

ALESSIA MENEGHIN

LA TAVOLA DI UN SALARIATO FIORENTINO
NEL XV SECOLO. DAI RICORDI DI
PIERO PURO 'DONZELLO' DELLA PARTE GUELFA

estratto

da

ARCHIVIO STORICO ITALIANO

DISP. II - 2014



LEO S. OLSCHKI EDITORE
FIRENZE
2014

ARCHIVIO STORICO ITALIANO

FONDATO DA G. P. VIEUSSEUX

E PUBBLICATO DALLA

DEPUTAZIONE DI STORIA PATRIA PER LA TOSCANA

2 0 1 4

DISP. II



LEO S. OLSCHKI EDITORE

FIRENZE

2014

DEPUTAZIONE DI STORIA PATRIA PER LA TOSCANA

Presidente: GIULIANO PINTO

Consiglio direttivo:

ROSALIA MANNO, ITALO MORETTI, RENATO PASTA, MAURO RONZANI

ARCHIVIO STORICO ITALIANO

Direttore: GIULIANO PINTO

Comitato di Redazione:

MARIO ASCHERI, SERGIO BERTELLI, EMILIO CRISTIANI, RICCARDO FUBINI,
RICHARD A. GOLDTHWAITE, CHRISTIANE KLAPISCH-ZUBER, HALINA MANIKOWSKA,
ROSALIA MANNO, RITA MAZZEI, MAURO MORETTI, RENATO PASTA,
ROBERTO PERTICI, MAURO RONZANI, THOMAS SZABÓ,
LORENZO TANZINI, SERGIO TOGNETTI, ANDREA ZORZI

Segreteria di Redazione:

LORENZO TANZINI, SERGIO TOGNETTI, CLAUDIA TRIPODI

Direzione e Redazione: Deputazione di Storia Patria per la Toscana
Via dei Ginori n. 7, 50123 Firenze, tel. 055 213251
www.deputazionetoscana.it

I N D I C E

Anno CLXXII (2014)

N. 640 - Disp. II (aprile-giugno)

Memorie

- GIAN PAOLO G. SCHARF, *La lenta ascesa di una famiglia signorile: i Tarlati di Pietramala prima del 1321* Pag. 203
- ALESSIA MENEGHIN, *La tavola di un salariato fiorentino nel XV secolo. Dai ricordi di Piero Puro 'donzello' della Parte Guelfa* » 249
- PAOLO SIMONCELLI, *Incontri al Borgo. Divagazioni politiche su Vasari, Rosso, Gherardi* » 277
- RENATO PASTA, *Mediazioni e trasformazioni: operatori del libro in Italia nel Settecento* » 311

Recensioni

- CHRIS WICKHAM, *Roma medievale. Crisi e stabilità di una città, 900-1150* (SERGIO TOGNETTI) » 355
- FLORIAN HARTMANN, *Ars dictaminis: Briefsteller und verbale Kommunikation in den italienischen Stadtkommunen des 11. bis 13. Jahrhunderts* (ENRICO FAINI) » 359

segue nella 3ª pagina di copertina

PIERRE CHASTANG, <i>La ville, le gouvernement et l'écrit à Montpellier (XII^e-XIV^e siècles). Essai d'histoire sociale</i> (LORENZO TANZINI)	Pag. 363
FRANCIS W. KENT, <i>Princely Citizen. Lorenzo de' Medici and Renaissance Florence</i> (CLAUDIA TRIPODI)	» 366
MONICA AZZOLINI, <i>The Duke and the Stars. Astrology and Politics in Renaissance Milan</i> (MICHAELA VALENTE)	» 369
CHIARA LUCREZIO MONTICELLI, <i>La polizia del papa. Istituzioni di controllo sociale a Roma nella prima metà dell'Ottocento</i> (ANDREA CICERCHIA)	» 373
<i>La Toscana nella costruzione dello stato nazionale dallo Statuto toscano alla Costituzione della Repubblica 1848-1948</i> (CHIARA MARTINELLI)	» 377
Notizie	» 381
Summaries	» 399

Amministrazione

Casa Editrice Leo S. Olschki

Casella postale 66, 50123 Firenze • Viuzzo del Pozzetto 8, 50126 Firenze
e-mail: periodici@olschki.it • Conto corrente postale 12.707.501
Tel. (+39) 055.65.30.684 • fax (+39) 055.65.30.214

ABBONAMENTO ANNUALE - ANNUAL SUBSCRIPTION

ISTITUZIONI - INSTITUTIONS

La quota per le istituzioni è comprensiva dell'accesso on-line alla rivista.

Indirizzo IP e richieste di informazioni sulla procedura di attivazione dovranno essere inoltrati a periodici@olschki.it

Subscription rates for institutions includes on-line access to the journal. The IP address and requests for information on the activation procedure should be sent to periodici@olschki.it

Italia: € 126,00 • Foreign € 157,00
(solo on-line - on-line only € 115,00)

PRIVATI - INDIVIDUALS

(solo cartaceo - print version only)
Italia: € 92,00 • Foreign € 124,00

ARCHIVIO STORICO ITALIANO

FONDATO DA G. P. VIEUSSEUX

E PUBBLICATO DALLA

DEPUTAZIONE DI STORIA PATRIA PER LA TOSCANA

2 0 1 4

DISP. II



LEO S. OLSCHKI EDITORE

FIRENZE

2014

La rivista adotta per tutti i saggi ricevuti un sistema di Peer review. La redazione valuta preliminarmente la coerenza del saggio con l'impianto e la tradizione della rivista. I contributi che rispondono a tale criterio vengono quindi inviati in forma anonima a due studiosi, parimenti anonimi, esperti della materia. In caso di valutazione positiva la pubblicazione del saggio è comunque vincolata alla correzione del testo sulla base delle raccomandazioni dei referee.

Alessia Meneghin

La tavola di un salariato fiorentino nel XV secolo. Dai ricordi di Piero Puro ‘donzello’ della Parte Guelfa

1. PREMESSA. – Con questo saggio si vuole affrontare il tema delle spese e delle abitudini alimentari di un lavoratore sottoposto nella Firenze del '400.¹ Si cercherà di indicare in quale misura le sue disponibilità finanziarie determinassero i consumi reali suoi e della famiglia, e come i fattori economici influenzassero di fatto le scelte alimentari e le spese per il vitto.² Verranno affrontate questioni legate alla stagionalità di alcuni prodotti come frutta e verdura, alle piccole possibilità dell'autoconsumo, alla composizione del nucleo familiare e all'età dei singoli componenti, che condizionavano l'acquisto e il consumo diretto di alcuni generi. Così, anche se le abitudini alimentari del nostro protagonista, Piero Puro di Francesco da Vicchio, corrispondevano grosso modo a quelle della gente comune, sia per scelte adottate sia – generalmente parlando – per i costi (almeno fino agli anni '50 del '400, quando questi vennero modificati dall'accresciuta qualità dei consumi), esse rispecchiano le aspirazioni tipiche di chi

A. MENEGHIN è Research Associate in Italian Renaissance Studies all'Università di Cambridge (Gran Bretagna) - am2253@cam.ac.uk

¹ Questo lavoro nasce da un intervento presentato nel settembre 2011 all'Università di Wolverhampton (Gran Bretagna) nel corso di una conferenza del CHORD, *The Centre for the History of Retailing and Distribution*, intitolata «Food and Beverages: Retailing, Distribution and Consumption in Historical Perspective».

² «Considerazioni di tipo economico influenzavano non solo la scelta di cosa mangiava la gente, ma anche la quantità stessa dei cibi che si poteva permettere di consumare»: A. J. GRIECO, *Alimentazione e classi sociali nel tardo Medioevo e nel Rinascimento in Italia*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J. L. Flandrin e M. Montanari, Roma-Bari, Laterza, 1997, pp. 371-380, a p. 371.

come lui stava salendo i gradini della scala sociale nella Firenze del tempo.³ Partendo dall'esame dell'alimentazione di un singolo ménage si vogliono dunque fissare i ritmi e le abitudini alimentari individuali, o almeno familiari.

Alla base della ricerca stanno due manoscritti, che – sottovlutati finora dal punto di vista degli aspetti sociali ed economici – sono di notevole importanza per quanto riguarda lo studio dei consumi dei lavoratori dipendenti. Conservati entrambi presso l'Archivio dell'Ospedale degli Innocenti a Firenze, e rispettivamente datati 1413-1442 e 1442-1465, le *Ricordanze* e il *Memoriale* di Piero Puro sono incredibilmente ricchi, fra l'altro, di dati concernenti acquisti di generi alimentari per un periodo di oltre mezzo secolo.⁴

³ Sulla relazione tra comportamento alimentare e identità sociale vedi M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2004, pp. 99-104.

⁴ Archivio dell'Ospedale degli Innocenti di Firenze (AOIF), 12617, *Ricordanze A di Piero Puro di Francesco da Vicchio*; 12618, *Memoriale G di Piero Puro di Francesco da Vicchio*. Piero è stato oggetto della tesi di laurea di I. SCARFI, *Le memorie di un povero nella Firenze del Quattrocento*, discussa presso l'Università di Firenze nell'anno accademico 1975-1976 (relatore G. Cherubini). Negli anni seguenti Klapisch-Zuber si è occupata dell'attività di Piero come 'balio'; Cardini, Balestracci e Franceschi hanno utilizzato il caso di Piero per descriverne lo stato di semialfabetizzazione in relazione alla bassa condizione sociale: F. CARDINI, *Alfabetismo e cultura scritta nell'età comunale: alcuni problemi*, in *Alfabetismo e cultura scritta nella storia della società italiana*, Atti del seminario (Perugia 29-30 marzo 1977), Perugia, Libreria Editrice Universitaria, 1978, pp. 147-186; C. KLAPISCH-ZUBER, *Blood Parents and Milk Parents: Wet Nursing in Florence, 1300-1530*, in EAD., *Women, Family, and Ritual in Renaissance Italy*, Chicago-Londra, University of Chicago Press, 1985, pp. 132-164; D. BALESTRACCI, *Le memorie degli altri*, in *Cultura e società nell'Italia medievale. Studi per Paolo Brezzi*, Roma, Istituto Storico Italiano, 1988, pp. 41-58; F. FRANCESCHI, *La mémoire des laboratores à Florence au debut du XVe siècle*, «Annales. Economies. Sociétés, Civilisation», 45/5, 1990, pp. 1143-1167; G. PINTO, *I livelli di vita dei salariati fiorentini (1380-1430)*, in *Il tumulto dei Ciompi: un momento di storia fiorentina ed europea*, Atti del convegno internazionale di studi (Firenze 16-19 settembre 1979), Firenze, Olschki, 1981, pp. 160-198 (rist. in Id., *Toscana medievale. Paesaggi e realtà sociali*, Firenze, Le Lettere, 1993, p. 138, nota 84), è stato l'unico a riconoscere l'eccezionalità dei libri di Piero. Infine un nostro saggio pubblicato nel 2010 ha approfondito i temi discussi da Klapisch-Zuber e ha analizzato nel dettaglio l'attività di baliatico di Piero e di sua moglie Santa: A. MENEGHIN, *Nursing Infants and Wet-Nurses in Fifteenth-Century Florence. Piero Puro di Francesco da Vicchio and His Wife Santa di Betto da San Benedetto*, in *The Fifteenth Century. English and Continental Perspectives IX*, a cura di L. Clark, Woodbridge, Boydell Press, 2010, pp. 179-195. Vedi pure il nostro, *The Unglamorous Side of Shopping in Late Medieval Prato and Florence. The Ricordanze of Taddeo di Chello (1341-1408), and Piero Puro di Francesco da Vicchio (1397-1465)*, Tesi di Dottorato, Università di St Andrews, 2011.

