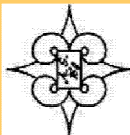


I Quaderni  
della Biblioteca dell'Archivio

1



Archivio di Stato di Bergamo



***“Mens Sana in Corpore Satollo”***

*Percorsi, testimonianze, itinerari  
tra documenti d'archivio, memoria e tavole imbandite*

In copertina particolare di:

Natale Morzenti,

*La famiglia Morzenti a tavola*, collezione privata

Da “I pittori bergamaschi dell’Ottocento”, v.4, Ed. Bolis, 1993

Biblioteca ASBG

(Su autorizzazione di UBI ><Banca [Banca Popolare di Bergamo])

Collana  
“I Quaderni della Biblioteca dell’ Archivio”  
Scelta di testi e apparati bibliografici  
a cura di Emilia Peduzzo

1

***“Mens Sana in Corpore Satollo”***

*Percorsi, testimonianze, itinerari  
tra documenti d'archivio, memoria e tavole imbandite*

Bergamo, 2008



L'alimentazione è, inevitabilmente, sempre stata tra le principali preoccupazioni dell'uomo e molte attività umane sono in vario modo correlate a questo interesse vitale che, non a caso, sarà al centro dell'Esposizione Universale del 2015, dedicata al tema *Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita*.

Molti sono quindi i documenti d'archivio che recano testimonianza, diretta o indiretta, di tali attività.

La mostra che l'Archivio di Stato, in collaborazione con l'Ateneo di Scienze, Lettere ed Arti di Bergamo, ha organizzato per le Giornate Europee del Patrimonio 2008 presenta alcuni esempi di documenti, selezionati dai fondi archivistici conservati, attinenti al tema: ad essi si affianca, per la prima volta, anche una selezione di segnalazioni bibliografiche dalla Biblioteca dell'Istituto, per arricchire gli spunti tematici e di ricerca offerti al pubblico e contribuire a dare un quadro più completo del patrimonio che l'Archivio mette a disposizione della cittadinanza.

Sono grato al Presidente di UBI>< Banca [Banca Popolare di Bergamo], Emilio Zanetti ed al direttore della Biblioteca Civica Angelo Mai per l'autorizzazione a riprodurre immagini e testi ed alla direzione editoriale de La Rivista di Bergamo per la collaborazione.

*Maurizio Savoja*

*Direttore  
Archivio di Stato di Bergamo*



Ogni anno il Ministero per i Beni e le Attività Culturali promuove diversi eventi tematici, calendarizzati secondo appuntamenti ormai fissi. Tra questi le Giornate Europee del Patrimonio.

E da questa occasione, si prende spunto per sperimentare la creazione di una collana di quaderni che, partendo dal posseduto della Biblioteca interna dell'Archivio di Stato di Bergamo, accompagni questi eventi e non solo.

L'obiettivo, oltre che alla valorizzazione del proprio patrimonio bibliografico, è rivolto anche a permetterne una migliore fruizione, indicando vie di approfondimento o anche soltanto inviti alla lettura: tracce di conoscenza degli argomenti di volta in volta proposti, affiancando così quella che è l'attività principale dell'Archivio stesso. Questo attraverso la pubblicazione di una scelta di testi o di apparati bibliografici relativi a quanto posseduto, e solo a quello, da divulgare anche in quanto inseriti in miscellanee, in atti di convegni o articoli di periodici; da rendere immediatamente fruibili quando ne fosse possibile la riproduzione integrale, nel rispetto della vigente legislazione sul diritto d'autore, o semplicemente da segnalare, attraverso piccole parti che rimandino al tutto, per una consultazione in sede per chi ne fosse interessato.

Sulla scia del tema scelto quest'anno, un tema che riguardando la storia dell'alimentazione presenta molte sfaccettature, storiche, economiche, sociali.. , per non eccedere nella genericità e nella limitatezza che automaticamente si genera nel rispondere alla domanda: cosa possiede la Biblioteca su questo argomento? Maggiormente quando ne esiste solo una parziale descrizione catalografica; si è pensato, visto anche il breve tempo a disposizione, di segnalare solo due testi monografici, gli atti di un Con-

vegno curato dall'allora Ufficio Centrale per i Beni Archivistici del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali e dei saggi all'interno della "Storia d'Italia" Einaudi, in cui non è stato inserito il n. 13 degli Annali, completamente dedicato all'alimentazione, in quanto non posseduto. Il criterio principale quindi è stato quello di procedere allo spoglio di alcuni periodici -circoscrivendolo all'ambito bergamasco e in generale alla Lombardia di cui, sempre nell'ottica di ottimizzare l'informazione per l'utenza, non si sono segnalati soltanto quegli articoli in essi ritenuti pertinenti ma anche la descrizione completa della consistenza posseduta e delle eventuali lacune.

Un piccolo opuscolo nel mondo di Internet può far sorridere, in effetti un bibliotecario non può ignorarne la potenzialità e l'immediatezza, molte biblioteche sono ormai in rete con i loro cataloghi che prevedono in diversi casi anche lo spoglio dei periodici posseduti, così come potranno sembrare troppo a diverso raggio i lampi bibliografici accesi da questa compilazione, ma se il cibo quando non è sopravvivenza quando non è mancanza è anche gusto, memoria, leggerezza.. anche questo piccolo testo sperimentale può apportare un suo contributo ad un migliore servizio alla lettura e allo studio. Se poi nodi burocratici ed economici si scioglieranno saremo ben lieti di entrare a far parte del mondo on-line.

Ritornando a questa compilazione, inizialmente le indicazioni date, non riporteranno la collocazione delle unità segnalate, in quanto è in corso una riorganizzazione del patrimonio della Biblioteca ma sicuramente la meta finale è quella di collegare quanto segnalato a quello che ne costituirà il Catalogo in modo che entrambi gli obiettivi, valorizzazione e fruizione, possano essere realmente raggiungibili.

*Emilia Peduzzo*  
(Archivio di Stato di Bergamo)



## Apparati bibliografici

*“ All’inizio mangiavo lasciandomi guidare solo e soltanto dal gusto, rosicchiando e masticando dimentico. Ma ben presto cominciai a leggere, qua e là, lungo i bordi dei miei pasti e, con il passare del tempo, quanto più leggevo tanto meno masticavo finché, in ultimo, presi a dedicare quasi tutte le ore di veglia alla lettura, masticando solo nei ritagli di tempo. Oh, come mi rammaricai allora di tutti quei buchi spaventosi! In alcuni casi, quando non c’erano altre copie disponibili, dovetti attendere anni per colmare le lacune. Non ne vado fiero.”*

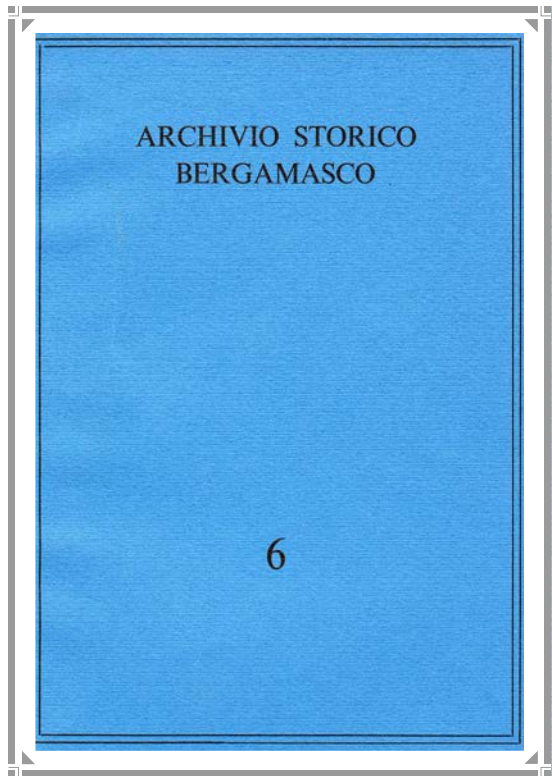
(Da “Firmino : avventure di un parassita metropolitano”  
di Sam Savage.– Einaudi, 2008)



