seppe assumere il prodotto lavorato nelle manifatture veneziane, che trovò diffusione in tutta la penisola. La sua redistribuzione poteva avvenire via terra - come abbiamo evidenziato nello scorso capitolo attraverso l'intermediazione dell'accomandita Ginori di Bologna - via fiume, come invece testimoniava l'acquisto del bresciano Lazzaro di Bartucci di una cassa di zucchero raffinato dal peso 334 libbre (a 29 lire il cantaro)⁷⁰³- oppure via mare in direzione dei porti pugliesi - come le quattro casse di zuccheri e droghe caricate sopra la nave *Sant'Anna e San Bonaventura* del patron trapanese Nardo di Giovanni da far scaricare a Barletta o Manfredonia per soddisfare il palato del Marchese Doria⁷⁰⁴. Nel corso del prossimo si verificherà l'effettiva disponibilità del prodotto all'interno degli inventari dei distributori al minuto veneziani e fiorentini, osservando la clientela che potesse accedere ad esso e le occasioni nelle quali il prodotto era acquistato.

In conclusione, si può dunque affermare come lo zucchero, la sua lavorazione e la sua distribuzione abbiano avuto un impatto molto forte all'interno della realtà veneziana, sia dal punto di vista economico che spaziale. Pur concentrandosi principalmente nelle mani di specifici attori sociali i cui interessi e traiettorie travalicavano gli spazi lagunari, le ricadute all'interno dell'economia cittadina furono notevoli durature e coinvolsero non solo specifiche categorie professionali (*spezieri, zucchereri*, etc.) e le principali piazze di smercio (*San Bortolomio in primis*), ma lo zucchero cominciò a divenire parte integrante degli immaginari e della vita quotidiana di una realtà così dinamica come quella veneziana⁷⁰⁵.

⁷⁰⁰ ASCap, *Orsini*, II serie, b.1754, f.92, 18 settembre 1658.

⁷⁰¹ *ibidem*.

⁷⁰² *ivi*, f.142, 15 novembre 1658.

⁷⁰³ ASV, *NA*, Piccini, b.10790, c.15v., 21 marzo 1634.

⁷⁰⁴ *ivi*, b.10781, cc.32r.v., 7 gennaio 1631.

⁷⁰⁵ G.Delogu, "Venezia atlantica": per un'analisi economica e culturale dell'impatto dei generi coloniali nel secondo Settecento", in *RiMe*, v.VIII/1, 2021, pp.129-146.

CAPITOLO IV

LA CIRCOLAZIONE MINUTA E L'ACCESSO AL PRODOTTO: DAL BANCO DELLO SPEZIALE ALLA TAVOLA DELLE MONACHE

Nei capitoli precedenti abbiamo osservato le modalità attraverso le quali gli apparati statali e specifiche figure commerciali seppero porsi in relazione con lo zucchero nel corso del Seicento, in questo capitolo si mirerà invece ad osservare le forme di avvicinamento degli uomini e delle donne della penisola italiana al consumo del prodotto. Appare infatti evidente come commercio e consumi siano necessariamente connessi e che il buon esito del primo si sia necessariamente intersecato con la commercializzazione della vita quotidiana, il che rende necessario indagare in maniera più dettagliata le modalità e gli spazi attraverso i quali lo zucchero fosse reso disponibile.

In questa sede ci si dedicherà dunque ad osservare le modalità attraverso le quali il bene seppe entrare nelle vite quotidiane e nelle bocche dei diversi consumatori e gli specifici significati che esso venne ad assumere per alcuni di essi. Il capitolo fungerà dunque come “osservatorio privilegiato” attraverso il quale verificare il reale impatto della commercializzazione del prodotto all'interno della realtà italiana seicentesca. Diverse sono le domande di ricerca alle quali si cercherà di rispondere nel corso di questo capitolo: Quanto zucchero veniva consumato? Attraverso quali reti il prodotto veniva distribuito? Quali erano i gruppi sociali che potevano avere accesso al prodotto? Quali tipi di zucchero i diversi attori potevano acquistare e successivamente consumare? In quali occasioni e con quali significati lo zucchero seppe entrare nelle pratiche alimentari e sociali degli uomini del XVII secolo?

L'analisi partirà dal contesto realtino, per il quale è stato possibile effettuare una stima riguardo al consumo *pro-capite* di zucchero intorno agli anni '20 del Seicento, ponendolo in relazione con recenti studi quantitativi effettuati per l'Inghilterra⁷⁰⁶. Il capitolo si dedicherà successivamente a ricostruire gli spazi di distribuzione del prodotto, osservando i registri di contabilità e gli inventari di alcune *spezierie* veneziane e fiorentine per analizzare le reti di importazione e smercio degli zuccheri e la disponibilità e il successo di specifiche varietà all'interno di singoli contesti territoriali; ci si occuperà di osservare quali tipi di consumatori potessero avere accesso a quali tipi di prodotto, in che modo un consumatore potesse scegliere da quale rivenditore rifornirsi e in quali occasioni potesse acquistare lo zucchero.

⁷⁰⁶ M.GOODALL, *Consumption of Sugar*, cit., p.136.

Nel paragrafo conclusivo ci si dedicherà a posizionare meglio il ruolo dello zucchero all'interno delle pratiche di consumo di uno specifico gruppo sociale, ossia di due monasteri femminili appartenenti all'ordine benedettino della città di Verona; attraverso di essi si porranno in evidenza le modalità di accesso al prodotto nella realtà atesina, l'impatto che lo zucchero venne ad assumere sul paniere di spesa delle consorelle e il ruolo sociale che esso venne ad assumere all'interno e all'esterno dello spazio chiuso del monastero. L'ambito spaziale sul quale si muoverà il presente capitolo non si arresterà allo spazio urbano del contesto veneto e fiorentino, ma, seguendo le forme di mobilità del bene in questione, si cercherà di espanderlo a contesti differenti, come nel caso della realtà atesina.

4.1 Una prima analisi quantitativa e i suoi limiti

“La quantità de zuccari che capita in questa Città in un anno per quello che habbiamo fatto vedere dalli libri dell'Entrada e quattro milioni trecento milla libre in circa, i quali tutti vengono in essa raffinati e calano 2/5, et alcune volte anco la metà, secondo la conditione del zucharo, poichè i zuccari bianchi dal verzin calano 25 percento circa, le panelle 60 percento circa, et i mascabadi 45 percento, onde vengono a restar netti due milioni e mezzo di libbre in circa di questi raffinati che sono i due quinti in circa escono con bollette d'insida, cosi per le città suddite, come per Roma, Napoli, Fiorenza, Millano, Turino, et altri luoghi di quei Stati, e qualche cosa anco per Levante, e gl'altri tre quindi, parte si consumano nella Città, e parte credemo, che venghino tratti fuori da particolari senza bolletta in picciole summe. L'altre parti d'esso zuccharo, che sono il calo suo restano in melazzo, che si consuma nella città e luochi convicini; si vende anco in Venetia e luochi convicini, e per la Puglia ancora qualche poca quantità di zuccheri in polvere, che vengono d'Alessandria e Sicilia, e questi devono essere migliara 200 in 300 l'anno”⁷⁰⁷.

Questo breve estratto redatto dai Savi alla Mercanzia, caratterizzato da uno stile fortemente evocativo, descrive in maniera piuttosto dettagliata la portata del settore saccarifero veneziano, sottolineandone i quantitativi netti annualmente prodotti e i mercati di consumo di questo richiestissimo prodotto e dello scarto del suo processo produttivo (ossia la melassa), che si estendono dal contesto lagunare fino a coprire la quasi totalità della penisola italiana arrivando a raggiungere l'area levantina. Si tratta di descrizioni piuttosto frequenti all'interno di queste fonti di carattere qualitativo inviate al Senato dai propri ministri con l'obiettivo di sottolineare l'importanza di specifici beni all'interno del sistema economico veneziano e ottenere dunque l'attenzione e il sostegno del governo. Nonostante il loro carattere indubbiamente retorico, esse contengono informazioni estremamente interessanti dalle quali partire per un'analisi del successo dello zucchero realtino⁷⁰⁸.

Comparando infatti i dati espressi dalle autorità con il numero degli abitanti della città, possiamo avere un'indicazione abbastanza approssimativa riguardo al consumo medio *pro capite* di

⁷⁰⁷ ASV, CSM, II serie, b.197, ins.256, c.n.n., 8 marzo 1622.

⁷⁰⁸ In merito a informazioni di questo calibro riguardanti il medesimo prodotto, si rimanda al già citato registro dei Savi alla Mercanzia: ASV, CSM, II serie, b.197, ins.256.

zucchero ad opera della popolazione ivi residente.

Tab.9: *Consumo pro capite in libbre e chilogrammi di zucchero Venezia anni '20 XVII secolo*

	<i>Quantitativo in libbre</i>	<i>Quantitativo in kg</i>
<i>Zucchero importato</i>	4.500.000	1.355.535
<i>Zucchero netto dopo raffinazione</i>	2.500.000	737.075
<i>Zucchero riesportato</i>	1.000.000	301.230
<i>Zucchero consumato in città</i>	1.500.000	451.845
<i>Popolazione 1624*</i>	141.625.000	
<i>Quantità annua di zucchero pro capite</i>	10,5	3,16295

* il dato riferito al numero degli abitanti è tratto da D.Beltrami, *Storia della popolazione*.

Dati tratti da: ASV, *CSM, II serie*, b.197, ins.256, c.n.n., 8 marzo 1622.

I dati estraibili dalla fonte sembrerebbero segnalare un consumo importante di zucchero nella realtà urbana veneziana: a questo proposito parrebbe utile confrontarne i quantitativi netti con alcuni nuovi studi disponibili per il contesto britannico. Le ricerche di Mimi Goodall hanno permesso di rivedere al rialzo le quote di consumo *pro capite* degli abitanti dell’Inghilterra per la seconda metà del Seicento, distaccandosi dalle tradizionali 2,13 libbre individuate da Carole Shammass⁷⁰⁹, e arrivando a posizionarle precisamente a 3,97 libbre annue (1,481770 kg) per gli anni '60 del secolo⁷¹⁰. Tuttavia, un’informazione della stessa magistratura del gennaio 1630, fa calare il “*consumo de zuccari raffinati in questa città [...] di libbre 40mila in circa*”⁷¹¹, causando un’estrema riduzione dei quantitativi individuali di zucchero per gli abitanti della città⁷¹². Quest’andamento estremamente discontinuo può essere ricondotto ad una più generale discontinuità in materia commerciale, caratterizzata in quei decenni da crisi generali, guerre ed epidemie⁷¹³.

⁷⁰⁹ C.SHAMMAS, *The Pre-Industrial Consumer*, cit., p.82.

⁷¹⁰ M.GOODALL, *Sugar in the British Atlantic World*, cit., p.136. Il dato crescerà fino a 7,39 libbre nel 1669-1701. L’autrice fornisce inoltre una stima riguardo al consumo delle colonie americane del periodo 1704-1706, collocandolo ad una cifra *pro-capite* di 5,39 libbre. Il peso di una libbra inglese corrisponde a 373,241954 grammi (0,373241954 kg): al proposito A.MARTINI, *Manuale di metrologia*, cit., p.294.

⁷¹¹ ASV, *CSM, II serie*, b.197, ins.256, c.n.n., 11 gennaio 1630. Copia dello stesso disponibile anche inivi, *I serie*, Risposte, b.148, cc.90r.-93v. Esso riporta inoltre una riduzione dei quantitativi netti annui importati in Laguna a circa 2.200.000 libbre di zucchero, determinando dunque un calo di circa il 50% rispetto a quanto dichiarato nella precedente informazione del 1622.

⁷¹² Risulta complesso stabilire con precisione i dati relativi alla popolazione complessiva presente a Venezia all’inizio dell’anno 1630. Disponiamo infatti di registrazione demografiche solamente per il 1624 (141.625 abitanti) e 1633 (102.243): al proposito D.BELTRAMI, *Storia della popolazione*, cit., p.59.

⁷¹³ Si precisa infatti come, dal maggio 1630 al successivo autunno 1631, la città fu teatro di una pesante epidemia pestilenziale, che ridusse di circa un terzo il numero dei suoi abitanti. In merito alle conseguenze economiche della peste sulla realtà veneziana, si veda I.CECCHINI, “Emergenza e (dis)continuità: Venezia 1630-1631”, in *RiMe*, v.IX, n.3, 2021, pp.103-137. A

Rimane altresì opportuno rimarcare come i dati qui espressi non possano rivelarsi esenti da errori: in primo luogo per la natura estremamente qualitativa della fonte, nella quale i quantitativi riportati sono necessariamente semplificati; in secondo luogo essa esclude dal conteggio carichi giunti in città attraverso pratiche di contrabbando⁷¹⁴; inoltre non considerano tutte quelle figure che, pur non risiedendo stabilmente a Venezia e sfuggendo dunque dalle registrazioni censuali, potevano accedere al consumo di zucchero all'interno dello spazio urbano⁷¹⁵; un altro aspetto riguardo al quale non si dimostrano efficaci risiede nell'impossibilità di trarre informazioni riguardo alle modalità e alle pratiche di diffusione del consumo di zucchero, riducendo l'analisi a dei generici quantitativi *pro-capite* che si mantengono costanti per l'intero arco temporale a prescindere dall'appartenenza sociale e di genere dei protagonisti dell'indagine. Questi dati, pur dimostrandosi imprescindibili per rimarcare l'importanza economica e sociale dello zucchero all'interno del tessuto realtino, andranno dunque integrati con altre fonti che permettano di osservare in maniera più approfondita come lo zucchero entri a far parte della vita quotidiana degli individui oggetto dell'analisi. Per questo motivo, nel corso del prossimo paragrafo, ci si dedicherà a ricostruire con un buon grado di dettaglio

4.2 La spezieria: caratteristiche di uno spazio di lavorazione e distribuzione

Lo studio della figura dello speziale e del suo spazio di lavoro hanno di recente riscosso una buona tradizione da parte della storiografia. Gli storici della medicina, interessati all'offerta curativa nella prima età moderna, si sono interrogati primariamente riguardo alle attività farmaceutiche e alle norme alle quali queste figure dovevano sottostare; gli storici dell'arte hanno invece posto la propria attenzione sull'oggettistica tipica delle loro botteghe; infine gli storici sociali hanno evidenziato il ruolo estremamente dinamico degli speziali e delle loro botteghe all'interno del tessuto urbano⁷¹⁶. Degno di nota risulta il lavoro interdisciplinare condotto con brillantezza su una spezieria fiorentina della prima età moderna (la spezieria *del Giglio*) da James Shaw ed Evelyn Welch, nel quale gli autori sottolineano la varietà delle attività e la rete sociale di uno specifico speziale⁷¹⁷. La presente sezione intende presentarsi come una sintesi dei diversi approcci qui brevemente descritti entrando all'interno

seguito di questa rottura, l'andamento demografico veneziano riprese il suo tradizionale andamento crescente che accompagnerà la città fino al crepuscolo della Repubblica: al proposito D.BELTRAMI, *Storia della popolazione*, cit., p.59. Questa fase coincise inoltre con un periodo di crisi della produzione saccarifera brasiliana a causa della penuria di schiavi e da un'epidemia di vaiolo; al proposito: F.MAURO, *Le Portugal et l'Atlantique*, cit., p.234.

⁷¹⁴ Riguardo alle pratiche di contrabbando in materia di zuccheri, si veda quanto esposto nel primo capitolo del presente lavoro di tesi.

⁷¹⁵ INSERISCI INDICAZIONI AI LAVORI DI ROSA SALZBERG RIGUARDO AI LUOGHI DI RECEZIONE DI FORME DI MOBILITÀ DI TRANSITO (osterie, etc.,)

⁷¹⁶ Per un approfondimento bibliografico si rimanda a I.AIT, *Tra scienza e mercato: gli speziali a Roma nel tardo Medioevo*, Roma, 1996; D.GENTILCORE (ed.), "The World of the Italian Apothecary 1400-1750", in *Pharmacy in History*, special issue, v.XLV, 2003; F.DE VIVO, "Pharmacies as centres of communication in Early Modern Venice", in *Reinassance Studies*, v.XXI, 2007, pp.505-521; E.WELCH, "Space and spectacle in the Reinassance pharmacy", v.VIII, n.15, 2008, pp.127-158.

⁷¹⁷ J.E.SHAW, E.S.WELCH, *Making and Marketing Medicine*, Amsterdam- New York, 2011, in *primis* capp.2, 4 e 7.

dello spazio fisico e relazionale della bottega dello speziale, osservandone i prodotti ivi disponibili, le loro modalità di reperimento e redistribuzione e la natura della clientela che presso di essa si riforniva. Il tutto verrà effettuato ponendo in particolare evidenza il ruolo dello zucchero, sottolineandone l'importanza sia nelle pratiche di acquisto dei singoli fruitori, sia all'interno dell'intera merceologia offerta dallo speziale. Per raggiungere una simile comprensione, si è deciso di servirsi di un apparato documentario estremamente variegato che include registrazioni di contabilità, trattati di carattere medico, inventari di bottega, rappresentazioni grafiche e ricostruzioni museali. Questo *focus* ci permette di aggiungere maggior rilievo alle indicazioni quantitative precedentemente osservate, suggerendoci qualche spunto riguardo alle modalità di distribuzione del prodotto. Inoltre l'analisi delle botteghe consente di indagare l'effettiva disponibilità del bene a diversi gruppi di consumatori e l'effettiva facilità di reperimento nei diversi contesti spaziali- nelle diverse forme con le quali si rendeva disponibile sul mercato, ossia dalla melassa agli zuccheri canditi più ricercati.

Come osservato nel capitolo precedente per il caso veneziano, le botteghe degli *spezieri* rappresentavano una presenza capillare all'interno di ogni realtà urbana. A Napoli nel Seicento il loro numero arriva a toccare il centinaio di unità, mentre nella Roma del primo Settecento si conoscono 103 botteghe⁷¹⁸. Per il caso fiorentino, intorno alla metà del Cinquecento, il suo numero sembra posizionarsi poco al di sotto delle cinquanta unità⁷¹⁹. Pur concentrandosi principalmente nel cuore dei grandi agglomerati cittadini, un rivenditore di spezie non poteva mancare nemmeno nei più piccoli centri abitati, ponendosi come elemento di primaria importanza per la penetrazione dei consumi anche all'esterno dei tradizionali circuiti commerciali maggiori⁷²⁰. Negli anni '60 del XVII secolo, come minuziosamente annotato dal viaggiatore inglese Philip Skippon, persino San Marino poteva contare su due *spezierie*⁷²¹, così come si trova a Poppi, un piccolo centro dell'aretino, la bottega di Angelo Rossetti⁷²²; infine, negli anni '70 del secolo, in quasi ogni borgo della Riviera di Levante viene censita la presenza di speziali ad opera dei visitatori della Superba Repubblica Gregorio Ghio e Taddeo Basso⁷²³.

⁷¹⁸ D.GENTILCORE, *Healers and Healings in Early Modern Italy*, Manchester, 1998, p.15; A.KOLEGA, "Speziali, spagirici, droghieri e ciarlatani: l'offerta terapeutica a Roma tra Seicento e Settecento", in *Roma moderna e contemporanea*, v.VI, 1998, pp.313-345-347; F.DE VIVO, "La farmacia come luogo di cultura", cit., p.130.

⁷¹⁹ S.T.STROCCHIA, "The nun apothecaries", cit., p.629, nota 7 e bibliografia ivi indicata.

⁷²⁰ Elemento già noto per il caso inglese soprattutto a seguito del lavoro di J.STOBART, *Sugar & Spice: Grocers and Groceries in Provincial England, 1650-1850*, Oxford University Press, Oxford, 2013. Esso ha evidenziato come le più piccole realtà del paese, perfino nei suoi angoli più rurali, vedessero al suo interno la presenza di almeno un rivenditore al minuto di zucchero. Secondo l'autore questa dinamica è risultata centrale al fine di garantire una diffusa circolazione dei beni di consumo all'interno del paese. Nuovi studi stanno, ad esempio, ponendo in primo piano il ruolo della montagna come mercato di consumo attivo: al proposito F.VIANELLO, "Mercanti di pianura e consumi di montagna", cit.; si cita inoltre il lavoro dottorale di R.E.ROSSI, *Consumption, retail, and social life*, cit.

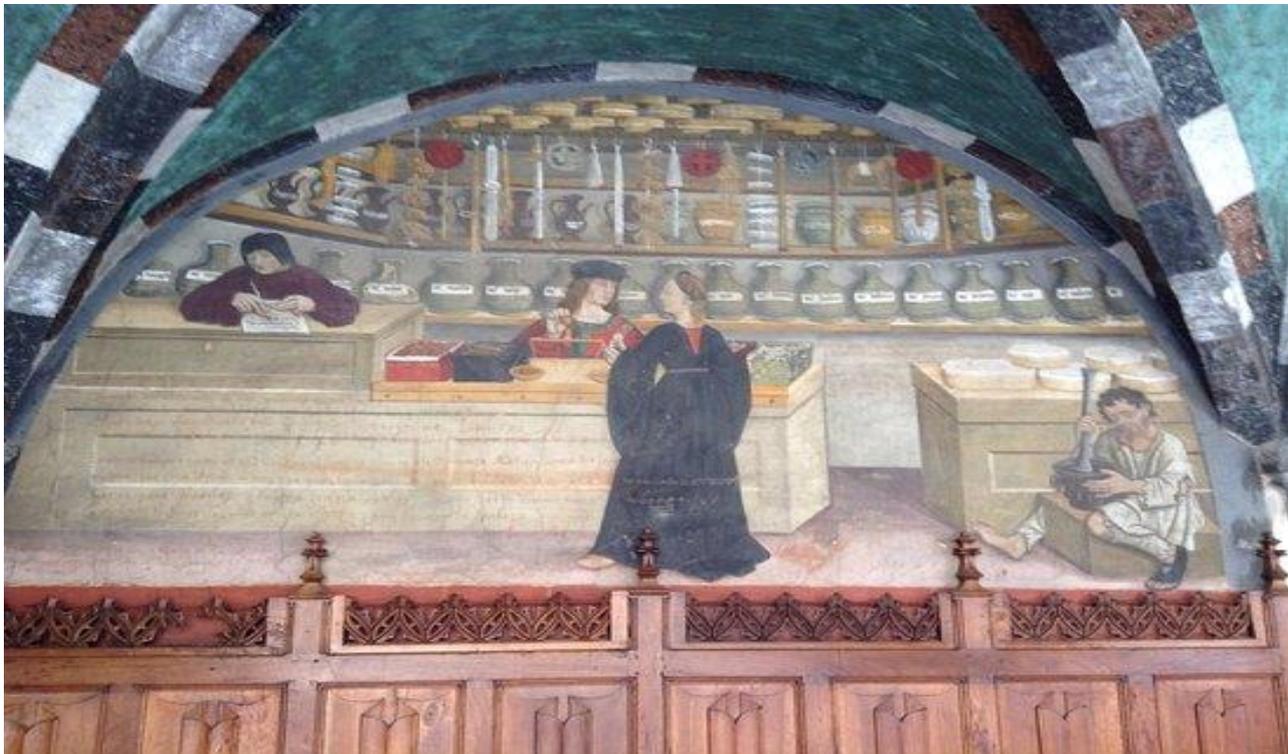
⁷²¹ P.SKIPPON, *Account of a Journey*, cit., p.691.

⁷²² Per la quale disponiamo di un registro di contabilità: ASF, LCF, v.4461 (1651-1655).

⁷²³ ASCGe, *Censori*, b.500.

Le mansioni di un buon speziale, come riassunto con precisione Tommaso Garzoni, sono quelle di “*riccogliere, seccare, governare, e conservar piante, ò altre cose, et così spremere succhi, mettere in infusione, far decottioni, ò simili bollimenti, tener mescolato, spumare, far canditi, compior medicine, e cose tali*”⁷²⁴. All’interno della vastissima gamma merceologica dei prodotti che potevano essere acquistati presso le botteghe di spezieria, trova posto anche lo zucchero, inserito dallo stesso Garzoni all’interno dei “*medicamenti composti di natura interna*”⁷²⁵.

La stessa collocazione spaziale della bottega risultava essere un elemento estremamente importante: come dettagliatamente descritto dal medico e filosofo Prospero Bogarucci nel suo enciclopedico volume *La Fabrica de gli spetiali* (Venezia, 1567), ogni spezieria deve essere situata “*in un luogo assai quieto, dove non passino venti da nissuna banda, ne meno Sole, et in luogo (se sia possibile) ove non sia vicino qualche cattivo odore, ò fumi, ò simil cose che piu tosto potrebbon nuocere che giovare*”⁷²⁶. Nella stessa pagina lo stesso trattato ci informa di come sia necessario “*che la suddetta spetieria sia bene accomodata di diverse stanze, tante sotto terra, come sopra, accioche commodamente egli possa non solo preparare ogni sorte di medicina, ma anche conservarla*”⁷²⁷. Un’analisi degli inventari, delle rappresentazioni grafiche e delle ricostruzioni museali ci consente di osservare nel dettaglio la struttura di questi spazi e dei protagonisti al suo interno.



⁷²⁴ T.GARZONI, *La piazza universale*, cit., p.664.

⁷²⁵ *ivi*, pp.663-664. L’autore propone qui una dettagliata rassegna di tutti i prodotti pertinenti all’attività di uno speziale.

⁷²⁶ P.BOGARUCCI, *La Fabrica de gli Spetiali*, cit., p.3.

⁷²⁷ *Ibidem*.

Immagine 8: *Bottega dello speziale*, affresco del Castello d'Issogne, Valle d'Aosta, seconda metà del sec.XV.

Quella che ci si prospetta davanti sembra essere la tipica scena alla quale avremmo potuto assistere accedendo ad una spezieria d'età moderna. Tralasciando momentaneamente le due figure centrali dell'affresco, concentriamo la nostra attenzione sulle altre due figure. Chinato sopra il lungo bancone e raffigurato con una penna in mano vediamo uno scrivano: si trattava di una presenza imprescindibile all'interno della bottega, alla quale era affidata la redazione dei preziosissimi registri di contabilità e degli inventari necessari per la conduzione dell'attività. Talvolta alcuni degli esemplari pervenutici fino ad oggi ci permettono di assegnare un nome a queste figure: a partire dal marzo 1638 sappiamo infatti che, presso la spezieria di Vittorio di Pietro Marinari, posta presso la centralissima piazza fiorentina di San Pier Maggiore, prestò servizio in veste di scrivano Domenico Peretti, come lui stesso annotò in apertura del primo registro di “*entrata ed uscita di generi*” dell'esercizio⁷²⁸. All'estremità opposta dell'affresco emerge una seconda figura di estremo interesse: viene infatti rappresentato un uomo, caratterizzato da un lungo pestello e da un mortaio, intento a tritare ingredienti. Queste mansioni potevano essere svolte dal garzone⁷²⁹, carica che, presso la bottega fiorentina di via dall'Acqua (a pochi passi dal Bargello) di Antonio di Jacopo Pieroncini, veniva svolta da Benedetto di Santi Moriani detto *Canterino*⁷³⁰. In altri casi la professione poteva essere esercitata da veri e propri *pesta spezie*. L'analisi sulle fonti demografiche veneziane ha infatti messo in luce una correlazione molto forte tra la presenza di *spezieri* e *pesta spezie* all'interno delle unità parrocchiali. Particolarmente esemplificativo potrebbe apparire il caso di *San Cassan* (Santa Croce), nel quale, dalle registrazioni del 1633 e del 1642 il rapporto tra *pesta spezie* e *spezieri* si collocava intorno all'uno ogni due⁷³¹. Sembrerebbe dunque trattarsi di operatori specializzati che potevano prestare servizio all'interno di una o più botteghe caratterizzate non solamente dalla rivendita al dettaglio di prodotto finito, ma anche dalla preparazione dei composti. Ogni spezieria poteva inoltre servirsi delle mansioni di altre figure che spesso sfuggono dalle registrazioni: quali membri della famiglia, oppure *fattori*: questi ultimi personaggi decisivi sia per l'effettiva distribuzione dei beni, sia per l'importanza centralissima della loro occupazione per la strutturazione di rapporti sociali necessari per l'ottenimento del credito spettante allo speziale⁷³².

⁷²⁸ ASF, LCF, v.3332, c.1r., 14 marzo 1638. Situazione analoga si presenta presso la *spezieria* della compagnia Marchionni di Firenze, dove ad occuparsi della redazione del *Registro di Entrata e Uscita e Giornale di Bottega della compagnia* (1621-1629) vi è il garzone Raimondo Benedetti: al proposito ASF, LCF, v.3305.

⁷²⁹ Riguardo allo *status* dei garzoni e alla bibliografia su di essi si rimanda a quanto indicato nel precedente capitolo 3.

⁷³⁰ ASF, LCF, v.3993, c.5v., 8 giugno 1647.

⁷³¹ ASV, *Sanità*, bb.569 e 571. Nel 1633 risultano attivi nella parrocchia 12 *spezieri* e 7 *pesta spezie*, nel 1642 13 *spezieri* e 6 *pesta spezie*.

⁷³² E.WELCH, *Making and marketing*, cit., p.57.

Volgendo ora il nostro sguardo al mobilio della bottega, ci si imbatte subito nell'ingombrante tavolo. Questo elemento è la prima opera che fa realizzare Antonio Pieroncini per la sua nuova bottega, affidandone l'esecuzione ad Antonio *murator*⁷³³. Tutto ciò concorre a sottolineare la centralità del banco di lavoro, spazio non solamente di compravendite, ma anche, luogo fondamentale per la strutturazione di rapporti sociali e per la circolazione di informazioni e notizie⁷³⁴. Dietro ad esso, addossato alla parete, trova posto l'imponente scaffalatura, la quale, presso la spezieria di via dell'Acqua, era stata opera dei *legnaioli* Daniele e Stefano Lapi ed era stata precedentemente usata da Gabriello Pecorini⁷³⁵. Dallo stesso Pecorini, Antonio Pieroncini procede ad acquistare una cassa panca di noce dotata di spalliera, sulla quale gli avventori potevano comodamente sedere all'interno della bottega aspettando il proprio turno o conversando con i presenti⁷³⁶ e *altri arnesi necessari a tale esercizio e vasellami usati che aveva in bottega*⁷³⁷. La consultazione degli inventari disponibili ci offre la possibilità di osservare più da vicino la natura di questi oggetti ed arnesi, che spesso costituivano la prima esperienza di contatto tra il bene e il suo consumatore.

Presso la bottega del *Bue d'Oro* del bergamasco Martin Valsecchi, sita a Venezia nella celebre *Ruga degli Spezieri* di Rialto, il quantitativo di oggetti e vasellami che si paravano davanti agli occhi degli avventori è realmente impressionante⁷³⁸. Si doveva sicuramente trattare di un esercizio dalle dimensioni importanti, dal momento che risultava fornito di ben quattro banconi: il principale, probabilmente quello dove si affacciavano i clienti e si svolgeva l'effettiva compravendita, risultava essere decorato con le *armi* della bottega; mentre i secondari, potenzialmente utilizzati con funzione di deposito, erano arricchiti da un totale di 45 *casselle con coperchio di noghera* al cui interno si conservavano prodotti e preparazioni⁷³⁹. L'intera sala era decorata con un quadro raffigurante la Beata Vergine e tre preziosi *tapeti da mostra*, mentre *un lume di laton in cassa e due lumi di ferro* alle pareti ne garantivano l'illuminazione necessaria⁷⁴⁰. Sopra il banco principale altre tre *casselle* trovavano spazio insieme a tre grandi *bilanze con i suoi pesi*, mentre sulle *scansie*⁷⁴¹ erano esposte 127 scatole (110 grandi e 10 piccole), due vasi da mostarda, dieci di *latesin*, tre vasi di maiolica e tre *casselle da mostra*. I grandi quantitativi di zucchero disponibili erano conservati all'interno di quattro casse e due cassette dalle dimensioni più ridotte⁷⁴². In altre botteghe, come ad esempio presso la spezieria al

⁷³³ ASF, LCF, v. v.3993, c.2v., 5 marzo 1647.

⁷³⁴ Riguardo al ruolo sociale della bottega dello speziale, si rimanda a F.DE VIVO, "La farmacia come luogo di cultura", cit.

⁷³⁵ ASF, LCF, v.3993, c.3r., 5 marzo 1647.

⁷³⁶ivi, c.3v., 5 marzo 1647

⁷³⁷ Ibidem.

⁷³⁸ ASV, *Giudici Esaminador*, Inventari, b.5, ins.39, 5 novembre 1665. Nell'apparato documentario in coda alla tesi risulta riportato l'intero inventario dell'attività.

⁷³⁹ivi. Il primo banco presenta 20 *casselle*, il secondo 18, il terzo 5, mentre il quarto banco risulta essere *schietto*.

⁷⁴⁰ ASV, *Giudici Esaminador*, Inventari, b.5, ins.39, 5 novembre 1665.

⁷⁴¹ Con *scansia* si intenda "scaffale". Al proposito: <https://www.treccani.it/vocabolario/scansia/> (ultima consultazione 19/7/23).

⁷⁴² ASV, *Giudici Esaminador*, Inventari, b.5, ins.39, 5 novembre 1665.

segno della Stella situata alla *Riva delle Barche di Padova* (situata presso l'attuale zona di Santa Marta, all'estremità occidentale del tessuto urbano), lo zucchero non era posto all'interno di vasi o cassette, ma veniva semplicemente avvolto in *panni di carta*⁷⁴³. I coloratissimi confetti, costituiti da alte percentuali di zucchero, erano spesso esposti in ricercati involucri per colpire lo sguardo del potenziale cliente: l'inventario della spezieria del Valsecchi esplicita come fossero conservati in ventisette ricercati vasi di vetro⁷⁴⁴. In particolari momenti dell'anno, il titolare dell'esercizio poteva preparare speciali allestimenti per la propria bottega: era ciò che era solito fare Guglielmo De Rossi, confettiere genovese trapiantato a Roma. Egli -espertissimo nella preparazione di dolci confetture a tal punto da annoverare tra i suoi clienti molti principi, ambasciatori e signori romani- soleva preparare uno speciale allestimento della propria bottega in occasione delle festività natalizie, il che diede però adito alle invidie degli *speziali* cittadini, che, attraverso i propri consoli, nel dicembre 1608 misero a soqquadro l'intero allestimento preparato con cura dal De Rossi⁷⁴⁵.

Molto spesso questi spazi non si limitavano ad essere dei semplici luoghi di rivendita al dettaglio dello zucchero, ma si trasformavano in veri e propri centri produttivi: nella lettura degli inventari è infatti frequente imbattersi nella descrizione di attrezzi destinati a sciogliere, mescolare o trasformare il prodotto- come presso la spezieria veneziana *al segno del Liofante* di Carlo Meloni situata in calle del Fontego a Rialto, nel cui retrobottega vengono registrati diciassette stampi «da frutti», 120 forme di legno «da zucaro», altre quattordici più grandi, e trentadue più piccole⁷⁴⁶.

⁷⁴³ivi, ins.56, 26 marzo 1666. La confezione degli zuccheri in piccoli involucri di carta è annotata anche da F.MORYSON, *An itinerary*, cit., v.I, part 1, chap.5, p.69.

⁷⁴⁴ ASV, *Giudici Esaminador*, Inventari, b.5, ins.39, 5 novembre 1665.

⁷⁴⁵ ASR, *Arti e Mestieri*, b.13, n.30, ins.109 e 113.

⁷⁴⁶ivi, ins.90, 30 novembre 1666.