Sono la scarsità di dati omogenei sulla dieta e sul *budget* devoluto al vitto da parte delle categorie sociali meno agiate, nonché della letteratura in materia, a rendere le fonti qui utilizzate di notevole importanza. La documentazione infatti non è carente per quel che riguarda il consumo alimentare delle élites e delle istituzioni religiose,⁵ né mancano dati per la storia della gastronomia, dei ricettari e dei libri di cucina, che ebbero larga diffusione a partire dal tardo XIV secolo; il discorso è invece assai diverso per gli strati più bassi della popolazione.⁶ I dati di Piero possono quindi risultare utili per tracciare una storia dell'alimentazione dei ceti subalterni. Cosa e quanto mangiava un lavoratore a Firenze nel Quattrocento? Quale parte delle sue entrate andava a comporre il *budget* destinato al cibo? Che tipo di alimenti comparivano più frequentemente sulla sua tavola e in che modo se li procurava? Si può parlare infine di una correlazione fra le abitudini alimentari e di spesa di Piero e quelle di altri membri dell'eterogenea categoria sociale cui apparteneva?

Il primo problema che si pone è quello della rappresentatività dei gruppi sociali, o del caso qui preso in esame, poiché l'analisi di un singolo documento non è sufficiente, da sola, a calcolare l'impatto sociale del fenomeno che essa intende descrivere. Piero, infatti, fu sì un rappresentante di quella *urban working society* che è oggetto di rinnovato interesse da parte di un certo filone storiografico da una trentina d'anni a questa parte, ma fu anche rappresentante atipico di quella stessa società. Nella misura in

⁵ Si veda ad esempio l'analisi del libro di conti della cucina del monastero valdombrosano di Santa Trinita a Firenze: R. ZAZZERI, *Ci desinò l'abate. Ospiti e cucina nel Monastero di Santa Trinita (Firenze, 1360-1363)*, Firenze, Società Editrice Fiorentina, 2003.

⁶ G. FROSINI, *Il cibo e i signori. La mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del secolo XIV*, Firenze, Accademia della Crusca, 1993. Si rimanda anche ai vecchi, ma ancora utili lavori di E. FIUMI, *Economia e vita privata nelle rilevazioni statistiche di Giovanni Villani*, «Archivio Storico Italiano», CXI, 1953, pp. 207-241; I. ORIGO, *The Merchant of Prato. Daily Life in a Medieval Italian City*, Londra, Jonathan Cape, 1957, in particolare le pp. 161-204. Si segnalano ancora, in ordine di pubblicazione, GRIECO, *Alimentazione e classi sociali* cit., pp. 371-380; J. L. FLANDRIN, *Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo*, in *Storia dell'alimentazione* cit., pp. 381-395. Per la storia dei ricettari e della gastronomia vedi B. LAURIOUX, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo. Un nuovo bilancio*, Firenze, Olschki, 1996; C. BEMPORAT, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra tre e quattrocento*, Firenze, Olschki, 2001.

cui ne condivise la generale provenienza e la collocazione sociale, la scarsa alfabetizzazione, l'abitudine diffusa di dover integrare il salario che gli veniva dall'attività principale con più mestieri per sbarcare il lunario – e dunque in generale nel quotidiano *modus operandi* – **Piero può essere considerato a tutti gli effetti un tipico lavoratore urbano.** Ma se si guarda al suo *modus vivendi*, e in particolare ai suoi consumi e alle sue spese (soprattutto per abiti e cibo), e alle risorse finanziarie di cui disponeva, che sono, come vedremo, ben al di sopra della media di un appartenente al mondo del salariato, egli si discosta tanto più dalla categoria quanto più ci si addentra negli anni '50 del Quattrocento. È questo il periodo in cui **Piero raggiunse un certo grado di benessere materiale,⁷ e in cui ancora più netto divenne il divario fra i suoi modelli di spesa (e di consumo) e quelli di altri lavoratori sottoposti,** e perfino di piccoli commercianti o artigiani, le cui portate catastali sono spesso infarcite di debiti, e in cui i pochi crediti figurano talora come unica fonte di ricchezza.

Come già giustamente osservava Giovanni Cherubini commentando un saggio di Louis Stouff, di cui sottolineava l'importanza metodologica, «con questo genere di studi di microanalisi si corre spesso il rischio – specie se si guarda solo alle fonti utilizzate – di produrre da un lato un cumulo di dati quantitativi, spesso ben poco rappresentativi, e riguardanti soltanto un segmento o addirittura un singolo caso della società urbana di un determinato periodo e luogo, e dall'altro di cadere nella storia della curiosità facendo più che altro storia della dietetica».⁸ Pertanto, oltre a evitare di fare microanalisi di tipo statistico-quantitativo, è necessario fare attenzione a non generalizzare e dunque a resistere alla tentazione di imporre a priori l'immagine stereotipata di un

⁷ Il progressivo incremento delle disponibilità finanziarie di Piero si riflette in varie spese effettuate tra gli anni '40 e '50: acquisto di piccoli appezzamenti di terra e di vigne nel contado fiorentino, di numerosi abiti per sé e la sua famiglia, investimento di cospicue somme nell'attività del figlio Maso, merciaio. Egli inoltre fu in grado di lasciare in dote alla nipote Sandra più di 200 fiorini di Monte: MENEGHIN, *The Unglamorous Side of Shopping* cit., *passim*.

⁸ G. CHERUBINI, *Un modello di indagine regionale per la storia dell'approvvigionamento e dell'alimentazione: la Provenza nei secoli XIV e XV*, «Archivio Storico Italiano», CXXX, 1972, pp. 277-286; L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*, Parigi-l'Aia, Mouton, 1970.

fenomeno, prima ancora che venga verificato con la presenza di altri dati omogenei. Da questo punto di vista assumono notevole importanza gli esempi tratti da altre fonti, ad esempio dalla novellistica coeva, in considerazione del valore generale di essa.

Il nostro studio si inserisce in un filone di ricerca che ha conosciuto una notevole fortuna a partire dagli anni '60 del secolo scorso: ricerche sulle classi sociali subalterne, sui ceti marginali, sul mondo dei salariati;⁹ **analisi dei regimi alimentari, visti attraverso il rapporto salari/prezzi**¹⁰ e più in generale nella loro composizione;¹¹ studio dei problemi annonari delle città.¹² Occorre sottolineare tuttavia che all'interno di questo filone di studi si è puntata l'attenzione soprattutto sui consumi dei ceti agiati, deducibili più facilmente dalle fonti a disposizione,¹³ mentre

⁹ Per una dettagliata panoramica degli studi vedi M. P. ZANOBONI, *Salariati nel Medioevo, secoli 13-15: guadagnando bene e onestamente il proprio compenso fino al calar del sole*, Ferrara, Nuove carte, 2009.

¹⁰ R. A. GOLDTHWAITE, *The Building of Renaissance Florence: An Economic and Social History*, Baltimora-Londra, Johns Hopkins University Press, 1980; ID., *I prezzi del grano a Firenze dal XIV al XVI secolo*, «Quaderni Storici», 28, 1975, pp. 5-36; C. M. DE LA RONCIÈRE, *La condition des salariés à Florence au XVe siècle*, in *Il tumulto dei Ciompi* cit., pp. 14-39; ID., *Prix et salaires à Florence au XVe siècle (1280-1380)*, Roma, École Française de Rome, 1982; PINTO, *I livelli di vita dei salariati fiorentini* cit., pp. 160-198; ID., *Il personale, le balie e i salariati dell'Ospedale di San Gallo di Firenze negli anni 1395-1406. Note per la storia del salariato nelle città medievali*, «Ricerche Storiche», 4, 1974, pp. 113-168; S. TOGNETTI, *Prezzi e salari nella Firenze tardomedievale: un profilo*, «Archivio Storico Italiano», CLIII, 1995, pp. 263-333.

¹¹ Cfr. ad esempio gli atti del convegno *Alimentazione e nutrizione. Sec. XIII-XVIII*, Atti della ventottesima Settimana di Studi, Istituto Internazionale di Storia Economica Francesco Datini (Prato, 22-27 aprile 1996), a cura di S. Cavaciocchi, Firenze, Le Monnier, 1997.

¹² Al problema annonario fu dedicata la conferenza internazionale di storia economica *Les revitaillement des grandes villes de la fine du Moyen Age à l'époque moderne*, Séminaires d'enseignement (Monaco, 23-27 agosto 1965), e successivamente il convegno di Flaran *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Age et aux Temps modernes*, Cinquièmes Journées internationales d'histoire, 16-18 settembre 1983, Auch, Centre culturel de l'Abbaye de Flaran, 1985. Per l'approvvigionamento a Firenze nel XIV secolo si veda C. M. DE LA RONCIÈRE, *Prix et salaires à Florence au XVe siècle* e G. PINTO, *Il Libro del Biadaio. Carestia e annona a Firenze dalla metà del '200 al 1348*, Firenze, Olschki, 1978.