**1.** *Gli archivi per la storia dell'alimentazione* : atti del Convegno, Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988 / organizzato dal Ministero per i beni culturali e ambientali, Ufficio centrale per i beni archivistici e dall'Università degli studi della Basilicata. - Roma : Ministero per i beni culturali e ambientali, Ufficio centrale per i beni archivistici, 1995. - 3 v. - Pubblicazioni degli archivi di Stato. Saggi ; 34

**1.1** Le fonti lombarde per la storia dell'alimentazione / Gabriella Cagliari Poli.- v.1, p.90-109

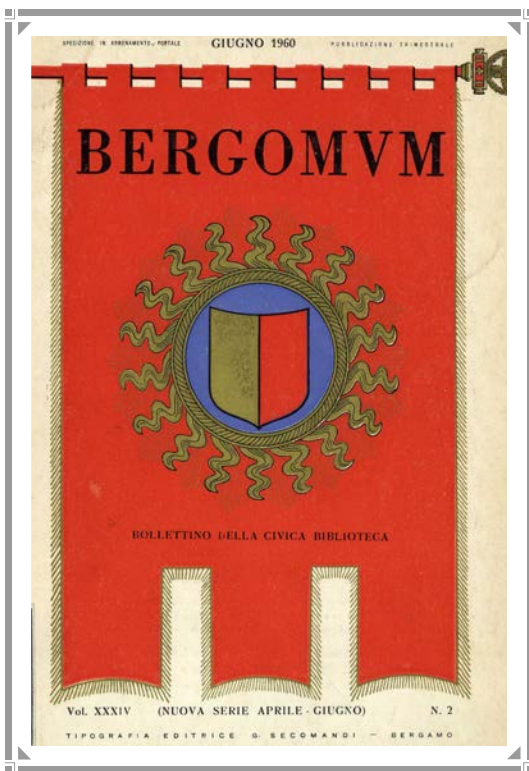
**1.2** Saggio di bibliografia ragionata sulla storia dell'alimentazione con particolare riferimento alla Lombardia / Alessandro Mannu.- v.3, p. 1703-1713 (Riportato in versione integrale in appendice)



**2.** *Archivio storico bergamasco* : rassegna semestrale di storia e cultura / Archivio bergamasco, Centro studi e ricerche bibliografiche e documentarie. - A.1, n.1 (1981)-[A.12], n.22-23 (1992); n.s., n.1 (apr.1995)-n.3 (sett.-dic.1995). - Bergamo : Archivio bergamasco, 1981-1995. - L'editore varia da n. 9 (1985) in: Lubrina; da n.s., n. 1 (apr. 1995) in: Junior.- Da n.s., n. 1 (apr. 1995): quadrimestrale.- Manc.: A.6, n.10 (1986) ; A.9, n.17 (1989); A.11, n.21 (1991)

**2.1** Note sugli antichi aromatarî di Bergamo congregati nel chiostro minore di San Francesco / G. Lepore.- In: *Archivio Storico Bergamasco*, A. 2 , n. 3 (1982), p.231-250 ( 1a parte) ; A. 3, n.4 (1983), p.37-66 (II parte)

**2.2** L'economia del territorio bergamasco nel periodo della dominazione veneta. Rassegna bibliografica / Paolo Pesenti.- In: *Archivio Storico Bergamasco*, A.4, n.6 (1984), p.93-104



**3.** *Bergomum* : bollettino della Civica biblioteca di Bergamo.– A. 1944, n.s., n.1 (genn.-mar.)-A. 2004, n.1-2 (genn.-giu.).– Bergamo : Conti, 1944-2004.– v.-Editore varia.- Dal 2002 varia la periodicità in semestrale Manc.: A. 1958, n.1, 2; A. 1961 n.2; A. 1968 n.1; A. 1969 n.3; A. 1973 n.2, 3; A.1980 n.4; A. 1985 n.1, 2; A. 1989 n.4; A. 1996, n.2 ; A. 1997 n.2; A. 1999, n.4; A. 2000, n.2, 4; A. 2001 n.4

**3.1** Osterie ed alberghi a Bergamo fino al sec.XVIII / Luigi Chiodi. - In: *Bergomum*, A. 1960, n.s., vol.34, n.2, p.27-44

## L'AGLIATA DI BERGAMO

Sempre il Landi a pag. 61 : « Dorothea Prisca da Bergamo fu l'inventrice dell'agliata; fu anche la prima che foigesse l'aglio et con l'aceto sel mangiasse : non fu biasimata cotal inventione, conoscendosi esser l'aglio la vera Triacca de contadini et rilassar i spiracoli delle vene, per quanto Dioxoride afferma ».

A Bergamo han contestato il primato della polenta in favore dei Veneti, e la nascita di Arlecchino a pro della Francia : forse ci lasceranno l'agliata, che è il vasodilatatore dei contadini.

**3.2** Note brevi di cose bergamasche ignote o quasi / Luigi Chiodi. - In: *Bergomum*, A. 1969, n.s., vol.63, n.2-4:

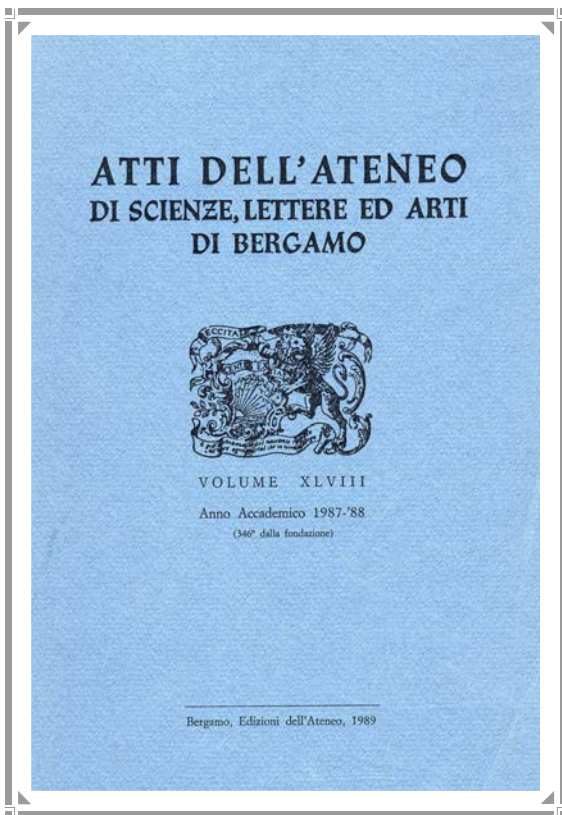
Il granturco a Bergamo, p.143

Le carni gonfiate nel 1400, p.148

**3.3** Note brevi di cose bergamasche ignote o quasi / [Luigi Chiodi].- In: *Bergomum*, A. 1972, n.1:

Il vino della Bergamasca, p.104-105

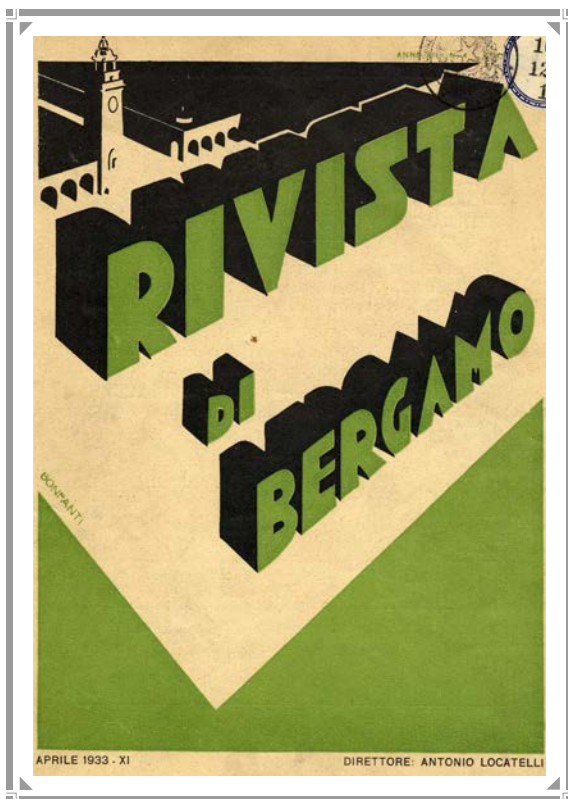
L'Agliata di Bergamo, p. 106



**4.** *Atti dell'Ateneo di scienze, lettere ed arti di Bergamo.* - Vol.5, dispensa unica (1881-1883)-Vol.69 (2005-2006).- Bergamo : Stab. Gaffuri e Gatti, 1884 -2007.-v.- Editore varia  
Manc.: 1887; 1888; 1902; 1905-1959; Vol.66 (2002-2003); Vol.68 (2004-2005)