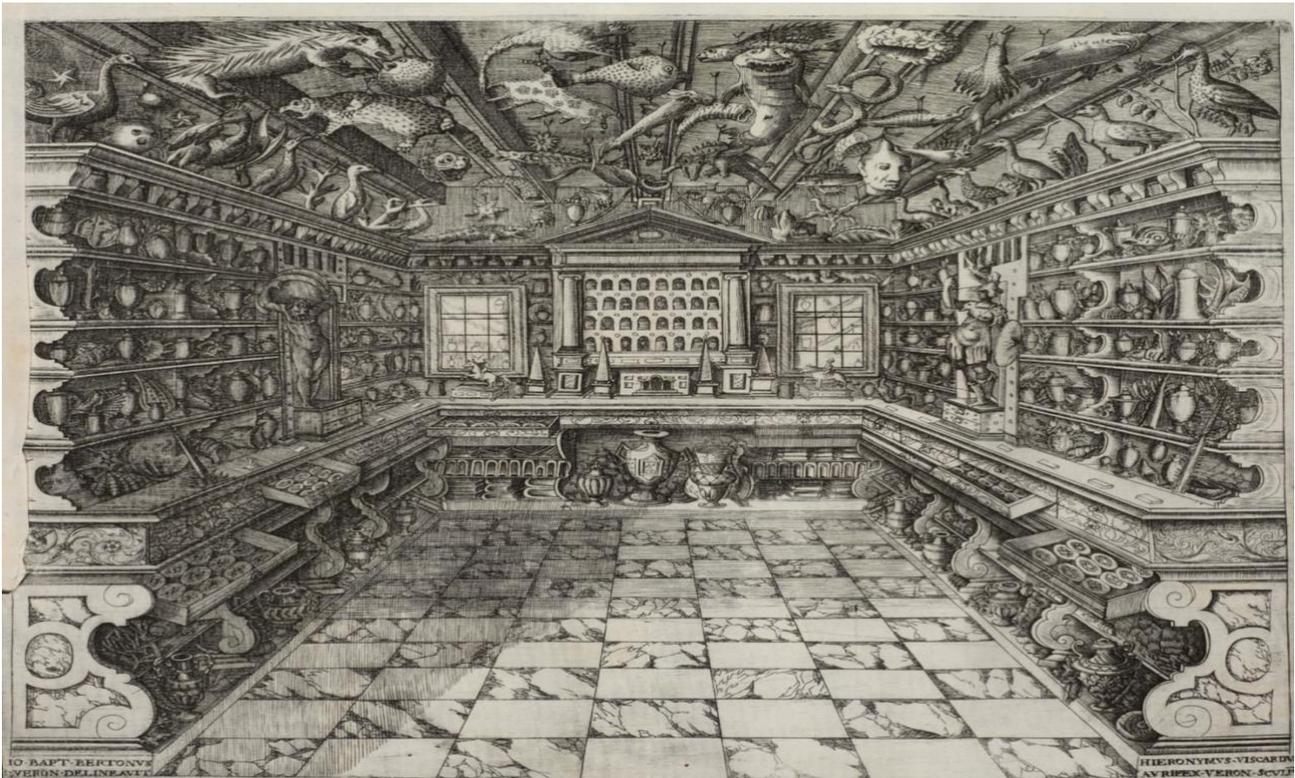


Immagine 9: B.Ceruto, *Musaeum Franc. CalceolarI ivn. Veronensis a Benedicto Ceruto medico incaeptum*, Verona, 1622.

L'immagine in questione, rappresentante una delle sale della spezieria al segno de *La Campana d'Oro* di Francesco Calzolari (1522-1609), sita presso la centralissima Piazza delle Erbe di Verona, può darci un'immagine lampante dell'ingresso in una bottega del tempo⁷⁴⁷. Essa era costituita da tre sale distinte, che ricoprivano la triplice funzione di esibizione di rarità vegetali e animali raccolte dallo speziale durante i suoi numerosi viaggi di ricerca, di dimostrazione della validità dei suoi medicinali e infine di vero e proprio spazio di smercio al dettaglio delli stessi. La fama del Calzolari -autore di un celebre trattato in merito alle specie botaniche del Monte Baldo, rappresentante dell'arte degli speziali veronesi e al centro di relazioni sociali che travalicavano i confini della città scaligera⁷⁴⁸- venne riconosciuta dallo stesso Garzoni, che lo indicò come uno dei massimi esponenti dell'arte della spezieria⁷⁴⁹.

La consultazione degli stessi inventari ci permette di estendere la nostra indagine al contenuto di questi involucri, ossia al vero e proprio oggetto dell'attività dello speziale. Bisogna innanzitutto

⁷⁴⁷ Presso il Museo di Storia Naturale di Verona è presente un modello in scala 1:5 della stanza della spezieria de *La Campana d'Oro*.

⁷⁴⁸ Il Calzolari fu amico, tra gli altri, di Prospero Borgarucci, professore di medicina presso lo Studio di Padova e già citato in questo lavoro dottorale, al quale dedicò il suo *Viaggio di Montebaldo*. Al proposito F.DE VIVO, "La farmacia come luogo di cultura", cit., p.136. Per un approfondimento sulla figura del Calzolari, si veda: G.GLIOZZI, *Dizionario Biografico degli Italiani*, v.XVII, 1974, consultabile online presso il seguente dominio https://www.treccani.it/enciclopedia/francesco-calzolari_%28Dizionario-Biografico%29/ (ultima consultazione 3/8/23).

⁷⁴⁹ T.GARZONI, *La piazza universale*, cit., p.664.

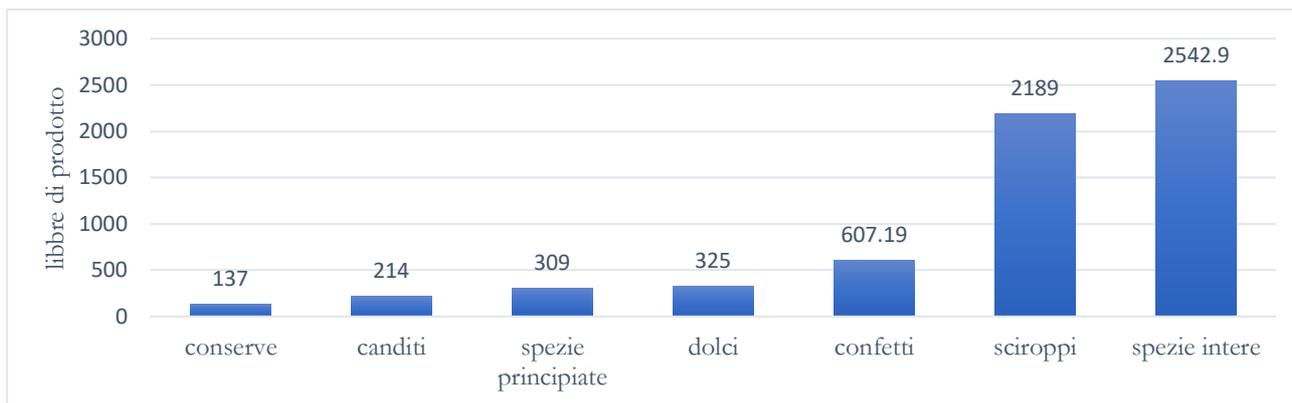
considerare come la stessa fonte in questione si dimostri problematica, rappresentando unicamente un'istantanea di quanto disponibile presso una specifica bottega in un determinato momento. Lo studioso potrebbe dunque chiedersi quanto a lungo un determinato prodotto rimanesse abitualmente all'interno della spezieria, ma purtroppo non potrebbe ottenere una risposta certa dagli inventari. Ciò che si può affermare con buona sicurezza è che i beni a più lunga conservazione (tra i quali le spezie) risultino, per la propria stessa natura, sovrastimati all'interno degli inventari, mentre quelli maggiormente deperibili siano, al contrario, sottostimati. Inoltre molti prodotti registrati non venivano direttamente venduti al cliente nella forma in cui si presentavano, ma erano sottoposti a processi di lavorazione volti alla creazione di specifici composti; infine molti di questi complessi preparati contenevano al loro interno percentuali di zucchero⁷⁵⁰. Tuttavia una loro lettura può darci una visione piuttosto chiara in merito all'andamento del mercato, riguardo alle richieste del consumatore e alla varietà dei prodotti disponibili in uno specifico contesto spaziale e temporale. Verranno messe a confronto due spezierie veneziane: la prima si trovava nei pressi di *Rialto* ed è condotta dallo *specier da confetture* Giacomo Fabris⁷⁵¹, mentre la seconda è la già citata spezieria del *Bue d'Oro* in *Ruga degli Spezieri*. I dati estrapolati verranno posti in relazione con la spezieria fiorentina di Giuliano Marchionni, in modo da evidenziare possibili similitudini e differenze all'interno dei suddetti spazi lavorativi. Appare opportuno fin da subito indicare come non sia stato possibile rintracciare documentazione che coprisse il medesimo arco cronologico per i due contesti territoriali presi in analisi: mentre per il caso fiorentino sono stati rinvenuti inventari collocabili negli anni '20 e '30 del XVII secolo, lo stesso non è stato realizzabile per il caso reatino, la cui documentazione parte dagli anni '60 del Seicento⁷⁵².

Graf.4: *Inventario spezieria da confetture di Giacomo Fabris posta a Venezia Rialto 24 gennaio 1663*

⁷⁵⁰ M.S.MAZZI, "Gli inventari dei beni: storia di oggetti e storia di uomini", in *Società e storia*, v.III, 1980, pp.203-214; C.TAZZARA, "Capricious Demands: Artisanal goods, business strategies, and consumer behavior in seventeenth-century Florence", in P.Findlen (ed.), *Early Modern Things: Objects and their Histories*, London, 2013, pp.204-224. Riguardo al concetto di "stock-flow", si vedano J.DE VRIES, "Between Purchasing Power and the World of Goods: Understanding the Household Economy in Early Modern Europe", in J.Brewer, R.Porter (eds.) *Consumption and the World of Goods*, London, 1994, pp.85-132 (*in primis* pp.104-106).

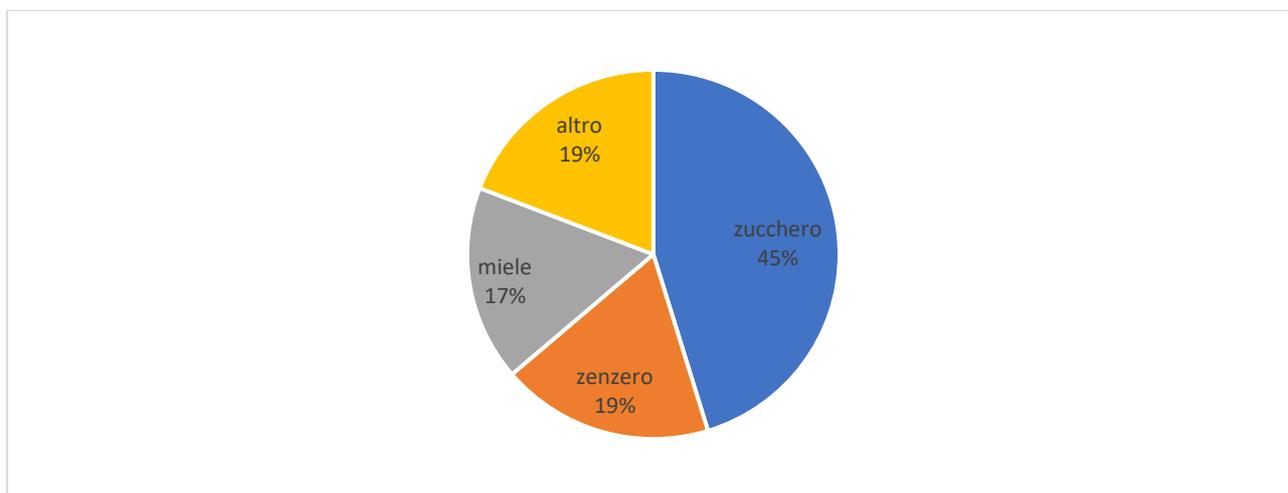
⁷⁵¹ ASV, *Giudici Esaminador*, Inventari, b.2, ins.n.n., 24 gennaio 1663.

⁷⁵²ivi, b.1, 26 gennaio 1601- 10 febbraio 1649. La consultazione della presente busta non ha portato all'individuazione di alcuna spezieria. Per ulteriori riferimenti in merito ad inventari di bottega, si veda I.CECCHINI, "Note sulle raffinerie di zucchero", cit.



Dati desunti da: ASV, *Giudici dell'Esaminador*, inventari, b.2, ins.n.n., 24 gennaio 1663.

Graf.5: Incidenza percentuale di tipologie di spezie presso la bottega di Girolamo Fabris 24 gennaio 1663



Dati desunti da: ASV, *Giudici dell'Esaminador*, inventari, b.2, ins.n.n., 24 gennaio 1663⁷⁵³.

Pur considerando come i dati riportati siano espressione di quanto disponibile in un segmento cronologico estremamente puntuali, da questi grafici si può notare come le spezie ricoprirono un ruolo estremamente rilevante all'interno dell'attività del Fabris, arrivando a costituire circa il 37% del totale dei prodotti disponibili⁷⁵⁴. Di queste 2542 libbre e 9 onces di spezie, 1156,9 sono rappresentate esclusivamente da zucchero (circa il 45% del totale). L'impatto totale dello zucchero per la bottega del Valsecchi risulta invece minore: il 5 novembre 1665 sono 447 le libbre di prodotto disponibili presso di essa, su un totale merceologico di 3153 libbre e 7 onces⁷⁵⁵. Analizzando singolarmente i singoli prodotti registrati, incorriamo in un altro elemento di notevole importanza: ossia la presenza di diverse qualità per i singoli beni trattati. Riguardo allo zucchero il fenomeno si

⁷⁵³ Si è inserito il miele all'interno della macrocategoria delle spezie in quanto prodotto dolcificante anch'esso.

⁷⁵⁴ Nella valutazione sono state considerate unicamente le *spezie intere*, ossia non sottoposte a successivi processi di lavorazione. Inserendo nel calcolo anche quelle indicate come *principiate*, il loro impatto arriva a costituire più del 41% del prodotto disponibile presso la bottega.

⁷⁵⁵ ASV, *Giudici Esaminador*, Inventari, b.5, ins.39, 5 novembre 1665.

dimostra particolarmente significativo, trovandosene disponibili presso entrambe le botteghe ben otto diverse varietà.

Tab.10: varietà, quantità e incidenza percentuale degli zuccheri presso la Spezieria de Il Bue d'Oro 5 novembre 1665⁷⁵⁶

<i>Prodotto</i>	<i>Quantitativo disponibile in libbre</i>	<i>Incidenza percentuale</i>
<i>Zucchero verzino ordinario</i>	32	7,16%
<i>Zucchero verzino</i>	32	7,16%
<i>Zucchero in panelle</i>	52	11,63%
<i>Zucchero fino</i>	206	46,09%
<i>Zucchero raffinato</i>	21	4,7%
<i>Zucchero candito</i>	40	8,95%
<i>Zucchero candito in rottami</i>	44	9,84%
<i>Zucchero rosato</i>	20	4,47%
<i>Totale</i>	447	

Dati desunti da: ASV, *Giudici Esaminador*, Inventari, b.5, ins.39, 5 novembre 1665.

Tab.11: varietà, quantità e incidenza percentuale degli zuccheri presso la Spezieria da confetture di Girolamo Fabris 24 gennaio 1663

<i>Prodotto</i>	<i>Quantitativo disponibile in libbre</i>	<i>Incidenza percentuale</i>
<i>Zucchero verzino</i>	1015	87,73%
<i>Zucchero verzino</i>	6	0,52%
<i>Zucchero pesto</i>	19	1,64%
<i>Zucchero da consegnare ai nobili</i>	79	6,83%
<i>Zucchero candito</i>	15	1,3%
<i>Zucchero rosato</i>	16	1,38%
<i>Pani di zucchero</i>	4	0,35%
<i>Zucchero muciado</i>	2,9	0,52%
<i>Totale</i>	1156,9	

Dati desunti da: ASV, *Giudici dell'Esaminador*, inventari, b.2, ins.n.n., 24 gennaio 1663.

In linea generale, i diversi tipi di zucchero risultano suddivisibili in tre categorie generiche: i prodotti semilavorati, i raffinati e quelli composti. All'interno del primo gruppo si ritrova lo zucchero *verzino*, ossia un prodotto dal colore biancastro ottenuto dalle canne di miglior qualità e sottoposto ad un

⁷⁵⁶ Si dispone di un successivo inventario della spezieria in questione redatto tra 29 marzo e 6 aprile 1666: al proposito:ivi, ins.59, 29 marzo-5 aprile 1666. I quantitativi di prodotto disponibili risultano essere estremamente assimilabili a quelli registrati nell'autunno precedente.

processo di lavorazione nei pressi della piantagione, cosa che lo rendeva consumabile senza dover passare attraverso ulteriori fasi di raffinazione. Pur essendo uno zucchero di buona qualità non incorreva nelle misure protezionistiche stabilite dalle autorità veneziane nei confronti dell'importazione di raffinati: ciò rappresentò la fortuna di questo prodotto di provenienza americana che si rese disponibile sul mercato per tutta l'età moderna grazie all'intermediazione di operatori stranieri e italiani impegnati nei grandi commerci trans-nazionali⁷⁵⁷. All'interno della bottega di Girolamo Fabris il *verzino* arrivò a costituire più dell'88% dello zucchero disponibile, risultando registrato in due diverse partite dal carattere totalmente differente e rispettivamente pari a 1015 e 6 libbre. Di natura differente si rivela invece l'impatto della stessa tipologia di zucchero all'interno della *spezieria del Bue d'Oro*, presso la quale la quantità di *verzino* attestata era di 64 libbre⁷⁵⁸. Anche in questo caso il quantitativo espresso risultava suddiviso in due annotazioni differenti di medesimo peso, ma contrassegnate da una dicitura diversa: *verzino* e *verzino ordinario*. Non si è qui in grado di stabilire la causa dietro a questa divisione. Si è portati a ritenere che si potesse trattare di due tipologie di merce qualitativamente differente e, di conseguenza, adatte a specifici gruppi di consumatori. A testimoniare l'apparente dicotomia tra un prodotto di alta qualità ed uno dalla natura meno ricercata, concorre la presenza di *zuccaro muciado* (ammuffito), del quale rimangono disponibili poco meno di tre libbre presso la spezieria del Fabris. Per quanto qualitativamente inferiore, anche questo sembra trovare una propria ragione d'essere all'interno della bottega: non sappiamo qui se potesse essere impiegato nella realizzazione di composti oppure se fosse destinato alla vendita al dettaglio, presumibilmente ad una fascia clientelare più umile che non voleva però privarsi del consumo di zucchero. A concludere la categoria dei "semilavorati" può essere infine citata la variante *in panelle*, costituita da un prodotto sottoposto solamente a un parziale processo di lavorazione presso le piantagioni di zucchero e recante al suo interno un quantitativo ancora rilevante di melassa. Essa era utilizzata per la preparazione di sciroppi, liquori o prodotti a carattere dolce⁷⁵⁹. Lo stesso si può affermare per lo *zucchero pesto*, del quale risultano disponibili 19 libbre presso la *spezieria da confetture* del Fabris, triturato per dare forma a successivi composti. Nessuna indicazione ci viene offerta dai due inventari in osservazione riguardo alla provenienza dello zucchero conservato al suo interno: tuttavia la registrazione delle merci disponibili presso la spezieria de *Il Bue d'Oro* della primavera successiva annota come presso di essa fossero acquistabili quindici libbre di zucchero

⁷⁵⁷ Riguardo alla qualità di zucchero *verzino* si veda: ASV, CSM, I serie, b. 148, cc. 91-92r, 11 gennaio 1630; copia inivi, II serie, b. 197, fasc. 256, parte prima, c.n.n., alla data;ivi, c.n.n., 7 settembre 1733. Riguardo al successo del prodotto, si veda P.N.SOFIA, "Dall'Atlantico a Rialto", cit.; idem, "L'autonomie de la politique commerciale", cit.

⁷⁵⁸ Quantità suddivisa in due differenti registrazioni ciascuna di 32 libbre denominate rispettivamente "*zucchero verzino ordinario*" e "*zucchero verzino*".

⁷⁵⁹ Per un approfondimento riguardo all'*açúcar de panela*, si veda D.STRUM, *O comercio do açúcar*, cit., p.112.

proveniente d'Alessandria⁷⁶⁰ e 29 libbre di *mascabà* di origine spagnola⁷⁶¹; mentre 14 libbre di *zucchero di Fiandra* risultavano presenti alla bottega al *segno della Stella* di Paolo Sacchetti il 26 marzo 1666⁷⁶².

Di maggiore consistenza, all'interno della bottega di Martin Valsecchi, risultano invece le riserve di *zucchero fino*, che, in data 5 novembre 1665, arrivano a pesare 206 libbre. Con questa dicitura si indicava il prodotto della lavorazione del *moscovado* a Venezia, che veniva successivamente commercializzato presso le botteghe cittadine in forma di *pani*⁷⁶³. In quest'ultima variante risultano anche disponibili presso la spezieria del Fabris, in un quantitativo ridotto a 4 libbre. Nella bottega di Rialto si affiancavano ad esso 21 libbre di *zucchero refinato*. Non si conosce nemmeno in questo caso in cosa potesse sussistere la differenza tra i due prodotti, ma anche qui si tende a presupporre come ci si potrebbe trovare davanti a merci dal differente valore economico destinate a fasce di consumatori diversi. Egualmente raffinate si giudica che potessero essere le 79 libbre di *zucchero da consegnare ai nobili* inventariate presso la bottega di Girolamo Fabris a Rialto. Le pratiche di raffinazione potevano svolgersi sia negli zuccherifici cittadini⁷⁶⁴ sia nelle singole *spezierie*, qualora fossero dotate di spazi, utensili e personale specializzato in questi processi. L'attività sembrerebbe confermata almeno per la spezieria de *Il bue d'oro*, per la quale nell'aprile 1666 venne addirittura compilato un inventario separato per censire le innumerevoli *masserizie* al suo interno: alcune di esse - quali dieci *forme da zucchero in legno grandi e 87 piccole*, innumerevoli mortai, pestelli e mestoli *da zucchero* e un contenitore atto a raccogliere la melassa - rimandano in maniera esplicita a procedure di raffinazione all'interno della bottega⁷⁶⁵.

Tra gli zuccheri presenti in entrambe le rivendite si trovano quelli composti, ovvero ottenuti

⁷⁶⁰ ASV, *Esaminador*, Inventari, b.5, ins. ins.59, 29 marzo-5 aprile 1666. Il quantitativo sembra suddiviso in due partite di rispettivamente 9 e 6 libbre. Egualmente di provenienza alessandrina risultano essere, ad esempio, le 25 libbre disponibili presso la bottega di Antonio Mazzola a Rialto: al proposito:ivi, ins.96, 26 marzo 1669. Non si è in grado di stabilire se si tratti di prodotto grezzo o raffinato.

⁷⁶¹ *ibidem*.

⁷⁶²ivi, b.5, ins.56, 26 marzo 1666. Dall'indicazione documentaria si ritiene probabile che potesse trattarsi di zucchero raffinato (la registrazione riporta "zucchero fino libbre 14 di Fiandra", presentando tuttavia una cancellatura ad opera della mano dello scrivente sopra il termine "fino"). Riguardo allo sviluppo dei centri di raffinazione dell'area olandese, si veda J.DE VRIES, A.M. VAN DER WOUDE, *The first modern economy: success, failure, and perseverance of the Dutch economy, 1500-1815*, Cambridge 1997, pp. 326-327. Tra i maggiori interessati ai traffici tra l'Olanda, Venezia e viceversa, soprattutto riguardanti zuccheri e spezie, figurano fin dai primi decenni del secolo i membri della famiglia Bencio, riguardo ai quali si rimanda ancora all'articolo in fase di stesura dell'autore. Si fornisce qui una semplice annotazione ad opera dei Savi alla Mercanzia; in data 6 ottobre 1628, in una comunicazione al Senato veneziano, riconoscono il Bencio come "*capo de mercanti interessati nelle mercantie condotte da Olandesi in detto luogo*": al proposito ASV, *CSM*, I serie, Risposte, b.148, c.9v., 6 ottobre 1628. In merito a traffici di zuccheri gestiti dal Bencio, si veda, ad esempio: ASV, *NA*, Piccini, b.10788, cc.121v.-122v., 1 agosto 1633. Troviamo un Gio.Batta Bencio attivo ad Amsterdam negli anni '40 del Seicento, impegnato soprattutto in ambito di commercio artistico: M.VAN GELDER, *Trading Places*, cit., pp.85-87; I.CECCHINI, "Going South: The Space for Flemish Art Dealers in Seventeenth-Century Northern Italy", in S.Raux, N.De Marchi (eds.), *Moving Pictures. Intra-European Trade in Images, 16th-18th Centuries*, Turnhout, 2014, pp.189-219 (*in primis* pp.217-218).

⁷⁶³ ASV, *CSM*, II serie, b. 197, fasc. 256, c.n.n., 7 settembre 1733.

⁷⁶⁴ Per una loro identificazione si faccia riferimento a quanto scritto nel cap.3 del presente lavoro.

⁷⁶⁵ ASV, *Giudici Esaminador*, Inventari, b.5, ins.59, 6 aprile 1666.

attraverso successivi processi di lavorazione del prodotto grezzo. Uno di questi è il *candito*. Onnipresente nelle spezierie seicentesche, si ricavava dalla chiarificazione dello zucchero grezzo e si ridistribuiva, una volta seccato, nella forma di cristalli dalle dimensioni variabili⁷⁶⁶. Talvolta venduto colorato o odorifero, tramite l'aggiunta di cocciniglia o di essenze nel corso della preparazione⁷⁶⁷. Il *rosato*, distribuito invece in forma di tavolette o di sciroppo, derivava invece il proprio nome dall'acqua di rose con il quale veniva profumato lo zucchero bianco durante la cottura⁷⁶⁸.

Abbandonando la categoria delle spezie, l'impatto dello zucchero all'interno delle merci disponibili presso le rivendite risulta essere egualmente decisivo. In primo luogo, spicca l'impatto degli *sciropi*, soluzioni di prodotti variabili spesso combinate con elevati quantitativi di zucchero⁷⁶⁹; seguiti dai confetti, realizzati in varie forme attraverso la commistione di spezie o frutta secca con lo zucchero; marzapane, composto da pasta di mandorle dolce⁷⁷⁰; canditi e conserve.

Spostando la nostra attenzione verso il contesto fiorentino, si sono posti in osservazione gli inventari delle merci disponibili presso la *spezieria* della famiglia Marchionni nel quartiere di San Paolo, per un intervallo di tempo compreso dal febbraio 1621 al maggio 1629⁷⁷¹. Il primo elemento che traspare è come il quantitativo di zuccheri presenti nel giorno della registrazione si dimostri estremamente anelastico: passando dalle 547 libbre e 6 onces del 1 febbraio 1621⁷⁷², alle 117 libbre e 14 onces del 23 luglio 1628⁷⁷³. Non si conosce, allo stato attuale delle ricerche, se l'andamento in tendenziale decrescita possa essere relazionato ad una generale crisi dell'emporio in questione, oppure se esso sia solamente da collegare alla situazione specifica nel giorno di redazione dell'inventario.

Tab.12: *presenza di zucchero negli inventari della Spezieria Marchionni di Firenze*

<i>Data inventario</i>	<i>Quantitativi di zucchero in libbre</i>
1 febbraio 1621	547,6
2 maggio 1624	434,12
23 luglio 1628	117,14
5 aprile 1629	131,12

⁷⁶⁶ La variante *in rottami* registrata presso la spezieria de *Il bue d'oro*, può probabilmente indicare la presenza di cristalli di zucchero dalla dimensione decisamente minuta.

⁷⁶⁷ G.PIVATI, *Nuovo dizionario*, cit., v.X, p.624; J.SHAW, E.WELCH, *Making and Marketing Medicine*, cit., p.193.

⁷⁶⁸ G.PIVATI, *Nuovo dizionario*, cit., v.X, p.618.

⁷⁶⁹ Lo speciale romano Domenico Auda, nella sua opera (I ed.1666) presenta ricette per la preparazione trentatré varietà di sciropi. Al proposito D.AUDA, *Prattica de spetiali*, cit.

⁷⁷⁰ Esso veniva tradizionalmente prodotto nel formato di torte di variabili dimensioni (circa 600gr./1kg.), le quali potevano essere vendute intere oppure suddivise in porzioni più ridotte. J.SHAW, E.WELCH, *Making and Marketing Medicine*, cit., pp.200-201. Le spezierie veneziane in osservazione risultano confermare questa tendenza: vi si trovano disponibili infatti sia tradizionali *marzapani*, sia *rottami*, ossia quantitativi più minuti provenienti da una forma persistente.

⁷⁷¹ ASF, LCF, vv.3306-3311.

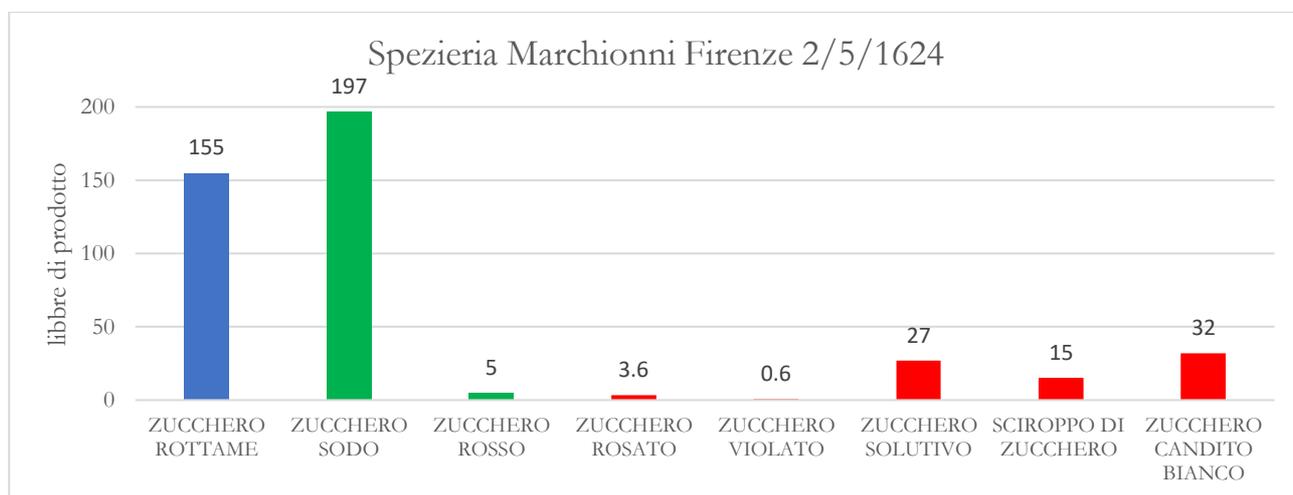
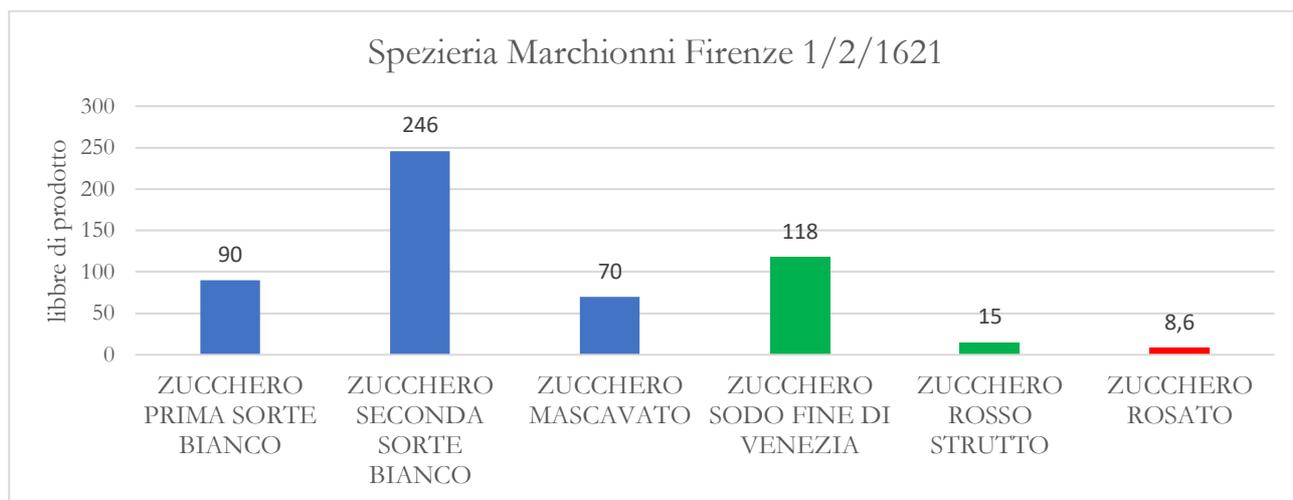
⁷⁷² ASF, LCF, v.3310, 1 febbraio 1621.

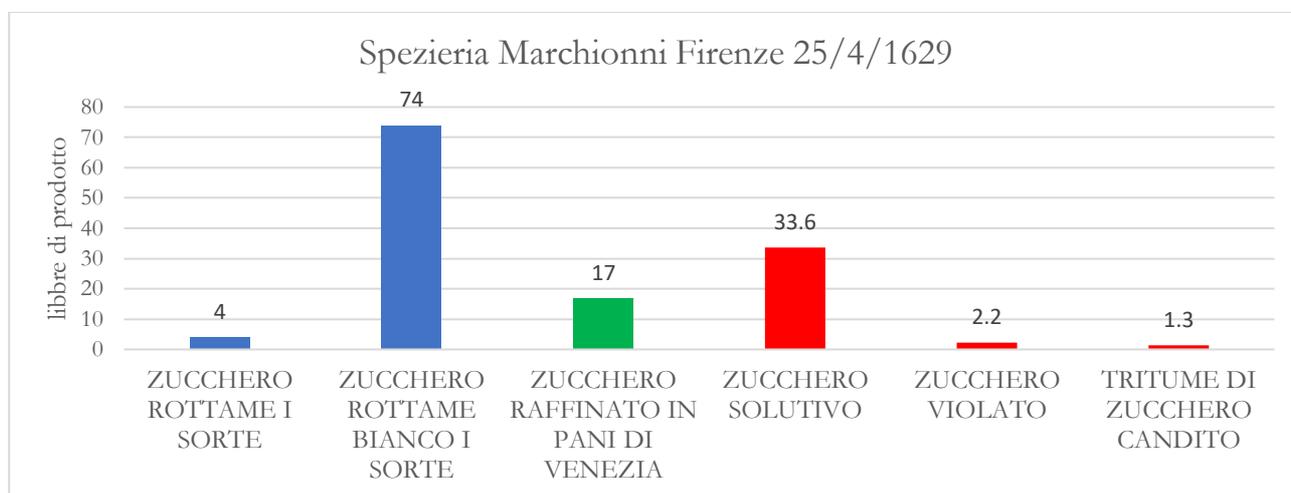
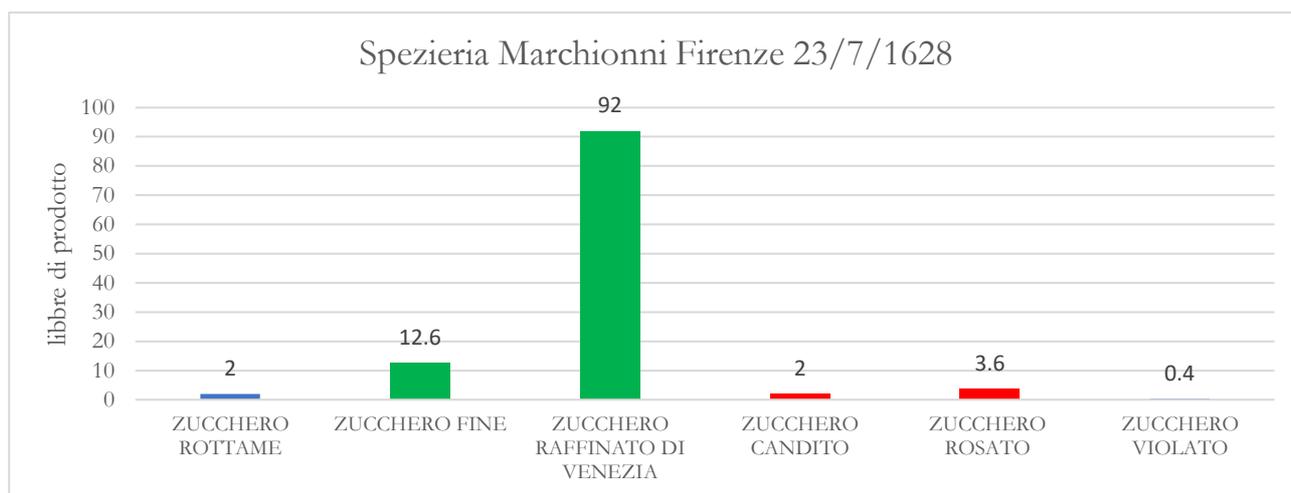
⁷⁷³ivi, v.3309, 25 aprile 1629.

Dati desunti da: ASF, LCF, vv.3306-3307-3309-3310.

Osservando la composizione dei singoli prodotti registrati, ci si trova di fronte alla medesima ripartizione tra prodotti semilavorati, raffinati e composti osservata per il contesto veneziano.

Graf.6: tipologie di zuccheri negli inventari della Spezieria Marchionni di Firenze (vv.3310-3306-3307-3309)





Dati desunti da: ASF, LCF, vv.3310-3306-3307-3309.