¹³ Molto utilizzate da questo punto di vista le lettere e la contabilità del mercante pratese Francesco di Marco Datini: M. GIAGNACOVO, *Una fonte aziendale per la storia delle "alimentazioni" del basso Medioevo*, Campobasso, Arti grafiche La regione, 1995; EAD., *Una tavola privilegiata: i consumi alimentari di un'azienda toscana attiva in Avignone alla fine del Trecento attraverso la documentazione contabile*, «Food & History», 1, 2005, pp. 59-83; EAD., *Mercanti a tavola. Prezzi e consumi alimentari dell'azienda Da-*

sono rimasti a lungo in ombra i consumi contadini e più in generale quelli popolari.¹⁴

Fuori dell'Italia, il panorama degli studi sull'alimentazione nel Medioevo è particolarmente ricco e richiederebbe un'analisi ampia e approfondita che esula dal nostro contributo.¹⁵

2. IL SALARIO DI PIERO PURO E IL SUO POTERE D'ACQUISTO. – La carica di **donzello della Parte Guelfa**, che Piero ricoprì per oltre 30 anni dal 1430 al 1465 (data della morte), era un posto di lavoro ambito nella Firenze del XV secolo.¹⁶ **Le mansioni principali dei donzelli consistevano nell'avvicinarsi giorno e notte nel ruolo di uscieri all'entrata del Palazzo di Parte Guelfa, che non doveva mai essere lasciato senza sorveglianza.** A loro si richiedeva inoltre di attendere alle necessità dei Capitani, di servirli a tavola, di accompagnarli nelle processioni inaugurali durante le feste, nelle celebrazioni del Comune e della Parte, e quando ai Capitani veniva fatta esplicita richiesta di presentarsi al Palazzo dei Priori o dal Gonfaloniere di Giustizia. I donzelli infine dovevano distribuire le elemosine ai poveri ogni sabato, così come le offerte

tini di Pisa (1383-1390), Firenze, Opuslibri, 2002; EAD., *La tavola di Francesco e della sua famiglia allargata*, in *Francesco di Marco Datini. L'uomo e il mercante*, a cura di G. Nigro, Firenze, Firenze University Press, 2010, pp. 105-117.

¹⁴ M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'Italia tardo medievale*, in ID., *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino, Einaudi, 1984, pp. 201-217; ID., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari-Roma, Laterza, 1993; G. PINTO, *L'alimentazione contadina nell'Italia basomedievale*, Pistoia, Società Pistoiese di Storia Patria, 1986; ID., *Il personale, le balie e i salariati cit.*, pp. 113-168. G. NIGRO, *Gli uomini dell'Irco. Indagine sui consumi di carne nel basso Medioevo. Prato alla fine del '300*, Firenze, Le Monnier, 1983, ha utilizzato, tra le diverse fonti, il registro di Cambio di Ferro, albergatore attivo a Prato a fine '300, dove sono indicati i conti di pranzi e cene anche di appartenenti agli strati sociali più umili. Molto utile è ancora la rassegna di M. S. MAZZI, *Note per una storia dell'alimentazione nell'Italia medievale in Studi di storia medievale e moderna per Ernesto Sestan*, Firenze, Olschki, 1980, pp. 57-102.

¹⁵ Ci limitiamo a segnalare il lavoro, ormai un classico, di STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence* cit., e, tra gli studi più recenti, quello di C. DYER, *Consumption and investment, in An Age of Transition? Economy and Society in England in the Later Middle Ages*, Oxford, Oxford University Press, 2005, pp. 126-172, che ricostruisce i consumi alimentari dei lavoratori agricoli legati alle grandi fattorie.

¹⁶ Sulla Parte Guelfa, istituzione con un immenso patrimonio immobiliare e finanziario, con un Consiglio e organi esecutivi propri, cfr. V. MAZZONI, *Accusare e proscrivere il nemico politico. Legislazione antighibellina e persecuzione giudiziaria a Firenze (1347-1378)*, Pisa, Pacini, 2010.

di cera che, portate in processione per le vie di Firenze, venivano poi consegnate alle varie chiese beneficiarie.¹⁷ Si trattava di un **impiego stabile, abbastanza remunerato e garantito, che prevedeva anche una serie di benefici aggiuntivi, come un *bonus* annuale per il pagamento del fitto, e due *bonus* semestrali per l'acquisto dei panni, e in seguito anche di pellicce, per confezionare la livrea con i colori della Parte.**¹⁸ Quella del donzello in effetti sembra fosse fra le occupazioni meglio pagate fra quanti erano impiegati nei ranghi minori del Comune di Firenze, come confermano sia i dati provenienti dai registri della Camera del Comune,¹⁹ sia quelli fornitici dallo stesso Piero.²⁰

Negli Statuti della Parte del 1420 il salario dei donzelli, pagati bimestralmente, era fissato a 12 lire al mese (tre fiorini circa) pari a 36 fiorini all'anno.²¹ Questa norma trova conferma nelle registrazioni di Piero, dove si legge appunto che egli riscuoteva 24 lire ogni due mesi.²² Tuttavia il suo salario effettivo, anche considerando un ragionevole margine di approssimazione, non sembra corrispondere a quanto stabilito dagli Statuti: risulta anzi nettamente superiore. Il che sorprende tenuto conto delle mansioni svolte, che tutto sommato non implicavano né grosse responsabilità né elevate competenze professionali. A ciò si aggiungeva il fatto che Piero riceveva il salario con assoluta regolarità, evitan-

¹⁷ Archivio di Stato di Firenze (=ASF), *Capitani di Parte Guelfa* (CPG), Numeri Rossi, 4, *Statuti del 1420*, cc. 19r-v, 20r, 42r-v, 52r.

¹⁸ Il *bonus* per i vestiti era di 22 fiorini l'anno, da pagarsi in corrispondenza di Natale e del 24 giugno, nel giorno di san Giovanni Battista, protettore di Firenze, ASF, CPG, Numeri Rossi, 4, *Statuto del 1420*, cc. 19r-v, 20r-v, 21r.

¹⁹ ASF, *Massai di Camera, Creditori e Debitori* (MCCD), 2 (1430-48), cc. 64r, 102r-v, 103r-v, 105r, 106r-v, 107r-v, 108r; *ibid.*, 3 (1430-48), cc. 65r, 67r, 68r-v, 93r, 104v; CPG, Numeri Rossi, 4, cc. 70r-70v; MCCD, Uscita di Camera Generale, 3, cc. 63r, 66r, 67v, 69r-v.

²⁰ Le registrazioni dei pagamenti corrisposti a Piero dall'Arte del Cambio e dall'Arte di Calimala – per le quali lavorò per brevissimo tempo nel 1427 e nel 1429 – incomplete e non confrontabili con i dati provenienti dalla documentazione archivistica di queste due Arti, mostrano pagamenti in farina e in grano, mentre la Parte gli corrispose il dovuto sempre in denaro.

²¹ C. KLAPISCH-ZUBER, *La famiglia e la donna nel Rinascimento a Firenze*, Roma-Bari, Laterza, 1988, p. 270, nota 46; R. A. GOLDTHWAITE e G. MANDICH, *Studi sulla moneta fiorentina. Secoli XIII-XVI*, Firenze, Olschki, 1994, pp. 62-63.

²² ASF, CPG, Numeri Rossi, 4, *Statuto del 1420*, cc. 20r-v; AOIF, 12618, *passim*.

do così le forme di precarietà e di insicurezza materiale che interessavano altre categorie di salariati.²³

In definitiva l'ammontare del salario medio giornaliero di Piero – circa undici soldi e sei denari – era pari a quello dei semplici manovali.²⁴ Va tuttavia precisato che per i salariati a giornata, anche nel caso di lavoratori altamente specializzati, l'occupazione rimaneva costantemente legata alla domanda, che non solo variava di anno di anno, ma anche a seconda delle stagioni. Così accadeva che in periodi di disoccupazione o di malattia il lavoratore non percepisse nulla, e ciò contribuiva ad abbassare notevolmente la media del salario percepito; inconveniente che non sembra abbia mai riguardato Piero. Dunque da una parte abbiamo salari giornalieri più elevati, ma anche i rischi connaturati alle incertezze del mercato del lavoro; dall'altro salari più bassi, come media giornaliera, ma la sicurezza di una retribuzione continua nel tempo. Questo dava l'opportunità di poter risparmiare per affrontare eventuali imprevisti: in altre parole una vita certo non agiata, ma esente dai rischi di una totale indigenza.

Al salario di Piero si deve aggiungere inoltre quella serie di benefici cui si accennava sopra, fra cui un sussidio annuale di due fiorini per la pigione, in base a quanto stabilito dagli Statuti della Parte. Un donzello infatti riceveva un aiuto per il pagamento del fitto solo se viveva a una distanza inferiore alle cinquanta braccia dal Palagio di Parte Guelfa.²⁵ Piero, avendo casa nella piazza di Santo Stefano a Ponte, nel popolo di San Piero Scheraggio, non avrebbe avuto diritto a ricevere denaro; eppure il 30 novembre 1453 egli registrò il pagamento dal camerlengo della Parte di 8 lire e 10 soldi (poco più di due fiorini) «per il susidio per la pigione».²⁶ Ma le entrate di Piero non si fermavano qui. Egli rivendeva o impegnava di tanto in tanto le livree smesse degli anni precedenti, ricavandone somme di denaro affatto trascurabili.²⁷ Inoltre la do-

²³ M. S. MAZZI, *Ai margini del lavoro: I mestieri per "campare la vita"*, in EAD., *Vita materiale e ceti subalterni* cit., pp. 147-157, a p. 153.

²⁴ GOLDTHWAITE, *The Building of Renaissance Florence* cit., tab. 6, p. 124.

²⁵ ASF, CPG, Numeri rossi, 4, *Statuto del 1420*, c. 20r.

²⁶ AOIF, 12618, c. 30r.

²⁷ Su questi argomenti si veda A. MENEGHIN, *The Uniform of a Florentine Employee in the Quattrocento*, «Cultural and Social History», in corso di stampa.

cumentazione attesta la sua attività di 'balio', dal momento che la moglie Santa prese bambini a balia tra il 1424 e il 1428.²⁸

3. LA TAVOLA DI PIERO. *Il pane e i cereali* – I cereali assicuravano alla dieta popolare la maggior parte del fabbisogno energetico, «una parte tanto più alta quanto più era bassa la posizione sociale dei consumatori».²⁹ Le pubbliche autorità a Firenze assumevano come 'normale' il consumo di uno staio di frumento al mese, ossia circa **650 grammi al giorno a testa**.³⁰

I dati per l'acquisto di grano da parte di Piero per gli anni 1428 e 1429 (dall'aprile al marzo successivo) sono preziosi perché permettono di calcolare il consumo approssimativo pro capite di farina dell'intera famiglia. Non mancano neppure dati occasionali che registrano pagamenti effettuati per altro frumento, distribuiti soprattutto nel corso degli anni successivi al 1428, ma essi non sempre sono accompagnati dal mese di riferimento o dall'indicazione del prezzo o della quantità comprata.³¹

La Tabella 1 evidenzia il consumo di farina, pari a 2.490 libbre in tutto: **7.43 libbre di farina al giorno per tutta la famiglia**, escludendo altri eventuali acquisti di pane da parte di Piero. Tenendo presente che nel 1428 il nucleo familiare comprendeva la moglie Santa e i due bambini, Cosa di otto anni e Maso di cinque,³² si arriva a un consumo di circa **630 grammi di farina al giorno a testa, corrispondenti a circa 800 grammi di pane**.³³ Considerando che il consumo alimentare di un bambino, in età non lavorativa,

²⁸ Sulla cessazione dell'attività di balia di Santa e sull'operato di Piero come 'balio' si rimanda a MENEGHIN, *Nursing Infants and Wet-Nurses* cit.