**4.1** Introduzione e diffusione del mais nel bergamasco nel XVII secolo / Gianmario Petrò.- In: *Atti dell'Ateneo di Scienze, Lettere ed Arti di Bergamo*, vol.48, Anno Accademico 1987-1988, p.369-389

**4.2** L'Accademia Economico-Arvale di Bergamo (1769-1816) / Vittorio Mora.- In: *Atti dell'Ateneo di Scienze, Lettere ed Arti di Bergamo*, vol..55, Anno Accademico 1992-1993, Tomo secondo, p.11- 169



**5.** *La Rivista di Bergamo.*- A.4, n. 12 (dic. 1953) - A.45, n.7 (dic. 1994) ; n.s., n.1 (maggio 1995) - .- Bergamo : Edizioni della Rotonda, 1953- .- (Da n.s., n.1 (mag. 1995) variano il compl. del tit. in: rivista trimestrale d'arte, di cultura e di immagine; l'editore in: Grafica & Arte, Bergamo; mensile fino al 1994, trimestrale dal 1995.

Continuazione di: *Gazzetta di Bergamo* : rivista mensile di attualità e cultura; continuazione di *Rivista di Bergamo* ; *Bergamo : la rivista* ; *Rivista di Bergamo*

Manc.: 1933 n.1-3, 5-12 ; 1934 n.1-3, 11-12 ; 1935 n.2-12 ; 1936 n.1, 4-9, 11-12 ; 1937 ; 1938 n.2-6, 9-12 ; 1939 n.3, 9-10, 12 / 1940-1948 / 1949 n.7, 10 ; 1950 n.4-6 ; 1979-1986 ; 1987 n.1-7 ; 1990 n.8-9 ; 2003 n.36, 2004 n.40 (Nell'indicare le annate e i fascicoli mancanti, per motivi di spazio, si è considerato il periodico nella sua interezza e nella complessità delle sue diverse denominazioni, posseduto dal 1933 e attualmente corrente)

## REFEZIONE CALDA

Importantissima forma assistenziale, largamente applicata durante tutto il periodo invernale, con beneficio immenso degli alunni che alla calda minestra saporita hanno sempre riserbata la più cordiale accoglienza. Con opportuna disposizione il beneficio, oltre che agli alunni sussidiati nelle forme dei 3 gradi, è stato esteso anche a quelli cui condizioni di ubicazione rende vano e disagiavo le ritorno in famiglia durante il periodo di riposo, beneficio concesso mediante la tenuissima quota giornaliera di L. 0.20.

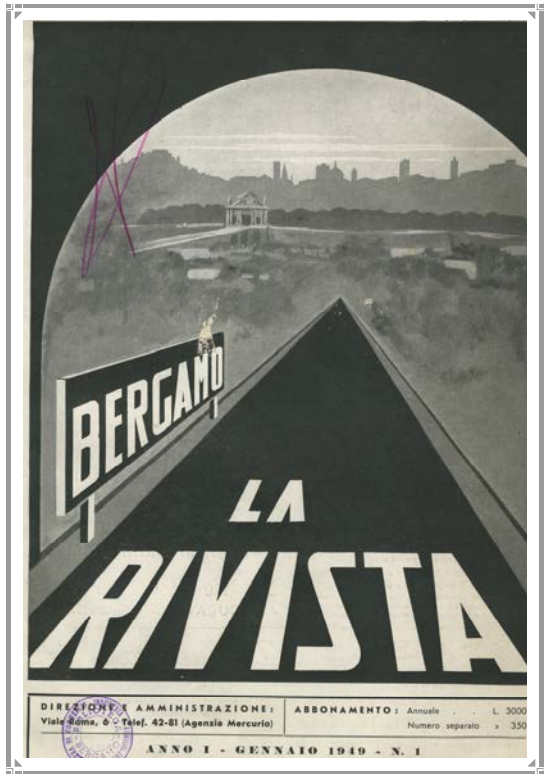


L'INTERNO DI UNA CUCINA DELLE SCUOLE DI LORETO.

Dotate di moderni e razionali impianti furono installate cucine nei locali scolastici di T. Tasso - Borfuro - Rosciate - Maj - Beltrami - Tassis - Castagneta - Longuelo - Loreto - Boccaleone - Valtesse - F. Calvi. Provvidero alle cucine 18 cuoche e 12 direttrici. Godettero del beneficio completamente gratuito alunni N. 2232, oltre le migliaia degli alunni assistiti con beneficio semi-gratuito (L. 2 mensili) ed a pagamento (L. 0.20 giornaliero). Furono distribuite, nel complesso, refezioni calde Numero 325.000, alle quali si aggiungono refezioni di marmellata N. 70.000 agli alunni delle Scuole all'Aperto.

**5.1 L'assistenza del fanciullo / O.N.B.**— In: *Rivista di Bergamo*, A.12, n.4 (apr. 1933), p.145 [L'articolo contiene questa piccola nota sulla “Refezione calda”]





**5.2** *Trecento anni di polenta in terra veneta, valtellinese e bergamasca* / A. Pinchetti.– In: *Rivista di Bergamo*, A.16, n.10 (ott. 1936), p.346-348

**5.3** *A maggior gloria della mensa* / Giovanni Banfi.– In: *Bergamo : la rivista*, A.1, n.1, (genn.1949), p.18-19

Gioppino «tot gos, polenta e fiasc» risponde in rima facendo il verso alla schizzinosa Beatrice e alla Donna Rosaura :

Bocali, mesi, goti e pintine,  
Bu raguti, tripina e polpetine,  
Sopina, o sopetina, o minestrina,  
Quarti de puvionsì coi sigoline,  
Du' oseli, o rusti de prima cota,  
Con buna polentina che la scota.

DIREZIONE  
REDAZIONE  
AMMINISTRAZIONE  
BERGAMO - ROTONDA  
DA DEI MILLE N. 1  
TELEFONO N. 2040  
P. D. I. T. O. N. 1  
DELLA ROTONDA

# GAZZETTA DI BERGAMO

RVISTA MENSILE DI ATTUALITÀ E CULTURA  
FEBBRAIO 1951  
ANNO II - N. 2

OGNI NUMERO LI  
300 - ABBONAMEN  
ANNUO LIRE 300  
ESTERO L. 5000  
I VERSAMENTI PI  
SONO ESIBIRE I  
PARCELLE N. 1  
POSTALE N. 115

DIRETTA DA PINO PIZZIGONI E NINO ZUCHELLI  
SOTTO GLI AUSPICI DELL'UNIONE ORDINI E COLLEGI DEI PROFESSIONISTI

## COMITATO DI REDAZIONE:

ELIANO ANCESCHI  
GIANNARINA CAVAZZENI  
GIACOMO MANZI

VITTORIO POLLI  
ALBERTO SALLA  
TIFFO SPINI

## COLLABORATORI:

FRANCO ABBATI  
LUIGI ANGELINI  
ANDRÒ ANGELENI  
UMBRO APOLOONIO  
C. GIULIO ARCAN  
CARLO ASTORI  
MARCELLO BALLINI  
GIUDIO BALLO  
GIOVANNI BANFI  
DOSTANTINO BARONI  
LUIGI BARTOLINI  
E. BASSIRATIGEB  
CESARE BIZZOLI  
CESARE BONAVICUS  
ETTORE BRIGOLINI  
ANNA MARIA BRIZIO  
LUIGI BRINI  
GIUDIO CALDEROLI  
DON E. CALZAFERRI  
CARLO CARBA  
ROBERTO CANGRAGHI  
MELINDO CATTANEO  
ROBERTO CREVO  
FIORENZO CLAUSER  
EUGENIO COSCIAT  
FENCENZO COSTANTINI  
E. LEUSA CROSDO  
FAVRE CUCINI  
CARLO DE MARTINO  
REDDO DE PIESI  
DONALD DE ROUJAL  
JANCARLO EYNARD  
FRANCESCO FALCETANO  
FABIO FERIARI  
S. FILIPPINI FANTONI  
RETE FREGIACCHI  
ALBERTO GIANINI  
I. PIETRO GALIZZI  
ESICIANO GALLINA  
ESICIANO CALMOZZI  
RACINIO GAMBRIANO  
ENZO GAMBERA  
PIETRO GILBERTI  
AMLEDO GRAFF  
IANE R. HARNROSER  
REDDO INSENGHI