Ad emergere, all'interno della varietà di merci disponibili presso la bottega, è soprattutto uno specifico prodotto, l'unico per il quale viene esplicitata la provenienza geografica, ovvero lo *zucchero raffinato veneziano*. Questa varietà, così ricercata dalle classi dirigenti e aristocratiche dell'intero continente europeo, importata nel Granducato attraverso la via di Bologna, trovava un proprio spazio anche nella distribuzione al minuto su scala urbana⁷⁷⁴. Nel corso dei prossimi paragrafi osserveremo la natura della clientela che si avvicina ad esso, qui ci si dedicherà ad effettuare esclusivamente qualche riflessione quantitativa in merito al suo impatto all'interno dell'offerta merceologica dello speziale in questione e delle pratiche di consumo dei clienti. Esso risulta assente esclusivamente nella registrazione del 2 maggio 1624, data nella quale anche la presenza di *zucchero rosso* si attesta a

⁷⁷⁴ Riguardo alle modalità di importazione di zucchero veneziano attraverso la via di Bologna si rimanda a quanto espresso nel capitolo 2 del presente lavoro in merito alle pratiche commerciali adottate dalle aziende nelle quali partecipavano i Salvati di Firenze.

poche libbre⁷⁷⁵. Non si conosce l'origine dell'abbondante quantitativo di *zucchero sodo* registrate, mentre rimangono abbondanti le scorte di *semilavorati* (352 libbre), da impiegarsi forse nella preparazione di composti⁷⁷⁶. Queste ultime sembrano calare nella successiva registrazione dell'aprile 1629, dove invece spiccano le 33 libbre e 6 oncie di *zucchero solutivo*⁷⁷⁷. Il *raffinato veneziano* rappresenta dunque una presenza pressoché costante sugli scaffali della *spezieria Marchionni* per l'intero periodo in osservazione, confermando ulteriormente la ricercatezza di uno dei fiori all'occhiello della manifattura lagunare. Solo l'inventario del 1628 registra, all'interno delle merci disponibili, dodici libbre e sei oncie di generico *zucchero fine*, la cui provenienza geografica non specificata potrebbe presagire una lavorazione nel territorio granducale⁷⁷⁸. A corollario del raffinato di buona qualità (*fine* o *veneziano*), i registri del 1621 e del 1624 riportano la disponibilità di qualche libbra di *zucchero rosso*, il quale poteva essere impiegato per successive preparazioni, oppure essere venduto al dettaglio ponendosi dunque come alternativa più economica per i consumatori meno abbienti⁷⁷⁹.

4.2.1 I fornitori e la clientela

Gli inventari fin qui al centro della narrazione si sono rivelati estremamente utili per tratteggiare lo spazio delle botteghe e i prodotti ivi disponibili. Si rivelano però inadatti a ricostruire l'attività di compravendita che avveniva al suo interno. Per ovviare a questo limite si è deciso di analizzare la contabilità di una singola *spezieria* fiorentina per un intervallo di tempo compreso tra febbraio 1639 e gennaio 1642⁷⁸⁰. Si tratta del *Giornale di uscita dei generi venduti da Vittorio Marinari e compagni, speziali*⁷⁸¹, gestori di una bottega presso la Piazza di San Pier Maggiore. Il registro si presenta come una lunga sequenza di nomi, acquisti e debiti. Tuttavia, la semplice lettura della fonte si rivela insufficiente ad estrapolarne *in toto* le peculiarità. Si è provveduto invece a trasformare le basiche informazioni contenute in singoli individui, andando ad osservare le modalità e le motivazioni che li avevano portati ad essere annotati dai gestori della bottega.

Questo *focus* estremamente puntuale ci permette di verificare l'effettiva correttezza di alcune considerazioni effettuate negli scorsi decenni in merito alla dinamicità dei consumi fiorentini nel

⁷⁷⁵ ASF, LCF, v.3308, 2 maggio 1634.

⁷⁷⁶ Si ricordi qui l'elevato quantitativo di zucchero acquistato per la preparazione di *sciropi* ad opera delle monache veronesi di *Santa Maria degli Angeli* nel corso del mese di maggio. Al proposito ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santa Maria degli Angeli, v.12, c.n.n., maggio 1636.

⁷⁷⁷ ASF, LCF, v.3309, 25 aprile 1629.

⁷⁷⁸ Sono gli anni dei primi monopoli assegnati ad operatori fiamminghi per la lavorazione dello zucchero a Livorno. Si rimanda al capitolo 1 per un approfondimento sul tema.

⁷⁷⁹ 15 libbre il 1 febbraio 1621 e 5 il 2 maggio 1624. Al proposito: ASF, LCF, v.3310, c.n.n., 1 febbraio 1621;ivi, v.3306, c.18v., 2 maggio 1624.

⁷⁸⁰ Non si dispone di documentazione simile per il contesto veneziano.

⁷⁸¹ ASF, LCF, v.3332. Il registro in questione, segnato *A*, rappresenta l'inizio dell'attività della *spezieria Marinari*: la sua traiettoria è percorribile, attraverso ulteriori registrazioni di egual tipo, fino al 1657 con il v.3340 (giornale segnato *G*).

corso del Seicento: secondo Richard Goldthwaite e Paolo Malanima il mercato granducale rimase a lungo segnato da pratiche di consumi elitari ad opera dei ceti più elevati della società e da una concentrazione delle spese in occasione di speciali occasioni di socialità quali battesimi, funerali e scambi di donativi⁷⁸².



Immagine 10: Giuseppe Zocchi, *Veduta della Chiesa, e Piazza di S. Pier Maggiore*, 1744.

Con la presente sezione ci si occuperà dunque di valutare le effettive pratiche di circolazione dello zucchero, valutandone il reale impatto all'interno dell'intero contesto cittadino e non solo. Attraverso quali vie il prodotto giungeva alla spezieria? Che tipo di ruolo poteva avere la prossimità, relazionale, spaziale o professionale nella creazione dei rapporti clientelari? Con quanta frequenza i diversi clienti si rivolgevano allo speziale? Che tipo di prodotto veniva acquistato? Si nota una differenza nelle modalità di accesso al prodotto di individui appartenenti a ceti differenti? Qual era il ruolo dello zucchero all'interno delle pratiche di acquisto di peculiari individui rappresentanti specifici gruppi sociali e, in secondo luogo, qual era il suo impatto all'interno dei bilanci familiari degli acquirenti?

I primi protagonisti ad emergere dall'analisi dei dati sono i fornitori dello zucchero successivamente venduto nella *spezieria*. I Marinari infatti si servivano di un buon numero di intermediari attraverso i quali procedevano all'acquisto delle diverse varietà di prodotti disponibili. Ogni singolo operatore appariva specializzato nella compravendita di una specifica mercanzia, dallo

⁷⁸² Si rimanda a P.MALANIMA, *La decadenza di un'economia cittadina: l'industria di Firenze nei secoli XVI-XVII*, Bologna, 1982; R.Goldthwaite, *The Economy of Renaissance Florence*, Baltimore (MD), 2009.

zucchero *grezzo* al lavorato di ottima qualità. Si è deciso di non utilizzare l'ormai classica metodologia della *network analysis* per ricostruire le modalità di funzionamento delle reti di approvvigionamento e redistribuzione della bottega. Dal momento che i legami che si creano tra bottegaio e cliente si presentano spesso come occasionali e non esclusivi (ogni singolo acquirente può liberamente decidere le proprie modalità di accesso al prodotto e i luoghi dove effettuare gli acquisti), si è deciso di porre maggiormente in evidenza il ruolo delle singole transazioni ⁷⁸³.

Tab.13: *Fornitori di zuccheri della spezieria Marinari, quantitativo degli acquisti effettuati in libbre e numero di acquisti*

<i>Nome</i>	<i>Prodotto</i>	<i>Quantitativo totale in libbre</i>	<i>Numero di acquisti</i>
<i>Bartolomeo Zuffi genovese</i>	Zucchero rosato	4.10	1
<i>Bartolomeo Zuffi genovese</i>	Zucchero candito	19.2	2
<i>Biagio Grasselli</i>	Zucchero moscovado	44	1
<i>Giuseppe Bifolchi</i>	Zucchero moscovado	91	1
<i>Silvestro di Bastiano Aldini di Peretola</i>	Zucchero sodo di Venezia	41	1
<i>Niccolò degli Albizzi e Carlo Antonio Manenchi</i>	Zucchero rottame	232	1
<i>Gio. Battista Giardini</i>	Zucchero sodo di Fiandra	62	1
<i>Niccolò, Giulio e Francesco Buonaccorsi di Firenze</i>	Zucchero	238	1

Dati desunti da: ASF, LCF, v.3332.

Il primo nome ad emergere è quello del genovese Gerolamo Zuffi, membro del già citato gruppo familiare attivo tra Livorno e Firenze e in relazione con la società di Giulio del Beccuto per

⁷⁸³ Una delle caratteristiche chiave della costruzione di un *network* è costituita dall' "explicit or implicit expectation of mutual long-term economic benefit". S.HAGGERTY, "Merely for Money?" *Business Culture in the British Atlantic, 1750-1815*, Liverpool, 2012, p.164. Questa caratteristica sembra non trasparire in maniera così evidente all'interno del sistema del commercio al dettaglio, nel quale relazioni occasionali risultano essere ben presenti.

l'importazione di zuccheri *grezzi*⁷⁸⁴. Ciò che si presuppone per i rappresentanti del gruppo familiare in questione è una situazione analoga a quanto evidenziato per le famiglie bergamasche a Venezia nel presente lavoro di tesi: ossia una penetrazione sia nel commercio all'ingrosso sia nella lavorazione degli zuccheri. Le varietà rivendute infatti da Gerolamo alla *spezieria* Marinari risultavano infatti essere *rosati* e *canditi*, in quantitativi però ridotti rispettivamente a quattro libbre e dieci once per il primo e a poco più di diciannove libbre per il candito⁷⁸⁵. Sempre all'interno della rete clientelare del *Banco del Beccuto* avevamo trovato i Buonaccorsi di Firenze, che rivediamo tra i fornitori della bottega di Piazza San Pier Maggiore di 238 libbre di generico zucchero il 14 gennaio 1641⁷⁸⁶. Tra i fornitori emerge anche quel Niccolò degli Albizzi, socio di Giulio del Beccuto e fortemente interessato a traffici globali nel Granducato di metà secolo⁷⁸⁷, in associazione con Carlo Antonio Manenchi, dai quali i Marinari procedono all'acquisto di 232 libbre di *rottame* nel luglio 1640⁷⁸⁸. Lo zucchero *moscovado* è invece acquistato da due diversi operatori, precisamente Biagio Grasselli (44 libbre)⁷⁸⁹ e Giuseppe Bifolchi (91 libbre)⁷⁹⁰. Anche presso la *spezieria Marinari* i clienti potevano ricorrere a varietà di zucchero raffinato di qualità superiore. Silvestro di Bastiano Aldini di Peretola (Firenze) procura ai Marinari il ricercato *zucchero sodo di Venezia*⁷⁹¹. Accanto ad esso, presso la bottega fiorentina, era possibile trovare anche la variante fiamminga, la quale veniva rifornita da Gio. Batta Giardini⁷⁹². Il nome di quest'ultimo potrebbe suggerire un legame di parentela con il mercante olandese Nicolas Gardijn, inserito nei traffici internazionali della VOC e in relazione con il connazionale Bernardo Vanens stabilitosi a Livorno e titolare di un monopolio per la raffinazione dello zucchero nell'emporio labronico dal 1621⁷⁹³. Ciò che appare opportuno sottolineare qui è come lo spazio della bottega dello speziale costituisse un effettivo vettore di contatto tra i grandi flussi commerciali, gestite dalle grandi compagnie fiorentine e non solo, e i consumatori al minuto che, presso la *spezieria*, potevano “toccare con mano” e “vedere con gli occhi” questi prodotti provenienti da terre lontane.

Più articolata si rivela invece la lista della pletera di clienti che giornalmente si recano presso la *spezieria* per acquistare zuccheri e dolci. Un'osservazione della clientela che si rivolgeva ai

⁷⁸⁴ Si vedano riferimenti al capitolo 2 del presente lavoro.

⁷⁸⁵ ASF, *LCF*, v.3332, f.64, 2 luglio 1639. Il *candito* risulta essere consegnato in due partite differenti: una di 10 libbre il 2 luglio 1639 e una di 9 libbre e 2 once il successivo 8 luglio. Al proposito:ivi, f.64, 2 luglio 1639 e f.67, 8 luglio 1639.

⁷⁸⁶ivi, f.407, 14 gennaio 1641. I Buonaccorsi risultano coinvolti in importanti operazioni commerciali lungo l'asse Firenze, Livorno, Lisbona: si rimanda al capitolo 2 per un approfondimento di esse.

⁷⁸⁷ Per un approfondimento sulla figura di Niccolò di Clemente degli Albizzi e ai suoi interessi commerciali si rimanda a quanto espresso nel capitolo 2 del presente lavoro.

⁷⁸⁸ ASF, *LCF*, v.3332, f.273, 3 luglio 1640.

⁷⁸⁹ivi, f.136, 12 novembre 1639.

⁷⁹⁰ivi, f.226, 9 maggio 1640.

⁷⁹¹ivi, f.156, 4 gennaio 1640.

⁷⁹²ivi, f.307, 13 agosto 1640.

⁷⁹³ Riguardo a Nicolas Gardijn e a Bernardo Vanens si veda quanto già presentato nel capitolo 1 del presente lavoro e alla bibliografia e alle fonti primarie citate.

Marinari può essere estremamente esemplificativa per sottolineare la complessità sociale della vita urbana in età moderna. Dal 2 febbraio 1639 al 23 gennaio 1641 sono 143 gli individui per i quali viene aperto un conto a credito presso la bottega. È bene appurare fin da subito come essi non racchiudano la totalità degli acquirenti e, soprattutto, dei soggetti che potevano successivamente accedere al consumo della merce. In primo luogo dal momento che, dietro alla registrazione di un acquisto, potevano nascondersi una moltitudine di possibili consumatori nascosti che, all'interno del proprio ambiente domestico, oppure in occasione di un particolare evento sociale, di una malattia, o di un donativo, potevano avvicinarsi al prodotto. In secondo luogo in quanto chiunque avrebbe potuto entrare nella bottega ed effettuare i propri acquisti attraverso il pagamento in contante. Tuttavia queste necessarie premesse non vanno ad inficiare l'accuratezza dell'analisi svolta. Gli studiosi hanno infatti sottolineato come il ricorso al credito fosse la pratica più diffusa nella gran parte delle transazioni economiche⁷⁹⁴. I Marinari, all'interno del registro in questione segnalano solamente la presenza di due vendite effettuate dietro pagamento in moneta contante: quella di Francesco, prigioniero alle *Stinche*, al quale vennero vendute, tramite la mediazione di Giulio Capponi due oncie di *zucchero rosso* il 13 luglio 1640⁷⁹⁵, e quella del *Signor ... Pini* il quale acquistò una libbra di *zucchero et spetierie* il successivo 6 agosto⁷⁹⁶.

Le decisioni del bottegaio in merito all'opportunità di aprire o meno un conto per un potenziale nuovo cliente erano spesso basate su considerazioni in merito allo *status* e, soprattutto, a qualche forma di contatto diretto con il venditore. Leggere dei registri di contabilità moderna significa dunque avere un osservatorio privilegiato riguardo alle reti sociali del titolare del negozio. Era solo grazie alla conoscenza diretta dell'individuo, della famiglia, oppure di una terza parte ritenuta affidabile, che lo *speziale* poteva decidere di stabilire una solida relazione clientelare⁷⁹⁷. Le indicazioni precedentemente segnalate di rivendite tramite esborso di moneta contante possono dunque segnalare l'assenza di contatti preesistenti tra gli avventori e i gestori della *spezieria*: il fatto che si tratti dell'unica registrazione all'interno dell'intera scrittura contabile e, soprattutto, il fatto che manchino dettagli importanti per la loro identificazione appare emblematico come la relazione tra di essi fosse poco profonda se non addirittura assente. Nel caso di Francesco, colpito da malattia durante la sua permanenza in carcere, si presuppone che sia stato il *provveditore alle Stinche* Francesco Pandolfini, abituale cliente della *spezieria*, a consigliare al proprio detenuto a chi rivolgersi per acquistare i

⁷⁹⁴ C.TAZZARA, "Capricious demands", cit., p.208.

⁷⁹⁵ ASF, LCF, v.3332, f.279, 13 luglio 1640.

⁷⁹⁶ivi, f.301, 6 agosto 1640.

⁷⁹⁷ G.GUERZONI, "The Social World of Price Formation: Prices and Consumption in Sixteenth-century Ferrara", in M.O'Malley, E.Welch (eds.), *The Material Renaissance*, Manchester, 2007, pp.85-105; J.SHAW, E.WELCH, "People and their Purchases", in *Making and Marketing Medicine*, cit., pp.81-122.

prodotti a lui necessari⁷⁹⁸.

Qualche traccia del rapporto tra cliente e venditore traspare dall'osservazione delle modalità di registrazione delle vendite operata dallo speziale o da chi per esso. Piuttosto che indicare in maniera pedissequa nome, patronimico, cognome, professione o luogo di residenza, molto spesso le registrazioni erano molto più limitate e mettevano in primo piano il reale motivo del contatto tra il bottegaio e il cliente. Così per Cosimo, il quale procedette all'acquisto di un'oncia di *zucchero fine* il 4 giugno 1639, venne registrata unicamente la residenza, ossia *soprastante del Bargello*, sito centralissimo e dunque inconfondibile nella mente di un fiorentino del XVII secolo⁷⁹⁹. La prossimità a siti centrali della città risulta essere un altro dei metodi utilizzati dai Marinari per identificare i propri clienti: è questo il caso del calzolaio Giovanni di Gio.Maria Vannini, segnalato come dimorante nella *casa dal fiasco d'oro numero 7*⁸⁰⁰. In altre occasioni veniamo a conoscenza solo della professione dell'individuo, come per Stefano, acquirente di 12 libbre di *zucchero di Levante* per la figlia Pietra, annotato semplicemente come *bottegaio*⁸⁰¹. In linea generale, sebbene alcune forme di identificazione dei singoli clienti si rivelino troppo vaghi per identificare con certezza il compratore, ci possono infatti indicare qualcosa in merito alla modalità attraverso la quale lo speziale aveva conosciuto i singoli individui- in termine di relazione sociali; di prossimità residenziale rispetto alla bottega, a siti centrali della città oppure a suoi abituali clienti; infine in termine di comunanza professionale.

Scorrendo sommariamente i nomi dei compratori registrati dai titolari della bottega, ritroviamo subito alcuni degli stessi fornitori precedentemente descritti. Così Giuseppe Bifolchi, residente nei pressi di *Santa Verdiana*, dopo aver venduto ai Marinari 91 libbre di *moscovado* il 9 maggio 1640⁸⁰², si recò presso la stessa *spezieria* esattamente una settimana dopo ad acquistare un'oncia di *scioppo zuccherato*⁸⁰³ e nuovamente a distanza di pochi giorni ad acquistare un'oncia di *zucchero fine*⁸⁰⁴. Silvestro Aldini, originario di Peretola, tra il 16 e il 24 giugno 1640 acquista dai Marinari un'oncia di *zucchero fine*⁸⁰⁵, due onces di *marasche in zucchero*⁸⁰⁶, due onces di *zucchero rosso*⁸⁰⁷, tre onces di *zucchero solutivo* per la preparazione di una bevanda da bere all'alba

⁷⁹⁸ ASF, LCF, v.3332, f.301, 6 agosto 1640. Riguardo ad acquisti di zucchero del Pandolfini presso la bottega Marinari, si citano:ivi, f.200, 26 marzo 1640;ivi, f.209, 14 aprile 1640;ivi, f.219, 30 aprile 1640;ivi, f.250, 31 maggio 1640;ivi, f.277, 12 luglio 1640.

⁷⁹⁹ ASF, LCF, v.3332, f.49, 4 giugno 1639.

⁸⁰⁰ivi, f.240, 22 maggio 1640;ivi, f.249, 30 maggio 1640.

⁸⁰¹ivi, f.98, 19 settembre 1639.

⁸⁰²ivi, f.226, 9 maggio 1640.

⁸⁰³ivi, f.233, 16 maggio 1640.

⁸⁰⁴ivi, f.236, 19 maggio 1640. Un terzo ed ultimo acquisto, comprensivo di *pillole, ostie e confetti* verrà effettuato il 6 giugno 1640: al propositoivi, f.254, 6 giugno 1640.

⁸⁰⁵ivi, f.260, 16 giugno 1640.

⁸⁰⁶ivi, f.261, 18 giugno 1640. Le *marasche* vengono vendute all'interno di una tazza.

⁸⁰⁷ivi, f.266, 24 giugno 1640.

accompagnata da confetti⁸⁰⁸ e un'oncia di *rottame*⁸⁰⁹. Egli non fu l'unico rappresentante della famiglia a recarsi presso la bottega di Piazza San Pier Maggiore: il 5 novembre 1639 ad acquistare due libbre e sei once di marzapane si presenta Anna, probabilmente madre, sorella o figlia di Silvestro di Bastiano Aldini⁸¹⁰. Nel periodo in osservazione ella si recò in altre quattro occasioni presso la *spezieria* Marinari, acquistando quattro libbre di *zucchero rottame fioretto*⁸¹¹, un'oncia di *zucchero solutivo* e confetti per la figlia⁸¹²; infine tre once e quattro libbre di *zucchero rosso*⁸¹³. La presenza di legami familiari si dimostra decisiva anche per gli approvvigionamenti di altri membri di famiglie di fornitori: oltre al già citato acquisto di due libbre di *scorze di cedro candite* ad opera di Zenobi Zuffi⁸¹⁴, tra gli acquirenti ritroviamo anche un membro della famiglia Albizzi, l'abate Marcantonio, cliente della bottega per sé e per la propria balia Orsola⁸¹⁵.

Oltre ad essi ci troviamo di fronte ad una clientela fatta di intricate connessioni relazionali, che si dipanano in orizzonti sempre più ampi. I gestori della bottega e i loro familiari erano i primi a consumatori dei prodotti da loro venduti. I successivi esempi che vengono qui offerti si basano esclusivamente su quanto emerge dalla fonte in questione. Tuttavia appare opportuno notare come molte di queste connessioni dal carattere più intimo e familiare potessero non prevedere registrazione formale. Ad esempio Vittorio Marinari, titolare della *spezieria* acquistò a nome della propria sorella, due once di *zucchero rosso da mettere nel servizio di casa* il 30 giugno 1640⁸¹⁶. Dal momento che, allo stato attuale della ricerca, non conosciamo con precisione i luoghi di residenza dei Marinari, rimangono piuttosto in ombra i possibili impatti che la prossimità spaziale avrebbe potuto generare nella strutturazione dei rapporti clientelari.

Nelle carte analizzate viene registrata la dimora di un unico rappresentante della famiglia, tal Lorenzo Marinari, annotato come acquirente della bottega in un'unica occasione, il quale risultava risiedere al di fuori dello spazio urbano fiorentino, precisamente a Settignano (circa a 6km a nord della *spezieria*)⁸¹⁷. Questo fatto si dimostra estremamente interessante per capire l'importanza che i rapporti sociali potessero generare nei destini di una bottega: la sua presenza permise infatti di estendere la clientela dei Marinari agli abitanti del luogo. Tra di essi spicca Raffaello Betti, maestro

⁸⁰⁸ ibidem. La bevanda risulta composta, tra le altre, di *decotto di sena e diafinicon*. Riguardo al primo si rimanda a D.AUDA, *Prattica de spetiali*, cit., p.21; riguardo al *diafinicon*:ivi, pp.27-28. Il quantitativo di confetti acquistati è pari a 3 libbre.

⁸⁰⁹ ibidem.

⁸¹⁰ivi, f.121, 5 novembre 1639.

⁸¹¹ivi, f.174, 13 febbraio 1640.

⁸¹²ivi, f.196, 20 marzo 1640;ivi, f.203, 2 aprile 1640. Entrambi gli acquisti prevedono zucchero solutivo usato per la preparazione di una bevanda da consumare all'alba a base di diafinicon, diasena lenitiva e decotto di sena magistrale.

⁸¹³ivi, f.353, 13 ottobre 1640.

⁸¹⁴ivi, f.369, 9 novembre 1640.

⁸¹⁵ivi, f.82, 15 agosto 1639 per acquisto di 3 once di zucchero solutivo;ivi, f.86, 22 agosto 1639 per 3 once di zucchero solutivo e 4 once di confetti;ivi, f.184, 2 marzo 1640 per 3 libbre di zucchero rottame fine.

⁸¹⁶ivi, f.270, 30 giugno 1640. L'acquisto di zucchero venne accompagnato da quello di 4 once di olio di viole gialle.

⁸¹⁷ivi, f.314, 21 agosto 1640.

di professione. Egli risulta acquistare, nella stessa data del compaesano, egualmente un'oncia di *zucchero fine*⁸¹⁸. Ad interessare è la modalità attraverso la quale il soggetto venne registrato: accanto al suo nome si precisò il suo essere “*cognato di Gio.Batta Cechi marmaio*”. Questa breve indicazione può dunque suggerirci la ragione del contatto tra il maestro e la *spezieria* di Piazza San Pier Maggiore: l'esistenza di vincoli sociali comuni espressi attraverso la figura del marmaio Cechi⁸¹⁹. Un altro vettore del contatto tra Raffaello e la bottega dei Marinari poteva essere invece rappresentato dal pescatore Matteo di Paolo Betti residente in prossimità del centro di Firenze, presso via Santa Maria, e anch'esso cliente della stessa⁸²⁰. Gli stessi dipendenti della bottega, segnalati nella fonte tramite l'utilizzo dell'aggettivo “*nostro*”⁸²¹, potevano aver accesso al consumo in proprio dei prodotti lavorati e venduti nella *spezieria*, oppure estenderne la circolazione a terzi. Così Zanobi della Rena acquistò a proprio conto quattro libbre di *zucchero rottame fine* il 30 ottobre 1639⁸²², lo stesso prodotto che venne fatto recapitare alla moglie di Francesco del Barnaba da Curzio, parimenti dipendente dei Marinari, il 4 maggio 1639⁸²³ e ad Anna Aldini il 9 giugno 1640⁸²⁴. Quest'ultimo si occupò egualmente della consegna di biscotti e confetti avvenuta il successivo 20 agosto 1640 in favore di Bastiano Fontani⁸²⁵, mentre Zanobi della Rena funse da spedizioniere per un carico di sette libbre di confetti destinato a Gio.Cosimo Montelatini nel novembre 1639⁸²⁶. In un'unica situazione fu lo stesso Zanobi della Rena a servirsi di un anonimo mandato per far recapitare presso la propria dimora due once e mezzo di olio di mandorla dolce, due once di *zucchero candito violato* e un quaderno di fogli da scrivere⁸²⁷. Gli stessi clienti potevano infine rappresentare vettori di contatto con propri familiari attivi in altri luoghi. Si cita, a questo proposito, l'esempio dei Casini: il primo a giungere al banco della *spezieria* di Piazza San Pier Maggiore fu Girolamo nel febbraio 1639, per il quale non venne annotata alcuna informazione riguardo alla dimora né al suo *status* professionale⁸²⁸. L'assenza di queste notizie ci porta dunque a presupporre un rapporto di precedente conoscenza tra lo *speziere* e l'acquirente e a porre la sua residenza all'interno delle mura cittadina. Diversa si dimostra invece la condizione di Jacopo Casini, minuziosamente descritto come fabbro e come residente nei pressi della

⁸¹⁸ivi, f.313, 21 agosto 1640. Nel periodo in osservazione si recherà presso la *spezieria* altre 6 volte, tutte comprese tra l'agosto e l'ottobre 1640.

⁸¹⁹ Appare opportuno far notare come, all'interno del registro in esame, il primo in ordine temporale ad essere prodotto dai membri della *spezieria*, non risulti alcun acquisto di zuccheri o derivati ad opera di Gio.Batta Cechi. Ciò dunque ci fa presupporre o l'esistenza di vincoli sociali preesistenti tra i membri della famiglia Marinari e il marmaio, oppure una vicinanza abitativa tra essi.

⁸²⁰ ASF, *LCF*, v.3332, f.324, 7 settembre 1640. Procedette all'acquisto di 1 oncia di *zucchero fine*.

⁸²¹ Non si dispone di indicazioni precise che permettano di individuare con precisione il ruolo di queste figure all'interno della *spezieria*.

⁸²² ASF, *LCF*, v.3332, f.116, 30 ottobre 1639.

⁸²³ivi, f.29.

⁸²⁴ivi, f.255, 9 giugno 1640.

⁸²⁵ivi, f.312, 20 agosto 1640.

⁸²⁶ivi, f.121, 6 novembre 1639.

⁸²⁷ivi, f.178, 20 febbraio 1640. Non viene precisato il nome del mandato.

⁸²⁸ivi, f.2, 5 febbraio 1639.

Pieve di Remole, nei pressi di Pontassieve⁸²⁹. Siamo dunque portati a vedere all'interno del percorso della famiglia l'esistenza di un fenomeno migratorio che abbia portato uno dei suoi membri a stabilire la propria dimora in città, non perdendo tuttavia il contatto con il proprio borgo natio, nel quale vennero addirittura fatte giungere merci dalla *spezieria* fiorentina⁸³⁰. Il medesimo destino segnato dalla mobilità sembra intravedersi nelle vicende dei membri della famiglia Benelli, probabilmente originari di Borgo San Lorenzo, dove Gio Maria continuava a svolgere la propria professione di *marmaio*⁸³¹. Nessuna indicazione viene indicata per Margherita, vedova di Cosimo, la quale si recò personalmente in diverse occasioni alla *spezieria* per acquistare zuccheri per sé, per la figlia Ginevra e per la sorella⁸³². Anche in questo caso si ritiene possibile che la donna e la sorella avessero stabilito la propria residenza a Firenze, probabilmente in occasione del proprio matrimonio, lasciando dunque il borgo natio.

Il secondo gruppo di clienti individuabili è quello contrassegnato dalla prossimità residenziale alla *spezieria*. La fonte fornisce infatti indicazioni di vario grado di precisione riguardo alla distribuzione territoriale di quarantadue dei suoi clienti, i quali risultavano collocati non solamente all'interno del tessuto urbano della città, ma anche all'esterno di esso.

Tab.14: *Acquirenti di zuccheri dalla spezieria Marinari, luogo di residenza, professione ed eventuale spedizione*

Nome	Luogo di residenza a Firenze	Luogo di residenza fuori città	Professione	Responsabile spedizione
Maria Martini	Via Fiesolana			
Maria Aurora Pepi		Monastero di San Baldassarre (Coverciano)	Monaca	Maddalena fattoressa
Cosimo Orlandini		Di là dalla Beata a Signa	fornaciaio	
Francesca Lombardi	Via Ghibellina			
Benedetto Lapi		Borgo San Lorenzo	Norcino	
Maria Giovanna		Monastero di	monaca	Maddalena

⁸²⁹ivi, f.154, 28 dicembre 1639.

⁸³⁰ Riguardo alla persistenza di legami tra il luogo natio e i nuovi luoghi di residenza, si rimanda alla bibliografia su questi temi indicata nel capitolo 3 del presente lavoro di tesi.

⁸³¹ ASF, LCF, v.3332, f.65, 4 luglio 1639.

⁸³²ivi, f.231, 15 maggio 1640;ivi, f.244, 27 maggio 1640;ivi, f.323, 6 settembre 1640;ivi, f.324, 7 settembre 1640;ivi, f.332, 23 settembre 1640.

<i>Becchi</i>	San Baldassarre (Coverciano)	fattoressa
<i>monache</i>	Monastero di San Baldassarre (Coverciano)	monache Lorenzo Cappelli fattore
<i>Gabriello Albertini</i>	Duomo di Firenze	curato
<i>Angiola Caterina Faccini</i>	Monastero di San Baldassarre (Coverciano)	monaca fattore
<i>Lorenzo Grossi</i>	Via del Cocomero, 6	
<i>Luca di Simone Belbeni</i>	Santa Verdiana	oste
<i>Girolamo del Fantasia</i>	Via dei Servi	speziale
<i>Maria Celeste Carducci</i>	Monastero di San Giuseppe	monaca
<i>Matteo Battini</i>	Casa della Scuola dei Chierici di San Piero	Cocchiere del Signor Cosimo Ricciardi
<i>Cosimo</i>	Soprastante del Bargello	
<i>Lorenzo Marchi</i>	Casa passata San Piero	sarto
<i>Gio.Maria Benelli</i>	Borgo San Lorenzo	marmaio
<i>Luca Bardi</i>	Bottega del Bargello	intagliatore
<i>Barbara Machiavelli</i>	Via Paola	
<i>Vincenzo Francini</i>	Sta a casa passata Piero Ducci	sandalino
<i>Giulio</i>	Dirimpetto al Signor Ugolini	Tessitore
<i>Domenica</i>	Via dell'Agnolo	Cortigiana
<i>Madonna Maria Magnanini</i>	Via Buia	
<i>Costanza Amadori</i>	Via San Cristofano, 47	Cortigiana
<i>Jacopo Casini</i>	Alla Pieve di Remole (Pontassieve)	fabbro

<i>Lodovico Fantini</i>	Modigliana (Romagna)	Priore di Modigliana	vetturale
<i>Madonna Reparata</i>	Via Santa Maria, 42 Sopra Gio. Battista calzolaio		vedova
<i>Madonna Ginevra Giardini</i>	Via dell'Oriuolo		
<i>Gio. Battista Fassinari</i>	Rocca San Casciano (Romagna)	Cavaliere del Signor Podestà di Campi	
<i>Lunetta Pantani</i>	Piazza di Santa Lisabetta		Vedova
<i>Gio. Battista Cellini</i>	Via Santa		
<i>Giuseppe Bifulchi</i>	Sta di presente a casa da Santa Verdiana		Mercante
<i>Lucrezia di Antonio Mazzoni</i>	Via Fiesolana		Cortigiana
<i>Giovanni di Maria Vannini</i>	Casa del Fiasco d'Oro numero 7		Calzolaio
<i>Giovanni di Bernardo Lapi</i>	San Simone		Fornaio
<i>Margherita vedova di Cosimo</i>	Piazza di San Pier Maggiore soprastante la spezieria		Vedova
<i>Raffaello Betti cognato del marmaito Gio. Batta Cecchi</i>	Settignano		Maestro
<i>Lorenzo Marinari</i>	Settignano		
<i>Paolo di Matteo Betti</i>	Via Santa Maria		Pescatore
<i>Stefano Chiari</i>	Sta a casa dirimpetto alla porta di fianco di Sant'Ambrogio		Ortolano
<i>Francesco Nobili</i>	Sta a casa al canto di Nello cognato di Michele Ricciardi		sarto
<i>Giuliano Lapi</i>	Certaldo		cavaliere Andrea suo

Dati desunti da: ASF, *LCF*, v.3332.

Concentrandosi sull'identificazione dei singoli individui, si segnala come non per tutti fosse stato annotato l'indirizzo preciso di residenza, ma spesso ci si riferisse ad essi attraverso reti di prossimità abitativa o relazionale con soggetti terzi, il che funge a complessificare l'analisi e a renderla più dinamica. La dimora del Signor Ugolino, che il 9 febbraio 1639 aveva acquistato una libbra di *zucchero rottame fioretto* presso la bottega di Piazza San Piero, venne usata come punto di riferimento per indicare il luogo di residenza del tessitore Giulio, recatosi presso la stessa il 16 settembre dello stesso anno, e annotato semplicemente come suo dirimpettaio⁸³³. Tuttavia, questi individui non sempre comparivano come acquirenti in proprio all'interno del registro analizzato, il che può dunque far pensare che fossero uniti da differenti legami sociali con i titolari della bottega, oppure, più probabilmente, che ricoprivano un ruolo sociale di primo piano all'interno della realtà sociale fiorentina del tempo⁸³⁴. È sicuramente questo il caso di Michele Riccardi, il cui cognato Nello risiedeva accanto al sarto Francesco Nobili, il quale si recò presso la *spezieria* Marinari il 22 dicembre 1640 per acquistare *zucchero solutivo* e confetti⁸³⁵. Un'altra modalità utilizzata era quella di indicare la prossimità a spazi centrali nel tessuto urbano fiorentino, come il caso del *Bargello* o di istituti religiosi. Estremamente peculiare è il caso della vedova Madonna Reparata, per la quale venne indicato sia l'indirizzo preciso di residenza, sia la prossimità abitativa al calzolaio Gio.Battista⁸³⁶.

⁸³³ivi, f.97, 16 settembre 1639.