²⁹ MONTANARI, *La fame e l'abbondanza* cit., p. 175.

³⁰ PINTO, *Il Libro del Biadaiole* cit., pp. 77-78.

³¹ «A Niccolò de' Rici a dì 18 settembre 1424 16 lire per 16 stiai di grano a soldi 20 lo stai», AOIF, 12617, c. 4r; «da Berto ricevo 80 libbre di pane nel 1452», AOIF, 12618, c. 72r. Mancano dati relativi all'acquisto e al consumo di generi alimentari negli anni '40. Possediamo un'unica entrata di Piero per il 1445, in cui egli afferma di aver speso in quell'anno per olio, vino, carne, sale e grano 155 lire, che tradotte in spesa giornaliera corrispondono a circa 8 soldi e mezzo, poco più di 2 soldi a testa, considerata la composizione del nucleo familiare del tempo (la moglie Santa, il figlio Tommaso, l'amico Antonio d'Andrea e lo stesso Piero): AOIF, 12618, c. 6r.

³² ASF, *Catasto*, 68 (1427), c. 269v.

³³ Sul rapporto tra farina e pane prodotto cfr. PINELLI, *La tavola degli altri* cit., pp. 130-131.

si aggirava intorno alla metà di quanto consumato da un adulto,³⁴ i valori ottenuti suggeriscono che **Piero e Santa consumassero dagli 800 ai 950 grammi di pane al giorno ciascuno**, mentre Cosa e Maso dai 300 ai 350 grammi circa a testa.

Tab. 1 - Acquisti di frumento nel 1428-29

Data	Quantità in libbre di farina	(Quantità espressa in staia di grano)*
12 aprile 1428	790	15
3 agosto	153	2.9
25 agosto	153	2.9
20 settembre	150	2.85
4 novembre	150	2.85
14 novembre	150	2.85
26 novembre	153	2.9
9 dicembre	206	3.9
8 gennaio 1429	150	2.85
28 gennaio	150	2.85
21 febbraio	150	2.85
14 marzo	135	2.56
Totale	2490	

* È lo stesso Piero a fornirci l'equivalenza (15 staia di grano = 790 libbre di farina) di cui ci siamo avvalsi per calcolare i dati che seguono, seppure con una piccola approssimazione.

Il pane si faceva cuocere ogni giorno dal fornaio come attestano le spese sostenute a più riprese tra il gennaio e il marzo 1452. Si trattava in genere dello stesso fornaio, Salvatore, di cui si servivano i Castellani, la nobile famiglia fiorentina presso la quale Piero aveva lavorato come domestico prima di diventare donzello.³⁵

³⁴ GOLTHWAITE, *The Building of Renaissance Florence* cit., p. 348.

³⁵ «Salvatore fornaio dei Castellani a di 12 gennaio 1452 1 soldo 6 denari per pane che cuoce a Piero; a di 4 febbraio 3 soldi per due staia di pan cotto; a di 15 febbraio 1 soldo 6 denari per cuocitura di uno staio di pane; a di 27 febbraio 1 soldo 6

Talora Piero dava precise indicazioni circa la quantità da cuocere: il 21 marzo per esempio chiese a un altro fornaio, Zanobi, di cuocergli il pane «che basta per tre giorni» pagando 12 soldi.³⁶

A volte, trovandosi in ristrettezze economiche, Piero non esitava a ricorrere a permutate o alla messa a pegno di oggetti personali per comprare il necessario al sostentamento della famiglia. Una spada, valutata una lira e cinque soldi, fu ceduta a Simone del Vernaccia in cambio della farina comprata il 12 aprile 1428.³⁷

Insieme al grano Piero acquistava anche altri cereali, come l'orzo, meno caro rispetto al frumento, con cui potevano essere preparate pappe e polente. Tutti i cereali infatti, oltre che come componenti essenziali dell'alimentazione sotto forma di pane, costituivano spesso la base per la preparazione di torte e pasticcini, e poi di polente, zuppe o minestre, farinate, sfornati.³⁸ In particolare per questi ultimi piatti sembrano essere stati impiegati il panico, il miglio, l'orzo, l'avena, acquistati nel febbraio del 1452 e nel 1453.³⁹ Questi cereali erano considerati il cibo abituale dei poveri; quindi una valida alternativa al frumento.

Il vino. – L'affermazione della viticoltura su larga scala contribuì a dissolvere la percezione del vino come bevanda dei ceti privilegiati:⁴⁰ non per niente le elemosine date ai poveri prevedevano anche la distribuzione di vino.⁴¹ Considerato un vero e proprio nutrimento, costante nella dieta del lavoratore urbano in quanto parte integrante della razione alimentare, il vino era raccomandato da predicatori e medici e venduto praticamente ovunque.

denari per cuocitura di pane; a dì 15 marzo 1452 1 soldo 6 denari per cuocitura di pane», AOIF, 12618, c. 23v.

³⁶ *Ibid.*, c. 5v.

³⁷ *Ibid.*, c. 13r.

³⁸ NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero* cit., p. 120.

³⁹ «Da Iacopo d'Amadorino dell'Isola della Pieve di San Benedetto a dì 2 febbraio 1452 [...] 8 staia d'orzo a 1 lira 1 soldo lo staio piu il trasporto e la gabella»; «Nel popolo della Pieve di Sa' Babelo il 5 gennaio 1453 spesi 8 lire 10 soldi per 8 staia d'orzo», AOIF, 12618, cc. 13r, 32r.

⁴⁰ F. MELIS, *Il consumo del vino a Firenze nei decenni attorno al 1400*, in *Id.*, *I vini italiani nel Medioevo*, a cura di A. Affortunati Parrini, Firenze, Le Monnier, 1984, p. 159.

⁴¹ *Storia dell'alimentazione in Europa* cit., pp. 332-334.

que.⁴² Il prezzo relativamente basso lo rendeva un genere di consumo abituale anche per i lavoratori non specializzati.⁴³ Secondo solo al pane, con precedenza assoluta sulla carne, all'acquisto del vino essi devolvevano una parte non indifferente del salario.

Nel tardo Medioevo la qualità dei vini toscani era notevole. Se i vini leggeri, quelli definiti 'acquarelli' (ricavati da seconde o perfino da terze spremiture) finivano sulle tavole dei contadini più poveri, i vini di maggior pregio insieme a quelli di maggiore gradazione alcolica erano la scelta obbligata dei ceti urbani.⁴⁴ A Firenze l'offerta di vino non si limitava alla produzione locale: vi affluivano vini provenienti dalla Corsica e dalla Riviera Ligure, dal Mezzogiorno d'Italia e dall'Oriente mediterraneo (ad esempio il celebre 'moscatello' di Creta). Si introdussero nella regione anche nuovi vitigni quali la vernaccia di Corniglia e la malvasia.⁴⁵

I dati forniti da Villani indicano un consumo annuo pro capite non inferiore ai 300 litri, che equivalevano a un po' meno di un litro al giorno per adulto.⁴⁶ Per il 1338 è stato calcolato un consumo medio di 260-270 litri l'anno, corrispondenti a oltre 2/3 di litro di vino al giorno, qualcosa in meno rispetto alle stime fornite dal Villani;⁴⁷ e così per la fine del secolo.⁴⁸

I dati a nostra disposizione per la famiglia di Piero Puro basati sugli acquisti di vino – che solo raramente superano i 200 litri l'anno, e restano spesso sotto i 100 litri – farebbero pensare a consumi assai più ridotti, nell'ordine di 1/3 di litro pro capite al giorno, o giù di lì, per persona adulta. Ma bisogna tener conto

⁴² C. M. DE LA RONCIÈRE, Alimentation et ravitaillement a Florence au XIV siècle, «Archeologia Medievale. Cultura materiale Insediamenti Territorio», VIII, 1981, pp. 183-192.

⁴³ MAZZI, *Vita materiale* cit., p. 80.

⁴⁴ Sul prezzo del vino si veda Pinto, *I livelli di vita* cit., app. 2, pp. 141-142; vedere soprattutto PINTO, «La vite e il vino», pp. 75-109, in Id. *Campagne e paesaggi toscani nel Medioevo*, Firenze, Nardini Editore, 2002; sui consumi dei ricchi e dei poveri vedi alle pp. 98-101.

⁴⁵ FIUMI, *Economia e vita privata* cit., pp. 232-233.

⁴⁶ G. VILLANI, *Nuova Cronica*, a cura di G. Porta, Parma, Guanda Editore, 1991, XII, 94.

⁴⁷ FIUMI, *Economia e vita privata* cit., p. 235.

⁴⁸ PINTO, *Il personale le balie e i salariati* cit., p. 157.

dell'irregolarità dell'approvvigionamento, o quantomeno delle registrazioni relative agli acquisti, e inoltre del fatto che Piero probabilmente integrava gli acquisti di vino con i donativi, soprattutto di vino vermiglio, che talora riceveva dalla Parte Guelfa, e anche con la produzione viticola, seppure modesta, delle piccole vigne che possedeva fuori città.

A partire dagli anni '50, Piero, dotato ormai di un'accresciuta disponibilità finanziaria, convertì la più ampia capacità di spesa tanto in un aumento quantitativo degli acquisti di vino quanto in un aumento qualitativo dei consumi. Se dalle poche registrazioni relative agli anni '30 e '40 del secolo Piero risulta aver consumato vini locali, o al limite provenienti da varie parti della Toscana (Musciano, presso Montopoli in Val d'Arno, Montescalari, Greve e Querceto nell'area del Chianti, Tizzana nel Pistoiese), che pure producevano vini discreti, successivamente egli poté permettersi vini di qualità superiore come il Trebbiano e la Vernaccia – quella di San Gimignano era celebre – e vini importati da fuori la Toscana, come la malvasia.⁴⁹

I consumi di carne e pesce. – Sebbene la carne rappresentasse una delle componenti del vitto delle popolazioni urbane, è difficile condurre un'indagine sui consumi pro capite per la scarsità dei dati a disposizione, a maggior ragione quando si vogliono studiare i regimi alimentari dei lavoratori sottoposti.⁵⁰ La considerazione di alcuni studiosi relativa al periodo immediatamente successivo alla Peste, quando la minore consistenza demografica e l'elevata disponibilità, insieme con il costo relativamente contenuto delle derrate alimentari, avevano reso la carne elemento essenziale del companatico («la viande fait partie du menu des Florenti-

⁴⁹ MELIS, *I vini italiani nel Medioevo* cit., p. 160; E. CONTI, *I catasti agrari della Repubblica fiorentina e il catasto particellare toscano (Secoli XIV-XIX)*, Roma, Istituto storico italiano per il Medio Evo, 1965, Tavole 10 e 11, pp. 46-47.