MARIO JARDINI  
LE CORBESIER  
A. LOCATELLE MILESI  
AURELIO LOCATI  
TRENTO LONGARETTI  
VICO MANZINI  
MICHELANGELO MASCIOTTA  
CORNELIO MEOLOGGI  
RENDO MESSIBOLI  
UGO NERBIA  
FRANCO NISSINGO  
GIACOMO S. PAGANONI  
RODOLFO PALLUCCHINI  
RENDO PAVESI  
LUIGI PELANDI  
CARLO PRESENTI  
PIETRO PRESENTI  
GIOVANNI PEZZOTTA  
GIUSEPPE PEZZOTTA  
ATTILIO PODIETA  
LISA PONTI  
GIANCARLO POZZI  
AGUSTO PREMOLI  
URBALDO RIVA  
FRANCO RIBO  
GIUSEPPE ROMOLOTTI  
BENEDETTO RONZONI  
DON EMILIO ROTA  
FRANCO RUSSOLI  
DON GIOVANNI RUGGERI  
NESTORIO SACCHI  
PIETRO SAVOLDELLI  
RENAO SAVOLDELLI  
GINO SEVERINI  
ENRICO SOMARE  
DON ANDREA SPADA  
GUIDO TABINI  
CORRADO TERZI  
CARLO TREANI  
LIONELLO VENTURI  
MARIO VICENTINI  
GINO VICENTINI  
MONS. FRANCESCO VESTALLI  
ALBERTO VITALI  
MARTINO VITALI  
LUIGI VOLPI

## SOMMARIO

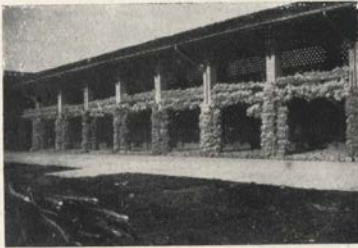
<i>Marcella Bellini</i>	Il festival annuale dell'Opera Lirica al Teatro Duinotti
<i>Tito Scint</i>	Il piano stacco della Città
<i>A. Locatelli Milani</i>	Uno dei esponenti dell'Accademia Carrara
<i>Roberto Bassi-Rothgeb</i>	Un ristorante svizzero di G. Battista Moroni
<i>Martino Finzi</i>	Città sul colle
<i>Giovanni Banfi</i>	Addio alla buona tavola
<i>Luigi Polardi</i>	Giornalismo bergamasco: Il primo maggio
<i>Giancarlo Pazzi</i>	Intorno alla piccola Patria
<i>Federico Paffi</i>	Vita di Michelangelo da Caravaggio
<i>Luciano Gallina</i>	Cinco degli studi: Maria Canali - una voce contemporanea
<i>F. R.</i>	La fiera della caccia e della pesca
<i>Pietro Sacchelli</i>	Incontri
ss	Fotocronaca
<i>N. Filippini Fantoni</i>	Ottimismo sportivo
<i>Maria Ferrari</i>	Critica cinematografica
NOTIZIARI:	Unione Professionisti, Automobili Club, Camera di Commercio e Babilonici Pronti per le opere edili.
<i>In copertina:</i>	La Cappella Colonna, di Alberto Vitali. Trionfo posthumeo canonico della Banca Popolare.
	Fotografie Da Re, Gery, Genti, Mauri. Nuova Foto Roma e Felfi.

**5.4 Bergamo industriale / Enrico Battagion.**— In: *Bergamo : la rivista*, A.1, n.3-4 (mar.-apr. 1949), p.5

**5.5 Per la nostra polenta / Enrico Belotti.**— In: *Bergamo : la rivista*, A.1, n.3-4 (mar.-apr. 1949), p.12-13

**5.6 Addio alla buona tavola : giaculatoria antiepicurea / Giovanni Banfi.**— In: *Gazzetta di Bergamo*, A.2, n.2 (febb. 1951), p.13-15

**5.7 Dalle frache di lauro alle insegne luminose : scorribanda fra taverne, osterie, trattorie e alberghi / Gian Pietro Galizzi.**— In: *Gazzetta di Bergamo*, A.2, n.7 (lug. 1951), p.11-14



## PER LA NOSTRA Polenta

È mezzogiorno. Dall'alto del campanile lo ha gridato la campana più grossa, con voce sonora. E il paese, sensibile all'atteso annuncio, con sollecitudine vi si addegua. Cessa il martellare dei fabbri e dei falegnami e ogni altro indizio di lavoro, e per qualche altro minuto domina il silenzio; poi, qua e là, comincia e si diffonde un caratteristico, inconfondibile tintinnare di catene e, alla musica gioiosa, poco dopo terrà dietro, uscente dalle porte e dalle finestre, un profumo caldo, invitante: il profumo della polenta cotta, rovesciata sul tagliere, avvolta in una nuvola di vapore.

Poichè, se appena sfornato, il pane ha il suo profumo che seduce, anche la polenta fumante mette appetito pure ad un moribondo. Attorno al desco, la famiglia tace: in breve la gialla polenta è scomparsa, i ventri si sono fatti gonfi e per un attimo, il pensiero degli anziani, corre alla Provvidenza, che, anche per quel giorno, ha dato il «panem quotidianum».

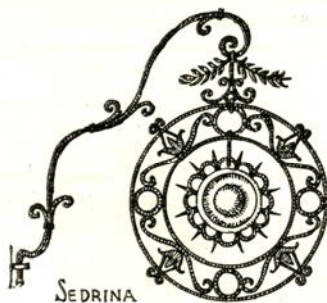
Era convinzione di economisti, di sociologi, di medici che con le guerre che si vanno succedendo con tanta triste frequenza il consumo della polenta si sarebbe fortemente ridotto, sostituito dal pane: la curva si è verificata in modo insignificante: nella popolazione rurale, specie di collina e di montagna, la polenta tiene saldamente la sua posizione che, dalla scoperta dell'America ai giorni nostri è venuta rinsaldandosi e perfezionandosi sempre più. Lo vedemmo in questi due ultimi anni da parte di alcuni comuni valligiani: gelosissimi dei loro boschi, acconsentirono a tagliarli solo alla condizione di avere in cambio buona farina da fare polenta.

Lo stesso responso da noi richiesto alle migliaia di operai di uno stabilimento sulla loro preferenza per il pane o per la polenta, fu in massima favorevole a questa, se fornita ben cotta e soprattutto scottante.

La mano nazifascista, brutalmente spietata nel requisire tutto il pentolame di rame occorrente agli svariati bisogni di casa, si arrestò davanti al paiuolo, usato per fare la polenta, come davanti a cosa sacra: quel paiuolo che, infilato sul manico della seure, molti boscaioli portano a spalla, come strumento amico ed indispensabile, recandosi all'estero, per il duro lavoro.

Da noi, nella Bergamasca e dovunque la polenta è di uso comune e largo, si invita l'amico a pranzo con la frase sacramentale «C'è una fetta di polenta», intendendo riporre nella frase la massima prova di cordialità, della sincerità e dell'amicizia. E per il popolo rurale sapersi sicuro della polenta quotidiana, significa una certa tranquillità per il suo domani, perchè, oggi-giorno, la polenta sola e per di più senza sale, come la usavano una volta, non la mangiano neppure i cani.