⁸³⁴ Il sandalino Vincenzo Francini, recatosi presso la bottega Marinari il 6 e il 7 settembre 1639 ad acquistare zucchero rosso, zucchero solutivo e confetti, viene indicato come residente nella dimora adiacente a Piero Ducci: al proposito ASF, *LCF*, v.3332, ff.92-93, 6-7 settembre 1639.

⁸³⁵ivi, f.396, 22 dicembre 1640. Riguardo all'importanza economica e sociale della famiglia Riccardi, si rimanda a P.MALANIMA, *I Riccardi di Firenze: una famiglia e un patrimonio nella Toscana dei Medici*, Firenze, 1977.

⁸³⁶ivi, f.161, 8 gennaio 1640.

Dislocazione clientela spezieria Marinari (1639-1641)

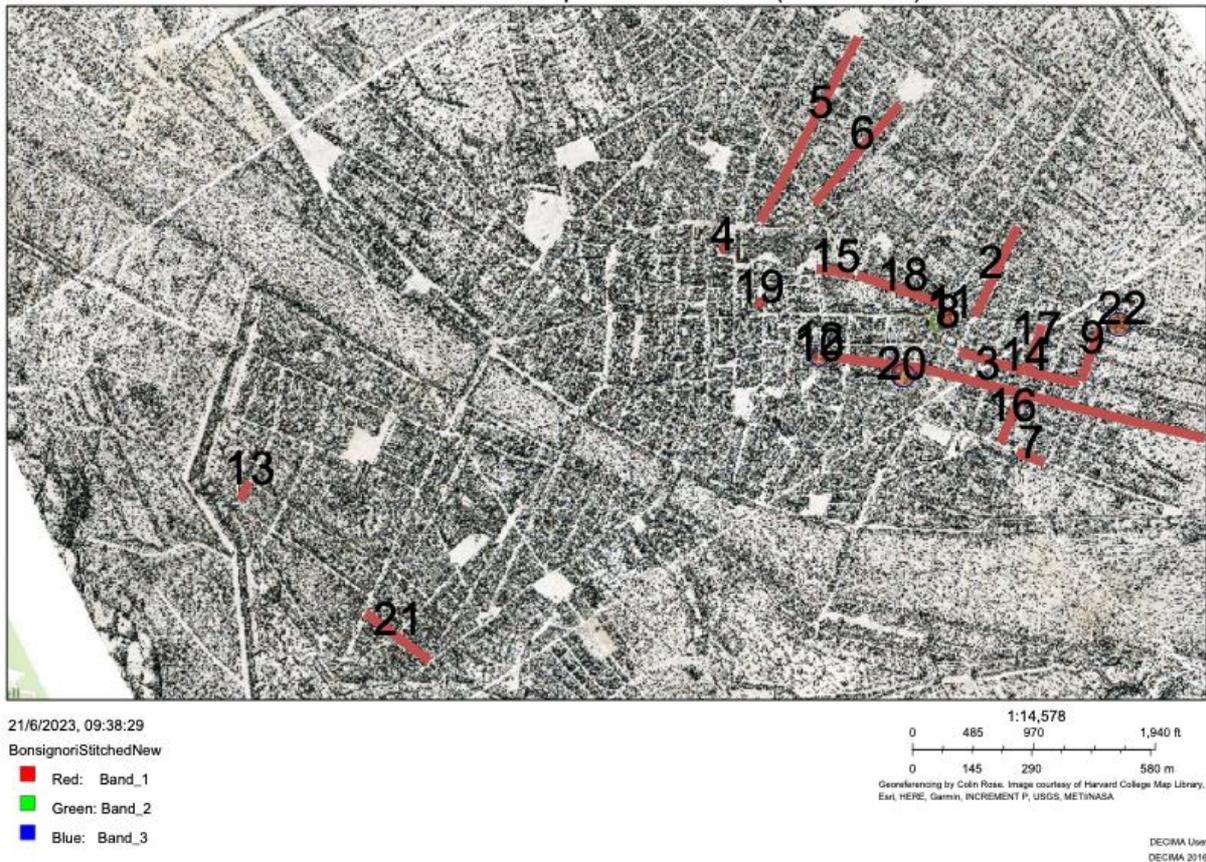


Immagine 11: *Dislocazione clientela spezieria Marinari (1639-1641), elaborazione propria*

1: piazza San Pier Maggiore: spezieria di Vittorio di Pietro Marinari	Chierici di San Piero	17: via Santa Maria
2: via Fiesolana	9: via dell'Agnolo (presso Santa Verdiana)	18: via dell'Oriuolo
3: via Ghibellina	10: soprastante del Bargello	19: piazza di Santa Lisabetta
4: piazza del Duomo	11: casa passata San Piero	20: piazza San Simone
5: via del Cocomero	12: bottega del Bargello	
6: via dei Servi	13: via Paola	21: via Santa Maria
7: monastero San Giuseppe	14: via dell'Agnolo	22: Sant'Ambrogio
8: casa della Scuola dei	15: via Buia	
	16: via San Cristofano	

L'immagine qui rappresentata sembra rendere manifesto come il meccanismo della prossimità si rivelasse un fattore di comprovata rilevanza al momento di eleggere la propria *spezieria* di riferimento per i consumatori residenti in città. La stessa piazza San Pier Maggiore risultava essere il luogo di residenza di tre clienti dei Marinari: il primo di essi era il *reverendo priore* dell'omonima chiesa, Alberto Garganetti; nella *casa adiacente San Piero* risiedeva invece Lorenzo Marchi; mentre la vedova Margherita addirittura nello stesso edificio della *spezieria*. Mentre il priore e la vedova vennero registrati un'unica volta come acquirenti presso la bottega⁸³⁷, Lorenzo Marchi risultò

⁸³⁷ Alberto Garganetti:ivi, f.12, 11 marzo 1639; vedova Margherita:ivi, f.283, 18 luglio 1640.

rivolgersi ad essa con maggiore frequenza, figurando come acquirente in dodici occasioni diverse tra il giugno 1639 e il novembre 1640⁸³⁸. L'indicazione del solo luogo di residenza, unito al nome di battesimo, sembra rendere manifesto come fosse proprio l'estrema prossimità spaziale a rappresentare il motivo del contatto tra questi attori. La zona più centrale della città, in uno spazio compreso tra la Piazza del Duomo e l'area adiacente alla chiesa di Sant'Ambrogio, sembra essere il centro nevralgico delle operazioni di redistribuzione operate dai Marinari. Particolare densità si registrava nelle immediate adiacenze della piazza, nel quartiere di Santa Croce, dal *Bargello* al monastero di San Giuseppe, nel quale risulta risiedere la monaca Maria Celeste Carducci destinataria di una spedizione di un barattolo di zucchero nel maggio 1639⁸³⁹. La presenza di membri del clero all'interno della clientela della *spezieria* si rivelava un aspetto di notevole interesse non solo per gli acquisti in proprio da essi realizzati, ma anche per il ruolo sociale che ricoprivano all'interno del tessuto locale, elemento che avrebbe potuto provocare un ampliamento clientelare della bottega. Tra di essi spiccavano Gabriello Albertini, curato della cattedrale di *Santa Maria del Fiore*, il quale si presentò personalmente cinque volte presso la *spezieria* tra l'aprile e il luglio 1639⁸⁴⁰, e l'abate Marcantonio degli Albizzi, esponente di una delle casate più importanti della città e i cui parenti agivano come fornitori dei Marinari⁸⁴¹. Queste connessioni non si limitarono al contesto urbano fiorentino, come dimostra il caso di Lodovico Fantini, priore presso la comunità di Modigliana, nell'attuale Romagna Toscana, e cliente presso la bottega in un'unica occasione nel Capodanno 1640⁸⁴². Di natura più consistente si dimostrarono invece le relazioni con il monastero femminile di San Baldassarre posto sulle colline di Coverciano. Risultano essere dieci in totale le circostanze nelle quali le consorelle acquistarono prodotti a base di zucchero dalla *spezieria* Marinari: si tratta sia di beni destinati al consumo collettivo, sia di spedizioni destinate a singole consorelle. I prodotti a loro destinati giungevano sulle colline fiorentine attraverso il lavoro di fattori e fattoresse, i quali si recavano personalmente presso la bottega di Piazza San Pier Maggiore per ritirare gli acquisti delle monache⁸⁴³. A servirsi di un proprio vetturale per il rifornimento presso la bottega di Piazza San Piero concorse il cavaliere Giuliano Lapi, il quale, attraverso il proprio *mandato* Andrea, fece pervenire nella sua tenuta di Certaldo la merce acquistata presso la *spezieria*⁸⁴⁴. Queste realtà non costituiscono l'unico esempio

⁸³⁸ivi, f.52, 11 giugno 1639;ivi, f.55, 16 giugno 1639;ivi, f.57, 20 giugno 1639;ivi, f.60, 28 giugno 1639;ivi, f.64, 2 luglio 1639;ivi, f.303, 8 agosto 1640;ivi, f.307, 14 agosto 1640;ivi, f.308, 16 agosto 1640;ivi, f.365, 30 ottobre 1640;ivi, f.368, 7 novembre 1640;ivi, f.375, 13 novembre 1640;ivi, f.385, 30 novembre 1640.

⁸³⁹ivi, f.32, 10 maggio 1639. Spedizione effettuata tramite un fattore.

⁸⁴⁰ivi, f.25, 27 aprile 1639;ivi, f.32, 9 maggio 1639;ivi, f.42, 25 maggio 1639;ivi, f.60, 29 giugno 1639;ivi, f.66, 6 luglio 1639

⁸⁴¹ivi, f.82, 15 agosto 1639;ivi, f.86, 22 agosto;ivi, f.184, 2 marzo 1640.

⁸⁴²ivi, f.155, 1 gennaio 1640. Un secondo cliente attivo nella regione della Romagna Toscana fu Gio.Filippo Fassinari, residente presso Rocca San Cassiano, al proposito;ivi, f.187, 9 marzo 1640.

⁸⁴³ In due occasioni ad occuparsi della spedizione della merce da Piazza San Piero a Coverciano concorre la fattressa Maddalena: ASF, *LCF*, v.3332, f.6, 18 febbraio 1639;ivi, f.22, 13 aprile 1639.

⁸⁴⁴ivi, f.410, 23 gennaio 1641.

di connessioni al di fuori delle mura della città: oltre alle già citate relazioni segnate dalla prossimità familiare nel borgo di Settignano (Marinari, Betti e Cechi), si segnala la presenza di due acquirenti nella realtà di Borgo San Lorenzo⁸⁴⁵, uno nei pressi della Pieve di Remole a Pontassieve⁸⁴⁶, uno a Signa⁸⁴⁷ e uno a Certaldo⁸⁴⁸. La fonte non registra per essi l'intermediazione di alcun tipo di fattore o vetturale, facendo dunque presumere come per essi esistesse un legame gravitazionale con il centro di Firenze. A servirsi di un proprio *mandato* fu invece il Priore della Chiesa di San Piero di Firenze, sita nell'omonima piazza e in prossimità della *spezieria*, che, grazie all'intermediazione di Filippo Bombacci, ottenne un'oncia di *zucchero di Candia*.

Un ultimo livello di prossimità deducibile dalla fonte in oggetto è quello professionale. Tra i numerosi acquirenti della bottega di Piazza San Pier Maggiore, troviamo altri centri di rivendita al dettaglio. Si tratta tre *speziali* che procedettero ad un singolo acquisto di zucchero dai Marinari. La prima di esse si trovava centro del tessuto urbano fiorentino, al numero 6 di Via dei Servi, ed era gestita da Girolamo del Fantasia⁸⁴⁹; vi era poi quella di Stefano Fabbrini, il quale procedette all'acquisto di sei once di *zucchero rottame* nell'ottobre 1639⁸⁵⁰; infine, a distanza di poche settimane, a recarsi presso la rivendita concorse Cecchino, fattore al servizio dello *speziale* Stefano Cattanei⁸⁵¹. Nel secondo e nel terzo esempio i quantitativi acquistati si rivelano essere estremamente ridotti: rispettivamente 6 e 4 once di zucchero. Questo elemento potrebbe dunque rispondere a esigenze di consumo privato da parte degli acquirenti; oppure, nel caso dell'acquisto di natura più consistente (4 libbre e 1 oncia) ad opera di Girolamo del Fantasia a specifiche richieste dei consumatori che non potevano venire altrimenti soddisfatte. Essa, costituita da *zucchero candito*, si ritiene dunque che potesse essere collegata a una specifica occasione di socialità di un cliente della *spezieria* oppure di un membro della cerchia relazionale di Girolamo del Fantasia: quali banchetti, celebrazioni religiose, oppure donativi. La stessa natura del prodotto acquistato dai tre *speziali* si rivela differente: mentre il Fabbrini acquista sei once di *rottame*, il bottegaio di via dei Servi e il Cattanei optano per un prodotto lavorato di buona qualità. La prossimità professionale poteva coinvolgere anche i singoli clienti della *spezieria*: l'oste Luca di Simone Belbeni, abituale cliente dei Marinari⁸⁵², si occupò di acquistare dieci once di confetti in favore Tommaso Pieralli al tempo malato e dimorante nella casa del collega⁸⁵³.

⁸⁴⁵ Si tratta di due individui che procedono ad un unico acquisto. Benedetto Lapi: ASF, LCF, v.3332, f.20, 2 aprile 1639; Gio.Maria Benelli:ivi, f.65, 4 luglio 1639.

⁸⁴⁶ivi, f.154, 28 dicembre 1639.

⁸⁴⁷ivi, f.11, 28 febbraio 1639.

⁸⁴⁸ivi, f.410, 23 gennaio 1641.

⁸⁴⁹ivi, f.31, 9 maggio 1639.

⁸⁵⁰ivi, f.105, 9 ottobre 1639.

⁸⁵¹ivi, f.120, 3 novembre 1639.

⁸⁵²ivi, f.31, 8 maggio 1639;ivi, f.38, 17 maggio 1639;ivi, f.60, 29 giugno 1639.

⁸⁵³ivi, f.131, 18 novembre 1639.

In conclusione a questo primo *excursus* riguardante la prossimità, si segnala dunque come questa rappresentasse un elemento importante nella conduzione del negozio, garantendo l'accesso ai suoi prodotti ad una pleora di figure dalla connotazione sociale e professionale decisamente eterogenea, tuttavia come essa non racchiudesse al suo interno la totalità dei clienti. I principali assenti sono i membri delle famiglie aristocratiche, per i quali non vengono indicati né gradi di prossimità residenziale né relazionale con i Marinari o con altri clienti della stessa. Era tuttavia pratica comune per i nobili italiani recarsi personalmente a fare le proprie compere in città. Questo comportamento suscitava il curioso interesse dei viaggiatori stranieri transitanti per la penisola, non abituati a vedere un simile spettacolo⁸⁵⁴. All'interno della clientela della *spezieria*, i nobili sembravano rivolgersi ad essa sulla base di reti connettive di tipo familiari. Erano frequentemente diversi componenti degli stessi nuclei familiari a recarsi personalmente in piazza San Pier Maggiore, oppure a risultare come ricevitori del prodotto.

Tab.15: *Nobili e amministratori statali tra gli acquirenti e fruitori di zucchero della spezieria Marinari*

<i>Famiglia</i>	<i>Capofamiglia</i>	<i>Altri acquirenti della famiglia</i>	<i>Altri fruitori del prodotto</i>
<i>Piazzza</i>	Vincenzo (auditore)	Ascanio ⁸⁵⁵	Nipote di Vincenzo (Pietro), figlio di Vincenzo (Stefano)
<i>Del Necchi</i>	Gio.Battista	Giovanni di Gio.Battista (figlio)	moglie di Gio.Battista (Lucrezia)
<i>Ugolini</i>	Signor Ugolino	Bartolomeo, Agnolo spenditore del Signor Ugolino	
<i>Benelli</i>	Margherita (vedova di Cosimo)		Figlia (Ginevra) sorella
<i>Alessandri</i>	Girolamo	Giovanni (fratello)	Francesco Alessandri (padrone), servo di casa

⁸⁵⁴ Si citano, tra gli altri, T.CORYAT, *Crudities*, cit., v.II, pp.31-32; F.MORYSON, *An Itinerary*, cit., v.I, part 1, chap.5, p.69;ivi, v.II, part.1, chap.1, p.90. Per un approfondimento si rimanda a E.WELCH, "Sites of consumption in Early Modern Europe", in F.Trentmann (ed.), *The Oxford Handbook*, cit., pp.235-236; eadem, "Shopping in the Reinassance", cit., p.218.

⁸⁵⁵ Il grado di parentela non è esplicitato dalla fonte in questione.

<i>Montelatini</i>	Agostino	Maddalena (moglie), Domenico (ortolano di casa), serva di casa, contadino di casa, Matteo Montelatini (figlio), Gio.Cosimo (fattore)	Moglie (Maddalena) Nuora (Maria)
<i>Bonsi</i>	Ottavio		
<i>Scavolini</i>	Bernardino		madre
<i>Del Barnaba</i>	Francesco	Bartolomeo (figliastro), serva, moglie	
<i>Rossi</i>	Roberto		
<i>Balbiani</i>	Piero Francesco		
<i>Ciaperoni</i>	Piero		
<i>Pandolfini</i>	Francesco (provveditore delle Stinche)	Andrea Pandolfini (fratello?) ⁸⁵⁶	
<i>Stecchi</i>	Domenico		Padre
<i>Masoni</i>	Berto	moglie	
<i>Batti</i>	Giacinto		Amico
<i>Poggini</i>	Baccio (levò per dare a Pescia)	Carlo (fratello) ⁸⁵⁷	
<i>Filippi</i>	Piero		Moglie e figlio
<i>Fineschi</i>	Andrea		
<i>Ristori</i>	Antonio		
<i>Lombardi</i> ⁸⁵⁸	Paolo	Francesca	
<i>Gbelardi</i>	Francesco		Nipote (Luisa)
<i>Lapi</i>	Giuliano Lapi (cavaliere)	Paggio del Cavaliere, servo del Cavaliere, mandato del Cavaliere (Andrea)	Giustina (serva di casa), sorella

Dati desunti da: Dati desunti da ASF, LCF, v.3332.

Oltre alla già citata presenza diretta di uomini e di donne all'interno delle registrazioni della

⁸⁵⁶ Come sopra.

⁸⁵⁷ Come sopra.

⁸⁵⁸ Francesca Lombardi risulta risiedere in via Ghibellina, mentre nessuna indicazione è offerta in merito a quella di Paolo. Inoltre il legame parentale tra i due individui non è esplicitato in alcun luogo, facendo dunque ritenere possibile che potesse trattarsi di fratello e sorella.

bottega, i ceti più elevati della città potevano servirsi di propri dipendenti per far giungere i prodotti della *spezieria* presso le proprie dimore. Tra essi spicca il caso della famiglia Montelatini, il cui capofamiglia Agostino poteva contare su ben quattro figure diverse alle quali affidare il compito di reperire quanto desiderato. Questa fonte permette inoltre di proporre alcune considerazioni in merito al consumo dei servi e dei domestici⁸⁵⁹. Disponiamo di alcune indicazioni che ci permettono di identificare consumo diretto di prodotti a base di zucchero ad opera di queste figure, le quali inoltre sembrano avvicinarsi a prodotti di qualità differente: spaziando dal ricercatissimo *zucchero rosato* acquistato dal cavalier Lapi per la propria serva Giustina il 13 febbraio 1640⁸⁶⁰, all'economico *zucchero rosso* destinato alla serva di casa Lombardi nel luglio dello stesso anno⁸⁶¹. Il fenomeno non sembra però limitarsi al contesto urbano: il 30 settembre 1651 Angelo Rossetti, *speziale* del piccolo borgo aretino di Poppi, procurò le dolci prelibatezze richieste da Alessandra Malaspina Soldani per l'organizzazione di un festino privato in onore suo e della propria serva *Lisabetta*⁸⁶². Appare tuttavia opportuno dichiarare come quelle indicate non possano che essere solamente una piccola parte delle occasioni nelle quali un domestico avrebbe potuto avvicinarsi, con o senza il consenso del proprio padrone, a consumare direttamente dei prodotti a base di zucchero. Un ultimo elemento che vorrei puntualizzare riguardo al consumo aristocratico risiede nella possibilità di estenderne i suoi spazi al di fuori delle mura cittadine. Tornando al caso dei Montelatini osserviamo come, il 15 dicembre 1639 Agostino fece stipare i propri acquisti in una cassa da far recapitare nella propria villa di Modigliana, dove probabilmente la famiglia avrebbe trascorso il periodo natalizio⁸⁶³. Inoltre gli acquisti non vengono ad inquadrarsi in un uso squisitamente familiare e domestico, come dimostra il caso di Giacinto Batti, il quale, il 30 luglio 1640 acquistò zucchero e altri prodotti presso la *spezieria* di piazza San Pier Maggiore con il fine di donarli ad un amico⁸⁶⁴.

Tab.16: *Numero di clienti per professione presso Spezieria Marinari*

⁸⁵⁹ Ricerche operate nel contesto britannico, sottolineano come il 13,4% della popolazione inglese della seconda metà del XVII secolo fosse costituito da servi, i quali dunque devono essere considerati all'interno delle pratiche di consumo della popolazione. A.KUSSMAUL, *Servants in Husbandry in Early Modern England*, Cambridge, 1981, p. 3.

⁸⁶⁰ ASF, LCF, v.3332, f.175, 13 febbraio 1640.

⁸⁶¹ivi, f.283, 18 luglio 1640.

⁸⁶² ASF, LCF, v.4461, c.n.n., 30 settembre 1651. La Signora Alessandra Malaspina Soldani sostenne una spesa di 9 lire e 7 soldi per l'acquisto di 2 libbre di confetti, 6 oncie di pinochi bianchi, 6 once di uva passa, 1 libbra di biscottini e 1 libbra e mezza di marzapani.

⁸⁶³ ASF, LCF, v.3332, f.147, 15 dicembre 1639. Interessante notare come i quantitativi di prodotto acquistato siano rilevanti: spiccano soprattutto le 20 once di zucchero candito e violato, pari a circa 575 grammi. Opportuno osservare come non fosse l'unico cliente dei Marinari presso la comunità, si ricordi il già citato caso del priore locale Lodovico Fantini.

⁸⁶⁴ivi, f.295, 30 luglio 1640.

<i>Professione</i>	<i>Numero di occorrenze</i>
<i>cortigiane</i>	4
<i>mercanti</i>	3
<i>sarti</i>	3
<i>cavalieri</i>	3
<i>speziali</i>	2
<i>marmai</i>	2
<i>dipendenti</i>	1
<i>Marinari</i>	
<i>fornaciai</i>	1
<i>osti</i>	1
<i>venditori di</i>	
<i>vino</i>	1
<i>ortolani</i>	1
<i>norcini</i>	1
<i>velettai</i>	1
<i>merciai</i>	1
<i>sandalini</i>	1
<i>calzolai</i>	1
<i>tessitori</i>	1
<i>intagliatori</i>	1
<i>legnaioli</i>	1
<i>panerai</i>	1
<i>bottegai</i>	1
<i>librai</i>	1
<i>maestri</i>	1
<i>auditori</i>	1
<i>provveditori</i>	1
<i>alle Stinche</i>	
<i>ammalati</i>	
<i>alle Stinche</i>	1

Dati desunti da: Dati desunti da ASF, *LCF*, v.3332.

Volgendo ora la nostra attenzione agli individui per i quali viene indicata una professione, notiamo come si trattasse di una realtà estremamente composita, espressione dell'intera complessità sociale di una realtà d'età moderna. Essi comprendevano sia autorità pubbliche cittadine, come l'*auditore* Vincenzo Piazza⁸⁶⁵ o il *provveditore alle Stinche* Francesco Pandolfini, sia individui provenienti dai borghi vicini quali il maestro Raffaello Betti di Settignano o il norcino Benedetto Lapi di Borgo San Lorenzo. Quasi tutti questi individui sembrano essersi recati personalmente presso la *spezieria* ad effettuare gli acquisti, eccezion fatta per il detenuto Francesco, ammalato presso le

⁸⁶⁵ Riguardo al ruolo dell'auditore all'interno dell'organizzazione statale del Granducato di Toscana, si veda: L.MARCHI, "L'organizzazione del lavoro all'interno della Segreteria del Regio Diritto nella Toscana granducale tra XVII e XVIII secolo", in *Archivio Storico Italiano*, v.CLXIX, n.3, 2011, pp.507-564.

carceri cittadine, il quale si servì di Giulio Capponi per effettuare la propria spesa⁸⁶⁶. Tra di essi spiccavano quattro cortigiane, per tre delle quali venne registrato l'indirizzo di residenza: in via dell'Agnolo per Domenichina, in via Fiesolana per Lucrezia di Antonio Mazzoni e al numero 47 di via San Cristofano per Costanza Amadori. Come descritto da Garzoni, queste donne erano solite adornare le proprie dimore e le proprie credenze con quanto di più nuovo potesse offrire il mercato, con il fine di attrarre potenziali clienti a godere dei propri servizi⁸⁶⁷.

Al termine di questo primo approfondimento è emerso come una gran varietà di individui, appartenenti a classi sociali differenti e non necessariamente residenti nei pressi della stessa, potesse recarsi presso la *spezieria* Marinari a effettuare i propri acquisti. Nel corso del prossimo paragrafo ci si dedicherà invece ad osservare quali tipi di prodotto fossero disponibili nella bottega e se fosse possibile notare delle differenze nelle pratiche d'acquisto di membri di gruppi sociali differenti.

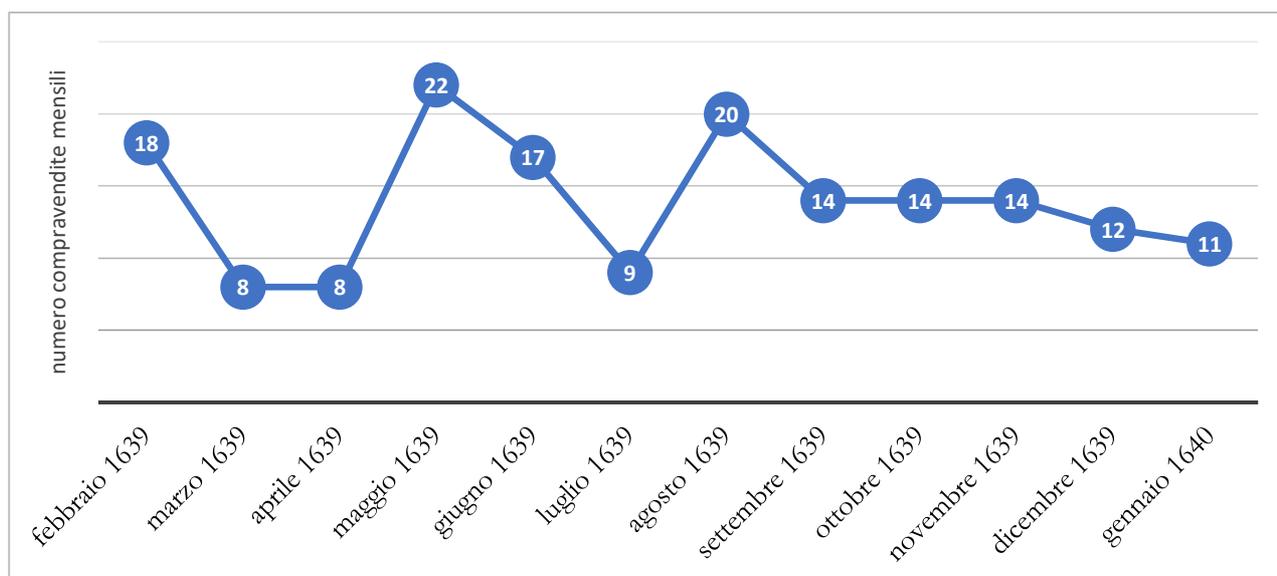
4.2.2 I prodotti disponibili e le scelte dei consumatori

A partire dal medesimo registro aziendale, dopo aver evidenziato che tipo di clientela poteva rifornirsi presso una *spezieria* attraverso l'apertura di un credito oppure l'esborso di moneta contante, ci si dedicherà ad osservare che varietà di merci i consumatori potevano acquistare. Dopo una breve analisi riguardo all'intera gamma di zuccheri venduti dalla bottega dei Marinari nel corso del primo anno di attività, ci si dedicherà ad osservare le pratiche di acquisto operate da specifici consumatori caratterizzati da retroterra sociali ed economici differenti, con il fine di evidenziare la possibile esistenza di similarità o differenze nelle rispettive pratiche d'acquisto.

Graf.?: Compravendite mensili di prodotti zuccherati presso la spezieria Marinari 1/2/1639-31/1/1640

⁸⁶⁶ ASF, LCF, v.3332, f.279, 13 luglio 1640.

⁸⁶⁷ T.GARZONI, *La Piazza Universale*, cit., pp.592-602. Riguardo alle caratteristiche e allo stile di vita delle cortigiane in una città d'età moderna, si veda: S.MANTIONI, *Cortigiane e prostitute nella Roma del secolo XVI*, Roma, 2016.



Dati desunti da: Dati desunti da ASF, LCF, v.3332.

Osservando il numero delle compravendite mensili di prodotti a base di zucchero, si nota come l'andamento risultasse estremamente anelastico, facendo presupporre dunque come ciascun bottegaio dovesse essere in grado di rispondere in maniera proattiva all'andamento della richiesta.

Tab.17: *Quantitativi in libbre di zucchero e prodotti zuccherati venduti dalla spezieria Marinari e loro incidenza percentuale (1/2/1639-31/1/1640)*

<i>Prodotto</i>	<i>Quantitativo in libbre</i>	<i>Incidenza percentuale</i>
Zucchero	3,1	2,65%
Zucchero bianco	0,2	0,17%
Zucchero moscovado	40,1	34,24%
Zucchero di Candia (o di Levante)	1,2	1,02%
Zucchero rottame	2,10	1,79%
Zucchero rottame fioretto	1,6	1,37%
Zucchero rottame I sorte	2	1,71%
Zucchero rottame fine	21,7	18,53%
Zucchero fine	11,3	9,65%
Zucchero raffinato di venti cotte	1,6	1,37%
Zucchero raffinato di Venezia	11,5	9,82%
Zucchero rosso	2,5	2,13%
Zucchero rosato	2,5	2,13%
Zucchero rosato vecchio	0,3	0,26%
Zucchero rosato d'uve rosse	0,7	0,6%
Zucchero candito	0,7	0,6%
Zucchero candito bianco	4,1	3,5%

<i>Zucchero rosato candito</i>	0,2	0,17%
<i>Zucchero violato candito</i>	1,10	0,94%
<i>Zucchero solutivo</i>	8,3	7,09%
<i>Olio di zucchero</i>	0,6	0,51%
<i>Pillole confettate</i>	30 unità	
<i>Figure di zucchero</i>	2 unità	
<i>Totale</i>	117,10 ⁸⁶⁸	

Dati desunti da: Dati desunti da ASF, *LCF*, v.3332.

Volgendo ora la nostra attenzione alle varietà degli zuccheri acquistati, ritroviamo qui la stessa suddivisione in prodotti semilavorati, raffinati e composti che avevamo osservato negli inventari precedentemente analizzati. Tuttavia appare problematico confrontare i due tipi di registrazioni, a causa della natura delle stesse. I registri di compravendita si dimostrano delle fonti estremamente più dinamiche e complete per evidenziare il reale andamento dei processi di consumo di un prodotto rispetto a degli inventari che offrono solo una “fotografia” statica di quanto disponibile in un dato momento⁸⁶⁹. Quello che si nota è un aumento numerico delle qualità di zuccheri verso i quali i clienti potevano dirigere la propria scelta. Questo elemento può simboleggiare l’esistenza di processi di lavorazione realizzati all’interno della bottega dietro richiesta di particolari clienti: esso appare subito evidente per le indicazioni in merito allo *zucchero rosato d’uve rosse*⁸⁷⁰ e allo *zucchero rosato candito*⁸⁷¹ i quali risultarono essere stati venduti in un’unica occasione a clienti abituali della *spezieria*. Egualmente in un’unica soluzione si verificò la vendita di *zucchero candito bianco*, il quale però non fu acquistato da un cliente ma dal collega Girolamo del Fantasia, come precedentemente ricordato⁸⁷². In linea generale, all’interno del registro si nota come i diversi clienti potessero scegliere tra diverse opzioni per ogni tipologia di zucchero. Per ogni varietà risultava esserne disponibile un’ulteriore di qualità inferiore e, conseguentemente, di minor costo. La richiesta di prodotto di minor costo, potenzialmente accessibile dunque ad una platea più ampia di consumatori, è confermata dall’andamento delle vendite del *moscovado*. Esso, infatti, arrivò a costituire poco meno del 35% della totalità dei prodotti acquistati nell’intero anno in osservazione ad un prezzo che aggirava intorno ad una lira per libbra⁸⁷³. A ulteriore riprova della domanda di varietà di basso costo, compaiono le vendite di *zucchero rosso* da inserire all’interno dei *servizi di casa*, come avvenne il 24 agosto 1639 quando Girolamo Alessandri acquistò due oncie di prodotto per il padre Francesco⁸⁷⁴.

⁸⁶⁸ Il quantitativo corrisponde a circa 40kg.

⁸⁶⁹ J.SHAW, E.WELCH, *Making and Marketing Medicine*, cit., p.159.

⁸⁷⁰ ASF, *LCF*, v.3332, f.32, 14 maggio 1639 ad opera della monaca Maria Celeste Carducci attiva presso il monastero fiorentino di San Giuseppe.

⁸⁷¹ivi, f.88, 26 agosto 1639 ad opera di Agostino Montelatini per la moglie Maddalena.

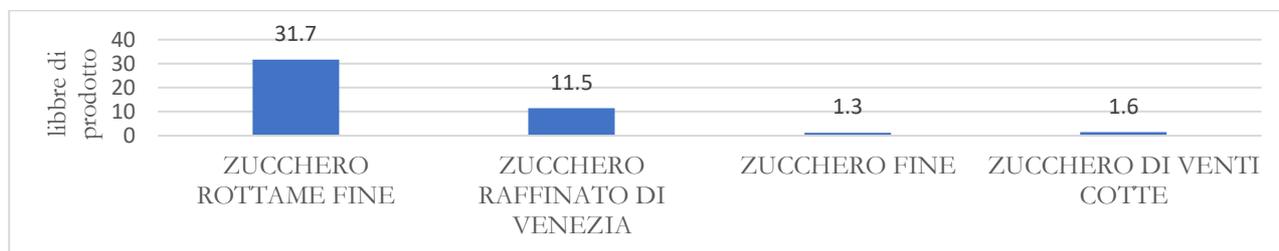
⁸⁷²ivi, f.31, 9 maggio 1639.

⁸⁷³ Poche sono le indicazioni relative al costo del prodotto. Se ne riportano due sole indicazioni in merito ad acquisti effettuati dalle monache del monastero agostiniano di San Baldassarre di Coverciano: ASF, *LCF*, v.3332, ff.22-23, 13 e 18 aprile 1639. Queste annotazioni, molto vicine dal punto di vista temporale, registrano entrambe una spesa di 1 lira per ogni libbra di zucchero moscovado acquistato; il medesimo prezzo venne corrisposto da Agostino Montelatini il 26 agosto dello stesso anno:ivi, f.88, 26 agosto 1639.

⁸⁷⁴ivi, f.87, 24 agosto 1639.

Anche all'interno dei prodotti raffinati, che costituivano poco più del 40% dello zucchero venduto presso la bottega, spicca ancora una volta una variante dal carattere più economico.

Graf.7: Varietà di zuccheri raffinati acquistati presso la spezieria Marinari (1/2/1639-31/1/1640) in libbre



Dati desunti da: ASF, LCF, v.3332.

Delle poco più di 45 libbre di zuccheri raffinati vendute 31 libbre e 7 once sono costituite dalla variante in *rottami*, frammenti di grandezza e peso variabile derivati dalle forme di prodotto lavorato. Permane un'unica annotazione riguardante la spesa sborsata per l'acquisto del prezioso prodotto, la quale si dimostra però sufficiente a esplicitarne l'importanza: il 18 aprile 1639 le monache di San Baldassarre acquistarono 10 libbre di *zucchero rottame fine* a fronte di un pagamento totale di 16 lire 13 soldi e 4 denari, il che comporta una spesa di 1 lira 13 soldi e 4 denari per libbra⁸⁷⁵. Questa indicazione assume ancora maggior significato in quanto, nella stessa data, le medesime monache acquistarono anche dello *zucchero di Venezia*, il cui costo era assai superiore al primo, raggiungendo il valore di 2 lire e 12 soldi alla libbra⁸⁷⁶. Questo secondo prodotto, assai più prezioso, continuava tuttavia a ricoprire un ruolo estremamente rilevante nelle pratiche di consumo cittadino e, conseguentemente, doveva far parte della merceologia disponibile presso le botteghe degli *spezieri*. Egualmente di ottima fattura doveva apparire lo *zucchero di venti cotte*, il cui impatto sulla gestione del negozio si rivelava però estremamente più limitato: venne acquistato in un'unica occasione ad opera di Maria Aurora Pepi, anch'essa monaca presso San Baldassarre 18 febbraio 1639⁸⁷⁷.