⁵⁰ Cfr. A. GIUFFRIDA *Considerazioni sul consumo della carne a Palermo nei secoli XIV e XV*, «Mélanges de l'École Française de Rome. Moyen Age Temps Modernes», 87, 1, 1975, pp. 583-595; F. LEVEROTTI, *Il consumo della carne a Massa all'inizio del XV secolo. Prime considerazioni*, «Archeologia Medievale Cultura materiale Insediamenti Territorio», VIII, 1981, pp. 227-238; S. FRESCURA NEPOTI, *Macellazione e consumo della carne a Bologna; confronto tra dati documentari ed archeozoologici per gli inizi del secolo XV*, *ibid.*, pp. 281-298.

nes», perfino di quelli più disagiati⁵¹), trova conferma nella testimonianza del Sacchetti, che scrive che la gente aveva l'abitudine di mangiarla almeno **due volte la settimana** (generalmente il giovedì e la domenica).⁵² Un'ulteriore conferma è fornita dall'inchiesta effettuata a Firenze da Lodovico Ghetti, nel 1445, allo scopo di introdurre un nuovo sistema di tassazione: ogni giorno si sarebbe speso per l'alimentazione una somma compresa fra i 17 e i 21 denari, rappresentata per il 43% dal grano, per il 38,5% dal vino, per il 6% dall'olio, e per il restante 12,5% dalla carne.⁵³ Si aggiunga che Firenze faceva fronte alla richiesta del mercato cittadino importando bestiame anche da aree molto lontane.⁵⁴

Che **tipo di carni** si compravano e si mangiavano a Firenze, e quali erano le più ricercate?⁵⁵

In base a una rigida gerarchia, in vetta si trovava il vitello, carne tenera e raffinata, e per questo la più pregiata. Venivano poi i volatili, che avevano un posto importante sulle tavole delle famiglie agiate,⁵⁶ seguiti dal castrone, carne d'uso comune. Ad eccezione dell'arista, taglio pregevole di carne fresca,⁵⁷ **il maiale occupava lo scalino più basso ed era guardato con sufficienza soprattutto quand'era salato, probabilmente perché si trattava della carne tradizionalmente più accessibile alle classi inferiori.** Ciononostante,

⁵¹ DE LA RONCIÈRE, *Prix et salaires* cit., p. 145.

⁵² «in giovedì [...] son pochi che in tal mattina non comprano un poco di carne, stando a lavorare tutta la settimana»: F. SACCHETTI, *Il Trecentonovelle*, a cura di E. Faccioli, Torino, Einaudi, 1970, novella CXCII, p. 570.

⁵³ L'analisi delle stime in GOLDTHWAITE, *The Building of Renaissance Florence* cit., pp. 345-346. Ipotesi di budget alimentari non molto diversi, relativi ai lavoratori non specializzati (manovali in particolare), sono proposti da DE LA RONCIÈRE, *Prix et salaires* cit., tab. 70, p. 394, e da PINTO, *I livelli di vita* cit., p. 123.

⁵⁴ Firenze importava bestiame forestiero proveniente soprattutto dal Regno di Napoli: «non era venuto a Firenze bestiame di Puglia, donde ne soleva venire assai», MARCHIONNE DI COPPO STEFANI, *Storia fiorentina in Rerum Italicarum Scriptores*, Città di Castello, Lapi, 1912, t. XXX, 723, 35. Cfr. più in generale C. M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento. Mercanti, produzione, traffici*, Firenze, Olschki, 2005, pp. 272, 292.

⁵⁵ In generale sulla carne si veda DE LA RONCIÈRE, *Prix et salaires* cit., pp. 145-192.

⁵⁶ Il pollame compariva nelle occasioni importanti (come i banchetti di nozze), ma gli si attribuivano pure effetti terapeutici, cfr. ORIGO, *The Merchant of Prato* cit., pp. 287, 289, ma veda anche GIAGNACOVO, *Una tavola privilegiata* cit., pp. 59-83, p. 77, nota 50.

⁵⁷ GRIECO, *Alimentazione e classi sociali*, in *Storia dell'alimentazione* cit., p. 378.

nell'alimentazione medievale, e in particolare in quella toscana, i suini occupavano un posto preponderante rispetto ai bovini.⁵⁸

Anche per le carni migliori, come la vitella, esistevano, accanto a tagli particolarmente costosi, come la punta di schiena, altri come lo stinco, decisamente più accessibili. Piero – che scelse tagli di differente qualità e prezzo a distanza di pochi mesi – si concesse carne di vitella per **due volte nel 1451**.⁵⁹ Il primo acquisto di 13 libbre, effettuato nell'agosto di quell'anno dal beccaio Giovanni di Betto al prezzo di circa 3 soldi e 5 denari la libbra,⁶⁰ riflette immediatamente anche nelle stesse parole di Piero («comprai tredici libbre di vitella buona») la qualità superiore del taglio. Il secondo acquisto, dal medesimo beccaio, nel novembre dello stesso anno, di altre 10 libbre di vitella, pagato due soldi per libbra, lo pone nella media dei tagli andanti.

Gli acquisti di pollame erano condizionati dai ritmi stagionali. Il cappone risultava tipico dell'alimentazione autunnale e invernale (ma non esclusivo di questa); polli e pollastri erano più spesso comprati in primavera e in estate, mentre il consumo dell'oca sembrerebbe essere stato legato piuttosto ai mesi invernali in considerazione dell'alto contenuto di grassi di questa carne. Più rari ancora dei piccioni e dei capponi sarebbero stati i paperi e le anatre: un bel papero costava poco meno di due anatre e due capponi, e con lo stesso prezzo si potevano acquistare tre polli o cinque o sei piccioni.⁶¹ Anche Piero – che consumava di tanto in tanto animali da cortile – li pagava a prezzi che variavano tra un capo e l'altro, probabilmente pure in rapporto alle dimensioni.⁶²

Nella gerarchia delle carni quella ovina – cibo comune e quasi quotidiano sulle tavole delle classi medie e agiate – si collocava subito dopo il vitello e il pollame.⁶³ Nella contabilità di Piero

⁵⁸ MAZZI, *Vita materiale* cit., p. 75.

⁵⁹ Queste sono le due uniche spese per carne di vitella documentate da Piero.

⁶⁰ Pinto riporta valori medi di 2 soldi la libbra per la carne di vitella, *Il personale, le balie e i salariati* cit., p. 101.

⁶¹ NIGRO, *Gli uomini dell'Irco* cit., p. 68.

⁶² I volatili erano venduti in quarti o al capo, mai a peso, DE LA RONCIÈRE, *Prix et salaires* cit., p. 189.

⁶³ A. SAPORI, *Per la storia dei prezzi a Pistoia. Il quaderno dei conti di un Capitano di custodia nel 1339*, Pistoia, Pacinotti & C., 1928, p. 97, fondandosi sulla dieta dei

non vi è una sola registrazione di spesa per l'acquisto di questo tipo di carne. Probabilmente non si trattava di una scelta di natura economica, visto che sulla sua tavola comparivano sia l'arista sia volatili costosi come i paperi e i capponi. Il mancato acquisto di carni ovine era forse una scelta imputabile a gusti personali.

La carne di maiale acquistata da Piero risulta mediamente compresa tra un soldo e 8 denari e 2 soldi e 4 denari per libbra: una spesa tutto sommato contenuta. I costi però potevano salire per certi tagli, come l'arista o le salsicce, il cui prezzo poteva aggirarsi intorno ai tre soldi la libbra.⁶⁴ Le salsicce compaiono una volta soltanto tra le spese di Piero, nel settembre del 1429, per un quantitativo non specificato al prezzo di 5 soldi e 6 denari, acquistate da quel Battista Castellani che era anche il suo padrone di casa.

Per conservare la carne di maiale si poteva ricorrere alla salatura, all'affumicazione e alla preparazione di insaccati. È stato calcolato che il 52% della carne consumata a Firenze fosse carne di maiale, e di certo molta era quella salata.⁶⁵ La conservazione con il sale rappresentava una pratica importante a tutti i livelli sociali, per assicurarsi la continuità del consumo nel corso dell'anno.⁶⁶ Diffusa era l'abitudine di tagliare a metà il maiale in senso longitudinale, lungo la colonna vertebrale, e di conservarlo in due parti intere, dopo averlo ben ripulito delle interiora e salato. I documenti italiani chiamano 'mezena' la parte così ottenuta, che doveva pesare, svuotata di tutto, circa trenta chili.⁶⁷ Quando il maiale non era conservato intero – come i due maialini sala-

fanti del capitano pistoiese Francesco del Bene, ritiene che il castrone fosse un alimento poco ricercato. Pinto invece pone il castrone tra le carni di pregio, *Il personale, le balie e i salariati* cit., tab. 5 e 6, pp. 143-144.

⁶⁴ Le salsicce erano per molti il sogno di un ideale paese di cuccagna. Si ricordi la vicenda di Maso del Saggio, che insieme a Bruno e Buffalmacco inventa una burla ai danni di Calandrino: G. BOCCACCIO, *Decamerone*, a cura di V. Branca, Torino, Utet, 1956, giornata VIII, novella III.

⁶⁵ A. J. GRIECO, O. REDON, *La cuisine toscane au Moyen Age*, «Les langues modernes», 83, 6, 1989, pp. 85-91, 88-89.

⁶⁶ *Porci e porcari* cit., p. 56.