\* \* \*



## DALLE FRASCHE DI LAURO ALLE INSEGNE LUMINOSE

Scorribanda fra taverne, osterie, trattorie e alberghi

Ai nostalgici del passato — storici o poeti — sgomenti dal rapido incalzare del rinnovamento imposto ad ogni forma di attività umana dalle ultime scoperte, piace talvolta trovar rifugio nella ricerca delle tracce di un mondo per sempre tramontato ma ancora legato ai più cari ricordi della loro infanzia. Uno degli argomenti di particolare interesse sembra quello riguardante le antiche insegne dei pubblici esercizi ormai ovunque sostituite da quelle luminose, a colori, che, nella notte, richiamano facilmente l'attenzione del più distratto e frettoloso viandante. Di questo faticoso rintraccio dei vari aspetti di un mondo che, dopo aver resistito per secoli nelle sue tradizionali consuetudini, è stato quasi cancellato nell'ultimo cinquantennio, si possono trovare esempi, per Bergamo, nelle pagine erudite di *Arte minore bergamasca* di Luigi Angelini, e, per la metropoli lombarda, nel volume *Nostalgia di Milano* di Antonio Monti.

Sullo specifico argomento di «Taverne, osterie e alberghi» in Bergamo e delle particolari insegne che le distinguevano fin dalla loro apparizione, Angelo Mazzi ci ha lasciato un'esauriente trattazione di una cinquantina di pagine nel numero 4 di *Bergomum* del 1921.

La distinzione fra esercizi pubblici riservati alla sola mescolta del vino, in latino detti *cauponae* (bettole e taverne) e quelli denominati *hospitia* (osterie, trattorie, locande e alberghi) ove era possibile trovare anche vitto e alloggio, risale già all'epoca romana, in cui questi ultimi ci appaiono designati con propria insegna che li indicasse al viandante (*ad Mercurios, ad Aquilam*, ecc.).

È noto a tutti gli studenti delle scuole medie superiori quel brano, che va per le raccolte di temi di ver-

sione, in cui si narra di due amici che, giunti a una città, si separano per dirigersi l'uno da un taverniere e l'altro da un alloggiatore («alter ad cauponem divertit, ad hospitem alter») e come quest'ultimo ebbe nel sonno la visione ammonitrice, che all'alba poté constatare avverata, che l'amico era stato brutalmente ucciso dal taverniere. Alla storia di un duplice delitto del genere, a scopo di rapina, e compiuto ai danni di due forestieri dal figlio del conduttore, è legata la notizia di uno dei più antichi alberghi di Bergamo di cui ci sia pervenuta memoria, un albergo sorgente nella vicinia di S. Pancrazio, in città alta. Del fatto, avvenuto nella settimana santa del 1398 ci tramanda così notizia nel *Chronicon Bergomense* il Muratori: «Die lune 1 aprilis hora quarta noctis hebdomade sancte Assandrinus filius Zinini Durentum hospitis vulneravit in quadam camera unum nomine Franciscum de Bononia et quemdam eius regatium stipendiarios qui ambo decesserunt.»

Più importante di quello di S. Pancrazio doveva essere invece l'albergo sorgente nella vicinia di S. Eufemia (nei pressi dell'attuale Rocca), il primo di cui abbiamo notizia in un atto del 1349 e indicato come recapito di un conte palatino che vi teneva ufficio per creare notai e messi regi.

Prima di quell'epoca, attraverso l'alto medio evo, non troviamo ricordati che *senodochi ed ospitali* fuori delle cerchie delle mura cittadine per accogliere a notte viandanti e pellegrini o per ricoverare ammalati poveri, come troviamo monasteri e chiese con camere destinate al ricovero dei forestieri (*foresteria*).

Il Medio Evo infatti è l'epoca classica delle taverne

<p><b>DIREZIONE REDAZIONE AMMINISTRAZIONE</b> BERGAMO - ROTONDA DA DEI MULINI 1 TELEFONO N. 30-52 E D I T O R I DELLA ROTONDA</p>	<p><b>LA RIVISTA DI BERGAMO</b> GIÀ "GAZZETTA DI BERGAMO" ANNO VI - N. 3      SEMESTILE      MARZO 1955</p>	<p>OGNI NUMERO LIRE 300 - ARRONDIRATO ANNUO LIRE 3000 - ESTERO LI. DOPPIO I VERGAMENTI POS- SONO ESSERE SP. FETTATI SUL C.C. POSTALE N. 11.040</p>
<p>Diretta da Nina Zucchelli NOTO GLI ALUMNI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI ORFANI E COLLEGI DEI PROFESSIONISTI</p>		
<p><b>COMITATO DI REDAZIONE:</b></p> <p>         LUCIANO ANCESCHI      VITTORIO POLLI          GIANANDREA GAVAZZENI      GIANCARLO POZZI          GIACOMO MANZI      ALBERTO SALA          PINO PIZZGONI      TITO SPINI       </p>		
<p><b>COLLABORATORI:</b></p> <p>         ALBERTO AGAZZI      GUIDO SINENCHI          LUIGI ANGELINI      A. LOCATELLI MILESI          MARIA LUISA ANGELINI      AURELIO LOCATI          SANDRO ANGELINI      TRENTO LONGARETTI          UMBRO APOLLONIO      MARIA MAGNI          C. GREGIO BIRGAN      VICO MANZINI          CARLO ASTORI      MICHELANGELO MASCIOTTA          MARCELLO BALLINI      CORNELIO MEOGUCHI          GUIDO BAILO      EGO BERBA          GIOVANNI BANFI      IPPOLITO NEGROBOLI          COSTANTINO BARONI      FRANCO NOENIGLI          LUIGI BAVOLINI      ROBERTO PALLUCCHINI          GIUSEPPE BELOTTI      LUIGI PIRLANDI          CESARE BIZZOLI      CARLO PRESENTI          CESARE BONAFODES      PIETRO PRESENTI          LUIGI BRUNI      GIOVANNI PEZZOTTA          GUIDO CALDEROLI      GIUSEPPE PEZZOTTA          DON B. CALZAFERRI      MARIO PEZZOTTA          CARLO CARRA      ATTILIO PODESTA          ROBERTO CASSIAGHI      GIUSEPPE PEZZOTTA          ARTURO CATTANEO      GIUSEPPE RAMONDI          V. CERINO LANOVA      UBALDO RIVA          FIORENZO CLAUSER      SERGIO ROMAGNOLI          RAYMOND COGNAT      BENEDETTO RONZONI          ERMANNO COMUZZO      DON EMILIO ROTA          DON GIOVANNI CREMASCHI      FRANCO RUSSELLI          G. R. CRIPPA      DON GIOVANNI RUGGERI          M. LUISA CROSO      NESTORIO SACCHI          DANIELE CUCINI      PIETRO SAVADOLLE          CARLO DE MARTINO      RENATO SAVOLLI          PIETRO DE FACE      TOMMASO SOZZI          LEONE DE ROULET      DON ANDREA SPIDA          ANGELA DOSSINA      FRANCESCO SPERANZA          GIANCARLO EYNARD      GUIDO TADINI          FRANCESCO FALCITANO      CORRADO TIZZI          N. FILIPPINI FANTONI      TANCREDO TORRI          ORESTE FRECCHIAMI      CARLO TRAINI          LEONIDA GAVERINI      DON ANGELO UHALLI          G. PIETRO GALIZZI      GIUSEPPE VALATI          LUCIANO GALLINA      LIONELLO VENTURE          LUCIANO GALMOZZI      TRENTO VETRINI          GIACINTO GAMBRIASO      MARIO VICENTINI          GIANNI GERIVASSINI      ALBERTO VITALI          ALBERTO GIANNI      MARTINO VITALI          PIETRO GILBERTI      LUIGI VOLPI       </p>		
<p><b>SOMMARIO</b></p>		
<p>Gino Carlo Pizzi</p> <p>Carlo Traini</p> <p>L'Udido Riva</p> <p>ess.</p> <p>Mario Scati</p> <p>Oreste Freccchiami</p> <p>Ermano Comazio</p> <p>Giuseppe Falati</p> <p>Aspido Gamba</p> <p>L. F.</p> <p>Leonida Gaudenzi</p> <p>N. Filippini-Fantoni</p> <p>NOTIZIARI</p> <p>In copertina</p>	<p>Bergamo rivitalizzata</p> <p>A pane ed acqua</p> <p>Bilancio e metri quaresimali</p> <p>Fotocronaca</p> <p>Ricordi di un viaggiatore - Incontro al Marengo</p> <p>Pensieri</p> <p>Quando il cinema giudica se stesso</p> <p>Una farmacia dell'Obitorio, Giuseppe e... Guido Guzzano</p> <p>La complicità del K2 nella conferenza del Prof. Deola</p> <p>Riconciliati</p> <p>Notiziario economico-finanziario - L'azienda 17 e la Borsa</p> <p>Orientamento sportivo</p> <p>Professionisti e Artisti - dell'Automobile Club - della Sanità e Belle Arti - messi per la opere utili</p> <p>S. Michele al presepe bianco (disegno di Tiziana Langarotti)</p>	<p>Fotografie Di R., Garzof, Geronzi, Maeri, Relli.</p>