Accanto a queste merci si potevano reperire presso la bottega anche altri prodotti costituiti da zucchero, come dimostrano le 2 libbre e 6 once di *pasta reale* e di *marzapane*, le 13 e mezza di *savonia* e, soprattutto, le 41 libbre e 11 once di *confetti* accuratamente riportati nel registro. Questi ultimi accompagnavano spesso gli acquisti di *zucchero solutivo* ad opera dei clienti⁸⁷⁸.

Dopo aver osservato le diverse varietà di zucchero disponibile, si cercherà di evidenziare la rete di distribuzione di alcuni di questi prodotti, valutando l'esistenza di specifiche concentrazioni di acquisti ad opera di determinati gruppi sociali. Si metteranno a confronto le compre di due prodotti posti essenzialmente agli estremi della scala qualitativa: il semilavorato *moscovado* e il prezioso *raffinato di Venezia*.

⁸⁷⁵ivi, f.23, 18 aprile 1639.

⁸⁷⁶ ibidem.

⁸⁷⁷ivi, f.6, 18 febbraio 1639. Con questo termine ci si riferiva a prodotti passati attraverso innumerevoli fasi di lavorazione, con l'obiettivo di ottenere un prodotto quanto più puro possibile. Grisellini lo definisce "zucchero reale", al proposito: A.GRISELINI, *Dizionario*, cit., pp.354-355.

⁸⁷⁸ Nell'anno in considerazione i Marinari registrarono la vendita di 8 libbre e 3 once di zucchero solutivo.

Tab.18: *Zucchero moscovado: compratori, ceto d'appartenenza e quantità di prodotto acquistato 1/2/1639-31/1/1640*

<i>Compratore</i>	<i>Ceto d'appartenenza</i>	<i>Quantità di prodotto</i>
<i>Antonio Bracciolini</i>	Nobile	14 libbre
<i>Maria Giovanna Becchi</i>	Monaca monastero di San Baldassarre di Coverciano	3 libbre
<i>monache monastero di San Baldassarre di Coverciano</i>	Monache	12 libbre
<i>Francesco Spinelli</i>	Nobile	1 oncia
<i>Angiola Caterina Faccini</i>	Monaca monastero di San Baldassarre di Coverciano	2 libbre
<i>Angiola Caterina Faccini</i>	Monaca monastero di San Baldassarre di Coverciano	6 libbre
<i>Francesco Spinelli</i>	Nobile	1 libbra
<i>Angiola Caterina Faccini</i>	Monaca monastero di San Baldassarre di Coverciano	2 libbre

Dati desunti da: ASF, LCF, v.3332.

Tab.19: *Zucchero raffinato di Venezia: compratori, ceto d'appartenenza e quantità di prodotto acquistato*

<i>Compratore</i>	<i>Ceto d'appartenenza</i>	<i>Quantità di prodotto</i>
<i>Goro Piccini</i>	Servo di Gesù	3 once
<i>monache monastero San Baldassarre di Coverciano</i>	Monache	2 libbre
<i>Maddalena Montelatini</i>	Nobile	5 libbre
<i>Francesco Del Barnaba</i>	Nobile	3 libbre
<i>Signor Ugolini</i>	Nobile	4 once
<i>Piero Ciaperoni</i>	Nobile	4 once
<i>Piero Ciaperoni</i>	Nobile	6 once

Dati desunti da: ASF, LCF, v.3332.

Osservando le vendite di *moscovado* si può notare come, nonostante le monache di San Baldassarre costituissero i principali acquirenti del prodotto, i nobili non risultano totalmente esclusi dal contatto con questa varietà. L'acquisto di maggior consistenza venne infatti effettuato da Antonio Bracciolini, il quale, il 7 febbraio 1639, ricevette 14 libbre di zucchero⁸⁷⁹. In linea generale si suppone che il *moscovado*, solitamente acquistato in grandi quantità, fosse sottoposto ad ulteriori processi di lavorazione ad opera degli acquirenti finali prima del consumo. Molti prodotti di natura dolce venivano infatti realizzati con questa varietà più economica: è quella che ritroviamo nella preparazione delle tradizionali *pagnocche* a base di farina di frumento, zucchero e burro, prodotte dagli *speciali* veronesi in occasione della ricorrenza di Santa Maria Maddalena⁸⁸⁰. Al contrario lo *zucchero raffinato di Venezia*, non fosse limitato al consumo dei ceti più elevati della città, ma venne altresì acquistato anche da rappresentanti del clero. Inoltre per questa varietà disponiamo di alcune preziose informazioni in merito alle occasioni e alle modalità di utilizzo dello stesso: veniamo dunque a conoscenza di come Goro Piccini, appartenenti all'ordine dei *Servi di Gesù*, avesse acquistato 3 once di zucchero *per una figliuola da maritare*⁸⁸¹; mentre la nobildonna Maddalena, moglie

⁸⁷⁹ ASF, LCF, v.3332, f.3, 7 febbraio 1639.

⁸⁸⁰ ASVr, *Fondi*, Compagnie d'arti e mestieri di Verona, *Speciali*, v.31, c.1v.

⁸⁸¹ ASF, LCF, v.3332, f.10, 28 febbraio 1639.

di Agostino Montelatini, utilizzò le cinque libbre di prodotto lagunare proveniente dalla *spezieria* Marinari per l'organizzazione di un banchetto privato⁸⁸². Nessuna indicazione è segnalata in merito alle modalità di utilizzo delle due libbre acquistate dalle monache del monastero di San Baldassarre di Coverciano; tuttavia, un'attenta lettura della fonte, potrebbe suggerircene la natura: lo zucchero venne infatti fatto recapitare alle consorelle lunedì 18 aprile 1639, a pochi giorni dalla Pasqua che si sarebbe celebrata la successiva domenica⁸⁸³. Un'ulteriore dimostrazione della validità di questa tesi potrebbe risiedere nel fatto che l'acquisto fu corredato da quello di altre varietà di zuccheri: le dodici libbre di *moscovado* precedentemente segnalate e dieci di *rottame fine*⁸⁸⁴. Si è dunque portati a ritenere che le ingenti quantità di prodotto fatte recapitare a Coverciano fossero servite per la preparazione di dolci pietanze da consumare all'interno del convento o da donare ad individui gravitanti intorno ad esso. Come approfondito da Sharon Strocchia, le monache fiorentine erano inoltre estremamente rinomate per la confezione di rimedi curativi. Dalle analisi dell'autrice appare evidente come i beni prodotti dalle monache fossero in grado di servirsi non solo dell'ampia clientela relazionale delle stesse – tra i quali parenti, conoscenti e alleati spirituali – ma di estendersi al di fuori di essa penetrando nei gangli della distribuzione su scala urbana.⁸⁸⁵ Sia l'utilizzo come donativo sia quello come farmaco vengono confermati dalla contabilità della bottega Marinari: si veda, da una parte, il caso di Francesco del Barnaba, che porse in regalo 3 libbre di *zucchero raffinato di Venezia* al proprio figlio⁸⁸⁶; dall'altra l'acquisto effettuato da Piero Ciaperoni il 12 gennaio 1640, il cui zucchero fu utilizzato per la preparazione di un decotto curativo⁸⁸⁷. Da quanto appare dalle indicazioni qui riportate, lo zucchero veneziano non rappresentava certo un bene centrale nelle pratiche di consumo degli abitanti della Firenze d'età moderna, ma costituiva piuttosto un elemento distintivo utilizzato in determinate occasioni o con specifiche finalità curative.

Un ulteriore aspetto che sembra trasparire dall'analisi della fonte risiede nel fatto che i diversi gruppi sociali non limitassero i propri acquisti ad una singola varietà di zucchero, ma che fossero in grado di dirigere in maniera dinamica le proprie spese verso la tipologia di prodotto desiderata e più adatta ad un determinato scopo o a una occasione specifica. Su questo secondo punto si ritiene necessario un approfondimento, andando ad osservare le peculiari pratiche di acquisto di alcuni consumatori appartenenti a ceti sociali differenti con il fine di osservarne le scelte particolari, i quantitativi di prodotto acquistato, le occasioni e le finalità per le quali si rivolgevano alla *spezieria*.

⁸⁸²ivi, f.92, 6 settembre 1639.

⁸⁸³ivi, f.23, 18 aprile 1639.

⁸⁸⁴ ibidem.

⁸⁸⁵ S.T.STROCCHIA, "The nun apothecaries of Renaissance Florence: marketing medicines in the convent", in *Renaissance Studies*, v.XXV, n.5, 2011, pp.627-647. L'autrice individua 6 realtà produttive all'interno di spazi monastici femminili presenti nel tessuto urbano di Firenze: due appartenenti all'ordine benedettine (*Le Murate*, *Sant'Agata*), altrettante alle francescane (*Sant'Orsola*, *San Francesco*) e infine altrettante all'ordine domenicano (*Santa Caterina da Siena*, *San Vincenzo*). Oltre ad essi, numerosi centri monastici al di fuori delle mura cittadine praticavano la vendita di medicinali a base di prodotti zuccherati al pubblico oppure li distribuivano attraverso donativi.

⁸⁸⁶ ASF, LCF, v.3332, f.101, 30 settembre 1639.

⁸⁸⁷ ivi, f.163, 12 gennaio 1639.

Tab.20: Acquisti di zucchero di Agostino Montelatini e della consorte

<i>Protagonista</i>	<i>Data</i>	<i>Varietà</i>	<i>Quantità</i> <i>libbre</i>	<i>in</i>	<i>Destinatario</i> <i>(se diverso da</i> <i>acquirente)</i>	<i>Indicazioni</i> <i>d'uso</i>	<i>Eventuale</i> <i>spedizionario</i>
<i>Maddalena</i> <i>Montelatini</i> <i>(moglie di</i> <i>Agostino)</i>	30 aprile 1639	Zucchero rottame fine	0.6				
<i>Agostino</i> <i>Montelatini</i>	10 giugno 1639	Zucchero bianco	0.2		Maddalena (moglie)		
<i>Agostino</i> <i>Montelatini</i>	26 giugno 1639	Zucchero rottame fine	1		Maddalena (moglie)		Domenico (ortolano di casa)
<i>Agostino</i> <i>Montelatini</i>	26 agosto 1639	Zucchero rosato candito	0.2		Maddalena (moglie)	Da tenere in bocca spesso	
<i>Agostino</i> <i>Montelatini</i>	26 agosto 1639	Zucchero violato candito	0.2		Maddalena (moglie)	Da tenere in bocca spesso	
<i>Agostino</i> <i>Montelatini</i>	6 settembre 1639	Zucchero rottame	1.2		Maddalena (moglie)	Per fare un banchetto	Serva di casa
<i>Agostino</i> <i>Montelatini</i>	6 settembre 1639	Zucchero raffinato di Venezia	5		Maddalena (moglie)	Per fare un banchetto	Serva di casa
<i>Agostino</i> <i>Montelatini</i>	15 dicembre 1639	Savonia	0.4				
<i>Agostino</i> <i>Montelatini</i>	15 dicembre 1639	Olio di zucchero	0.3				
<i>Agostino</i> <i>Montelatini</i>	15 dicembre 1639	Olio di mandorla dolce	0.3				
<i>Agostino</i> <i>Montelatini</i>	15 dicembre 1639	Zucchero candito e violato	1.8				
<i>Agostino</i>	16 febbraio	Confetti	6		Maddalena		

Montelatini	1640				(moglie)	
Agostino	16	febbraio	Biscottini	2	Maddalena	
Montelatini	1640				(moglie)	
Agostino	22	marzo	Zucchero	0.1	Maddalena	Contadino di
Montelatini	1640		candito		(moglie)	casa
Agostino	24	marzo	Zucchero	0.2	Maddalena	
Montelatini	1640		rosato candito		(moglie)	
Agostino	14	giugno	Zucchero	0.3		
Montelatini	1640		rottame fine			
Maddalena	24	giugno	Zucchero	1	Agostino	
Montelatini	1640		rottame fine		(marito)	
(moglie di Agostino)						
Maddalena	30		Zucchero	2	Agostino	Da
Montelatini	settembre		rottame fine		(marito)	portare in
(moglie di Agostino)	1640					villa
Agostino	17		Confetti e paste	1.6		Da
Montelatini	novembre					portare in
	1640					villa
Agostino	27		Confetti	0.4		Gio.Cosimo
Montelatini	novembre					
	1640					
Agostino	20	dicembre	Zucchero	0.1		
Montelatini	1640		rosato			
Agostino	5	gennaio	Confetti e	0.6		Per il
Montelatini	1641		biscottini			servizio di
						casa

Dati desunti da: ASF, LCF, v.3332.

In poco meno di due anni i due coniugi Montelatini si recarono in ben 17 occasioni presso il banco della *spezieria* Marinari, acquistando un totale di 24 libbre e 7 onces di prodotti zuccherati (circa 8,3 kg). I loro acquisti si dimostrarono estremamente diversificati, spaziando dai frequenti acquisti confetti e biscotti da consumare *per il servizio di casa* o da portare *in villa* (comprati in quantitativi variabili dalle 4 onces alle 6

libbre) ad un singolo ed ingente acquisto di *zucchero raffinato di Venezia*⁸⁸⁸. Quest'ultimo acquisto si rivela piuttosto emblematico: la serva di casa era stata inviata personalmente alla bottega dei Marinari a comprare il prezioso zucchero dalla propria padrona Maddalena, la quale aveva organizzato un fastoso banchetto presso la propria dimora. Tuttavia, anche in un'occasione così formale, ad essere offerto agli ospiti non fu solo questo prodotto, ma anche la sua più "umile" variante in rottami⁸⁸⁹. Anche il nobile Girolamo Alessandri non si fece scrupoli ad aggiungere al *servizio di casa* del padre Francesco 3 once di *zucchero rosso*, variante dal bassissimo costo derivata dai processi di raffinazione del prodotto⁸⁹⁰.

Passando all'analisi degli acquisti di Gabriello Albertini, curato del Duomo cittadino, notiamo come essi si fossero concentrati in soli 3 mesi: in questo lasso di tempo egli si recò in 5 occasioni presso la *spezieria*, sempre comprando quantitativi estremamente contenuti di merce. L'acquisto più consistente lo effettuò il 16 luglio 1639, in occasione della sua ultima visita alla bottega, quando comprò 10 once di confetti⁸⁹¹. Questi ultimi erano inoltre spesso accompagnati a particolari bevande curative a base di zucchero, per addolcirne il sapore amaro: e fu proprio a questo scopo che il Gabrielli ne acquistò un'oncia il 25 maggio 1639 combinandola con 3 once di *zucchero solutivo*⁸⁹². Sempre con finalità curative ricorse allo speziale la cortigiana Lucrezia di Antonio Mazzoni residente in via Fiesolana il 6 giugno 1640, quando acquistò anch'essa confetti e *zucchero solutivo*⁸⁹³; non era la prima volta che la donna si presentava dai Marinari, poche settimane prima, esattamente il 18 maggio, aveva acquistato per sé una singola oncia di *zucchero fine*⁸⁹⁴. Il sarto Michele Falletti, dovendo affrontare lo stato di salute cagionevole della moglie Caterina, ricorse in due occasioni ad acquisti di *zucchero solutivo* per la creazione di decotti medicinali, senza però accompagnarlo ai tradizionali confetti, ma ricorrendo, in un'unica occasione, all'acquisto di un'oncia di *zucchero rosato vecchio*⁸⁹⁵. In occasione della Settimana Santa del 1639 le monache agostiniane di San Baldassarre procedettero ad acquistare ingenti quantitativi di zucchero di diverse varianti, forse per l'allestimento di un ricevimento oppure per donarli successivamente a parenti o benefattori: il 18 aprile la *spezieria* registrò la vendita alle religiose di 12 libbre di *moscovado*, 2 libbre di *zucchero di Venezia* e 10 libbre di *rottame*⁸⁹⁶.

Ciò che si vuol far notare con quest'analisi è come i diversi clienti potessero eleggere strategie di acquisto estremamente individuali e dinamiche, riuscendo, in molti casi, a trovare presso le botteghe cittadine un'estrema varietà di prodotti adatte a tutte le tasche. Inoltre, la possibilità di poter acquistare quantitativi estremamente

⁸⁸⁸ Ivi, f.92, 6 settembre 1639.

⁸⁸⁹ Ibidem.

⁸⁹⁰ Ivi, f.96, 14 settembre 1639.

⁸⁹¹ Ivi, f.66, 16 luglio 1639.

⁸⁹² Ivi, f.42, 25 maggio 1639. Molto spesso gli speziali si occupavano di creare ricette ad personam per i propri clienti combinando un'estrema varietà di ingredienti: per un esempio si veda il ricettario di Angelo Rossetti ASF, LCF, v.4461, 1651-1655.

⁸⁹³ Ivi, f.254, 6 giugno 1640.

⁸⁹⁴ Ivi, f.235, 18 maggio 1640.

⁸⁹⁵ Ivi, f.226, 9 maggio 1640; ivi, f.238, 21 maggio 1640;

⁸⁹⁶ Ivi, f.23, 18 aprile 1639.

contenuti di merce, dava la possibilità di poter accedere al consumo ad uno spettro estremamente più ampio di individui. Nel corso del prossimo paragrafo si tenterà di osservare le dinamiche di acquisto di un particolare gruppo sociale attivo in un determinato contesto spaziale e di porle in maniera oculata all'interno degli specifici bilanci di spesa.

4.3 La tavola delle monache: lo zucchero nei monasteri femminili veronesi

Come visto poc'anzi per il caso fiorentino, i complessi monastici, soprattutto quelli a carattere femminile, rappresentavano dei clienti di indubbia rilevanza all'interno delle pratiche distributive delle spezierie cittadine. In questa sede ci si propone di porre a confronto queste indicazioni con la documentazione proveniente da due monasteri femminili attivi all'interno delle mura della città scaligera. Si cercherà di rispondere a interrogativi riguardo al posizionamento dello zucchero all'interno del paniere di spesa delle monache e di verificare l'effettiva disponibilità di prodotti su scala locale e la varietà degli stessi.

Quello dell'alimentazione monastica è un tema che ha goduto negli ultimi anni di un discreto interesse storiografico: a partire da documenti di natura amministrativa e contabile si possono infatti ricavare -tra l'altro- significative valutazioni in merito alle pietanze consumate, il loro costo, la loro disponibilità stagionale e, in alcuni casi, le pratiche di approvvigionamento delle stesse⁸⁹⁷. In merito al contesto scaligero, si è deciso di porre in analisi la documentazione inerente a due diversi complessi monastici femminili appartenenti all'ordine benedettino e attivi all'interno del tessuto urbano. Il primo di essi è il monastero di Santo Spirito, per il quale disponiamo interessantissimo registro riguardo alle spese alimentari dell'istituto, dal quale far scaturire interessanti considerazioni riguardo alle consuetudini alimentari di una realtà religiosa della Terraferma veneta e del ruolo dello zucchero all'interno di esse.

Durante il periodo in osservazione, della durata di esattamente 12 mesi, dal 1 maggio 1633 al 30 aprile 1634, suor Minerva Nogarola e suor Veronica Medici, responsabili dell'ufficio della dispensa per ordine della Madre Superiora Olimpia Bagolina, attestarono una spesa alimentare totale di 1101 lire tron; alla quale lo zucchero contribuì con un valore di 27 tron e 16 marchetti, sborsati l'acquisto di circa 28 libbre di prodotti (pari a circa 8.8 kg). Risulta tuttavia opportuno sottolineare come essa potesse non rappresentare la totalità dei prodotti consumati all'interno del convento, ma come essa

⁸⁹⁷ Riguardo alle pratiche alimentari degli istituti monastici, si segnalano alcuni lavori di sintesi utili anche per i relativi approfondimenti bibliografici: A. D'AMBROSIO, M.SPEDICATO, *Cibo e clausura. Regimi alimentari e patrimoni monastici nel Mezzogiorno moderno (sec. XVII-XIX)*, Bari, 1998; A. D'AMBROSIO, *Il cibo dei chiostrì. Piatti e dolci della tradizione monastica*, Terlizzi, 2011; idem, "Modelli alimentari del Mediterraneo: le diete monastiche nell'Italia peninsulare moderna tra regole e cucine di genere", in *Idomeneo*, v.XX, 2015, pp.99-136; A.D'AMBROSIO, M.SPEDICATO, "L'alimentazione monastica nella tradizione gastronomica italiana", in G.Cordini, I.D'Ancona (a cura di), *Alimentazione, salute e ambiente*, Atti del Convegno di studi, Martano, 1-2 ottobre 2011, Lecce, 2012, pp. 37-64; L.PARZIALE, "«Per il vivere di una monaca»: i consumi alimentari nei monasteri milanesi fra Cinque e Seicento", in *Dimensioni e problemi della ricerca storica*, v.II, 2008, pp.257-279.

fosse comprensiva esclusivamente di quei beni per i quali era stato effettuato un esborso di denaro.

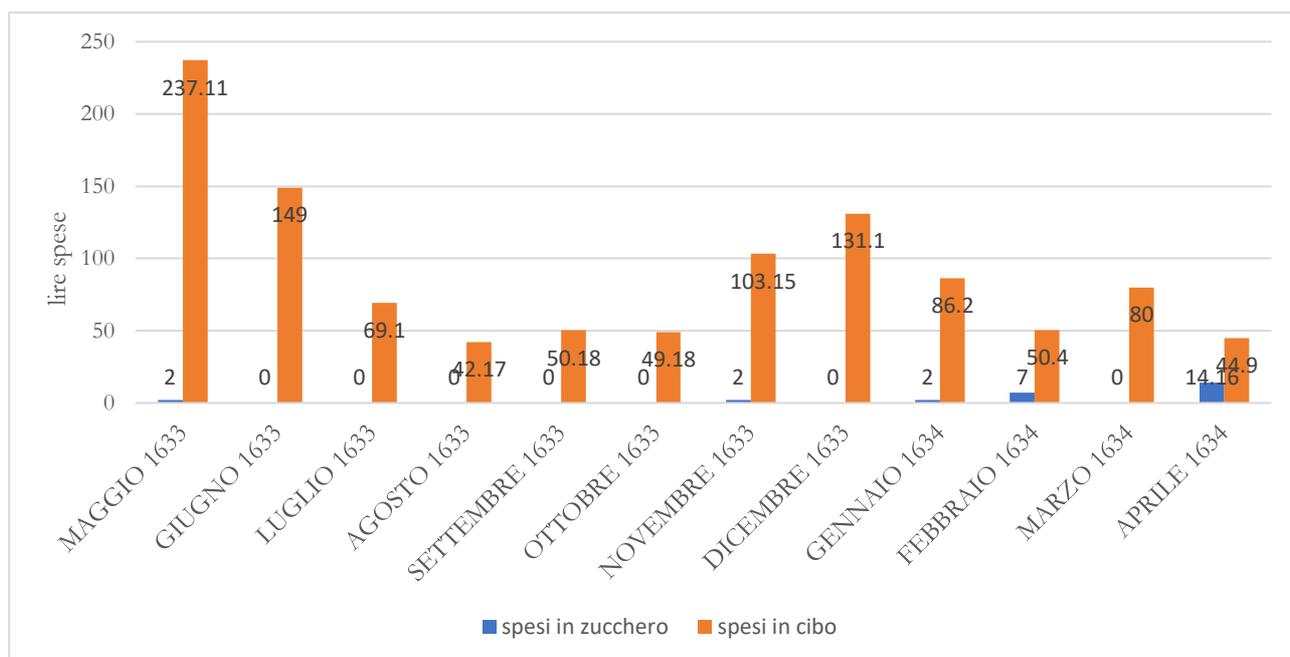
Tab.21: *Spese mensili in lire in zucchero e cibo monastero di Santo Spirito di Verona (4/1633-5/1634)*

<i>Mese</i>	<i>Spese in zucchero in lire</i>	<i>Spese in cibo in lire</i>	<i>Incidenza zucchero</i>	<i>percentile</i>
<i>Maggio 1633</i>	2	237.11	0,84%	
<i>Giugno 1633</i>	0	149.10	0%	
<i>Luglio 1633</i>	0	69.1	0%	
<i>Agosto 1633</i>	0	42.17	0%	
<i>Settembre 1633</i>	0	50.18	0%	
<i>Ottobre 1633</i>	0	49.18	0%	
<i>Novembre 1633</i>	2	103.15	1,94%	
<i>Dicembre 1633</i>	0	131.10	0	
<i>Gennaio 1634</i>	2	86.2	2,32%	
<i>Febbraio 1634</i>	7	49.4	14,17%	
<i>Marzo 1634</i>	0	80	0	
<i>Aprile 1634</i>	14.16	52.12 ⁸⁹⁸	27,23%	
<i>Spesa Totale</i>	27.16	1098.12	2,46%	
<i>Spesa media mensile</i>	~2.3 lire mensili	~93 lire mensili		

Dati desunti da: ASVr, Complessi, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito, v.29.

Graf.8: *Spese mensili in lire in zucchero e cibo monastero Santo Spirito Verona (5/1633-4/1634)*

⁸⁹⁸ All'interno della spesa mensile viene registrato anche la spesa di troni 4 marchetti sedici per pagar un compagno che è venuto due volte con il "cavater". All'interno delle registrazioni successive e della spesa totale, questo esborso non verrà conteggiato, facendo calare il quantitativo di spesa alimentare del mese a 47 lire e 16 marchetti.



Dati desunti da: ASVr, *Complessi, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito*, v.29.

Il primo elemento che sembra trasparire da una sommaria osservazione generale dei dati è come l'acquisto di zucchero non risultasse certamente rappresentare un prodotto centrale all'interno del paniere di spesa delle monache, rappresentando un esborso medio di 2.3 lire mensili a fronte di una spesa alimentare pari a 93 lire. Un ulteriore fattore degno di considerazione risiede nel fatto che l'esborso di denaro sostenuto per l'acquisto di zucchero non risultasse egualmente distribuito nel corso dell'anno, ma venga concentrato in specifici periodi. Sono infatti ben sei i mesi consecutivi durante i quali le responsabili alla dispensa non registrarono alcun acquisto di zucchero: 2 lire uscirono dalle casse del convento il 24 maggio⁸⁹⁹ e altre 2 lire vennero spese il 28 novembre⁹⁰⁰. Appare dunque evidente come la percentuale di spesa mensile di zucchero fosse enormemente condizionata da questa fase di stasi: furono solo 4 lire ad essere sborsate in questo prodotto in 8 mesi da inizio maggio a fine dicembre: questo comportò una spesa mensile pari a 0.5 lire in zucchero. La situazione sembrò mutare con il principio dell'anno successivo, dove, in soli quattro mesi, si vennero a spendere in questo prodotto 23.16 lire dei 27.16 sborsati nell'intero anno in osservazione. Questa tendenza fece salire a circa 8 lire mensili la spesa di zucchero (da gennaio ad aprile 1634): pur osservando che, nel mese di marzo 1634 non si registrarono spese per questo prodotto⁹⁰¹ e che nel mese di gennaio la spesa si fosse limitata a 2 lire⁹⁰². È dunque nei mesi di febbraio⁹⁰³ e di aprile

⁸⁹⁹ ASVr, *Complessi, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito*, v.29, c.1v., 24 maggio 1633.

⁹⁰⁰ *ivi*, c.7r., 28 novembre 1633.

⁹⁰¹ *ivi*, c.10r.v.

⁹⁰² *ivi*, c.8v., 14 gennaio 1634.

⁹⁰³ *ivi*, c.9v.

1634⁹⁰⁴ che l'impatto dello zucchero si fece consistente: in questo periodo si nota inoltre come una crescita nella spesa del prodotto fosse stata accompagnata ad una riduzione generale della quota destinata alle tradizionali spese alimentari⁹⁰⁵. Furono rispettivamente 47.16 e 44.9 le lire sborsate dalle monache per l'acquisto di generico cibo: appare così evidente come, nei periodi in questione, l'impatto dello zucchero all'interno del paniere di spesa risulti essere estremamente consistente. Nel febbraio 1634 delle 52.12 lire spese, 4.8 non sono costituite da beni alimentari e 24 lire sono costituite da verze: diffalcate queste spese, lo zucchero venne a rappresentare circa un terzo delle uscite mensili del convento⁹⁰⁶. Ancora più evidente risultò essere l'incidenza dello zucchero nelle spese del mese di aprile 1634: delle 44.9 lire sborsate, 14.16 furono rappresentate da questo prodotto. In linea generale lo zucchero veniva acquistato dalle monache in un'unica soluzione mensile: solitamente consistente in un pagamento di 2 lire tron (maggio e novembre 1633 e gennaio 1634). Egualmente nel mese di aprile 1634, sebbene il quantitativo di prodotto acquistato risulti essere di gran lunga superiore agli altri, lo zucchero sembra giungere nel convento in un'unica soluzione: precisamente mercoledì 12⁹⁰⁷. Anche in questo caso è il mese di febbraio a costituire un'eccezione all'interno delle tradizionali pratiche di acquisto delle monache: qui, la spesa di 7 lire per l'acquisto di zucchero sembra suddividersi in 3 differenti momenti. Tuttavia, essi non vennero a situarsi ad intervalli regolari durante il corso del mese, ma si concentrarono tutti in un'unica settimana, dal 18 al 25 febbraio⁹⁰⁸. A ben guardare, nei giorni in questione venne a racchiudersi la quasi totalità delle spese alimentari sostenute dalle monache nel corso del mese, comportando un esborso totale di 38.14 lire delle 47.16 spese nel corso dell'intero febbraio⁹⁰⁹.

Tab.22: *Spese alimentari monastero di Santo Spirito di Verona 18-25 febbraio 1634 in lire*

<i>Giorno</i>	<i>Zucchero</i>	<i>Vin di Verze</i>	<i>Uva</i>	<i>Burro</i>	<i>Cannella</i>	<i>Candele</i>	<i>Spesa</i>
		<i>marasche</i>	<i>passa</i>			<i>di sego</i> ⁹¹⁰	<i>totale giornaliera</i>
<i>18</i>	3	0	0	0	0	0	3
<i>Febbraio</i>							
<i>1634</i>							
<i>19</i>	0	0	0	0	0	0	0

⁹⁰⁴ivi, c.11r.

⁹⁰⁵ Come precedentemente ricordato, la spesa media mensile in beni alimentari sostenuta dal monastero di Santo Spirito è pari a 93 lire.

⁹⁰⁶ ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito, v.29, c.9v.

⁹⁰⁷ivi, c.11r., 12 aprile 1634.

⁹⁰⁸ivi, c.9v.

⁹⁰⁹ Ibidem. Prima di questa data, le uscite alimentari delle monache si limitano ad 9.4 lire, suddivise in 2 distinte spese per carne di vitello (2 libbre per 1.4 lire), pesce da arrostire (10 libbre per 7.10) e verze (10 marchetti per quantità non precisata).

⁹¹⁰ Si è deciso di comprendere anche le candele di sego all'interno del paniere di spesa in quanto venivano distribuite al minuto dagli speciali.

Febbraio								
1634								
20 febbraio	0	0	0	0	0	0	0	0
1634								
21	0	0	0	0	0	0	0	0
Febbraio								
1634								
22	3	1	24	0	0	0	0	28
Febbraio								
1634								
23	0	0	0	0	0	0	0	0
Febbraio								
1634								
24	0	0	0	0	0	0	0	0
Febbraio								
1634								
25 febbraio	1	0	0	0.18	1.2	1.12	2.14	5.18
1634								
totale	7	1	24	0.18	1.2	1.12	2.14	38.14

Dati desunti da: ASVr, *Complessi, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito*, v.29, c.9v.

Diffalcando dai dati appena presentati le 24 lire sborsate per l'acquisto di verze, lo zucchero viene ad assurgere ad elemento più importante del paniere di spesa: sia dal punto di vista monetario, sia dal punto di vista del numero di acquisti. La fonte in questione ci permette di spendere qualche parola in merito alla qualità di zucchero acquistato, alla sua funzione all'interno delle pratiche di consumo e al suo costo. Nei mesi di maggio 1633 e gennaio 1634 le due lire tron spese risultarono essere state corrisposte per l'acquisto di due libbre di generico "*zucchero per convento*", il cui costo al minuto rimase stabile durante il corso dei 12 mesi in osservazione⁹¹¹; fu lo stesso prodotto ad essere acquistato nelle differenti occasioni occorse nel mese di febbraio: tuttavia, ponendo la nostra attenzione sulle 3 libbre acquistate il 22 febbraio, si nota come venga specificato che esse servano "*per cagione delle inferme*"⁹¹². Esso però non è l'unico tipo di zucchero acquistato dalle sorelle: il 28 novembre 1633 vennero infatti spese 2 lire per l'acquisto di melassa al costo di otto marchetti alla libbra in occasione della festa da tenersi in onore delle madri cantore da celebrarsi il successivo 30

⁹¹¹ ASVr, *Complessi, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito*, v.29, c.1v., 24 maggio 1633;ivi, c.8v., 14 gennaio 1634.

⁹¹²ivi, c.9v., 22 febbraio 1634. In un paragrafo successivo ci concentrerò in merito agli utilizzi e ai significati del consumo di zucchero: in linea generale si rimanda a S.MINTZ, *Sweetness and Power*, cit.

novembre, giorno della ricorrenza di Sant'Andrea⁹¹³. Per celebrare la suddetta festa le monache acquistarono anche castagne e spinaci dietro pagamento di ulteriori 2 lire e 12 marchetti. Questi ultimi prodotti vennero però acquistati direttamente il giorno della ricorrenza, lasciandoci dunque presumere che la melassa fosse stata invece utilizzata in preparazioni più complesse, sicuramente dal carattere dolce⁹¹⁴. Nell'ingente acquisto di aprile 1634, oltre a libbre di tradizionale "zucchero per convento" (al prezzo di 10 lire), spicca l'acquisto di 2 libbre del più costoso "zucaro refinato", per il quale le monache pagarono 4 lire tron e 16 marchetti⁹¹⁵. Anche l'inquadramento temporale degli acquisti potrebbe suggerirci qualche indicazione maggiore riguardo alle modalità e ai significati dell'utilizzo dello zucchero all'interno del monastero di Santo Spirito: notiamo infatti come il 12 aprile 1634 fosse esattamente il mercoledì della Settimana Santa. In questa data si registra inoltre l'acquisto di garofani (2 lire tron per due once), uva passa (1 lira tron 4 marchetti per 4 libbre), cannella (4 lire marchetti 16 per sedici once) e burro (2 lire marchetti quattordici): tutti questi prodotti, come già accaduto in occasione della ricorrenza di Sant'Andrea, sembrerebbero suggerire un loro utilizzo in combinazione con lo zucchero per la creazione di pietanze dolci⁹¹⁶. Lo stesso processo sembra essere osservabile per gli acquisti del mese di febbraio (oltre alle 3 libbre "per cagione delle inferme"), quando le spese di zucchero si collocarono tutte durante il periodo culminante del Carnevale e risultarono anch'esse accompagnate dall'acquisto di prodotti "collaterali" come *vin di marasche*, *butiro*, *canella* e *uva passa*⁹¹⁷.

Da questa prima analisi sembrerebbe dunque poter osservare come, sebbene l'acquisto di zucchero non costituisse una pratica così diffusa all'interno delle spese alimentari sostenute dal monastero di Santo Spirito, in determinate occorrenze si dimostrasse di sicuro impatto: ciò si verificava in occasione di particolari ricorrenze e con finalità curative, momenti nei quali diverse tipologie di zucchero vengono acquistate a diverso prezzo. Questi dati possono essere confrontati con quanto registrato dalle stesse monache tra il maggio e il dicembre 1637⁹¹⁸. In questi otto mesi, secondo quanto riportato da suor Veronica Medici e da suor Prudenza, il monastero, passato sotto la guida di Suor Eleonora Lisca, registrò una generale contrazione nel quantitativo di spesa dedicato all'acquisto di generi alimentari, arrivando ad una spesa totale di 627 lire tron 15 marchetti e 5 denari: il che significa una spesa media mensile di circa 79 lire, in discreta contrazione rispetto alle 93 lire del 1633.

⁹¹³ivi, c.7r., 28 novembre 1633.

⁹¹⁴Ibidem, 30 novembre 1633.

⁹¹⁵ivi, c.10r., 12 aprile 1634.