⁶⁷ Sul peso degli animali, generalmente minore di quello odierno, si veda B. H. SLICHER VAN BATH, *Storia agraria dell'Europa occidentale*, Torino, Utet, 1972, p. 392; M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Bologna, Liguori, 1979, pp. 236-237.

ti che Piero comprò nel giugno 1439 per 4 lire e 8 soldi da Giovanni di Nanni pizzicagnolo⁶⁸ – si salavano le sue parti migliori: soprattutto il prosciutto ('gambuccio'), la 'scamarita' (termine con cui pare si indicasse la parte della schiena vicina alla coscia), e la spalla.⁶⁹ Taglio diffuso era pure il cosiddetto 'costareccio', che altro non era che il costato, spesso coperto di grasso del maiale, di cui Piero acquistò dieci libbre da un altro pizzicagnolo con bottega sul Ponte Vecchio, un tal Giovanni Del Chiaro, nel febbraio del 1456.⁷⁰ Il maiale veniva inoltre consumato sotto forma di insaccati: **salami, sanguinacci e salsicce**. Per la preparazione di questi prodotti si usavano **pepe e altre spezie di importazione orientale (cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero, cumino)**;⁷¹ chi non poteva permetterselo, ricorreva alle erbe aromatiche prodotte negli orti: **timo, maggiorana, salvia, anice, rosmarino, prezemolo, aglio**.⁷²

La cottura della carne, bollita, arrostita in forno o sulla brace, o anche frita, non avveniva solo in ambito domestico. Talora era affidata alle mani esperte di cuochi o rosticciari, ma anche di fornai e di osti. Qualche giorno prima del Natale nel 1453 Piero si rivolse a un certo Piero 'oste al Buco' per comprare tre grosse ariste cotte, pagate quasi una lira e mezza.⁷³ La cottura di questi cibi dunque poteva allontanarsi dalla dimensione domestica.⁷⁴ Sappiamo del resto che a Firenze all'inizio del Trecento i cuochi, insieme ai 'lasagnai', ai 'cialdonai' e ai venditori di trippa cotta,

⁶⁸ «Da Giovanni di Nanni pizzicagnolo a dì 2 di giugno 1439 4 lire 8 soldi per 2 maialini da salare», AOIF, 12618, c. 3r.

⁶⁹ MONTANARI, *L'alimentazione contadina* cit., p. 57.

⁷⁰ «Da Giovanni Del Chiaro pizzicagnolo al Ponte Vecchio a dì 2 di febbraio 1456 1 lira per 10 libbre di costareccio di maiale salato», AOIF, 12618, c. 50v.

⁷¹ G. PINTO-R. ZAZZERI, *Sulla mensa dei toscani nel Medioevo: consumi, produzioni, mercati*, in *Desinari nostrali. Storia dell'alimentazione a Firenze e in Toscana*, a cura di Z. Ciuffoletti e G. Pinto, Firenze, Polistampa, 2005, pp. 31-53, pp. 32 e sgg., 41-42, 48.

⁷² MAZZI, *Vita materiale* cit., p. 59.

⁷³ AOIF, 12618, c. 19r.

⁷⁴ MONTANARI, *La fame e l'abbondanza* cit. p. 84: la città ospita numerosi forni «che i documenti del tempo (statuti, novelle) ci mostrano assiduamente frequentati per la cottura dei cibi». G. SERCAMBI, *Novelle*, a cura di G. Sinicropi, Bari, Laterza, 1972, CVIII, I, p. 480, racconta come un artigiano di Pisa, asserendo di non dare abitualmente feste o conviti, aggiunge che «se pur qualcuno venisse a cena meco, mando al cuoco per un pollastro cotto».

si erano organizzati in una corporazione di mestiere che contava una quarantina di membri. Tra i cuochi, alcuni fornivano pietanze finite; altri invece erano chiamati a casa dei clienti – clienti facoltosi – in occasione di banchetti.⁷⁵

L'elevato numero di giorni di astinenza e di digiuno settimanali imposti dal calendario religioso (il venerdì e il sabato), accompagnato dalle numerose vigilie e dalla Quaresima – periodo in cui era fatto divieto a chiunque, indipendentemente dalla condizione economica, di consumare carni ma anche uova – rese inevitabile che il consumo di pesce divenisse l'alternativa più comune. Il pesce tuttavia era consumato e apprezzato lungo tutto l'arco dell'anno.⁷⁶

Il pesce, sia d'acqua dolce che salata, si vendeva a Firenze sotto le logge del Mercato Nuovo, dove dobbiamo immaginare che anche Piero effettuasse i suoi acquisti. Ma vi erano pescherie ubicate in altre parti della città, come quella al Ponte Vecchio presso la quale Piero si rifornì in particolare nel triennio 1429-1431.⁷⁷ Sui banchi del mercato trovavano posto pesci, venduti a peso, come le tinche (il cui prezzo oscillava anche in relazione alle dimensioni), le costose lamprede, le anguille e i muggini (che si potevano trovare anche salati), le lasche, molto più economiche (a un soldo e mezzo la libbra) fino ai celebri lucci del lago Trasimeno.⁷⁸ Piero ne acquistò uno di 22 libbre da Bartolomeo di Filippo Valori il 27 gennaio del 1452, pagandolo 2 lire 5 soldi e 8 denari (equivalente a circa due soldi la libbra).⁷⁹

Il pesce fresco era preparato spesso con erbaggi e verdure e, per chi se lo poteva permettere, abbondantemente condito con

⁷⁵ R. DAVIDSOHN, *Storia di Firenze*, trad. it., Firenze, Sansoni, 1965, vol. VI, pp. 88-89.

⁷⁶ PINTO, *Il personale, le balie e i salariati* cit., p. 102.

⁷⁷ «Dalla pescheria al Ponte Vecchio a dì 25 di febbraio 1429 5 soldi 6 denari per pesce», AOIF, 12617, c. 19r; «Dalla pescheria al Ponte Vecchio a dì 2 d'aprile 1430 1 lira 2 soldi per pesce», *ibid.*; «Al Ponte Vecchio nella pescheria a dì 23 di dicembre 1430 4 lire per pesce», *ibid.*; «Dalla pescheria a Ponte Vecchio a dì 3 d'agosto 1431 1 lira 5 soldi 6 denari per pesce», AOIF, 12617, c. 25v.

⁷⁸ GIAGNACOVO, *La tavola di Francesco* cit., p. 102.

⁷⁹ «Da Bartolomeo di Filippo Valori a dì 27 gennaio 1452 2 lire 5 soldi 8 denari per un luccio di libbre 22», AOIF, 12618, c. 22v.

salse e spezie. Se consumare pesce d'acqua salata era appannaggio dei più ricchi,⁸⁰ vi erano tuttavia specie ittiche d'acqua dolce, come i pesciolini d'Arno (acquistati da Piero nel giugno del 1423), altrettanto costosi,⁸¹ forse perché avevano il pregio della freschezza.

Al pari della carne di maiale, anche il pesce poteva conservarsi salato; e come la carne di maiale, che da fresca era venduta sui banchi dei macellai in Mercato Nuovo, mentre da salata si vendeva nelle botteghe dei pizzicagnoli, anche il pesce salato (soprattutto tonno, aringhe e anguille) era acquistato sui banchi o nelle botteghe dei pizzicagnoli o degli oliandoli.

In aggiunta alle specie pescate e salate, erano reperibili lavorati di pesce, come gli 'schienali', la 'sorra' e la 'tonnina'.⁸² Quest'ultima compare nella contabilità di Piero il 30 marzo 1454 (periodo di astinenza), quando ne acquistò mezza libbra dai pizzicagnoli Giovanni e Orsino di Giuntino al prezzo di un soldo e 8 denari.⁸³

Le altre componenti dell'alimentazione. – Mentre sulle mense dei ceti più agiati legumi e ortaggi comparivano come complemento dell'alimentazione, o erano destinati – come nella mensa dei Priori – a entrare nella preparazione di torte mischiati ad altri alimenti più costosi come uova o formaggio,⁸⁴ **per la gente comune essi costituivano la base dell'alimentazione quotidiana.**⁸⁵ Alcuni ortaggi, specialmente in primavera e in estate, potevano essere

⁸⁰ Si pensi ai numerosi acquisti di pesce, non solo salato, che Francesco Datini – a quanto sembra non certo amante di questo alimento a differenza della moglie Margherita – dava ordine di effettuare durante il periodo di astinenza, GIAGNACOVO, *La tavola di Francesco* cit., pp. 111-112.

⁸¹ «Da ser Battista a dì 24 giugno 1423 16 soldi 6 denari per pesciolini d'Arno», AOIF, 12617, c. 3v. Sul prezzo dei pesciolini d'Arno (3-4 soldi la libbra) cfr. PINTO, *Il personale, le balie e i salariati* cit., p. 102.

⁸² «Gli 'schienali' erano schiene di storione salate e seccate importate dal Levante», GIAGNACOVO, *La tavola di Francesco* cit., p. 116, nota 36; la 'sorra' derivava dalla pancetta di tonno, FRUOSINI, *Il cibo e i signori* cit., p. 99; la 'tonnina' era fatta con la schiena del tonno messa in salamoia, *ibid.*, pp. 100-101.

⁸³ AOIF, 12618, c. 34r. A questo proposito viene alla mente una novella del SACCHETTI, *Il Trecentonovelle* cit., CXLV, pp. 297-300, alla p. 297, dove il giullare Dolcibene si ristora in tempo di Quaresima con cavolo e tonnina.

⁸⁴ FROSINI, *Il cibo e i signori* cit., pp. 111-112.

⁸⁵ GRIECO, *Alimentazione e classi sociali* cit., p. 379.

consumati crudi, in insalata appunto, conditi con olio, sale, aceto o con l'agresto – onnipresente nella cucina medievale – un succo preparato a partire dall'uva ancora acerba che, con il proprio sapore fresco e acidulo, rimediava al grasso eccessivo dei condimenti.⁸⁶ Gli ortaggi potevano entrare anche nella preparazione di **zuppe**, mescolati a pezzetti di carne (soprattutto di porco salato).

La contabilità di Piero conserva memoria di numerosi acquisti di ortaggi. Così il 15 luglio 1457 comprò da Giovanni da Montelupo cavoli, agli, cipolle, radicchio e insalata per un totale di due soldi.⁸⁷ Piero menziona anche due acquisti di funghi: «5 mazzi di prugnoli», una varietà di funghi prelibati, il 27 gennaio del 1452 da Bartolomeo di Filippo Valori per 5 soldi;⁸⁸ un altro, anni dopo, nel 1463, da un altro donzello della Parte Guelfa, un certo Simone di Tommaso, da cui acquistò «un paniere pieno di funghi porcini buoni» per 15 soldi.⁸⁹

Nella Toscana del Quattrocento l'olivo aveva ancora una diffusione limitata e l'olio era consumato soprattutto sulle mense dei ceti medio-alti della città.⁹⁰ Anche Piero usava con parsimonia questo condimento, come attestano le registrazioni non troppo frequenti di acquisti di «olio per la famiglia»: una volta mezzo orcio, un'altra un orcio intero, altre volte solamente un fiasco.⁹¹ Si trattava in ogni caso di **olio di elevata qualità** («olio buono comprato»), **dal prezzo decisamente elevato**. Si può ipotizzare che Piero (e la moglie Santa per lui) ne facesse uso soprattutto nei condi-

⁸⁶ NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero* cit., p. 158.

⁸⁷ AOIF, 12618, c. 55r.

⁸⁸ *Ibid.*, c. 22v. Giovanni da Montelupo era, come Piero, donzello della Parte Guelfa, ma evidentemente si arrangiava anche in altro modo.