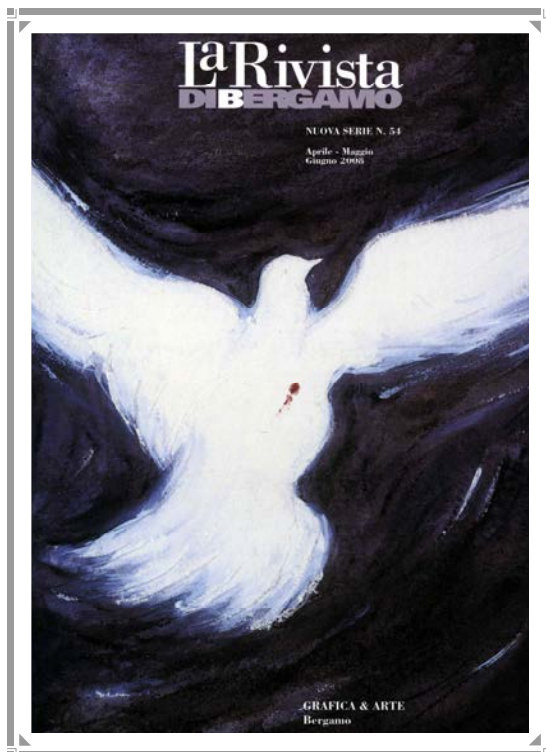
**5.8 A pane ed acqua / Carlo Traini.** - In: *La Rivista di Bergamo*, A. 6, n.3 (1955), p.3-7 [Articolo questo su Filippo Lussana, noto fisiologo bergamasco che scrisse una prima monografia sulla pellagra nel 1854, che si segnala solo per una brevissima, leggera e colorita nota, in prima pagina, sulla dieta dei collegi]

**5.9 La Giornata Mondiale della Sanità : nutrizione e salute / Luca Crispino.-** In: *La Rivista di Bergamo*, A. 8, n.4 (1957), p.19-23

**5.10 Igiene dell'alimentazione : difesa igienica degli alimenti / Luca Crispino.-** In: *La Rivista di Bergamo*, A. 8, n.6 (1957), p.19-22

**5.11 Le frodi nel settore alimentare : possibilità di rilievo e di repressione /** Fiorenzo Clauser.- In: *La Rivista di Bergamo*, A. 11, n.1 (1960), p.11-12





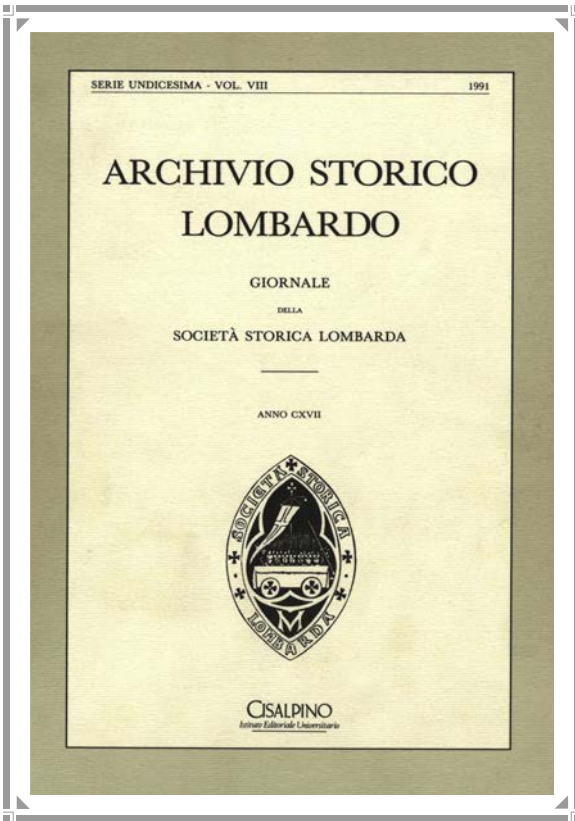
**5.12** Bergamo nella transizione economica / Mauro Gelfi.- In: *La Rivista di Bergamo*, n.s., n.6 (lug.-ago 1996), p.22-25

**5.13** Filippo Lussana fisiologo moderno / Maria Imparato.- In: *La Rivista di Bergamo*, n.s., n.54 (apr-giu. 2008), p.58-63

**6.** *Archivio Storico Lombardo* : giornale della società storica lombarda.– A. 29, vol.17 (1902)- .- Milano : Libreria Fratelli Bocca 1902 - .- v.- Trimestrale ; Annuale (1948- ).  
Manc.: 1915-1931; 1963; 1971-1983

**6.1** Di un libro di cucina bergamasco del secolo XV / F.N.- In: *Archivio Storico Lombardo*, Serie Quarta, A.32 (1905), vol.3, Appunti e Notizie, p.438-443

**6.2** Per la storia della coltura del riso in Lombardia / Emilio Motta.—In: *Archivio Storico Lombardo*, Serie Quarta, A.32 (1905), vol.4, p.392-400

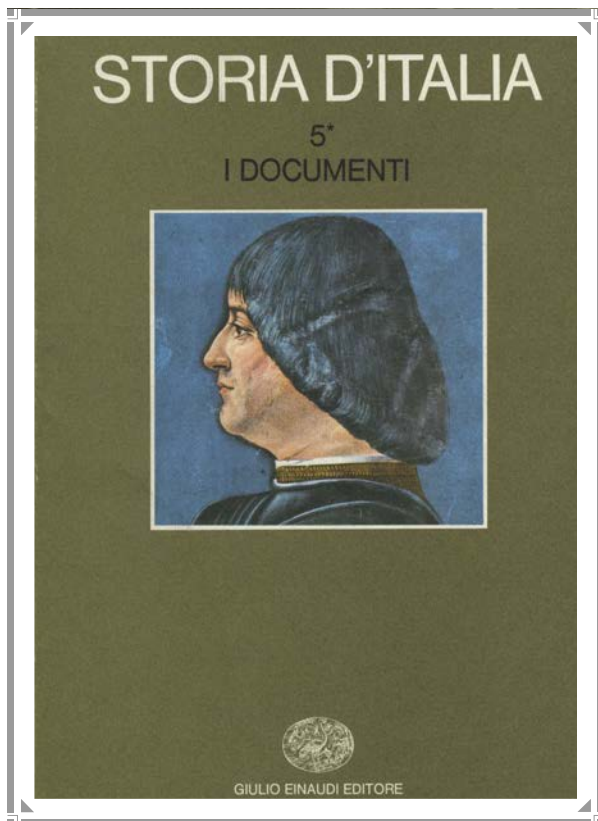


**6.3** La deindustrializzazione in Lombardia nel secolo XVII / Angelo Moioli. - In: *Archivio Storico Lombardo*, Serie Undicesima, A. 112 (1986), vol.3, p.167-203

**6.4** Note sulle vicende dei trasporti dei generi alimentari in Lombardia (secoli XV-XVI) / Carlo Paganini. - In: *Archivio Storico Lombardo*, Serie Undicesima, A. 117 (1991), vol.8, p.415-442

**6.5** L'uomo e il suo alimentarsi : appunti linguistici / Ottaviano Luriani.- In: *Archivio Storico Lombardo*, Serie Dodicesima, A. 124-125 (1998-1999), vol.4, p.667-690





**7.** *Storia d'Italia* / [coordinatori dell'opera Ruggiero Romano e Corrado Vivanti].- Torino : Einaudi, 1973- .- v.  
Volumi posseduti: 1-6 ; Annali: 1-10

**7.1** Vol.1, I Caratteri originali:

**7.1.1** Il suolo d'Italia nella storia / Giovanni Haussmann. - p.63-131

**7.1.2** Agricoltura e mondo rurale / Emilio Sereni.- p.135-252

**7.1.3** Una tipologia economica / Ruggiero Romano. - p.255-304

**7.2** Vol.5, I Documenti:

**7.2.1** *L'alimentazione nell'Italia Unita* / Stefano Somogyi.- tomo 1, p.842-887 [v. Tabella n.2, seconda metà sec.XIX, riportata nella pagina seguente]

**7.2.2** La cucina / Emilio Faccioli.- tomo 1, p.983-1030

Tabella 2.