⁹¹⁶Ibidem.

⁹¹⁷ivi, c.9v., 18 e 25 febbraio 1634.

⁹¹⁸Esse sono raccolte nel medesimo registro ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito, v.29, cc.27r.-ssg.

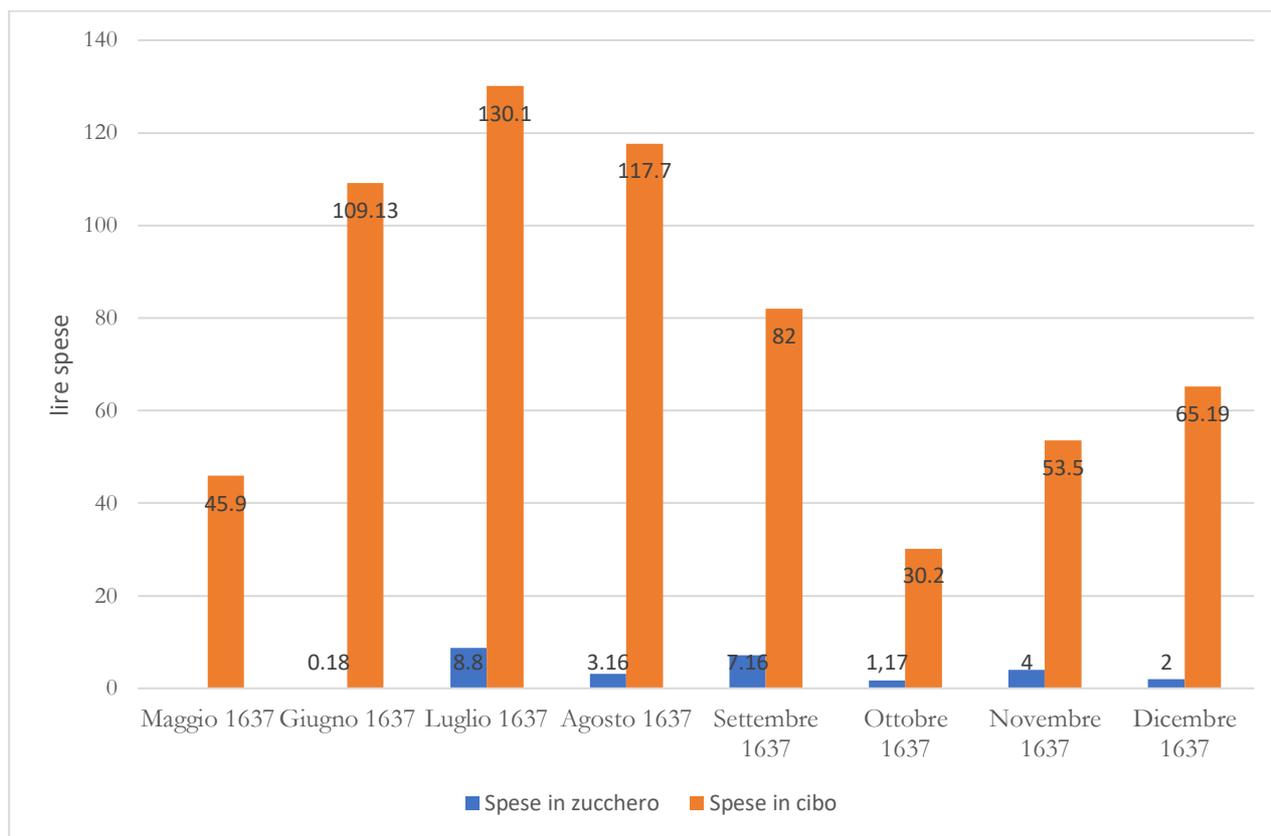
Tab.23: *Spese mensili in zucchero e cibo monastero di Santo Spirito di Verona (5/1637-12/1637)*

<i>Mese</i>	<i>Spese in zucchero</i>	<i>Spese in cibo</i>	<i>Incidenza percentuale zucchero</i>
<i>Maggio</i>		45.9	0%
<i>Giugno</i>	0.18	109.13	0,16%
<i>Luglio</i>	8.8	130.10.5	6,76%
<i>Agosto</i>	3.16	117.7	2,68%
<i>Settembre</i>	7.16	82	8,73%
<i>Ottobre</i>	1.17	30.2	3,87%
<i>Novembre</i>	4	53.5	7,48
<i>Dicembre</i>	2	65.19	3,07%
<i>Spesa totale</i>	28.5	627.15.5	4,54%
<i>Spesa media mensile</i>	~3.5 lire mensili	~79	4,43%

Dati desunti da: ASVr, Complessi, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito, v.29.

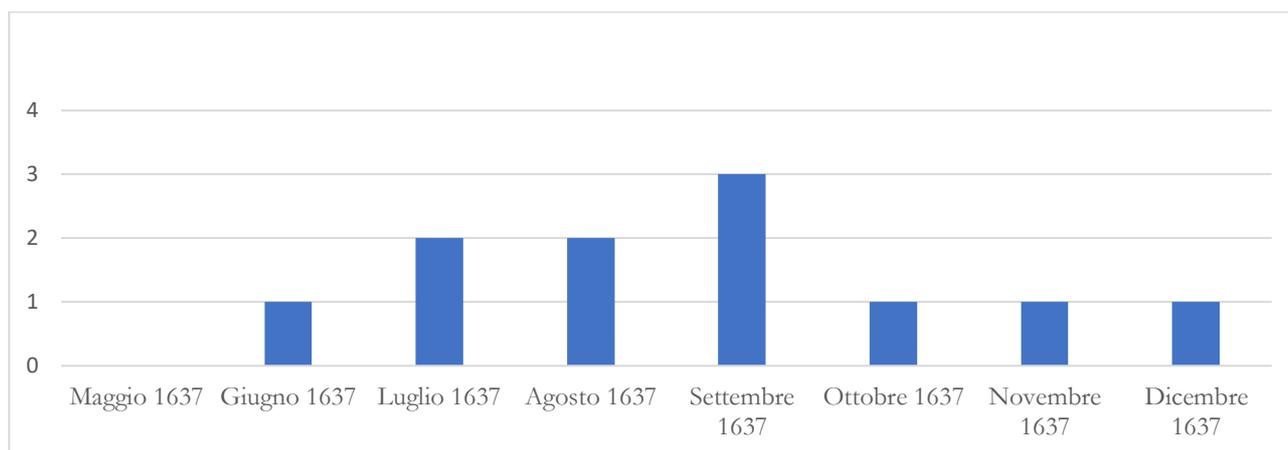
Tuttavia, questa contrazione delle spese alimentari non fu accompagnata da una parallela diminuzione delle spese per l'acquisto di zuccheri, che anzi risultarono in aumento toccando le 3.5 lire mensili (in contrasto con le 2.3 del 133). Inoltre vi sono quattro ulteriori elementi da considerare fin da subito: in primo luogo il fatto che spesso, all'interno delle registrazioni proposte, venga indicato in maniera sommaria l'oggetto della spesa sostenuta, racchiudendo vari prodotti all'interno di categorie più generali, rendendo dunque impossibile determinare quale fosse il reale impatto dello zucchero all'interno delle singole transazioni; in secondo luogo si può notare come l'intera attività si realizzi in un arco temporale nel quale, stando alla registrazione del 1633, l'esborso monetario per l'acquisto di zucchero si era limitato a 4 lire (per 2 singoli acquisti); in terzo luogo si segnala che il primo mese in osservazione, ossia il mese di maggio, non abbia comportato alcun acquisto di zucchero, facendo dunque calare l'impatto dello stesso all'interno delle stime mensili di spesa qui proposte; infine, questa seconda registrazione non copre i periodi del Carnevale e della Pasqua, festività durante le quali, l'acquisto di zucchero era stato decisamente ingente nella rilevazione del 1634.

Graf.9: *Spese mensili in zucchero e cibo monastero Santo Spirito Verona (5/1637-12/1637)*



Dati desunti da: ASVr, Complessi, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito, v.29.

Graf.10: *Numero di acquisti mensili di zucchero monastero Santo Spirito Verona (5/1637-12/1637)*



Dati desunti da: ASVr, Complessi, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito, v.29.

Volendo effettuare una correlazione tra gli acquisti di zucchero del 1633 e quelli del 1637, si nota subito come la situazione si presenti estremamente differente. Confrontando esclusivamente i dati per i periodi dell'anno presenti in entrambe le registrazioni, si evidenzia come l'impatto quantitativo dello zucchero all'interno delle pratiche del convento risulti profondamente diverso.

Tab.24: confronto spese zucchero e cibo maggio-dicembre 1633 e maggio dicembre 1637 in lire

Spese registrate in lire	Spese in zucchero	Spese in cibo	Incidenza percentuale zucchero semestrale	Spesa mensile zucchero	Spesa media mensile in cibo	Spesa media mensile in zucchero	Incidenza percentuale zucchero mensile
Maggio-Dicembre	4	789.1	0,51%	0.5	~100	~0,5%	
Maggio-Dicembre	28.17	627.15.15	4,49%	~3.5	~79	~4,43%	

Dati desunti da: ASVr, Complessi, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito, v.29.

Osservandolo da questa prospettiva, veniamo subito a notare come il quantitativo acquistato dalla primavera 1637 al successivo inverno si riveli più di 7 volte maggiore rispetto a quanto fosse stato nello stesso arco temporale quattro anni prima. Inoltre, considerando il numero delle *compre* mensili, si può verificare come esso sia tendenzialmente superiore rispetto a quanto registrato dalle monache nel 1633, quando, tralasciando i 3 acquisti effettuati in giorni diversi nella settimana dal 18 al 25 febbraio, l'esborso monetario per la compravendita di zuccheri si era sempre limitato ad un'unica occorrenza al mese. Considerando invece le registrazioni dell'estate 1637, si nota come il loro numero aumenti: arrivando a 3 acquisti differenti nel mese di settembre e collocandosi a due acquisti mensili a luglio e ad agosto. Questo punto si accompagna alla comparsa di transazioni di carattere più minuto: mentre nel 1633 si registrava tendenzialmente un acquisto minimo di 2 libbre⁹¹⁹, quattro anni dopo si notavano acquisti di quantitativi più ridotti di zucchero. Il 23 settembre 1637 venne registrato l'acquisto di una libbra e mezza di prodotto⁹²⁰, mentre il precedente 29 giugno il quantitativo si ridusse a una libbra⁹²¹ per arrivare a toccare la mezza libbra (circa 166,5 grammi) il 2 ottobre⁹²². Esse furono tuttavia accompagnate dalla presenza di acquisti ben più ingenti: il 28 luglio sono 5 le libbre di zucchero acquistate “*per far robbe per convento*”⁹²³. Anche le modalità di fruizione del prodotto sembrano manifestare alcune differenze nei periodi presi in esame: a questo proposito risulta interessante considerare gli acquisti di zucchero da destinare al di fuori delle mura del monastero. Tra i vari destinatari del prodotto spicca la figura del *Padre Confessore*, il quale ricevette zucchero dalle

⁹¹⁹ Unica eccezione è l'acquisto di una libbra occorso il 25 febbraio: ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito, v.29, c.9r., 25 febbraio 1634.

⁹²⁰ivi, c.31v., 23 settembre 1637.

⁹²¹ivi, c.28v., 29 giugno 1637.

⁹²²ivi, c.31v., 2 ottobre 1637. In realtà mezza libbra è solo la quantità destinata al convento, inserita all'interno di un acquisto complessivo di 1 libbra.

⁹²³ivi, c.29v., 28 luglio 1637.

monache in cinque diverse occasioni tra l'agosto e il novembre 1637⁹²⁴. Le ragioni di questi doni sembrano essere suggeriti da quanto le monache annotano in occasione della prima ricorrenza del 28 agosto: egli infatti “viene a dir messa senza limosina”⁹²⁵. Appare dunque come lo zucchero, spesso accompagnato da altri prodotti quali cannella, burro e pinoli servisse come tradizionale forma di cortesia in cambio del servizio ricevuto. Questa consuetudine sembra rappresentare una tipicità dei centri monacali femminili di quasi tutta la penisola italiana, spinti forse dall'esigenza di stabilire e mantenere buoni rapporti con il mondo esterno, non solamente nei confronti di benefattori appartenenti al mondo ecclesiastico, ma anche di laici che ruotavano intorno al monastero e rispondevano agli interessi e alle esigenze delle consorelle⁹²⁶. La suddetta pratica di fuoriuscita di prodotti dolci non ci spinge però ad operare una revisione dei quantitativi consumati all'interno delle mura del convento: diverse potevano essere le occasioni di ingresso dello zucchero in convento attraverso pratiche non monetarie. Si cita l'esempio del 5 maggio 1636, giorno della professione di fede di Isabella Vignola presso il monastero benedettino di Santa Maria degli Angeli di Verona, in occasione della quale venne offerto dai genitori della giovane un delizioso rinfresco che comprendeva, tra le altre, dolci e confetti per ciascuna delle partecipanti al convito⁹²⁷.

La documentazione di questo secondo monastero, quello di Santa Maria degli Angeli, ci permette di complessificare l'analisi in atto, paragonando alcuni dati desumibili con quelli del monastero di Santo Spirito. Si è provveduto a visionare la contabilità per un periodo triennale da luglio 1635 a luglio 1638⁹²⁸. Ad una prima indagine superficiale le spese di zucchero sembrerebbero essere più ricorrenti: nel solo primo anno la spesa di zucchero raggiunse le 65 lire e 17 marchetti, posizionando dunque l'esborso medio mensile a circa 5 lire e 10 marchetti. Queste dinamiche non risultarono però confermate nelle annate seguenti: dal luglio 1636 al luglio 1637 la spesa di zucchero si ridusse a poco più di 35 lire, per arrivare a toccare le 11 lire nell'anno successivo. Da questi dati saremmo portati a presupporre un progressivo drastico calo dei consumi di zucchero all'interno delle

⁹²⁴ ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito, v.29, c.30v., 28 agosto 1637;ivi, c.31r., 5 settembre 1637;ivi, c.31v., 2 ottobre 1637;ivi, c.32r., 28 ottobre 1637; ibidem, 26 novembre 1637.

⁹²⁵ivi, c.30v., 28 agosto 1637.

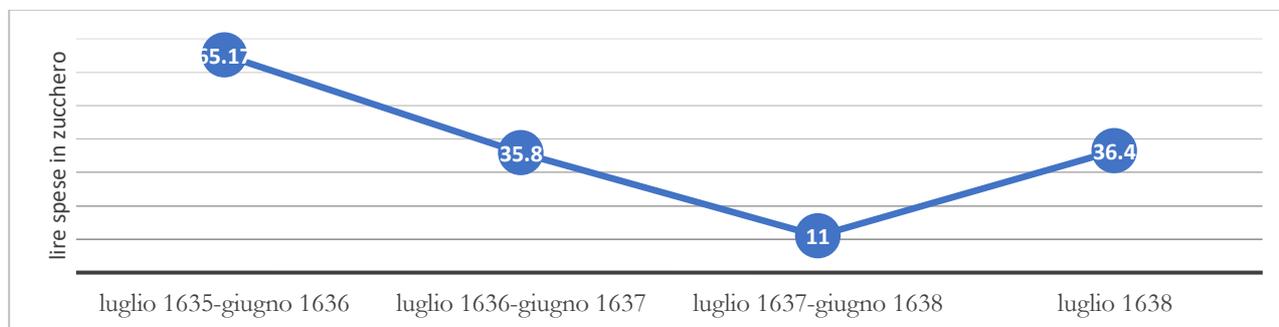
⁹²⁶ Si cita, ad esempio, il donativo fatto dalle monache di Santo Spirito a tal *Signor Perini* in data 23 settembre 1637 e consistente in “lire una e meza di zuccaro [...] e un poco di canela, pigoli e garofoli”: ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito, v.29, c.31v., 23 settembre 1637. Altri esempi archivistici sono stati desunti dalla documentazione fiorentina, dove prodotti a base di zucchero vengono ad essere donati dalle monache a membri della famiglia granducale o a suoi rappresentanti: per alcuni esempi ASF, *MdP*, v.1212, ins.5, c.865r., s.d. 1562;ivi, v.4085, c.108r., 22 aprile 1594;ivi, c.128r., 27 maggio 1594;ivi, v.1582, c.n.n., 22 giugno 1665. La pratica risulta confermata anche in altre realtà della penisola italiana, come sottolineato, ad esempio, da K.DI ROCCO, “Alimentazione e società nel monastero di Santa Maria degli Angeli in Brindisi”, in *Itinerari di Ricerca Storica. Università del Salento, Dipartimento di Storia, Società e Studi sull'uomo*, 1997, disponibile online presso <https://katiusciadirocco.wordpress.com/2016/05/10/50/> (ultima consultazione 6/7/23); A.D'AMBROSIO, “Modelli alimentari del Mediterraneo”, cit., pp.118-119.

⁹²⁷ ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santa Maria degli Angeli, v.12, c.n.n., 5 maggio 1636. La spesa per il banchetto viene accompagnata da un'offerta di 44 scudi e da ulteriori donativi pecuniari per la badessa, la priora, la precettrice della novizia, al padre confessor, alle madri cantore, ai gastaldi e alle suore non facenti parte del monastero di Santa Maria degli Angeli.

⁹²⁸ ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santa Maria degli Angeli, vv.12-13.

mura del convento, tuttavia, nel successivo mese di luglio 1638 le monache procedettero all'acquisto di zucchero in ben 4 distinte occasioni arrivando a sborsare la somma di 36 lire e 4 marchetti⁹²⁹.

Graf.11: *Andamento annuale delle spese di zucchero monastero di Santa Maria degli Angeli di Verona (1635-1638)*



Dati desunti da: ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santa Maria degli Angeli, v.12.

Riguardo alla consistenza delle singole transazioni troviamo una situazione estremamente simile a quanto già evidenziato per il monastero di Santo Spirito nell'anno 1637, ossia la compresenza di transazioni dal carattere estremamente minuto⁹³⁰ e altre dal carattere decisamente più consistente⁹³¹. Sembrerebbe inoltre confermata una distribuzione mensile piuttosto disomogenea riguardo alle spese di zucchero: nel 1636 e nel 1637 l'apice delle spese in prodotti saccariferi si registra a maggio. Nel primo anno in osservazione quasi la metà dell'intero quantitativo speso in esso uscì dalle casse del convento nel mese di maggio: nel corso di sei acquisti vennero infatti sborsate 29 lire e 14 marchetti per l'acquisto di prodotti zuccherati⁹³². Un impatto parimenti dirompente si registra l'anno successivo quando, pur in un contesto di generale contenimento delle spese in prodotti a base di zucchero, il loro acquisto comportò un'uscita nel mese di maggio di 16 lire e 6 marchetti (anche in questo caso pari a poco meno della metà dell'intera spesa annuale)⁹³³. Dei sei acquisti del maggio 1636, cinque di essi

⁹²⁹ Il dato del luglio 1638 comprende, all'interno della spesa totale di 36 lire e 4 marchetti, quantitativi imprecisati di: zucchero, carne, burro, pinoli, mandorle e carta da scrivere. Al proposito ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santa Maria degli Angeli, v.12, c.n.n., luglio 1638.

⁹³⁰ Si consideri, ad esempio, l'esborso di 8 marchetti (per un quantitativo non precisato, ma sicuramente estremamente ridotto) occorso l'8 gennaio 1636: ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santa Maria degli Angeli, v.12, c.n.n., 8 gennaio 1636; 5 marchetti il 20 aprile 1636:ivi, c.n.n., 20 aprile 1636; 8 marchetti in *zucchero e canella* il 1 maggio 1637:ivi, c.n.n., 1 maggio 1637.

⁹³¹ Il culmine verrà raggiunto il 2 maggio 1638 quando, a fronte di una spesa di 30 lire tron e 10 marchetti si acquistano "zucharo, botter e charne". La registrazione non consente di individuare con precisione quale parte della suddetta somma fosse stata effettivamente spesa per l'acquisto di zucchero. La registrazione più consistente riguardo all'acquisto di solo zucchero risale al 17 maggio 1636, quando vengono spese 12 lire tron per l'acquisto di prodotto volto alla preparazione di *siripo*: al proposito ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santa Maria degli Angeli, v.12, c.n.n., 17 maggio 1636.

⁹³² ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santa Maria degli Angeli, v.12, c.n.n., maggio 1636.

⁹³³ivi, c.n.n., maggio 1637.

furono costituiti da zucchero per la preparazione di sciroppi curativi: precisamente 5 libbre vennero acquistate per il medicamento a base di radichio, cinque libbre e mezza per quello di *bettonica*⁹³⁴, 12 libbre per un generico sciroppo ed infine 5 libbre di zucchero per lo sciroppo di borragine⁹³⁵. La fama degli sciroppi curativi prodotti dagli istituti monastici femminili travalicava spesso i confini del monastero, al punto da meritare di essere inserite dai viaggiatori stranieri all'interno dei *memorabilia* incontrati durante il loro *voyage* in Italia: l'inglese Thomas Coryat, di passaggio a Padova nella primavera del 1608, descrive con ammirazione le “*pleasent fine waters and Apothecary drugges*” prodotte dalle monache di Santa Giustina⁹³⁶.

Tornando all'analisi delle spese, permasero buoni livelli di uscite di denaro in occasione delle festività pasquali, soprattutto per la confezione di tradizionali dolciumi zuccherati come le *brassadele*⁹³⁷. A differenza di quanto evidenziato nel Monastero di Santo Spirito, non si notano qui particolari spese per l'acquisto di zucchero in occasione del carnevale: l'esborso si limitò ad una sola lira nel 1636⁹³⁸, mentre negli anni successivi nessuna spesa risultò essere destinata al prodotto⁹³⁹.

Un dato assente nelle registrazioni consultate, ma che permetterebbe di comprendere meglio la penetrazione del prodotto all'interno delle pratiche di consumo delle monache risiede nell'individuazione del numero di bocche che abitualmente frequentavano il monastero. Se nessuna informazione risulta disponibile per Santo Spirito, per Santa Maria degli Angeli disponiamo di un breve inventario riguardo alle *robbe* conservate nell'istituto⁹⁴⁰. Dalla sua lettura, si osserva come gli oggetti per i quali viene esplicitato un uso quotidiano sono tutti conservati in undici esemplari (*tondi di stagno che si tiene ad opera, tovalioli lavorati, corteli*)⁹⁴¹, il che ci fa dunque presupporre che le monache dovessero aggirarsi intorno al dato numero. Questo dato ci permette dunque di evidenziare con maggiore chiarezza in che modo lo zucchero potesse intaccare le pratiche di consumo individuali delle consorelle.

I registri delle spese delle monache di Santa Maria degli Angeli permettono di effettuare ulteriori riflessioni riguardo alle modalità di acquisto dello zucchero. Dalla contabilità consultata risultano essere tre i fornitori presso i quali venivano effettuate le compere: si tratta nello specifico di

⁹³⁴ F.COSTA, *Discorso*, cit., c.6v.

⁹³⁵ L'acquisto dello zucchero sembra realizzarsi nel giro di poche settimane: precisamente nei giorni 6,8,14,17 e 19 maggio 1636. Al proposito: ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santa Maria degli Angeli, v.12, c.n.n., maggio 1636.

⁹³⁶ T.CORYAT, *Crudities*, cit., v.I, p.181.

⁹³⁷ Nel marzo 1636 (Pasqua ricorre il 23 marzo), la spesa di zucchero si posiziona a 7 lire tron; nel successivo aprile 1637 (Pasqua ricorre il 12 aprile), essa raggiunge le 7 lire e 6 marchetti. Al proposito: ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santa Maria degli Angeli, v.12, c.n.n., marzo 1636;ivi, c.n.n., aprile 1637.

⁹³⁸ ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santa Maria degli Angeli, v.12, c.n.n., 3 febbraio 1636.

⁹³⁹ivi, c.n.n., febbraio 1637; ivi, c.n.n., febbraio 1638.

⁹⁴⁰ivi, c.n.n., s.d. luglio 1638. Riguardo alla potenzialità degli inventari, si veda: R.AGO, *Il gusto*, cit.

⁹⁴¹ Sono invece 12 i *piati di stagno che si tiene ad opera*.

Giovanni e Francesco Fantasia, speciali rispettivamente *al Pavon* e *al Pomo d'oro*⁹⁴² e Gio. Battista Vago, attivo all'insegna di *San Giovanni Battista*⁹⁴³. La provenienza scaligera dei tre rivenditori si rivela un elemento estremamente interessante per comprendere la permeabilità del commercio dello zucchero al di fuori dei porti analizzati nei capitoli precedenti. Stando a quanto riportato dalla contabilità dei monasteri, sembra che sia ridotti sia ingenti quantitativi di zucchero di varia qualità fossero disponibili per l'acquisto all'interno del tessuto urbano veronese e come gli speciali locali potessero soddisfare entrambe le richieste dei consumatori. Anche dal punto di vista quantitativo la presenza di *speciali* attivi in città risultava significativa. A fronte di una popolazione urbana censita di circa 30.000 anime, nel 1637 i ministri dell'arte cittadina riportarono la presenza di 34 *spezierie* in città⁹⁴⁴. Esso comportava dunque un'incidenza pari a circa 882 persone per ogni bottega, una stima non troppo dissimile rispetto a quelle evidenziate per Venezia nel capitolo precedente⁹⁴⁵.

Riguardo alle tradizionali modalità di arrivo dello zucchero presso l'emporio atesino, possiamo dedurre le caratteristiche a partire dalla documentazione notarile veneziana⁹⁴⁶. A partire da una deliberazione del *Consiglio de Pregadi* del 25 luglio 1626, venne infatti stabilito che tutte le merci importate all'interno del territorio della *Serenissima Repubblica* dovessero passare da Venezia e da qui dovessero essere poi redistribuite⁹⁴⁷. Esemplificativo di questa pratica risulta essere l'esempio dell'attività dello speciale veronese Tonio Biasi: egli infatti si riforniva di *zuccari e droghe* dal droghiere veneziano Francesco Moretti, titolare di una bottega al segno dell'*Agnus Dei* e residente nella parrocchia di *San Marcilian* a Cannaregio⁹⁴⁸. Il droghiere, inserito in proficui traffici estesi da Graz all'intera penisola italiana⁹⁴⁹, si serviva di Pietro Colombo, al tempo attivo a Verona, come proprio procuratore per la riscossione di crediti nei confronti di Biasi⁹⁵⁰. I legami tra la famiglia Colombo e i traffici di zucchero erano stretti: nel 1610 il padre Prospero aveva inviato personalmente una supplica ai Savi alla Mercanzia in merito alla regolamentazione del traffico delle spezie orientali, dal quale dipendevano le fortune del gruppo; questi interessi vennero mantenuti e rinsaldati dai figli: nel 1633 il figlio Alvise, fratello di Pietro e anch'esso inserito in lucrosi traffici di zuccheri risiedeva

⁹⁴² ASVr, *Complessi*, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santa Maria degli Angeli, v.13, c.88, 11 luglio 1634-8 luglio 1641.

⁹⁴³ *ivi*, v.12, c.n.n., 19 marzo 1636.

⁹⁴⁴ Per un approfondimento in merito alla presenza di speciali nella città atesina si veda: ASVr, *Compagnie arti e mestieri*, speciali, v.31. Nel registro sono annotati, a partire 16 aprile 1589, tutte le botteghe di spezieria attive in città per ragioni fiscali.

⁹⁴⁵ I dati veneziani per il 1633 riportano la presenza di circa 749 abitanti per speziere, dato che

⁹⁴⁶ Si ricordi tuttavia come forme di contrabbando fossero al tempo in atto e coinvolgessero attivamente la realtà scaligera permettendo l'arrivo in città da zuccheri provenienti da Ponente e da Settentrione. Si veda quanto riportato nel capitolo 1 del presente lavoro di tesi.

⁹⁴⁷ ASV, *CSM*, II serie, b.197, ins.256, c.n.n., 12 marzo 1627. L'informazione in questione, relativa alla persistenza di pratiche di contrabbando tra le valli trentine e il territorio veneto in materia di zuccheri, riporta integralmente la decisione senatoria.

⁹⁴⁸ ASV, *Sanità*, b.568, *Cannaregio*, 1633. Allo stato attuale della ricerca non si conosce l'esatta locazione della bottega.

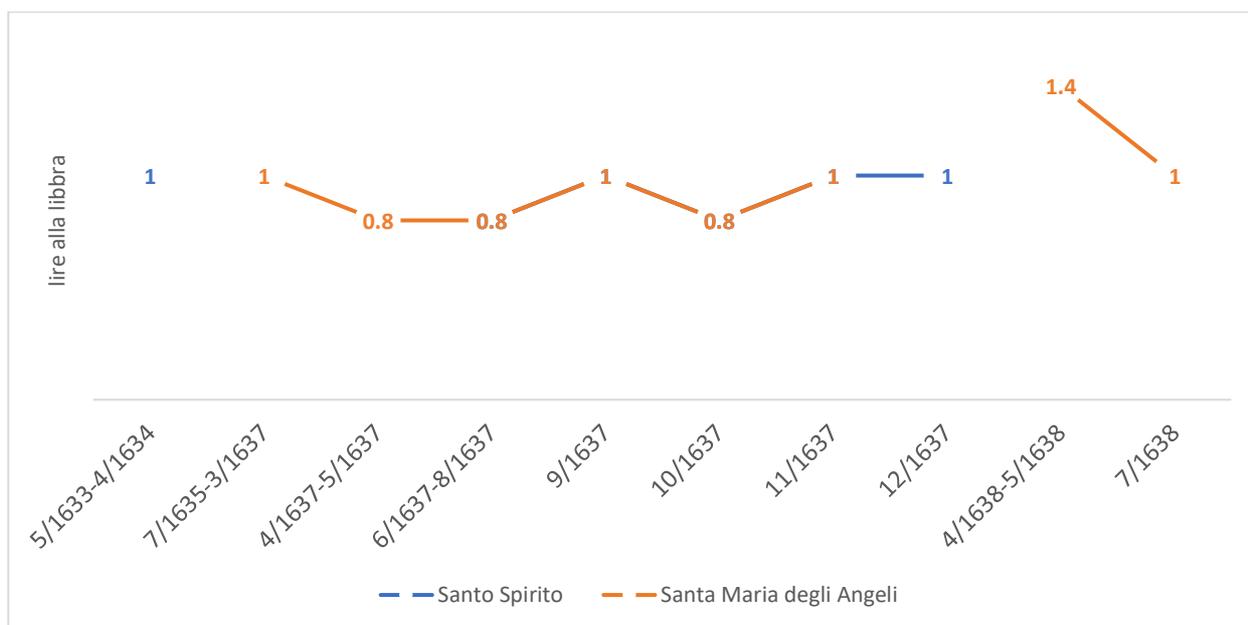
⁹⁴⁹ Si vedano ad esempio le numerose procure per riscossione crediti sottoscritte dal Moretti nell'estate 1631: al proposito ASV, *NA*, Piccini, b.1075, cc.515r.-519v., 30 luglio 1631;*ivi*, cc.523v.-525v., 31 luglio 1631;*ivi*, cc.592v.-593v., 22 agosto 1631.

⁹⁵⁰*ivi*, cc.590v.-591v., 22 agosto 1631.

a San Cancian, zona di importanti attività di raffinazione⁹⁵¹; mentre il fratello Rocco risultava svolgere la professione di *speciale da confetture* presso la bottega de *I tre Meloni*⁹⁵²; infine Pietro, rientrato dal proprio soggiorno professionale nella città scaligera, trovò dimora nella parrocchia di *San Marcilian*, a poca distanza dal fratello Alvise e a stretto contatto con il droghiere Moretti⁹⁵³.

In ultimo è possibile effettuare qualche considerazione in merito al prezzo del prodotto all'interno degli anni in osservazione (1633-1638) appare segnato da un assoluto grado di stabilità dal maggio 1633 al marzo 1637 con un costo che si mantiene stabile ad una lira per libbra⁹⁵⁴. Il periodo successivo appare segnato da una maggiore dinamicità: ad un breve calo dei prezzi dall'aprile al luglio 1637 quando una libbra di zucchero poteva essere acquistata per 16 marchetti, fece seguito un ritorno a una lira per libbra nel mese di settembre⁹⁵⁵, per poi calare nuovamente nell'ottobre dello stesso anno ancora a 16 marchetti⁹⁵⁶, risalire nel mese di novembre⁹⁵⁷, toccare il costo più alto nella primavera del 1638 e infine tornare al valore di partenza nel luglio 1638.

Graf.12: *Andamento dei prezzi d'acquisto dello zucchero ad opera dei monasteri veronesi*



Dati desunti da: ASVr, *Complessi, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito*, v.29; *ivi, Monache di Santa Maria degli Angeli*, v.12.

⁹⁵¹ ASV, *Sanità*, b.568, *Cannaregio*, 1633.

⁹⁵² Informazione tratta da ASV, *Giustizia Vecchia, Garzoni*, b.119, f.165, c.45v., 8 giugno 1632. Data nella quale Rocco Colombo assume come proprio garzone di bottega il tredicenne Evaristo Maffei.

⁹⁵³ ASV, *Sanità*, b.568, *Cannaregio*, 1633.

⁹⁵⁴ Si consideri tuttavia lo iato temporale di circa un anno (maggio 1634-giugno 1635) per il quale non abbiamo registrazioni di spesa.

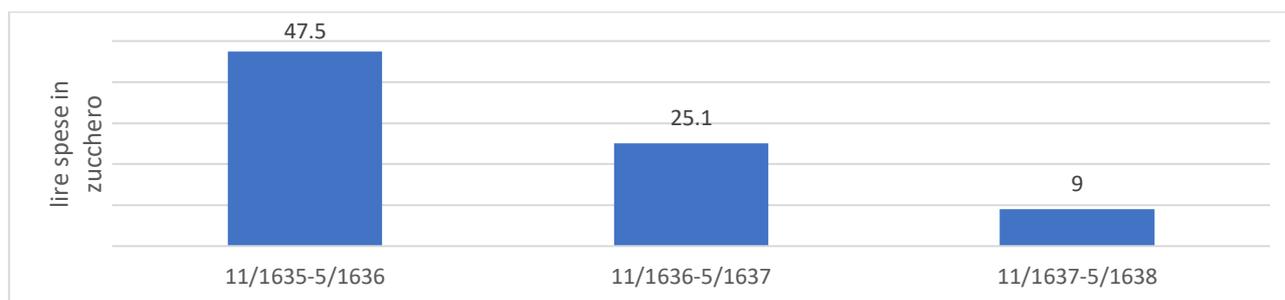
⁹⁵⁵ Il 23 settembre 1637 le monache di Santo Spirito acquistano, in occasione di un donativo *per il Signor Perini*, 1 libbra e mezza di zucchero al prezzo di 1 lira e 10 marchetti; al proposito: ASVr, *Complessi, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito*, v.29, c.31v., 23 settembre 1637.

⁹⁵⁶ *ivi*, c.31v.-32r., 2 e 28 ottobre 1637.

⁹⁵⁷ *ivi*, c.46r., 26 novembre 1637; *ivi, Monache di Santa Maria degli Angeli*, v.12, c.n.n., 14 e 18 novembre 1637.

Ciò che risulta emblematico è il forte incremento che sembra realizzarsi dal tardo autunno 1637 alla successiva primavera. A questo proposito appare opportuno indicare come le spese del Monastero di Santa Maria degli Angeli, in questa ultima fase segnata dall'aumento tendenziale del prezzo dello zucchero, arrivino ad essere azzerate per ben cinque mesi consecutivi⁹⁵⁸.

Graf.13: Lire spese in zucchero monastero Santa Maria degli Angeli di Verona (1635-1638)



Dati desunti da: ASVr, *Complessi, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santa Maria degli Angeli*, v.12.