⁸⁹ *Ibid.*, c. 84r.

⁹⁰ PINTO, «Gli olivi e l'olio», in *Id.*, *Campagne e paesaggi toscani* cit., pp. 111-132; sui prezzi dell'olio a Firenze all'inizio del '400 si veda *Id.*, *I livelli di vita dei salariati fiorentini* cit., app. IV, pp. 144-145.

⁹¹ «Da Meo di Lorenzo da Musciano a dì 27 marzo 1427 4 lire per un mezo orcio d'olio», AOIF, 12617, c. 11r; «Da Meo di Lorenzo da Musciano a dì 18 gennaio 1428 4 lire 15 soldi per un orcio d'olio», AOIF, 12617, c. 14v; «Da Neri di Niccolò dell'Antella a dì 9 giugno 1453 6 lire 5 soldi per un orcio d'olio buono», AOIF, 12618, c. 26v; «Da Giovanni Del Chiaro pizzicagnolo al Ponte Vecchio a dì 11 agosto 1456 13 soldi per un fiasco d'olio buono», AOIF, 12618, c. 47v. L'orcio d'olio, equivalente al barile, conteneva 33,429 litri, il fiasco 2,279 litri: CONTI, *I catasti agrari* cit., p. 44.

menti a crudo, mentre nella preparazione di cibi cotti preferisse avvalersi del lardo sicuramente utilizzato allora su larga scala insieme alla sugna. Verosimilmente i consumi di lardo erano maggiori di quanto registrato da Piero, che ne annotò l'acquisto una volta soltanto nel giugno del 1451 insieme a cacio e uova.⁹² Va tenuto presente infatti che Piero possedeva alcuni maiali allevati fuori città, e, almeno in parte, sia la carne sia il lardo provenivano dalla loro macellazione.

Per i consumatori non affetti da croniche carenze alimentari, come nel caso dei ceti socialmente ed economicamente più esposti, il formaggio e le uova erano considerati alimenti complementari piuttosto che alternativi alla carne.⁹³ Tali prodotti compaiono di tanto in tanto tra gli acquisti di Piero. Così un «un grosso cacio» costato la bellezza di una lira e 4 soldi, equivalenti al prezzo di due capponi, o a poco più di 15 libbre di carne salata.⁹⁴ Di «caci» Piero ne comprò tuttavia anche di piccoli, per pochi soldi e in molteplici occasioni. A Firenze i formaggi parmigiano, aretino e pisano costavano più della carne migliore,⁹⁵ come confermano gli acquisti di parmigiano pagati da Piero a un prezzo variabile tra i tre e gli otto soldi, equivalente al costo di due polli.⁹⁶ Talvolta del formaggio si acquistavano le parti più scadenti a prezzi assai bassi. È il caso delle bucce, probabilmente le parti di rivestimento esterne più dure con cui potevano essere insaporite le zuppe: per 32 bucce di parmigiano Piero pagò 13 soldi (meno di 5 denari a buccia), mentre per 20 bucce di cacio pagò solo 5 soldi.⁹⁷

⁹² «Devo dare a dì 27 giugno 1451 3 lire 12 soldi a Giovanni di Nanni per uova, cacio e lardo», AOIF, 12618, c. 7r.

⁹³ MAZZI, *Vita materiale* cit., pp. 560-561.

⁹⁴ «Devo dare a dì 20 agosto 1425 a Cantiano di Cantiano da Montevecchio 1 lira 4 soldi per un grosso cacio», AOIF, 12617, c. 5v.

⁹⁵ PINTO, *Il personale, le balie e i salariati*, p. 102.

⁹⁶ «Da Giovanni d'Orsino pizzicagnolo al Ponte Vecchio a dì 11 gennaio 1452 9 soldi per libbre 3 di parmigiano», «Da Lorenzo di Lorino a dì 11 gennaio 1452 11 soldi per libbre 3 di parmigiano buono», AOIF, 12618, c. 21v; «Da Giovanni di Giuntino pizzicagnolo a dì 26 aprile 1454 16 soldi per parmigiano buono», AOIF, 12618, c. 36r; «Da Giovanni Del Chiaro pizzicagnolo al Ponte Vecchio a dì 3 dicembre 1456 6 soldi 8 denari per 27 onces di parmigiano buono», AOIF, 12618, c. 47v.

⁹⁷ «Da Giovanni Del Chiaro pizzicagnolo al Ponte Vecchio a dì 31 dicembre 1457 13 soldi per 32 buccie di parmigiano, a dì 27 ottobre 1457 5 soldi per 20 bucce di cacio», AOIF, 12618, c. 54v.

Le uova, se si deve prestar fede ai trattati di dietetica del tempo e alla preparazione di numerose ricette in cui sono presenti come elemento di base, entravano con continuità e frequenza nella dieta quotidiana a tutti i livelli sociali.⁹⁸ Le uova avevano un posto non secondario negli elaborati pranzi dei Priori fiorentini,⁹⁹ nelle diete degli ammalati,¹⁰⁰ e venivano consigliate alle gestanti e alle nutrici poiché si riconosceva loro un apporto nutritivo di primaria importanza. Anche il Datini, che era tutto fuorché povero, ne mangiava spesso, in ciò consigliato dal medico.¹⁰¹ Il consumo di uova era parificato a quello della carne e quindi vietato in tempo di Quaresima, quando anche agli osti era proibito di servire cibi confezionati con uova.¹⁰² Lippo di Fede del Sega, un cambiatore fiorentino vissuto nella seconda metà del Trecento, in guerra perenne con la seconda moglie, giovane e piacente, accusava la donna di essere «una mangiacarne ed uova a di di quaresima a fingersi d'aver male».¹⁰³ Sono pochi i dati relativi all'acquisto di uova da parte di Piero, e quasi sempre per una spesa molto contenuta: nel 1430 una «serchia» (12 uova) al prezzo di 4 soldi (4 denari l'una); nel 1457 un'altra «serchia di uova e cialdoni», al prezzo di 12 soldi e 6 denari; nel 1458 un'altra dozzina di «ova», acquistate da quel Piero di Checco da Tizzana da cui Piero si era già procurato polli e vino.¹⁰⁴

Uova e formaggio erano usati come ingredienti per la confezione della pasta. Questo piatto faceva parte di quelle innovazioni che rivoluzionarono in qualche misura i modelli alimentari delle élites a partire dal XIII secolo, per poi diffondersi nei ceti intermedi. Tuttavia alla fine del Medioevo la pasta non aveva ancora conosciuto quella capillare diffusione a livello popolare, che avrebbe raggiunto

⁹⁸ NIGRO, *Gli uomini dell'Irco* cit., pp. 62-63. A Firenze, alla fine del '300, il prezzo di 6 uova equivaleva a quello di una libbra di carne della migliore qualità: MAZZI, *Vita materiale* cit., p. 57; PINTO, *il personale, le balie, i salariati* cit., p. 149.

⁹⁹ FROSINI, *Il cibo e i signori* cit., p. 221.

¹⁰⁰ NIGRO, *Gli uomini dell'Irco* cit., p. 69.

¹⁰¹ Cfr. p. 16.

¹⁰² NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero* cit., p. 294.

¹⁰³ C. M. DE LA RONCIÈRE, *Un changeur florentin du Trecento: Lippo di Fede del Sega*, Parigi, S.E.V.P.E.N., 1973, p. 245.

¹⁰⁴ AOIF, 12617, cc. 22v, 54v, 70r.

in tempi più recenti, soprattutto nell'Italia meridionale. Solo allora questo piatto tutto italiano sarebbe stato nuovamente abbandonato dalle élites, poiché ormai non era più né raro né tantomeno ricercato.¹⁰⁵ D'altronde, come Braudel ci ha insegnato, i piaceri troppo diffusi e condivisi perdono rapidamente la loro attrattiva.¹⁰⁶

Nella Firenze del Quattrocento **la pasta** si presentava come un consumo relativamente di lusso, in qualche misura un elemento distintivo del rango di una famiglia. Non sorprende quindi che Piero, impegnato nel suo piccolo a tentare una scalata sociale, facesse spazio nella propria tavola a **maccheroni e ravioli, conditi con abbondante parmigiano, e sguazzanti, chissà, in un brodo di capone**, come nel sogno del povero Calandrino in un ideale paese di Cuccagna.¹⁰⁷ Gli acquisti di maccheroni che Piero effettuò negli anni '50 si accompagnarono sempre all'acquisto di parmigiano: così nel 1451 quando spese 4 lire e 4 soldi per parmigiano e maccheroni; nel 1454, quando sborsò 5 lire e 17 soldi per pasta, formaggio e uova, e infine nel 1457 quando pagò circa 4 lire per maccheroni e parmigiano.¹⁰⁸

La diffusione di cibi considerati in qualche misura superflui, come la frutta, è ancora dibattuta.¹⁰⁹ Indubbiamente il largo consumo di frutta, fresca e secca, era caratteristica dei ceti agiati poiché la frutta era relativamente cara, in particolare quella secca, che i medici raccomandavano di consumare preferendola a quella fresca.¹¹⁰ Sulla mensa di Piero la frutta ritorna di tanto in tanto, accompa-

¹⁰⁵ M. MONTANARI, *Note sur l'histoire des pâtes en Italie*, «Médiévales. Langue, textes, histoire», 4, 1989, pp. 61-64.

¹⁰⁶ F. BRAUDEL, *Les structures du quotidien: le possible et l'impossible*, Parigi, A. Colin, 1979, p. 162.

¹⁰⁷ Cfr. sopra alla nota 64.

¹⁰⁸ AOIF, 12618, cc. 7r, 38r, 54r.

¹⁰⁹ *Storia dell'alimentazione in Europa* cit., p. 331; GRIECO, *Alimentazione e classi sociali* cit., pp. 378-379.