Proporzione percentuale dei comuni di otto gruppi regionali in cui si fa uso notevole dei generi alimentari indicati (P = famiglie povere; R = famiglie ricche).

		Regioni <sup>a</sup>												
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII					
Pane di granoturco	P	29	64	62	100 <sup>b</sup>	73 <sup>c</sup>	100	24	4					
Polenta	{ P	100	100	100						8	5	2	-	-
	{ R	19	15	30	29	68	39	52	90					
Pane di frumento	{ P	52	17	22						100	100	100	100	100
	{ R	100	100	100	-	2	-	3	-					
Riso	{ P	12	30	11						10	5	4	5	-
	{ R	19	30	36	10	23	45	25	-					
Patate	{ P	38	15	7						2	7	4	4	-
	{ R	6	2	-	4	22	4	1	-					
Castagne <sup>d</sup>	P	19	6	-						67	72	79	100	100
Legumi e frutta	{ P	69	56	74	18	22	32	96	91					
	{ R	53	24	30						12	15	7	21	
Pasta	{ P	10	9	2	6	20	63	67	28					
	{ R	11	10	13						4	5	2	30	8
Orzo, miglio, segala, ghiande	P	4	10	6	6	18	5	10	21					
Carne bovina	}	17	24 <sup>e</sup>	27 <sup>e</sup>						13	4	18	97 <sup>f</sup>	90 <sup>f</sup>
Carne suina		P			8	91	90	86	79					
Carne ovina					2									
Carne bovina	}	98	97	91	90					86	79	97 <sup>f</sup>	90 <sup>f</sup>	
Carne ovina		R				-	25	16	5					9
Carne suina						15								
Latticini	{ P	25	50	25	17	7				2	3	-		
	{ R	17	32	11	18	18	18	40	23	22				
Pesce	{ P	-	9	22	13	2	2	4	13					
	{ R	6	6	11	10	18	21	29	48					
Salumi	{ P	4	8	18	4	5	9	6	2					
	{ R	4	2	-	2	-	14	10	-					
Polli <sup>g</sup>	R	15	-	45	18	24	17	8	11					
Acqua sola	P	30	49	33	40	35	39	29	28					
Vinello	P	37	22	27	33	12	13	5	5					
Vino	{ P	33	29	30	27	53	48	66	67					
	{ R	100	100	100	100	100	100	100	100					

<sup>a</sup> Gli otto gruppi regionali (tra parentesi il numero dei comuni considerati) I: Piemonte (52); II: Lombardia (66); III: Veneto (55); IV: Emilia, Marche, Umbria (49); V: Liguria, Toscana, Roma (60); VI: Abruzzi, Molise, Terra di Lavoro, Campania (56); VII: Capitanata, Basilicata, Calabria, Puglia (105); VIII: Sicilia, Sardegna (25).

<sup>b</sup> Per lo più polenta.

<sup>c</sup> Spesso focaccia.

<sup>d</sup> 6 famiglie ricche nella I e 7 nella V regione.

<sup>e</sup> Specialmente suina.

<sup>f</sup> Più spesso ovina.

<sup>g</sup> 5 famiglie povere nella III e 4 nella IV regione.

## Appendice di testi

ALESSANDRO MANNU

*Saggio di bibliografia ragionata sulla storia dell'alimentazione con particolare riferimento alla Lombardia\**

La compilazione di una bibliografia su di un determinato tema implica, al di là dei problemi di reperimento e di valutazione dei testi, questioni di principio e di metodo da affrontare e da risolvere; gli interrogativi si moltiplicano, quando si tratta di un argomento di non facile definizione e di natura complessa, per i molteplici riferimenti con una serie di discipline.

Il carattere polivalente della storia dell'alimentazione si manifesta anche in rapporto al periodo che si estende dal Medioevo all'Unità d'Italia, caratterizzato da modelli socioeconomici di tipo preindustriale, nei quali il ruolo del bene alimentare risulta, almeno in prospettiva, accentuato, sia per il predominio delle attività produttive e commerciali ad esso riferite sia per la situazione nutritiva globale: che, forse in analogia con le generali condizioni di vita materiale insoddisfacenti, è stata giudicata negativamente, in considerazione del ricorrente fenomeno delle carestie e della mancanza di tutta una serie di derrate di origine extraeuropea, diffuse solo lentamente e in modo non uniforme.

Va tenuto conto, però, delle differenziazioni che si manifestano durante un periodo così esteso e della grande varietà di situazioni locali dovute, oltreché a motivi naturali, a persistenti fattori giuridici e sociali: frammentarietà politica e crescente divaricazione fra le città, dotate di strutture articolate, e campagne, subordinate alle esigenze

---

\* La presente bibliografia è stata avviata per fornire un primo supporto bibliografico dalle ricerche sulle fonti archivistiche condotte presso l'Archivio di Stato di Milano in occasione di questo Convegno sull'alimentazione.

economiche delle prime; cui si aggiunge, inoltre, la mancanza di una rete organica di trasporti e di mercati.

L'elemento più caratteristico, in una prospettiva attuale, è rappresentato non tanto della penuria di sostanze nutritive, quanto dal diffuso senso di precarietà alimentare, espresso nell'atteggiamento verso il cibo. Nelle fonti narrative assume il ruolo di mezzo di qualificazione di determinati ambienti e gruppi sociali; nelle fonti documentarie appare come un bene che l'autorità ha il compito di garantire alla collettività per motivi politici e che il singolo, dal canto suo, considera un valore economico da accumulare o da lasciare agli eredi. La varietà di argomenti e di spunti, comunque riferibili al tema in questione, quale risulta dalle sommarie considerazioni svolte, rende opportuna qualche precisazione sulla natura e i compiti della storia dell'alimentazione: sia pure con alcune differenziazioni prevale l'opinione che si tratti di un settore di ricerca riguardante la storia dei consumi dei vari soggetti individuali o collettivi, riferiti alle varie specie di cibo, analizzati dal punto di vista qualitativo e quantitativo: da un lato si tende alla comprensione dei motivi psicologici o di ordine culturale delle scelte alimentari, dall'altro alla ricostruzione delle variazioni nel tempo dei regimi nutritivi individuate anche nelle loro componenti specifiche, e degli effetti biologici derivanti. L'analisi quantitativa dei consumi presuppone lo studio delle cause, dei fattori che determinano il rapporto fra offerta e domanda dei vari cibi; la vicenda delle strutture produttive e distributive appartiene alla storia economica, cui la materia in questione è strettamente collegata.

In ogni caso, è ormai riconosciuto che si tratta di un'area di ricerca interdisciplinare che richiede, per la raccolta e la interpretazione dei dati significativi, l'apporto di esperti di varie discipline: archeologia, scienze sociali, etnografia, e di materie propriamente tecniche quali agraria, scienza della nutrizione, medicina.

A tale molteplicità di riferimenti fa riscontro una grande quantità di pubblicazioni, in continuo aumento, la cui elencazione richiederebbe di per sé la compilazione di un volume.