Osservando la distribuzione delle spese tra l'inverno e la primavera negli anni registrati dalla fonte possiamo dunque notare come la spesa si dimostri estremamente anelastica. Appare opportuno indicare come la quasi totalità dell'esborso monetario del secondo periodo evidenziato si realizzò tra l'aprile e il maggio del 1637⁹⁵⁹, a seguito dunque del calo del costo del prodotto a 16 marchetti per libbra⁹⁶⁰. Il successivo aumento del costo dello zucchero a 1 lira e 4 marchetti la libbra sembra accompagnare il calo della spesa che si generò tra l'autunno del 1637 e la primavera del 1638, il quale colpì anche periodi di tendenziale aumento degli acquisti come le tradizionali festività religiose o la primavera. Il successivo *boom* che si verificò nel mese di luglio, periodo nel quale negli anni precedenti non era stata realizzata nessuna spesa in zucchero, sembra dunque porsi in relazione con il nuovo calo del costo del prodotto, che tornò ad essere disponibile sul mercato ad una lira per libbra⁹⁶¹. Fino a questo punto la nostra attenzione si è concentrata esclusivamente sul tradizionale zucchero, tuttavia esso non risulterebbe l'unico prodotto ad essere consumato dalle monache. Oltre ai già citati casi di acquisto di zucchero raffinato e di melassa, si cita la presenza di un'altra varietà

⁹⁵⁸ Nessuna spesa di zucchero risulta registrata tra 18 novembre 1637 e il 18 aprile 1638. Tra luglio 1635 e novembre 1637, le monache non avevano mai fatto passare più di un mese tra due acquisti di zucchero. ASVr, *Complessi, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santa Maria degli Angeli*, v.12. Una sola indicazione permane invece riguardo alle monache di Santo Spirito, le quali acquistano due libbre di zucchero il 23 dicembre 1637, a fronte di una spesa totale di 2 lire tron: ASVr, *Complessi, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santo Spirito*, v.29, c.32v., 23 dicembre 1637.

⁹⁵⁹ In questi due mesi vengono spese 25 lire in zucchero, mentre da novembre ad aprile le monache avevano registrato un solo acquisto di 2 libbre di zucchero al prezzo totale di 2 lire.

⁹⁶⁰ ASVr, *Complessi, Monasteri femminili, Verona Città, Monache di Santa Maria degli Angeli*, v.12, c.n.n., 6 aprile 1637.

⁹⁶¹ivi, c.n.n., 2, 20, 24 e 28 luglio 1638.

dal costo assai più ridotto. Il 29 marzo 1636, presso il complesso di Santa Maria degli Angeli, venne registrato l'acquisto di 4 lire di quello che viene definito *zucchero par le brassadele*, per il quale furono spese solamente due lire⁹⁶². Appare dunque evidente come presso la realtà veronese diverse tipologie di prodotto, adatte a varie categorie di consumatori, fossero effettivamente disponibili sul mercato.

In conclusione a questo *excursus* nei monasteri veronesi possiamo dunque concludere come lo zucchero, pur non costituendo un elemento onnipresente all'interno delle pratiche quotidiane delle monache della città scaligera, rivestisse comunque un ruolo di spicco in determinati momenti dell'anno, con specifici significati e per la strutturazione e il mantenimento di importanti relazioni con individui gravitanti intorno allo spazio monastico. Tutto ciò è sempre strutturato in relazione con il generale andamento del mercato, del quale le monache, osservando le peculiari pratiche di spesa, si dimostrano profonde conoscitrici.

⁹⁶² *ivi*, c.n.n., 29 marzo 1636.

CONCLUSIONE

Attraverso questo lavoro di tesi si è provveduto ad analizzare le modalità attraverso le quali la penisola italiana seppe confrontarsi con le nuove dinamiche della realtà globale, attraverso l'osservazione delle pratiche di circolazione di uno specifico bene di consumo quale lo zucchero.

Il lavoro è suddiviso in un'introduzione e quattro capitoli principali. Nel corso del primo di essi sono state analizzate le modalità attraverso le quali le istituzioni di due realtà della penisola italiana, nello specifico il Granducato di Toscana e la Repubblica di Venezia, seppero incentivare e controllare i traffici, la lavorazione e il consumo dello zucchero. Attraverso la concessione di particolari privilegi destinati a specifici attori dotati di specifiche competenze professionali ed estese reti sociali, le due realtà riuscirono a trovare un proprio ruolo attivo all'interno dei rinnovati equilibri globali.

I successivi capitoli sono invece dedicati a ricostruire le traiettorie di specifici attori che, all'interno di questi processi, seppero trovare nello zucchero una delle chiavi della propria vita professionale. Si è inoltre deciso di selezionare casi studio che permettessero di rivedere alcuni degli assunti storiografici più radicati sull'argomento, fin dalla tradizione braudeliana, ossia la scarsa incidenza degli attori provenienti dalla penisola italiana all'interno delle dinamiche in atto. È dunque un'azienda toscana, attiva presso la "nuova città" di Livorno, ad essere al centro delle riflessioni del capitolo 2. Il reperimento dell'eterogenea documentazione aziendale prodotta dall'accomandita di Giulio del Beccuto (1629-1639) ha permesso di osservare nel dettaglio le modalità di importazione dei diversi tipi di zucchero trattati dalla società provenienti da Ponente e da Levante e della successiva redistribuzione all'interno della penisola, di osservare le pratiche di creazione dei rapporti commerciali e sociali a breve e a lungo raggio e a verificare l'impatto che essa potesse generare all'interno del contesto labronico. Quella che ci si è parata di fronte è stata una realtà molto dinamica, nella quale anche gli imprenditori locali seppero avere un ruolo in quella costruzione dello sviluppo urbano ed economico di Livorno che tanto ha affascinato la storiografia.

Con il capitolo 3 il nostro sguardo si è invece spostato sulla città di Venezia, dove si sono seguite le tracce di due gruppi familiari provenienti da una specifica realtà della Terraferma, ossia quella bergamasca. Pur appartenendo ad una realtà estremamente numerosa in laguna e ben studiata dalla storiografia per il suo contributo all'economia realtina, è finora rimasto in secondo piano il coinvolgimento dei suoi membri in materia di zuccheri. Attraverso l'analisi della documentazione di un singolo notaio profondamente specializzato nella redazione di atti inerenti al commercio al commercio internazionale, si sono evidenziate le peculiari traiettorie dei diversi operatori. Le vicende di questi individui sono risultate contrassegnate dalla persistenza di legami economici e sociali con

la terra natia, dalla profonda integrazione all'interno del contesto realtino e da forme di mobilità individuale e creditizia in terre lontane e nuovi mercati. Ciò che è apparso degno di nota riguardo all'attività di questi attori è stato soprattutto il loro coinvolgimento nelle diverse fasi della vita del prodotto: dal commercio internazionale, alla sua lavorazione nelle rinomate *zuccherarie* poste nelle periferiche parrocchie del tessuto urbano realtino, fino alla sua redistribuzione nei *campi* e nelle *calli* più frequentate e rumorose. L'eccellenza delle sue raffinerie e la redistribuzione dei suoi prodotti si dimostrarono un elemento di importanza capitale per la capacità di resilienza economica dell'apparato realtino, consentendole di rimanere aggrappata ai grandi flussi commerciali fino al termine della sua esistenza come Repubblica⁹⁶³. Grazie all'attenta lettura delle fonti demografiche disponibili per i decenni centrali del secolo è stato possibile effettuare una prima analisi riguardo alla localizzazione di questi spazi di lavorazione e smercio degli zuccheri, i quali hanno messo in luce la loro permeabilità all'interno del tessuto urbano e l'estrema disponibilità di offerta sulla quale potevano contare i diversi consumatori. Pur concentrandosi infatti in particolari zone della città, specificatamente nelle aree più centrali dal punto di vista logistico e sociale, non vi era parrocchia che non emanasse "profumo di zucchero", garantendo inoltre ai consumatori una gamma estremamente ampia di possibilità di scelta per tutte le tasche.

Nel corso del capitolo 4, partendo dall'analisi della contabilità e degli inventari di alcuni di questi distributori al minuto tra Venezia e il Granducato di Toscana, si sono cercate di porre in evidenza le modalità attraverso le quali lo zucchero seppe entrare nella vita quotidiana e nelle bocche dei diversi consumatori e gli specifici significati che esso venne ad assumere per alcuni di essi. In altre parole, si è tentato di ricostruire il reale impatto che il prodotto acquisì per gli abitanti della penisola italiana del Seicento. Per fare ciò si è cercato di ricostruire la realtà delle botteghe presso le quali si verificava la prima esperienza di reale contatto tra un prodotto proveniente da terre lontane e gli uomini e le donne del tempo: esposto in bella mostra in preziosi barattoli sopra mensole lignee, oppure sapientemente spolverizzato sopra dolcissime frittelle, i consumatori potevano sperimentare il fascino dolcissimo dello zucchero. Si sono successivamente indagate, dal punto di vista quantitativo e qualitativo le peculiari scelte di specifici gruppi di consumatori, osservandone le modalità attraverso le quali si rivolgevano alla spezieria e acquistavano lo zucchero. Si è notato come la prossimità residenziale costituisse una delle ragioni di elezione della rivendita di riferimento, ma non il solo: legami di tipo sociale o professionale potevano funzionare egualmente; inoltre si è evidenziato come la clientela non si presentasse socialmente omogenea, ma ricchi nobili, giovani cortigiane e umili *merciai* potevano ritrovarsi nello stesso momento al banco dello speziale; in terzo luogo è risultato evidente come non vi fossero dei prodotti riservati esclusivamente a determinate fasce di consumatori,

⁹⁶³ Su questo punto si rimanda ai già citati lavori di P.N.Sofia.

ma come anche i clienti più “umili” potessero acquistare, in specifiche occasioni e quantità, preziosi zuccheri canditi o zucchero raffinato di altissima qualità, così come i ricchi potevano dirigere le proprie preferenze verso dell’umile *zucchero rosso*; infine si è evidenziato, attraverso l’analisi della contabilità delle monache veronesi, come lo zucchero sia stato in grado di espandersi e trovare una propria diffusione anche lontano dai grandi porti, risultando disponibile per l’acquisto al minuto anche in realtà demograficamente meno importanti.

In conclusione il presente lavoro, lungi dal voler essere esauriente sull’argomento, vuole aggiungere un tassello ad un filone storiografico sorto recentemente che mira a riposizionare meglio il ruolo della penisola italiana all’interno dei nuovi equilibri dell’età moderna e, a nostro parere, farlo attraverso le pratiche di avvicinamento e contatto ad un bene di consumo globale può offrirne un valido strumento.

BIBLIOGRAFIA

FONTI PRIMARIE:

P.BORGARUCCI, *La fabbrica de gli spetiali, partita in XII distintioni*, Vincenzo Valgriso, Venezia, 1567;

V.CERVIO, *Il Trinciante di M.Vincenzo Cervio, ampliato e ridotto a perfezione dal cavaliere Reale Fusoritto da Narni*, Gabbia, Roma, 1593;

L.FIORAVANTI, *Dello Specchio di Scientia Universale*, Valgrisi, Venezia, 1564;

V.LANCELOTTI DA CAMERINO, *Lo Scalco Pratico*, Francesco Corbelletti, Roma, 1627;

A.LATINI, *Lo scalco alla moderna*, 2 voll. Dom.Ant. Parrino e Michele Luigi Mutii, Napoli, 1694;

A.LUPIS, *Mastro di casa universal della corte. Sotto titolo di Luigi Fedele consegnato alla Serenissima Altezza di Isabella Clara di Austria*, Alessandro Zatta, Venezia 1666;

S.MASSONIO, *L'archidipno: ovvero dell'insalata e dell'uso di essa*, Marc'Antonio Brogiollo, Venezia, 1627;

S.ROSSELLI, *Mes secrets à Florence au temps des Médicis 1593*, traduzione e cura di R.de Zayas, Jean Michel place, Parigi, 1996;

G.RUSCELLI, *De secreti del Reverendo don Alessio Piemontese : di nuouo rieuoduta, corretta, & ampliata in piu luoghi, con la tavola per trovare le ricette con ogni comodità*, 6 voll.. Gardane, Venezia, 1580;

B.STEFANI, *L'arte di ben cucinare*, Stampatori Ducali, Mantova, 1662, ed.anastatica Forni, 2000;

LIBRI DI VIAGGIO:

E.BROWN, *The travels and adventures of Edward Brown esq. formerly a Merchant in London, containing his observations on France and Italy; his voyage to the Levant; his account of the life of Malta; his remarks on his journeys through Lower and Upper Egypt; together with a brief description of the Abyssinian Empire*, London, 1739;

T.CORYAT, *Crudities*, 3 voll., London, 1766;

J.EVELYN, *The Diary of John Evelyn*, 3 voll., Routledge, London, 1996 (I ed.1818);

W.LITHGOW, *Totall Discourse of the Rare Adventures and Painefull Peregrinations of Long Nineteene Yeares Travayles*, I.Okes, London, 1640;

F.MORYSON, *An itinerary*, John Beale, London, 1617;

P.SKIPPON, *Account of a Journey Made thro' Part of the Low Countries, Germany, Italy and France*, Churchill, London, 1732;

EDIZIONE DI FONTI:

Relazioni dei rettori veneti in Terraferma: Podestaria e capitanato di Bergamo, v.XII, A.Giuffrè, Milano, 1978;

Relazioni dei rettori veneti in Terraferma: Podestaria e capitanato di Verona, v.IX, A.Giuffrè, Milano, 1977;

Relazioni dei rettori veneti in Terraferma: Podestaria e capitanato di Vicenza, v.VII, A.Giuffrè, Milano, 1976;

BIBLIOGRAFIA SECONDARIA:

D.ACEMOGLU, J.A.ROBINSON, *Why Nations Fail: The Origins of Power, Prosperity, and Poverty*, Profile Books, London, 2013;

A.ADDOBBATI, *Commercio, rischio, guerra: il mercato delle assicurazioni marittime di Livorno*, edizioni di Storia e Letteratura, Roma, 2007;

Idem, *Facchinerie: Immigrati bergamaschi, valtellinesi e svizzeri nel porto di Livorno (1602-1847)*, ETS, Pisa, 2018;

Idem, “Le molte teste dell’Idra : i sensali livornesi nell’età delle riforme”, in *Mélanges de l’École française de Rome - Italie et Méditerranée modernes et contemporaines*, v.CXXVII, n.1, 2015, p.65-90;

Idem, M.AGLIETTI (a cura di), *La città delle nazioni: Livorno e i limiti del cosmopolitismo*, Pisa University Press, Pisa, 2016;

B.A’HEARN, N.AMENDOLA, G.VECCHI, “On historical household budgets”, in *Rivista di Storia Economica*, v.II, 2016, pp.137-176;

N.ALESSANDRINI, “A comunidade florentina em Lisboa (1481-1557)”, in *Clio*, vol.IX, 2003, pp.63-87;

eadem, “Contributo alla storia della famiglia Giraldi”, in *Storia Economica*, v.XIV, n.3, 2011, pp.377-407;

eadem, “La presenza italiana a Lisboa nella prima metà del Cinquecento”, in *Archivio storico italiano*, vol.CLXIV, 2006, pp.37-54

G.ALFANI, F.AMMANNATI, W.RYCKBOSCH, “Poverty in early modern Europe: New approaches to old problems”, in *EHES Working Paper*, n.222, 2022, pp.1-60;

P.ALLERSTON, “Consuming problems: worldly goods in Renaissance Venice”, in M.O’Malley, E.Welch (eds.) *The Material Renaissance*, Manchester University Press, Manchester, 2007, pp.11-46;

T.ANDRADE, “A Chinese Farmer, Two African Boys, and a Warlord: Toward a Global Microhistory”, in *Journal of World History*, v.XXI/4, 2010, pp.573-591;

B.ARBEL, *Trading Nations: Jewish and Venetians in the early modern eastern mediterranean*, Brill, Leiden, 1995;

G. ARNALDI, G. CRACCO, A. TENENTI (a cura di) *Storia di Venezia dalle origini alla caduta della Serenissima*, vol. III, *La formazione dello stato patrizio*, Istituto dell’Enciclopedia Italiana, Roma 1997;

S.ASLANIAN, *From the Indian Ocean to the Mediterranean: the Global Trade Networks of Armenian Merchants*, University of California Press, Berkeley, 2011;

E.ASHTOR, "Levantine sugar industry in the later Middle Ages: an example of technological decline", in Idem, *Technology, Industry and Trade: the Levant versus Europe, 1250-1500*, B.Z. Kedar ed., Aldershot 1992, pp. 226-280;

I.BAGHDIA NTZ MCCABE, G.HARLAFTIS, I.MINOGLU (eds), *Diaspora Entrepreneurial Networks: five Centuries of History*, Berg Publications, Oxford, 2005;

D.BAGGIANI, "Appunti per lo studio del movimento di navi e merci a Livorno tra XVIII e XIX secolo", in *Ricerche Storiche*, v.XXIV, n.3, 1994, pp.701-717;

M.C.BELFANTI, "Guilds, Patents and the Circulation of Technical Knowledge: Northern Italy during the Early Modern Age", *Technology and Culture*, vol.XLV, 2004, pp. 569-589;

Idem, « Corporations e patents: les deux faces du changement technique dans une économie pré-industrielle (Italie du Nord, XVIe-XVIIIe siècles », in L.Hilaire Peréz, A.F.Garçon (eds.), *Les chemins de la nouveauté : innover, inventer au regard de l'histoire*, Paris, 2003, pp. 59- 76;

Idem, "Between mercantilism and market: privileges for invention in early modern europe", in *Journal of Institutional Economics*, v.II, 2006, pp.319-338;

A.BELLAVITIS, V.SAPIENZA (eds.), *Apprenticeship, Work, Society in Early Modern Venice*, Routledge, London-New York, 2023;

A.BELLAVITIS, M.FRANK, V.SAPIENZA (eds.), *Garzoni: Apprendistato e formazione tra Venezia e l'Europa in età moderna*, Universitas Studiorum, Mantova, 2017;

A.BELLAVITIS, "Ars Mechanica' e gerarchie sociali a Venezia tra XVI e XVII secolo", in M. Arnoux, P. Monnet (dir.), *Le technicien dans la cité en Europe occidentale, 1250-1650*, Ecole Française de Rome, Rome, 2004, pp. 161-179;

Eadem, *Identité, mariage, mobilité sociale: citoyennes et citoyens à Venise au XVIe siècle*, Rome, 2001;

Eadem, *Il lavoro delle donne nelle città dell'Europa Moderna*, Viella, Roma, 2016;

Eadem, "«Per cittadini metterete...»: la stratificazione della società veneziana cinquecentesca tra norma giuridica e riconoscimento sociale", in S.Cerutti, R.Descimon, M.Prak (a cura di), *Cittadinanze*, in *Quaderni Storici*, v.XXX, 1995, pp.359-384;

Eadem, *Women's work and rights in early modern urban Europe*, Palgrave Macmillan, London, 2018;

D.BELTRAMI, "La composizione economica e professionale della popolazione di Venezia nei secoli XVII e XVIII", in *Giornale degli Economisti e Annali di Economia*, Nuova serie, v.1-2, 1951, pp.69-86;

Idem, *Storia della popolazione di Venezia dalla fine del secolo XVI alla caduta della Repubblica*, CEDAM, Padova, 1954;

M.BERG, "Luxury, the luxury trades, and the roots of industrial growth: a global perspective", in F.Trentmann (ed.), *The Oxford Handbook of the History of Consumption*, Oxford University Press, Oxford, 2012, pp.173-191;

Eadem, H.CLIFFORD, *Consumers and luxury Consumer Culture in Europe 1650-1850*, Manchester University

Press, Manchester, 1999;

M.BERTI, “Aspetti dell’attività commerciale di Livorno all’inizio del regime di porto franco colti da un osservatorio significativo: la società di Giulio del Beccuto”, in *Atti del Convegno “Livorno e il Mediterraneo nell’età medicea”*, Bastogi, Livorno, 1978, pp.289-305;

R.BERTRAND, G.CALAFAT (édité par), “Microanalyse et histoire globale”, in *Annales, Histoire, Sciences Sociales*, v.LXXIII/1, 2019;

B.BETTONI, *I beni dell’agiatazza: stili di vita nelle famiglie bresciane dell’età moderna*, Franco Angeli, Milano, 2005;

Z.BIEDERMANN, A.GERRITSEN, G.RIELLO (eds.), *Global Gifts: The Material Culture of Diplomacy*, Cambridge University Press, Cambridge, 2017;

V.BONAZZOLI, “Una identità ricostruita: i portoghesi ad ancona dal 1530 al 1547”, in *Zakhor*, v.V, 2002, pp.9-38;

F.BRAUDEL, *Civiltà e Imperi del Mediterraneo nell’età di Filippo II*, 2 voll., Einaudi, Torino, 1986;

Idem, *Civiltà materiale, economia e capitalismo: le strutture del quotidiano*, Einaudi, Torino, 2006;

Idem, R.ROMANO, *Navires et marchandises à l’entrée du port de Livourne (1547-1611)*, Colin, Paris, 1951;

B.BREGE, “Renaissance Florentines in the Tropics: Brazil, the Grand Duchy of Tuscany, and the limits of Empire”, in E.Hodorowich, L.Markey (eds.), *The New World in Early Modern Italy*, Cambridge, 2017, pp.206-222;

Idem, *Tuscany in the Age of Empire*, Harvard University Press Cambridge-London, 2021;

J.BREWER, R.PORTER (eds.), *Consumption and the World of Goods*, Routledge, London, 1994;

W.BRULEZ, G.Davos, *Marchands flamands à Venise*, 2 voll., Institut Historique Belge de Rome, Brussels-Rom, 1965-1986;

S.BUARQUE DE HOLANDA, “Os Projetos de Colonização no Brasil ao do Grão Duque Fernando I (1587-1609)”, in *Revista de Historia*, v.LXXI, 1967, pp.61-84;

M.BURKHARDT, “Networks as Social Structures in Late Medieval and Early Modern Towns: A Theoretical Approach to Historical Network Analysis”, in A.Caracausi, C.Jeggle (eds.), *Commercial Networks and European Cities, 1400-1800*, Pickering and Chatto, London, 2014, pp.13-44;

M.CAFFIERO, *Storia degli ebrei nell’Italia moderna: dal Rinascimento alla Restaurazione*, Carocci, Roma, 2014;

G.CALAFAT, *Être étranger dans un port franc: Droits, privileges et accès au travail à Livourne (1590-1715)*, in *Cahiers de la Méditerranée*, v.LXXXIV, 2012, pp.102-122;

D. CALABI, *Gli stranieri e la città*, in A. Tenenti, U. Tucci (a cura di), *Storia di Venezia. Il Rinascimento*, vol.V, Istituto dell’Enciclopedia Italiana, Roma, 1996, pp. 913-947;

Eadem, P.LANARO (a cura di), *La città italiana e i luoghi degli stranieri*, Roma-Bari, 1998;

- M.CALCAGNI, “Francesco Adami, a Young Livornese Merchant in London, 1673–1674”, in *Cromohs - Cyber Review of Modern Historiography*, v.22, 2020, pp.17-41;
- P.CALCAGNO, “Attraverso la porta di Lisbona: i generi coloniali volano del commercio luso-genovese tra XVII e XVIII secolo”, in *Reti marittime come fattori dell'integrazione europea*, Atti della L Settimana di Studi “F.Datini” (Prato, 13-17 maggio 2018), ed.Firenze University Press, Firenze, 2019, pp.259-272;
- Idem, *Fraudum : contrabbandi e illeciti doganali nel Mediterraneo (sec.XVIII)*, Carocci, Roma, 2019;
- A.CANOVA, D.SOGLIANI (a cura di), *I Gonzaga tra Oriente e Occidente: Viaggi, scoperte geografiche e meraviglie esotiche*, Edizioni di Storia e Letteratura/Fondazione Palazzo Te, Roma/Mantova, 2022;
- R.CAPRONI, “Emigrazione bergamasca in Toscana tra XIV e XVII secolo”, in *Atti dell'Ateneo di Scienze, Lettere ed Arti di Bergamo*, v. LXXIV, 2013, p.179-198;
- A.CARACAUSI, “Foreign Merchants and Local Institutions: Thinking about the Genoese ‘Nation’ in Late Renaissance Venice”, in G.Christ, S.Burkhardt, R.Zaugg (eds.), *Union in Separation-Trading Diasporas in the Eastern Mediterranean (1200-1700)*, Viella, Roma, 2015, pp.665-678;
- Idem, “I salari”, in R.Ago (a cura di), *Storia del lavoro in Italia*, v.III, *Età Moderna. Trasformazioni e risorse del lavoro tra associazioni di mestiere e pratiche individuali*, Castelvecchi, Roma, 2018, pp.103-135;
- Idem, “Mercanti e banchieri fiorentini e genovesi nella Venezia della seconda metà del Cinquecento”, in F.Amatori, A. Colli (a cura di), *Imprenditorialità e sviluppo economico: il caso italiano*, Egea, Milano, 2009, pp. 1310-1327;
- Idem, “Procedure di giustizia in età moderna: i tribunali corporativi”, in *Studi Storici*, v.II, n.2, 2008, pp.323-360;
- Idem, “Venezia e i traffici mediterranei in età moderna”, in *Archivio Veneto*, v.I, 2011, pp.7-25;
- Idem, G.FAVERO, P.LANARO, “Some preliminary thoughts on economic privileges in early modern Venice”, in G.Garner (hg.), *Die Ökonomie des Privileges, Westeuropa 16-19 Jh./L'économie du privilège, Europe occidentale XVIe-XIX siècles*, ed.Revue de l'Institut Français d'histoire en Allemagne, Frankfurt am main, 2016. pp.365-395;
- M.CARBONI, M.FORNASARI, “Finanziare l'impresa: Innovazioni societarie nella Bologna d'antico regime”, in M.Carboni, M.G.Muzzarelli (a cura di), *Reti di crediti: Circuiti informali, impropri, nascosti (secoli XIII-XIX)*, il Mulino, Bologna, 2014, pp.125-147;
- M. CARMAGNANI, *Le isole del lusso: prodotti esotici, nuovi consumi e cultura economica europea, 1650-1800*, Utet, Torino, 2010;
- M.CASTELLS, “The Rise of the Network Society”, in Idem (ed.), *The Information Age: Economy, Society, and Culture*, Blackwell, Malden (MA), 1996-1998;
- M.CATTINI, “L'oro in Italia: monete reali e monete ideali (secoli XIII-XVIII)”, in S.Balbi de Caro (a cura di) *Soldi d'oro*, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma, 2004, pp.70-90;
- I.CECCHINI, “Florence on the Lagoon: A Company in Early Modern Venice”, in G. Christ, F.J. Morche, R. Zaugg, W. Kaiser, S. Burkhardt, A.D. Beihammer (eds.), *Union in separation. Diasporic groups and identities in the Eastern Mediterranean (1100-1800)*, Viella, Roma, 2015, pp. 679-697;

- Eadem, “Going South: The Space for Flemish Art Dealers in Seventeenth-Century Northern Italy”, in S.Raux, N.De Marchi (eds.), *Moving Pictures. Intra-European Trade in Images, 16th-18th Centuries*, Turnhout, 2014, pp.189-219;
- Eadem, “Patterns of Consumption in Renaissance Venice”, in C.Dondi (ed.), *Printing R-Evolution and Society 1450-1500*, Venezia, 2020, pp.477-493
- Eadem, L.PEZZOLO, “Merchants and institutions in early-modern Venice”, in *Journal of European Economic History*, v.XLI, n.2, 2012, pp.89-114;
- V.CHILESE, *I mestieri e la città: Le corporazioni veronesi tra XV e XVIII secolo*, Franco Angeli, Milano, 2012;
- D.CICCOLELLA, “Lo zucchero nel Mezzogiorno preunitario: politica economica, fiscalità, consumo”, in *Rises*, v.I-II, 2015, pp.41-61;
- G.CIONI, “Il decollo del commercio del tabacco a Livorno. Scambi globali e interessi fiscali (1630-1660)”, *RiMe*, v.8/I n.s., 2021, pp.13-43;
- S.CIRIACONO, “Industria e artigianato”, in A.Tenenti, U.Tucci (a cura di), *Storia di Venezia dalle origini alla caduta della Serenissima*, vol.IV, *Il Rinascimento: Politica e cultura*, Istituto dell’Enciclopedia Italiana, Roma, 1996, pp.523-592;
- Idem, “Manifatture e mestieri in laguna: Equilibri ambientali e sviluppo economico”, in G. Caniato, E. Turri, M. Zanetti (a cura di), *La laguna di Venezia*, Verona, CIERRE, 1995, pp. 356- 383;
- A.CLEMENTE, “Consumi e domanda tra XVIII e XX secolo: acquisizioni e tendenze della storiografia economica italiana”, in *Storia Economica*, v.VII, n.2-3, pp.555-580;
- Eadem, “Gli spazi delle botteghe nella Napoli del Settecento: dinamiche di localizzazione, strategie commerciali e conflitti istituzionali nel secolo della “rivoluzione dei consumi””, in G.Nigro (a cura di), *Il commercio al minuto: domanda e offerta tra economia formale e informale. Secc.XIII-XVIII*, Atti della XLVI “Settimana di Studi” Fondazione Datini di Prato, Firenze, 2015, pp.353-383;
- Eadem, *Il lusso ‘cattivo’: dinamiche del consumo nella Napoli del Settecento*, Carocci, Roma, 2011;
- Eadem, “Il racconto del mercato globale e la crisi della storicità. Sul ritorno della storia economica”, in *Storica*, v.LXXII, 2018, pp.7-52;
- Eadem, “Luxury and Taste in Eighteenth-Century Naples: Representations, Ideas and Social Practices at the Intersection Between the Global and the Local”, in J.Ilmakunnas, J. Stobart (eds.), *A Taste for Luxury in Early Modern Europe. Display, Acquisition and Boundaries*, London, Bloomsbury Academic 2017;
- V. COSTANTINI, “In Search of Lost Prosperity: Aspects and Phases of Cyprus’s Integration into the Ottoman Empire”, in .N. Michael, M. Kappler and E. Gavriel eds., *Ottoman Cyprus. A Collection of Studies on History and Culture*, Otto Harrassowitz Verlag, Wiesbaden 2009, pp.49-62;
- B.COWAN, “Public spaces, knowledge, and sociability”, in F.Trentmann (ed.), *The Oxford Handbook of the History of Consumption*, Oxford University Press, Oxford, 2012, pp.251-266;
- G.COZZI, M.KNAPTON, G.SCARABELLO (a cura di), *La Repubblica di Venezia nell’età moderna: dal 1517 alla fine della Repubblica*, UTET, Torino, 1992;

- A.CRESPO SOLANA (ed.), *Comunidades transnacionales: Colonias de Mercaderes Extranjeros en el Mundo Atlántico (1500-1830)*, Doce Calles, Aranjuez, 2010;
- B.CRIVELLI, G.SABATINI (a cura di), “Reti finanziarie e reti commerciali: Operatori economici stranieri in Portogallo (XVI-XVII secolo)”, numero tematico *Storia Economica*, anno XVIII, vol.II, 2015;
- B.CRIVELLI, “Lisbona: capitale commerciale tra Atlantico e Rialto”, in R.Cancila (a cura di), *Capitali senza re nella Monarchia spagnola: Identità, relazioni, immagini (secc.XVI-XVIII)*, t.1, Palermo, 2020, pp.205-226;
- N.CUPPINI, M. FRAPPORTI, *Traiettorie della logistica: dalla Compagnia delle Indie ad Amazon*, «*StorieInMovimento.org*», <http://storieinmovimento.org/2018/06/28/traiettorie-della-logistica>;
- A. D’AMBROSIO, *Il cibo dei chiostri. Piatti e dolci della tradizione monastica*, Insieme, Terlizzi (BA), 2011;
- D’AMBROSIO, M.SPEDICATO, *Cibo e clausura. Regimi alimentari e patrimoni monastici nel Mezzogiorno moderno (sec. XVII-XIX)*, Cacucci, Bari, 1998;
- Idem, “L’alimentazione monastica nella tradizione gastronomica italiana”, in G.Cordini, I.D’Ancona (a cura di), *Alimentazione, salute e ambiente*, Atti del Convegno di studi, Martano, 1-2 ottobre 2011, Grifo, Lecce, 2012, pp. 37-64;
- V.DANIELE, R.GHEZZI, N.OSTUNI, “I Mediterranei d'Europa. Divari di sviluppo e convergenza economica”, in E.Ferragina, P.Malanima (a cura di), *Rapporto sulle economie del Mediterraneo Edizione 2014*, Il Mulino, Bologna 2014, p. 93-124;
- J.A.DELANCEY, “In the Streets Where They Sell Colors': Placing "vendecolori" in the urban fabric of early modern Venice”, in *Wallraf-Richartz-Jahrbuch*, v.LXXII, 2011, pp. 193-232;
- E.DEMO, *Mercanti Veronesi alle fiere di Bolzano*, in AA.VV., *Verona-Tirol: arte ed economia lungo la via del Brennero fino al 1516*, Athesia, Bolzano, 2015, pp.246-266;
- F.DE VIVO, “Crossroads region: the Mediterranean”, in J.H.Bentley, S.Subrahmanyam, M.E.Wiesner-Hanks (ed.by) *The Cambridge World History*, v.VI, *The Construction of a Global World, 1400-1800 CE*, part 1, *Foundations*, Cambridge, 2015, pp.415-444;
- Idem, “Pharmacies as centres of communication in Early Modern Venice”, in *Renaissance Studies*, v.XXI, 2007, pp.505-521;
- Idem, “Walking in Sixteenth-Century Venice: Mobilizing the Early Modern City”, in *I Tatti Studies in the Italian Renaissance*, v.IXX, n.1, 2016, pp.115-141;
- J.DE VRIES, *The Industrious Revolution: Consumer Behaviour and the Household Economy, 1650 to the present*, Cambridge University Press, Cambridge, 2012;
- Idem, A.VAN DER WOUDE, *The first modern economy: success, failure, and perseverance of the Dutch economy, 1500-1815*, Cambridge University Press, Cambridge, 1997;
- A.R.DISNEY, *A History of Portugal and the Portuguese Empire*, Cambridge University Press, Cambridge, 2009;

- G.DORIA, “Conoscenza del mercato e sistema informativo: il know-how dei mercanti-finanzieri genovesi nei secoli XVI e XVII”, in A.De Maddalena, H.Kellenbenz (a cura di), *La repubblica internazionale del denaro tra XVI e XVII secolo*, Il Mulino, Bologna, 1986;
- J.EHMER, “Quantifying Mobility in Early Modern Europe: the Challenge of Concepts and Data”, in *Journal of Global History*, v.VI, n.2, 2011, pp.327-338;
- R.EKELUND, R.TOLLISON, *Mercantilism as a Rent-Seeking Society: Economic Regulation in Historical Perspective*, Texas A&M University Press, College Station (Tx), 1983;
- Eidem, *Politicized Economies: Monarchy, Monopoly, and Mercantilism*, Texas A&M University Press College Station (Texas), 1997;
- M.C.ENGELS, *Merchants, interlopers, seamen and corsairs : the Flemish community in Livorno and Genoa, 1615-1635*, Verloren Press, Hilversum, 1997;
- S.R.EPSTEIN, “Craft guilds in pre-modern economy: a discussion”, in *Economic History Review*, v.I, 2008, pp.155-174;
- Idem, M.Prak (eds.), *Guilds Innovation and the European Economy, 1400-1800*, Cambridge, Cambridge University Press, 2008;
- M.A. ERDOĞRU, “The servants and Venetian interests in Ottoman Cyprus in the late sixteenth and the early seventeenth centuries”, in *Quaderni di Studi Arabi*, v.XV, supplement, 1997, pp. 104-105;
- C.ERRICO, M.MONTANELLI, *C'era una volta il desinare*, vol.IX, “La raffinazione e il commercio dello zucchero a Livorno”, Livorno, 2021;
- E.FASANO GUARINI, “Esenzioni e immigrazioni in città tra sedicesimo e diciassettesimo secolo”, in *Livorno e il Mediterraneo nell'età medicea*, Bastogi, Livorno, 1978, pp.56-76
- Eadem, “La popolazione”, in *Livorno e Pisa: due città e un territorio nella politica dei Medici. Livorno, progetto e storia di una città tra il 1500 e il 1600*, Nistri-Lischi, Pisa, 1980, pp.199-215;
- I.FATTACCIU, *Socialità, esotismo e 'ispanizzazione' dei consumi nella Spagna del Settecento*, EUT, Trieste, 2018;
- S.FAVALIER, *L'immigration bergamasque à Venise dans la seconde moitié du XVI siècle: phénomène historique et conséquences littéraires*, Thèse de doctorat de l'Université de Paris IV-Sorbonne, URF d'Italien et Roumain sous la direction de C.Bec, 27 mai 1993;
- A.FAVATÀ, “Operatori stranieri a Venezia durante la prima globalizzazione d'età moderna (1580-1600)”, in *RISeS- Ricerche di Storia Economica e Sociale -*, v.VII, 1-2, 2021, pp.31-54;
- G.FAVERO, M.MORO, P.SPINELLI, F.TRIVELLATO, F.VIANELLO, “Le anime dei demografica: fonti per la rilevazione dello stato della popolazione di Venezia nei secoli XVI e XVII”, in *Bollettino di Demografia Storica*, v.XV, 1991, pp.23-110;
- M.FERRO, *Dizionario del diritto comune e veneto dell'avvocato Marco Ferro*, v.I, ed.Santini, Venezia, 1845;
- J.P.FILIPPINI, *Il porto di Livorno e la Toscana (1676-1814)*, 3 voll., edizioni Scientifiche Italiane, Napoli, 1998;