¹¹⁰ FROSINI, *Il cibo e i signori* cit., p. 135. Il medico consigliava a Francesco di Marco Datini di consumare «mandorle e nocchie, fichi e uva, ma solo prima dei pasti, come i meloni, sempre prima dei pasti, e ciliege mature. Ma nient'altro», perché «altre frutta creano danno, come le mele, le castagne, le pere e simili è meglio non toccarne, pere in particolare»: L. SASSOLI, *Lettere a Francesco Datini*, a cura di C. Guasti, Firenze, Le Monnier, 1880, pp. 370-374.

gnata ai formaggi. Così nel novembre del 1454 egli acquistò cacio e «una bigoncia di pere ruggine» (una varietà dal colore rossastro); nel febbraio del 1459 cacio insieme a quattro staia di fave e a due di castagne; in un'altra occasione fichi e tre staia di «mele buone» per mangiarne «con dei caci raviglioli» e con delle uova.¹¹¹

Il riso, che era consigliato dai medici per i malati che necessitavano di una dieta particolare, nonostante l'ancora scarsa diffusione e il costo elevato, era ritenuto un prezioso ingrediente per confezionare salse e dolci come «quell'apprezzata ghiottone-ria [che già] i concittadini di Dante chiamavano 'blamangiere' corrotto dal francese *blanc manger*».¹¹² Il biancomangiare era preparato appunto con il riso, il latte, lo zucchero e le mandorle.¹¹³ Piero, nell'imminenza della Pasqua dell'aprile 1452, spese ben sei lire per acquistare da Mariotto di Marco, speziale con bottega in Porta Rossa, riso, zucchero, mandorle e spezie perlate, evidentemente per confezionare il dolce.¹¹⁴ Ma acquisti di spezie sono attestati pure in altre occasioni.¹¹⁵

Quando Piero voleva spendere in dolci, oltre al già citato **biancomangiare**, le preferenze andavano al **panpepato**. Confezionato con uva, pepe e zafferano, il panpepato viene attestato per la prima volta sulla tavola dei Priori fiorentini il 25 dicembre 1344.¹¹⁶ Considerati gli ingredienti, non doveva trattarsi di un dolce a buon mercato. Piero ne comprò in più occasioni, alternandolo all'acqui-

¹¹¹ AOIF, 12618, cc. 39r, 63r, 86v. Sull'accostamento tra frutta e formaggio già nel Medioevo si veda M. MONTANARI, *Il formaggio con le pere. La storia di un proverbio*, Roma-Bari, Laterza, 2008.

¹¹² FIUMI, *Economia e vita privata* cit. p. 214. Sulla diffusione e i costi del riso si veda MONTANARI, *La fame e l'abbondanza* cit., pp. 137-145.

¹¹³ MAESTRO MARTINO, *Libro de Arte coquinaria*, a cura di L. Ballerini e J. Parzen, Milano, G. Tommasi, 2001, cap. 2, sez. 48.

¹¹⁴ AOIF, 12618, c. 23v. Su Mariotto di Marco si veda A. ASTORRI, *Appunti sull'esercizio dello speziale a Firenze nel Quattrocento*, «Archivio Storico Italiano», CLXVII, 1989, pp. 31-62, 56-58. Qualche anno dopo, il 13 novembre 1459, Piero acquistò ancora mandorle e zucchero, stavolta per il più modesto corrispettivo di 6 soldi, da Lorenzo di Giovanni da San Godenzo, probabilmente un altro speziale, AOIF, 12618, c. 69v.

¹¹⁵ *Ibid.*, cc. 19r, 61v, 84v. Sull'uso in cucina delle spezie si veda B. LAURIoux, *Spices in the medieval diet. A new approach*, «Food and Foodways», I, 1985, pp. 43-76.

¹¹⁶ FIUMI, *Economia e vita privata* cit., p. 230. Tutto lascia credere che il panpepato sia il progenitore della ben nota specialità senese: vedi FROSINI, *Il cibo e i signori* cit., p. 153.

sto di cialdoni, probabilmente grosse cialde arrotolate a cartoccio o a cannello, fatte di pasta di farina, zucchero e uova, lievemente aromatizzate all'anice.¹¹⁷

4. ALCUNE CONCLUSIONI. – Nel contesto generale di una ricostruzione storica che miri a sviluppare la conoscenza del tenore di vita e delle condizioni materiali di una classe sociale, le indagini di storia dell'alimentazione possono offrire utili indicazioni. In questa direzione devono essere intese le ricerche sui consumi domestici. Anche i risultati più modesti in questa prospettiva, se associati a quelli ottenuti in settori contigui (come le spese per la casa e per il vestiario), possono facilitare la conoscenza dei livelli di vita di un'ampia fascia della popolazione urbana. La difficoltà principale consiste nel fatto che un simile tipo d'indagine deve per forza far riferimento ad aspetti non di rado ipotetici, come il fabbisogno alimentare e l'apporto calorico di determinati cibi in certi momenti nella vita di un individuo, per di più in un'epoca di rilevazione pre-statistica. All'astrattezza di queste considerazioni, aggravata inoltre dalla scarsità di dati omogenei, si aggiunge ovviamente una buona dose di approssimazione nel calcolare i consumi pro capite. Se dunque per i motivi appena elencati le fonti utilizzate per questo studio si rivelano per certi aspetti eccezionali, vanno tuttavia rilevati i vuoti di documentazione. Alcune annate, per esempio, e ci riferiamo in particolare agli anni '30 e '40 del Quattrocento, sono caratterizzate da una quasi assoluta assenza di registrazioni nei libri di Piero, eccettuati gli acquisti di grano, farina e vino. Se questo fatto suggerisce, tra le tante ipotesi plausibili, l'esistenza parallela di scritture contabili che riguardavano esclusivamente le spese di casa, di queste oggi non se ne conserva traccia alcuna.

¹¹⁷ «Da Piero di Messer Vanni a dì 14 dicembre 1430 10 soldi per panpepati», AOIF, 12617, c. 24v; «Da Giovanni di Nanni a dì 27 giugno 1451 2 lire 6 soldi 4 denari per cialdoni», AOIF, 12618, c. 7r; «Da Lutozzo di Jacopo Nasi a dì 11 novembre 1451 2 lire 5 soldi 4 denari per cialdoni e dolci», AOIF, 12618, c. 10v; «Da Luca di Niccolò d'Agostino Formiconi a dì 9 gennaio 1451 12 soldi per libbre 6 di panpepati», AOIF, 12618, c. 12v; «Da Giovanni Del Chiaro pizzicagnolo al Ponte Vecchio a dì 24 febbraio 1457 4 soldi per 3 cialde», AOIF, 12618, c. 54v. Le cialde si vendevano anche nelle botteghe degli speziali: R. CIASCA, *L'Arte dei Medici e Speziali nella storia e nel commercio fiorentino dal secolo XII al XV*, Firenze, Olschki, 1927, p. 70.

Va detto inoltre che il bilancio di Piero presenta pure l'insormontabile difficoltà di valutare la reale incidenza degli alimenti acquistati sul totale delle derrate utilizzate. Infatti, oltre alle spese realmente effettuate giorno per giorno per acquisto di alimenti e per la loro preparazione, molti altri prodotti (ortaggi, cereali, vino e talora anche carne) pervenivano probabilmente alla mensa di Piero sotto forma di pagamenti, o di doni o scambi, o come forma di parziale pagamento del fitto dei suoi piccoli appezzamenti. Quindi è virtualmente impossibile calcolare in modo esatto i consumi pro capite se si escludono quelli relativi al pane; come pure l'andamento stagionale, mensile, o addirittura quotidiano della dieta. Inoltre non si possono determinare le quantità approssimative delle scorte e la qualità delle stesse contenute nella dispensa domestica.

Nonostante queste difficoltà, tuttavia, l'analisi maturata dalla lettura delle scritture di Piero permette di poter avanzare qualche ipotesi. Se si guarda ai cereali consumati, per esempio, e se come è stato detto i cereali sono presenti nell'alimentazione umana in percentuale inversamente proporzionale al censo, questo dato può essere utilizzato anche a proposito di Piero. Così si vede che se in un primo periodo, coincidente con gli inizi della sua carriera di donzello, i consumi di cereali, soprattutto per la panificazione ma anche per la preparazione di zuppe e polente, la facevano da padrone, a partire dagli anni '50 egli era in grado di aumentare la quantità e la qualità degli alimenti che entravano a far parte della dieta sua e della famiglia, e di integrarla con prodotti costosi come i formaggi e il riso da dolci. Analogamente il consumo di vini di qualità più elevata a partire dagli anni '50, e anche di carni sempre più tipiche dell'alimentazione del ceto medio, suggerisce che ci fu senz'altro un miglioramento delle sue condizioni di vita. Si deve parlare anche di un certo suo affinamento del gusto, reso più sensibile verso i sapori e la ricercatezza di certi prodotti, i cui costi, si deve ricordare ancora una volta, non sono riconducibili in linea generale ai modelli di spesa tipici di chi faticava a sbarcare il lunario. Non si dice nulla di nuovo se si ribadisce che sono i consumi di un individuo a rivelare con più accuratezza la sua posizione sociale, piuttosto che la semplice professione o il livello di specializzazione raggiunto. Inoltre il

mutamento (nel caso di Piero in positivo) dei consumi di alcuni prodotti alimentari come il formaggio parmigiano, certi vini importati, l'olio di buona qualità, la pasta, i dolci, alcuni tagli e tipi di carne, nonché la frutta e le spezie, è un indicatore del cambiamento in corso della condizione sociale, efficace come potrebbero esserlo il livello di indebitamento personale, l'abitazione in cui si vive o l'abito che si indossa.

I consumi di Piero sembrano presentare una certa elasticità, condizionata in primo luogo dall'andamento delle entrate, ma pure legata, anche se in misura minore, oltre che a fattori di natura per così dire culturale (che contribuivano cioè alla formazione dei desideri e del gusto), anche, forse, all'acquisizione di una certa – si immagina – compiaciuta consapevolezza della propria accresciuta posizione finanziaria. Come a dire che rassicurato da una situazione economica migliore, Piero si concesse, specialmente a partire dagli anni '50, quello che non si sarebbe potuto permettere prima: tagli e carni costose, come l'arista o la vitella, animali da cortile come capponi, anatre e paperi, formaggi e dolci, la pasta, ecc. Questo naturalmente nei giorni di festa, mentre in giorni normali si accontentava di pietanze e bevande più andanti.

Nel corso degli anni '50 dunque le spese aumentarono non solo perché Piero e la famiglia consumavano maggiore quantità di prodotti, ma anche perché ne consumavano di migliore qualità in un quadro di affinamento dei modelli di consumo. Ci sembra di poter dire in definitiva che i nuovi consumi alimentari di Piero «erano investiti di un valore esteriore e apparente, molto simile a quello attribuito agli abiti, utilizzato per trasmettere le differenze sociali».¹¹⁸ A quelle per il cibo si accompagnarono poi sempre maggiori spese in generi non considerati essenziali (circa il 50% delle entrate annuali di Piero) come le vesti, le stoffe e le pellicce. Che differenza dai suoi inizi di miserabile!

¹¹⁸ GRIECO, *Alimentazione e classi sociali* cit., p. 380.

Direttore : GIULIANO PINTO

Redazione: Deputazione di Storia Patria per la Toscana, Via dei Ginori, n. 7
50123 Firenze

Autorizzazione del tribunale di Firenze n. 757 del 27/3/1953

«Tiferno Grafica» - 06012 Città di Castello