- P.FINDLEN (ed.), *Early Modern Things: Objects and their histories, 1500-1800*, Routledge, Oxon-New York, 2013, pp.204-224 (II ed.2022)
- L.FONTAINE, “Confiance et communauté: La réussite des réseaux de migrants dans l’Europe moderne”, in *Schweizerische Zeitschrift für Geschichte/Revue Suisse d’histoire/Rivista storica svizzera*, v.II, 1999, pp.4-15; eadem, *Histoire du colportage en Europe, XV^e-XIX^e siècle*, Paris, 1993;
- Eadem, “Migration and Work in the Alps (17th-18th Centuries): Family Strategies, Kinship, and Clientelism”, in *History of the Family*, v.III, 1998, pp.351-369;
- Eadem, *The Moral Economy: Poverty, Credit, and Trust in Early Modern Europe*, Cambridge University Press, Cambridge, 2014;
- M.FONTENAY, *La Méditerranée entre la croix et le croissant: navigation, commerce, et piraterie (XVII-XIX siècle)*, Éditions Classiques Garnier, Paris, 2010;
- L.FRATTARELLI FISCHER, “Gli ebrei, il principe e l’Inquisizione”, in M.Luzzati (a cura di), *Gli ebrei e l’Inquisizione*, Laterza, Roma-Bari, 1997, pp.217-231;
- Eadem, “Livorno città nuova: 1574-1606”, in *Società e Storia*, v.XLVI, 1989, pp. 874-893;
- Eadem, “Livorno : dal pentagono di Buontalenti alla città di Ferdinando I”, in *Nuovi Studi Livornesi*, v.XIX, 2012, pp.23-48;
- Eadem, “Lo sviluppo di una città portuale: Livorno 1575-1720”, in M.Folin, *Sistole/ Diastole. Episodi di trasformazione urbana nell’Italia delle città*, Istituto Veneto Scienze, Lettere e Arti, Venezia 2006, pp. 271-333;
- Eadem, “Merci e mercanti nella Livorno Seicentesca: magazzino d’Italia e del Mediterraneo”, in S.Balbi de Caro (a cura di), *Merci e monete a Livorno in età granducale*, Cassa di Risparmio di Livorno, Livorno, 1997, pp.65-90;
- Eadem, “Reti toscane e reti internazionali degli ebrei di Livorno nel Seicento”, in *Zakhor*, v.VI, 2003, pp.93-116;
- Eadem, *Vivere fuori dal ghetto: ebrei a Pisa e Livorno (secoli XVI-XVIII)*, Zamorani, Torino, 2008;
- L.FREEMAN, “The Development of Social Network Analysis-with an Emphasis on Recent Events”, in J.Scott, P.J.Carrington (eds.), *The Sage handbook of social Network analysis*, Sage, London-Thousand Oaks, 2011;
- M. FUSARO, “Cooperating mercantile networks in the early modern Mediterranean”, in *Economic History Review*, v.LV, n.2, 2012, pp.701-718;
- Eadem, “Les Anglais et les Grecs: un réseau de coopération commerciale en Méditerranée vénitienne”, *Annales: Histoire, Sciences Sociales*, v.LVIII, n.3, 2003, pp. 605-625;
- Eadem, *Political Economies of Empire in the Early Modern Mediterranean. The Decline of Venice and the Rise of England, 1450-1700*, Cambridge University Press, Cambridge, 2015;
- Eadem, C.HAYWOOD, M.SALAH OMRI (eds.), *Trade and Cultural Exchange in the Early Modern Mediterranean: Braudel’s Maritime Legacy*, Bloomsbury, New York, 2010;

- Eadem, A.POLÓNIA (eds.), *Maritime History as Global History*, Oxford University Press, Oxford, 2010;
- J.H.GALLOWAY, “Sugar”, in K.F.Kiple, K.Coneè Ormelas (eds.) *The Cambridge World History of Food*, v.II Cambridge, 2000, pp.437-449;
- idem, “The Mediterranean Sugar Industry”, in *Geographical Review*, v.LXVII, n.2, 1977, pp.177-194;
- D.GENTILCORE, *Healers and Healings in Early Modern Italy*, Manchester University Press, Manchester, 1998;
- J.GENTIL DA SILVA, *Stratégie des Affaires à Lisbonne entre 1595 et 1607: Lettres Marchandes des Rodrigues d'Evora et Veiga*, Colin, Paris, 1955
- R.GHEZZI, “Il porto di Livorno e il commercio mediterraneo nel Seicento”, in A.Prosperi (a cura di), *Livorno 1606-1806: luogo di incontro tra popoli e culture*, Allemandi, Torino, 2009, pp. 268-282;
- Idem, *Livorno e il mondo islamico nel 17 secolo : naviglio e commercio di importazione*, ed.Cacucci, Bari, 2007;
- Idem, *Livorno e l'Atlantico. I commerci olandesi nel Mediterraneo del Seicento*, Cacucci, Bari, 2011;
- J.P.GHOBRIAL (ed.), “Seeing the World like a Micro-Historian”, in *Past and Present*, v.CCXLII, issue supplement n.14, 2019, pp.1-22;
- G.GIACCHERO, *Origini e sviluppi del porto franco genovese*, Sagep, Genova, 1972;
- R.A.GOLDTHWAITE, “Performance of the Florentine Economy, Moneys, and Accountancy”, in *Archivio Storico Italiano*, CLXXVI, n.2 (656), 2018, pp.245-273;
- Idem, *Studi sulla moneta fiorentina (secoli XIII-XVI)*, Olschki, Firenze, 1994;
- M.GOODALL, *Consumption of Sugar in the British Atlantic World, 1650-1720*, Phd Thesis Brasenose College, University of Oxford, 2022;
- Eadem, “Supplying the kitchens of the earls of Devonshire in the mid-17th century”, in *Family & Community History*, v.XXII, 2019, pp. 101–126;
- A.GREIF, *Institutions and the Path to the Modern Economy: Lessons from Medieval Trade*, Cambridge University Press, Cambridge, 2006;
- E.GRENDI, “Traffico portuale, naviglio mercantile e consolati genovesi nel Cinquecento”, in *Rivista Storica Italiana*, v.LXXX, n.3, 1968, pp.593-638;
- F. GRISELINI, M. FASSADONI, “Zucchero”, in *Dizionario delle arti e de' mestieri compilato innanzi da Francesco Griselini ed ora continuato dall'abate Marco Fassadoni*, t. XVIII, Venezia 1778, p.329 seg.
- S. GRUZINSKI, “Le monde mêles de la monarchie catholique et autres “Connected Histories”, in *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, v.LVI, n. 1, 2001, pp. 85-117
- G.GUARNIERI, *Una audace impresa marittima di Ferdinando I dei Medici*, Pisa, 1928;
- A.GUERRIERI, “Le preziose documentazioni del libro rosso di Dogana”, in *Bollettino Camera di Commercio*

Industria e Agricoltura di Livorno, v.XIV, n.1, 1959;

G.GULLINO, “L’exploit dei bergamaschi in Laguna: colonia numerosa ma estranea al potere”, in M.Cattini e M.A.Romani (a cura di), *Storia economica e sociale di Bergamo, Il tempo della Serenissima*, v.IV, *Settecento, età del cambiamento*, Bergamo, 2006, pp.167-193;

S.HAGGERTY, “I could ‘do for the Dickmans’: When Family Networks Don’t Work”, in A.Gestrich, M.Schulte-Beerbühl (eds.), *Cosmopolitan Networks in Commerce and Society, 1600-1914*, German Historical Institute, 2011, pp.317-342;

Eadem, *Merely for Money? Business Culture in the British Atlantic, 1750-1815*, Liverpool University Press, Liverpool, 2012;

L.HILAIRE-PÉREZ, *L’invention technique au siècle des Lumières*, Paris, 2000; C.BELFANTI, “Guilds, Patents, and the Circulation of Technical Knowledge: Northern Italy during the Early Modern Age”, in *Technology and Culture*, v.XLV, 2004, pp.569-589;

K.HOFMEESTER, “Diamonds from Mine to Finger: Doing Global Labour History by Way of a Luxury Commodity”, in M.Van der Linden (ed.), *The Global History of Work: Critical Readings*, v.II, *Work Sites*, Bloomsbury Publishing, London, 2019, pp.135-153;

Eadem, B.S.GREWE (eds.), *Luxury in Global Perspective: Objects and Practices, 1600-200*, Cambridge University Press, Cambridge, 2016;

T.K.HOPKINS, I.WALLERSTEIN, “Commodity Chains in the World-Economy Prior to 1800”, in *Review (Fernand Braudel Centre)*, v.X., n.1, 1986, pp.151-170;

P.HORDEN, N.PURCELL, *The Corrupting Sea: A Study of Mediterranean History*, Blackwell, Oxford, 2000;

J.I. ISRAEL, *Dutch Primacy in World Trade, 1585- 1740*, Clarendon Press, Oxford 1990;

H.KELLENBENZ, “I Mendes, i Rodrigues d’Evora e i Ximenes”, in G.Cozzi (a cura di), *Gli ebrei a Venezia secoli XIV-XVIII*, Milano, 1987, pp.143-161;

C.KOVESI (ed.), *Luxury and the Ethics of Greed in Early Modern Italy*, Brepols, Turnhout, 2018;

A.KUSSMAUL, *Servants in Husbandry in Early Modern England*, Cambridge University Press, Cambridge, 1981;

R.LAITINEN, T.COHEN (eds.), “The Cultural History of Early Modern Streets”, special issue, *Journal of Early Modern Italy*, v.XII, 2008;

S.LAMIONI, “Di un tentativo della famiglia de’Medici di assicurarsi una colonia in Sierra Leone all’inizio del 1600”, in *Africa: Rivista trimestrale di studi e documentazione dell’Istituto italiano per l’Africa e l’Oriente*, v.XLVIII, n.4, 1993, pp. 656-665;

P. LANARO, *At the Centre of the Old World: Reinterpreting Venetian Economic History Trade and Manufacturing in Venice and Venetian Mainland (1400-1800)*, Centre for Reformation and Renaissance Studies, Toronto, 2006, pp.19-69;

Eadem, “Corporations et confréries: les étrangers et le marché du travail à Venise (XVe-XVIIIe siècles)”, *Histoire Urbaine*, v.XXI, 2008, pp. 31-48;

- A.LEONI, “Per una storia della Nazione portoghese ad Ancona e Pesaro”, in P.C.Ioly Zorattini (a cura di), *L'identità dissimulata. Giudaizzanti iberici nell'Europa Cristiana dell'età moderna*, Olschki, Firenze, 2000, pp.27-86;
- B.LEMIRE, “Second-hand beaux and ‘red-armed belles’: conflict and the creation of fashions in England, c.1660-1800”, in *Continuity and Change*, v.XV, 2000, pp.391-417;
- G.LEVI, “Comportements, ressources, proces: avant la ‘revolution’ de la consummation”, in J.Revel (eds.), *La microanalyses à l'expérience*, Paris, 1996, pp.186-207;
- Idem, “The Origins of the Modern State and the Microhistorical Perspective”, in G.Levi, C.Tilly, M.Gribaudo, J.Schlumbohm (eds.), *Mikrogeschichte, Makrogeschichte: Komplementar oder Inkommensurabel*, Wallestein Verlag, Gottingen, 1998, pp.53-82;
- L.LO BASSO, *Gente di bordo: la vita quotidiana dei marittimi genovesi nel XVIII secolo*, Carocci, Roma, 2016;
- Idem, “Storie connesse nel Mediterraneo d'età moderna: Asia, Africa e America”, in *Pedralbes*, v.XXXIX, 2019, pp.263-292;
- C.LORANDINI, “Financing Trade through Limited Partnership: Evidence from Silk Firms in Eighteenth-Century Trentino”, in M.Lorenzini, C.Lorandini, D.M.Coffman (eds.), in *Financing Europe: Evolution, Coexistence and Complementary of Lending Practices from Middle Ages to Modern Times*, Palgrave MacMillan, Cham, 2018, pp.73-103;
- Eadem, *Famiglia e impresa: I Salvadori di Trento nei secoli XVII e XVIII*, il Mulino, Bologna, 2006;
- Eadem, F.ODELLA, “Private Lending in an Alpine Region during the Eighteenth-Century: a Family of Merchant Bankers and Their Credit Network”, in *Enterprise and Society, First View*, 2022, pp.1-28;
- L. LORENZETTI, R. MERZARIO, *Il fuoco acceso. Famiglie e migrazioni alpine nell'Italia d'età moderna*, Donzelli, Roma, 2005;
- J.LUCASSEN, T.DE MOOR, J.VAN ZANDEN (eds.), “The Return of the Guilds: Towards a Global History of the Guilds in Pre-industrial Times”, in *International Review of Social History*, anno 56, v.XVI, 2008, pp.5-18;
- J.LUCASSEN, L.LUCASSEN, “The Mobility Transition Revisited, 1500-1900: What The Case of Europe Can Offer to Global History”, in *Journal of Global History*, v.IV, n.3, 2009, pp.347-377;
- P.MALANIMA, *Il lusso dei contadini. Consumi e industrie nelle campagne toscane del Sei e Settecento*, Il Mulino, Bologna, 1990;
- Idem, *I Riccardi di Firenze: una famiglia e un patrimonio nella Toscana dei Medici*, Olschki, Firenze, 1977;
- Idem, *L'economia italiana dalla crescita medievale alla crescita contemporanea*, Il Mulino, Bologna, 2002, pp.155-156;
- A.MANIKOWSKI, *The Society of Elite Consumption: Lorenzo Strozzi's Aristocratic Enterprise in Seventeenth-century Tuscany*, IHPAN, Warsaw, 2017 (ed.originale in lingua polacca 1997);
- B.MANNINI, “La riforma della Dogana di Livorno del 1566”, in *Studi livornesi*, v.VII, 1992, pp.65-107;

- S.MANTIONI, *Cortigiane e prostitute nella Roma del secolo XVI*, Aracne, Roma, 2016;
- L.MARCHI, “L'organizzazione del lavoro all'interno della Segreteria del Regio Diritto nella Toscana granducale tra XVII e XVIII secolo”, in *Archivio Storico Italiano*, v.CLXIX, n.3, 2011, pp.507-564;
- G.MARCOCCI, *I custodi dell'ortodossia: Inquisizione e Chiesa nel Portogallo del Cinquecento*, Edizioni di Storia e Letteratura, Roma, 2004;
- Idem, “L'Italia nella prima età globale (ca.1300-1700)”, in *Storica*, vol.LX, 2014, pp.7-50;
- A.MARIN, B.WELLMAN, “Social Network Analysis: an Introduction”, in J.Scott, P.J.Carrington (eds.), *The Sage handbook of social network analysis*, Sage, London-Thousand Oaks, 2011, pp.11-25;
- L.MARKEY, *Imagining the Americas in Medici Florence*, The Pennsylvania State University Press, University Park, 2016;
- D.MARRARA (a cura di), *Toscana e Portogallo: miscellanea storica nel 650° anniversario dello Studio Generale di Pisa*, ETS, Pisa, 1994;
- idem (a cura di), *Toscana e Spagna nel secolo XVI: miscellanea di studi storici*, ETS, Pisa, 1996;
- C.MARSILIO, “Le fiere di cambio tra il XVI e il XVII secolo: Piacenza nel cuore della finanza internazionale”, in *Bollettino Storico Piacentino*, v.CII, n.2, 2007, pp.251-269;
- Idem, *Dove il denaro fa denaro: Gli operatori finanziari genovesi nelle fiere di cambio del XVII secolo*, La città del Silenzio, Novi Ligure, 2008;
- A.MARTINI, *Manuale di metrologia ossia misure pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Loescher, Torino, 1883;
- B.MASTERS, *The origins of Western Economic Dominance in the Middle East: Mercantilism and the Islamic Economy in Aleppo, 1600-1750*, New York University Press, New York, 1988;
- F.MAURO, *Le Portugal et l'Atlantique au XVIIe Siècle (1570-1670)*, S.E.V.P.E.N., Paris, 1960;
- R.MAZZEI, “L'economia pisana e la dinamica del commercio internazionale nell'età moderna”, in M.Tangheroni, *Pisa e il Mediterraneo: uomini, merci e idee dagli Etruschi ai Medici*, Skira, Milano, 2003, pp.293-297;
- Eadem, *Pisa Medicea: l'Economia cittadina da Ferdinando I a Cosimo III*, Olschki, Firenze, 1991;
- J.MCCUSKER, K.MORGAN (eds.by), *The Early Modern Atlantic Economy*, Cambridge, 2000;
- C.MULGREW, *The Economy of Obligation: The Culture of Credit and Social Relations in Early Modern England*, Palgrave MacMillan, London, 1998;
- N.MCKENDRICK, J.BREWER, J.H.PLUMB (eds.), *The birth of a consumer society: The Commercialization of Eighteenth Century England*, Indiana University Press, Bloomington, 1982;
- F.MELIS, *Aspetti della vita economica medievale (Studi nell'Archivio Datini di Prato)*, Editore Monte dei Paschi di Siena, Siena, 1962;

- R.MERZARIO, “Donne sole nelle valli e nelle montagne”, in A.Groppi (a cura di) *Il lavoro delle donne*, Laterza, Roma-Bari, 1996, pp.229-246;
- S.MINTZ, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Penguin, New York, 1986;
- L.MOCARELLI, “Guilds Reappraised: Italy in the Early Modern Period”, in J.Lucassen, T.De Moor, J.Van Zandem (eds.), *The Return of the Guilds: Towards a Global History of the Guilds in Preindustrial Times*, in *International Review of Social History*, anno 53, v.XVI, 2008, pp.159-178;
- L.MOLÀ, G.RIELLO, “Against The Sumptuary Regime: Sumptuary Prosecutions in Sixteenth- and Seventeenth-Century Padua”, in G.Riello, U.Rublak (eds.) *The Right to Dress: Sumptuary Laws in a Global Perspective, c. 1200-1800*, Cambridge University Press, Cambridge 2019, pp. 210-241;
- L.MOLÀ, *The Silk Industry of Renaissance Venice*, John Hopkins University Press, Baltimore/London, 2000;
- R.C.MUELLER, “Essere straniero a Venezia nel tardo Medioevo: accoglienza e rifiuto nei privilegi di cittadinanza e nelle sentenze criminali”, in S. Cavaciocchi (a cura di), *Le migrazioni in Europa (secc. XIII-XVIII)*, Istituto Internazionale di Storia economica F.Datini, Prato, 1993, Le Monnier, Firenze, 1994, p. 839-851;
- M.MONTANARI, “Cultura dell'alimentazione”, in *L'Italia alla fine del Medioevo: caratteri originali nel quadro europeo*, v.II, Firenze University Press, Firenze, 2006, pp.269-282;
- Idem, *La fame e l'abbondanza*, Laterza, Roma-Bari, 1997;
- Idem, G.MANTOVANI, S.FRANZONI (a cura di), *Fra tutti i gusti il piu' soave... Per una storia dello zucchero e del miele in Italia*, Cleub, Bologna, 2002;
- A.MOZZATO, R.C.MUELLER, “Prezzi e monete nella Vacchetta di Tiberio Tinelli”, in B.Lanfranchi Strina (a cura di), *Libretto dei conti del pittore Tiberio Tinelli (1618-1633)*, Venezia, 2000, pp.xxvi-xliv;
- S.MULLEN, *The Glasgow Sugar Aristocracy: Scotland and Caribbean Slavery*, RHS Publications, London, 2022;
- L.MÜLLER, *The Merchant Houses of Stockholm, c.1640-1800: a comparative study of early modern entrepreneurial behaviour*, Uppsala University Library, Uppsala, 1998;
- J.NELSON NOVOA, “A Family of the Nação from the Atlantic to the Mediterranean and Beyond (1497-1640)”, in Y.Kaplan (ed.), *Religious Changes and Cultural Transformation in the Early Modern Italy*, Brill, Leiden, 2019, pp.22-41;
- Idem, “From the Atlantic to the Mediterranean: the voyage of Rui Teixeira to the Italian Peninsula from Portugal”, in *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, v.XLII, pp. 417-438;
- F.NEVOLA, *Street Life in Renaissance Italy*, Yale University Press, New Heaven (CT)/London, 2020;
- Idem, G.CLARKE (eds.), “Experiences of the Street in Early Modern Italy”, in *I Tatti Studies in the Italian Renaissance*, v.XVI, 2013;
- G.NIGRO (a cura di), *Il commercio al minuto: domanda e offerta tra economia formale e informale. Sec. XIII-XVIII*, Atti della XLVI “Settimana di Studi” Fondazione Datini di Prato, Firenze University Press, Firenze, 2015;

D.C.NORTH, *Institutions, Institutional Change, and Economic Performance*, Cambridge University Press, Cambridge, 1990;

F.NÚÑEZ ROLDÁN, “Tres familias florentinas en Sevilla: Federighi, Fantoni y Bucarelli (1570-1625)”, in *Actas del III Coloquio Hispano Italiano Presencia italiana en Andalucía, siglos XVI-XVII*, Sevilla, 1989, pp.23-49;

A.NÜTZENADEL, F.TRENTMANN, *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World*, Berg Publishers, Oxford, 2008;

S.OGILVIE, “Consumption, social capital, and the ‘Industrious Revolution’ in Early Modern Germany”, in *Journal of Economic History*, v.LXX, 2010, pp.287-325;

Eadem, *State Corporatism and the Proto-Industry: the Württemberg Black Forest 1580-1797*, Cambridge University Press, Cambridge, 1997;

D.OGNIBENE, “Il fattore trasporto nel commercio alimentare medievale. Economia e consumo nei secoli XIV-XV tra documentazione archivistica e visiva”, in F.Lollini, M.Montanari (a cura di), *Cucina, società e politica : le arti e il cibo, modalità ed esempi di un rapporto*, Bologna, 2017, pp.175-199;

A.ORLANDI, “Networks and commercial penetration models in the late medieval mediterranean: revisiting the Datini”, in A.Caracausi, C.Jeggle (eds.), *Commercial Networks and European CITIES, 1400-1800*, Pickering and Chatto, London, 2014, pp.81-106;

Eadem, “Mercanti toscani nell’Andalusia del Cinquecento”, in *Historia, Instituciones, Documentos*, v.XXXVI, pp.365-382;

D.ORMROD, *The rise of commercial empires: England and the Netherlands in the age of Mercantilism, 1650-1770*, Cambridge University Press, Cambridge, 2003;

W.PANCIERA, *Fiducia e affari nella società veneziana del Settecento*, CLEUP, Padova, 2001;

Idem, «L’acqua giusta»: *Il sistema portuale veneziano nel XVIII secolo*, Roma, 2021;

G.PARDI, “Disegno della storia demografica di Livorno”, in *Archivio storico italiano*, v.LXXVI, n.1, 1918, pp.1-96;

G.PARENTI, *Studi di storia dei prezzi*, Éditions de la Maison des sciences de l’homme, Paris, 1981;

L.PARZIALE, “«Per il vivere di una monaca»: i consumi alimentari nei monasteri milanesi fra Cinque e Seicento”, in *Dimensioni e problemi della ricerca storica*, v.II, 2008, pp.257-279;

L.PEZZOLO, “The Venetian economy”, in E.Dursteler (ed.by) *A companion to venetian history*, Leiden-Boston, 2013, pp.255-289;

S.PIASENTINI, “*Alla luce della luna*”: *i furti a Venezia, 1270-1403*, Il Cardo, Venezia, 1992;

V.PINCHERA, “Arte e consumo della nobiltà fiorentina nel Sei e Settecento”, in *Economia e Arte secc.XIII-XVIII*, Atti della XXXIIIa Settimana Internazionale di Studi dell’Istituto di Storia Economica Francesco Datini, Prato 27 Aprile-1 Maggio 1998, a cura di S.Cavaciocchi, ed.Le Monnier, Firenze, 1999, pp.627-640;

- Eadem, "I Salviati: un patrimonio tra Toscana e Stato Pontificio nel XVIII secolo", in *Società e Storia*, vol.LIV, 1991, pp.849-868;
- Eadem, *Lusso e decoro. Vita quotidiana e spese dei Salviati di Firenze nel Sei e Settecento*, Edizioni della Normale Superiore di Pisa, Pisa, 1999;
- A.PROSPERI (a cura di), *Livorno 1606-1806: Luogo di incontro tra popoli e culture*, ed.Allemandi, Torino, 2009;
- G. RAVEGNANI, *Corner, Federico*, in *Dizionario biografico degli italiani*, vol.XXIX, Roma 1983, pp. 179-181;
- A.S.RIBEIRO, *Early modern trading networks in Europe: cooperation and the case of Simon Ruiz*, Routledge, London, 2015;
- G.RIELLO, "La «società del consumo» nell'Inghilterra del Settecento: trent'anni di studi", in *Ricerche di storia sociale e religiosa*, v.LV, 1999, pp.41-66;
- Idem, "Global Things: Europe's Early Modern Material Transformation", in D.Gaimster, T.Hamling, C.Richardson (eds.), *The Routledge Handbook of Material Culture in Early Modern Europe*, Routledge, Basingstoke, 2016, pp. 29-45;
- Idem, "Things Seen and Unseen": The Material Culture of Early Modern Inventories and Their Representation of Domestic Interiors", in Paula Findlen (ed.), *Early Modern Things: Objects and their Histories, 1500-1800*, Routledge, Basingstoke, 2013, pp. 125-150;
- Idem, U.RUBLACK (eds.), *The Right to Dress: Sumptuary Laws in a Global Perspective, 1200-1800*, Cambridge University Press, Cambridge, 2019;
- Idem, A.Gerritsen (eds), *The Global Lives of Things: The Material Culture of Connections in the First Global Age*, Routledge, London, 2016;
- Iidem (eds.), *Writing Material Culture History*, Bloomsbury, London, 2020 (I ed.2015);
- Idem, P.O'BRIEN, "Regards sur la révolution industrielle: les perceptions du passage de la Grande-Bretagne vers une société industrielle", in *Documents pour l'Histoire des Techniques*, v.XVII, 2010, pp.125-144;
- Idem, L.MOLÀ, "Against the Sumptuary Regime: Sumptuary Prosecutions in Sixteenth- and Seventeenth-Century Padova", in G.Riello, U.Rublack (eds.), *The Right to Dress: Sumptuary Laws in a Global Perspective, 1200-1800*, Cambridge University Press, Cambridge, 2019, pp.110-141;
- D.ROCHE, *A History of Everyday Things: The Birth of Consumption in France, 1600-1800*, Cambridge University Press, Cambridge, 2000 (I ed. francese 1997);
- J.ROITMAN, *The Same but Different? Inter-cultural Trade and the Sephardim, 1595-1640*, Brill, Boston-Leiden, 2011;
- F.RUSPIO, *La nazione portoghese: ebrei ponentini e nuovi cristiani a Venezia*, Zamorani, Venezia, 2007;
- Eadem, "Una comunità di marrani a Venezia", in *Zakhor*, v.V, 2001, pp.53-85;
- A.J.R.RUSSEL-WOOD, *The Portuguese Empire, 1405-1808: a World on the Move*, John Hopkins University Press, Baltimore, 1998;

- R.SALZBERG, "Selling stories and many other things in and through the city: peddling print in Sixteenth-century Florence and Venice", in *Sixteenth-Century Journal*, v.XLII, n.3, pp.737-759;
- W.SCHIVELBUSCH, *La vita logorante delle cose*, Franco Angeli, Milano, 2019 (ed.or. 2015);
- S.B.SCHWARTZ (ed), *Tropical Babylons: sugar and the making of the Atlantic World, 1450-1680*, North Carolina University Press, Chapel Hill/London, 2004;
- M.SCOPEL, "Cene e banchetti cinquecenteschi dell'Accademia Filarmonica di Verona", in *Appunti di Gastronomia*, v.XLIII, 2004, pp.53-68;
- Eadem, "Tipologia dei pasti e restrizioni alimentari nella legislazione rinascimentale veneta", in *Appunti di Gastronomia*, v.LVII, 2008, pp.9-44;
- D.SELLA, *Commerci e Industrie a Venezia nel secolo XVII*, Istituto per la collaborazione culturale, Roma, 1961;
- C.SHAMMAS, "Standard of Living, Consumption, and Political Economy over the Past 500 Years" in F.Trentmann (ed.), *The Oxford Handbook of the History of Consumption*, Oxford University Press, Oxford, 2012, pp.211-228;
- Eadem, *The Pre-Industrial Consumer in England and America*, Clarendon Press, Oxford, 1990;
- J.SHAW, E.WELCH (eds.), *Making and Marketing Medicine in Renaissance Florence*, Rodopi, Amsterdam, 2011;
- S.SNELDERS, "Normalisation and Ambivalence: Tobacco in the Seventeenth-Century Dutch Republic", in *Cultural and Social History*, 2021, pp.11-26;
- G.SOMOGYI, "Il boom dei consumi", in V.Castronovo, *Storia dell'economia mondiale*, v.V, *La modernizzazione e i problemi del sottosviluppo*, Laterza, Roma-Bari, 2000, pp.149-170;
- P.N.SOFIA, "Dall'Atlantico a Rialto. Note sul commercio dello zucchero a Venezia nel Settecento", in *RiMe*, v.VIII, n.1, 2021, pp. 105-128;
- Idem (a cura di), "Spazi e margini d'azione dei piccoli stati in età moderna: Venezia potenza regionale mediterranea", in *Mediterranea Ricerche Storiche*, v.LVI, 2022;
- J.STOBART, *Sugar & Spice: Grocers and Groceries in Provincial England, 1650-1850*, Oxford University Press, Oxford, 2013;
- S.T.STROCCHIA, "The nun apothecaries of Renaissance Florence: marketing medicines in the convent", in *Renaissance Studies*, v.XXV, n.5, 2011, pp.627-647;
- A.TAGLIAFERRI, *Consumi e tenore di vita di una famiglia borghese del '600*, A.Giuffrè, Milano, 1968;
- C.TAZZARA, "Managing Free Trade in Early Modern Europe: Institutions, Information, and the Free Port of Livorno", in *The Journal of Modern History*, v.LXXXVI, 2014, pp.493-529;
- Idem, "La gestione della dogana nel primo Seicento", in A.Addobbati, M.Aglietti (a cura di), *La città delle nazioni: Livorno e i limiti del cosmopolitismo*, Pisa University Press, Pisa, 2016;

- Idem, *The Free Port of Livorno and the transformation of the Mediterranean World*, Oxford University Press, Oxford, 2017;
- N.TERPSTRA, C.ROSE (eds.), *Mapping Space, Sense, and Movement in Florence: Historical Gis and Early Modern City*, Routledge, London/New York, 2016;
- R.TOAFF, *La nazione Ebraica a Livorno e a Pisa (1591-1700)*, Olschki, Firenze, 1990;
- G.TOSCO, “Reclutare la persona giusta: l'importazione di «capitale umano» in alcuni episodi di politica commerciale genovese e toscana del Seicento”, in *Quaderni di Scienza e Politica*, v.XI, 2020, pp.177-192;
- L.TRAVAINI, “Zecche e monete”, in P.Braunstein, L.Molà *Il Rinascimento in Italia e in Europa: produzione e tecniche*, v.III, Fondazione Cissamarca-Angelo Costa Editore, Treviso-Costabissara, 2007, pp.479-509;
- F.TRENTMANN, *Empire of Things: How we Became a World of Consumers, from the Fifteenth Century to the Twenty-First*, Harper Collins, New York, 2016;
- Idem (ed.) *The Oxford Handbook of the History of Consumption*, Oxford University Press, Oxford, 2012;
- F.TRIVELLATO, *Il commercio interculturale: La diaspora sefardita, Livorno e i traffici globali in età moderna*, Viella, Roma, 2016 (I ed.2009);
- Eadem, “Is There a Future for Italian Microhistory in the Age of Global History?”, in *California Italian Studies*, v.II, n.1: Special Issue “Italian Futures,” eds. Albert R. Ascoli and Randolph Starn;
- Eadem, “Microstoria/Microhistoire/Microhistory,” *French Politics, Culture & Society*, v.XXXIII, n.1, 2015, pp.122-134;
- Eadem, “Renaissance Florence and the Origins of Capitalism: A Business History Perspective,” in *Business History Review*, v.94, n. 1, 2020, pp.229-251;
- U.TUCCI, “Monete e riforme monetarie nell'Italia del Settecento”, in *Rivista Storica Italiana*, v.XCVIII, 1986, pp.78-119;
- M.VAN GELDER, *Trading places: the Netherlandish Merchants in Early Modern Venice*, Brill, Leiden-Boston, 2009;
- T.VANNESTE, *Global trade and commercial networks: eighteenth-century diamond merchants*, Routledge, London, 2011;
- M.VIALE, *Consumer behaviour and material living standards in a transition economy: Venice (ca. 1650-1800)*, tesi di dottorato in *Economics and management*, Università di Verona-University of Antwerp, xxx ciclo;
- idem, “Material culture and domestic life in seventeenth century Venetian Alps”, in *RiSES (Ricerche di Storia Economica e Sociale/Journal of Economic and Social History)*, v.V, fasc.1-2., 2019, pp.23-43;
- idem, “Stocks and flows: Material culture and consumption behaviour in Early Modern Venice (1650-1800)”, in *The Economic History Review*, v.LXXVI, n.3, 2023, pp.1-28;
- idem, “Tenore di vita e strategie di consumo del patriziato veneziano: il caso dei pisani santo stefano (xviii sec.)”, in *Studi Storici Luigi Simeoni*, v.LXIX, 2019, pp.53-62;

- idem, E.DEMO, R.RICCIUTI, “Economic Inequality in Early Modern Venice: Evidence from a New Archival Source”, in *Rivista di Storia economica*, a.XXXVII, n.2, 2021, pp.95-113;
- P.P.VIAZZO, *Comunità alpine: ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi*, Carocci, Bologna, 1990;
- idem, “Migrazione e mobilità in area alpina: scenari demografici e fattori socio-strutturali”, *Histoire des Alpes/ Storia delle Alpi/ Geschichte der Alpen*, v.III, 1998, pp.37-48;
- P.VIOLA, *L'Europa moderna. Storia di un'identità*, Einaudi, Torino, 2004;
- L. WEATHERILL, “The Meaning of Consumer Behaviour in Late Seventeenth- and Eighteenth-Century England”, in J.Brewer, R.Porter (eds.) *Consumption and the World of Goods*, Routledge, London, 1994, 206-227;
- E.WELCH, *Shopping in the Renaissance: Consumer Cultures in Italy 1400-1600*, Yale University Press, New Heaven (CT), 2005;
- Eadem, “Sites of consumption in Early Modern Europe”, in F.Trentmann (ed.), *The Oxford Handbook of the History of Consumption*, Oxford University Press, Oxford, 2012, pp.229-250;
- Eadem, “Space and Spectacle in the Renaissance Pharmacy”, in *Medicina e Storia*, v.XV, 2008, pp.127-158;
- P.WITHINGTON, “Intoxicants and the Invention of Consumption”, in *The Economic History Review*, v.LXXIII, 2020, pp.384-408;
- Idem, “Where was Coffee in Early Modern England?”, in *The Journal of Modern History*, v.XCII, 2020, pp.40-75;
- A.ZANNINI, “Flussi d'immigrazione e strutture sociali urbane. Il caso dei bergamaschi a Venezia”, *Bollettino di Demografia Storica*, v.IXX, 1993, pp.207-215;
- idem, “L'altra Bergamo in laguna: la comunità bergamasca a Venezia”, in M.Cattini e M.A.Romani (a cura di), *Storia economica e sociale di Bergamo. Il tempo della Serenissima*, v.II, *Il lungo Cinquecento*, Fondazione per la storia economica e sociale di Bergamo, Bergamo 1998, pp. 175-193;
- Idem, “Un censimento inedito del primo Seicento e la crisi demografica ed economica di Venezia”, in *Studi Veneziani*, v.XXVI, 1994, pp.87-116;
- Idem, *Venezia città aperta: Gli stranieri e la Serenissima XIV-XVIII sec.*, Marcianum Press, Venezia, 2009;
- R.ZAUGG, “«Abbiamo bisogno di immigrati»: cittadinanze, discorsi utilitaristici e politiche migratorie dal basso medioevo ai giorni nostri”, in D.Andreozzi, S.Toniolo (a cura di), *La cittadinanza molteplice: ipotesi e comparazioni*, ETS, Trieste, 2016, pp.77-88;
- Idem, *Stranieri di antico regime: Mercanti, giudici e console nella Napoli del Settecento*, Viella, Roma, 2011.