In questa sede sembra più opportuno citare a titolo esemplificativo alcuni saggi, riscontrati direttamente nel testo originale o in estratto, in modo da evidenziare le linee di tendenza della produzione bibliografica; con riguardo al tema del convegno, si è inteso dare maggior spazio alla letteratura scientifica basata su documenti d'archivio.

La maggior parte delle opere si occupano di storia dell'alimentazione con intenti informativi, nel senso che, tralasciando problematiche di tipo teorico o metodologico, si limitano a illustrare la situazione di un'epoca: possono essere utili per un primo approccio, se di buon livello, specie quando danno il giusto rilievo ai presupposti socio-economici dei fenomeni descritti e forniscono un minimo di informazioni sulle fonti. In parte rientrano in questo gruppo i numerosi libri sulla gastronomia o sulle usanze sociali del passato, collegate al momento conviviale; a volte dotati di un discreto numero di citazioni di fonti (in genere di carattere narrativo); più sovente la descrizione è limitata alle tecniche di preparazione dei cibi o alla restituzione di singole scene di vita quotidiana.

Sulla base delle precedenti riflessioni, la materia va studiata, in via preliminare, utilizzando piuttosto opere generali di storia economica — o che trattino adeguatamente tale aspetto —, con particolare attenzione verso le modificazioni del rapporto fra domanda ed offerta dei prodotti necessari per la sussistenza.

In questo contesto vanno menzionate anche le monografie sulla storia dei singoli cibi, anche se talvolta l'eccessiva dilatazione dell'ambito geografico e del periodo considerato porta ad una certa genericità di contenuti; rientrano in questa categoria anche alcuni saggi dedicati alla storia delle sostanze utilizzabili anche per usi diversi da quello nutritivo (ad esempio per fini medicamentosi).

Sono meno numerosi i lavori di carattere scientifico che riguardano specificatamente la storia dei consumi o della nutrizione: spesso si tratta di singoli contributi nell'ambito di studi più ampi o, per altro verso, di saggi particolari, riguardanti aree territoriali omogenee e periodi limitati, relativi, come appare evidente anche nei titoli, sia agli aspetti produttivi e distributivi che al fenomeno dei consumi.

In effetti, l'interesse degli storici nei riguardi del settore di ricerca in questione risale a data piuttosto recente, in concomitanza con la maggiore attenzione verso i temi propri della cultura materiale, degli aspetti della vita quotidiana e dei comportamenti ripetitivi delle masse, in antitesi con la storiografia tradizionale che privilegiava i grandi avvenimenti o la descrizione delle strutture politico-istituzionali.

In proposito, è stata rilevata la mancanza di una serie organica di pubblicazioni che offra con criteri di sistematicità un quadro globale di tutte le regioni italiane; un certo carattere di frammentarietà della ricerca deriva dalla diversa natura delle fonti utilizzate.

Quelle di carattere narrativo, sulle quali è basata in prevalenza la letteratura meno recente, forniscono numerose descrizioni, più o meno puntuali a seconda della natura e delle finalità dell'opera e della personalità dell'autore, dei consumi (in genere dati qualitativi) o delle abitudini alimentari, preferibilmente dei ceti di condizione più elevata; in generale, rendono con immediatezza lo spirito di un'epoca.

Le fonti documentarie, invece, contengono elementi che consentono una valutazione critica delle notizie offerte dalle prime e rendono possibile anche una ricostruzione più obbiettiva delle condizioni di vita di strati più ampi della società; aspetti trascurati o rappresentati con descrizioni di genere dalla narrativa coeva.

D'altra parte, le informazioni fornite dal materiale di carattere non letterario devono, per lo più, essere ricavate indirettamente, mediante un'analisi di atti della più diversa natura; la validità dei risultati varia in funzione della tipologia e della quantità dei documenti disponibili.

Conseguentemente, sono più numerosi gli studi riferiti a determinate regioni, come ad esempio la Toscana; la maggior parte delle pubblicazioni riguarda, inoltre, i consumi delle collettività cittadine o delle comunità organizzate, relativamente ai quali la documentazione è di regola abbondante ed omogenea.

Attraverso i dati ricavati da registrazioni di natura contabile o fiscale vari autori sono riusciti ad analizzare la disponibilità di determinate derrate ed eventualmente, sulla base delle necessarie informazioni di carattere demografico, a precisare i consumi medi, nell'ambito della comunità presa in esame: esempi in tal senso sono costituiti dai saggi sui consumi delle comunità urbane concernenti generi essenziali come carne, vino, cereali.

Non mancano i tentativi di ricostruire il regime alimentare di comunità familiari rappresentative di determinati ceti sociali o anche di singoli individui; ma date le difficoltà di ricerca (basti citare le imprecisioni terminologiche e la varietà, nel tempo e nello spazio, delle unità di misura), prevale comunque la tendenza a privilegiare lo studio degli aspetti qualitativi dei consumi rispetto a quelli di ordine quantitativo, ritenuti difficilmente determinabili allo stato attuale delle conoscenze.

Del resto, la descrizione delle scelte alimentari e dei motivi di ordine psicologico che storicamente le determinano, offre lo spunto, nelle opere di maggior interesse, alla trattazione di temi propri della storia delle mentalità e, quindi degli aspetti più significativi per la caratterizzazione della realtà sociale di un determinato periodo.

## 1) Opere di carattere generale e di orientamento:

In primo luogo alcuni classici che nel quadro di una descrizione delle condizioni di vita della popolazione europea, dedicano un certo spazio alla situazione alimentare del periodo di riferimento: J. LE GOFF, *La civiltà dell'Occidente medievale*, Torino, Einaudi, 1881; F. BRAUDEL, *Civiltà materiale, economia e capitalismo (secoli XV-XVIII)*, I, *Le strutture del quotidiano*, Torino, Einaudi, 1982.

Per l'area mediterranea: F. BRAUDEL, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Torino, Einaudi, 1976, pp. XXXVI-689.

Sulle variazioni della domanda e particolarmente dell'offerta dei cibi fino al sec. XVI: W. ABEL, *Congiuntura agraria e crisi agrarie. Storie dell'agricoltura e della produzione alimentare nell'Europa Centrale dal XIII secolo all'età industriale*, Torino, Einaudi, 1976; R. ROEHL, *Caratteri e strutture della domanda (1000-1500)*, in *Storia economica d'Europa*, diretta da C. M. CIPOLLA, I, *Il Medioevo*, Torino, Utet, 1979; *L'agricoltura e la società rurale nel Medioevo*, a cura di M. M. POSTAN, Torino, Einaudi, 1876 (*Storia economica Cambridge*, I); C. M. CIPOLLA, *La penisola italiana e la penisola iberica*, in *La città e la politica economica nel Medioevo*, Torino, Einaudi, 1977 (*Storia economica Cambridge*, III).

Per il periodo successivo:

W. MINCHINTON, *Modelli e struttura della domanda (1500-1750)*, in *Storia economica d'Europa*, diretta da C. M. CIPOLLA, II, *I secoli XVI e XVII*, Torino, Utet, 1979; G. B. MASEFIELD, *Prodotti agricoli e bestiame*, in *L'espansione economica dell'Europa del Cinque e Seicento*, a cura di E. E. RICH - C. H. WILSON, Torino, Einaudi, 1975 (*Storia economica Cambridge*, IV).

Riferimenti alle consuetudini alimentari dell'Italia preindustriale si trovano nelle monografie, basate su fonti narrative: G. BARNI - G. FASOLI, *L'Italia nell'Alto Medioevo*, Torino, Utet, 1971 (*Società e costume-panorama di storia sociale e tecnologia III*); A. VISCARDI - G. BARNI, *L'Italia nell'età comunale*, Torino, Utet, 1966 (*Società e costume-panorama di storia sociale e tecnologia, IV*); F. COGNASSO, *L'Italia nel Rinascimento*, Torino, Utet, 1965, voll. 2 (*Società e costume-panorama di storia sociale e tecnologia, V*).

Monografie di carattere globale sul cibo o su singoli alimenti; di taglio più divulgativo: H. E. JACOB, *I seimila anni del pane. Storia sacra e storia profana*, Milano, Garzanti, 1951; G. SCHIEDLAUSKY, *Tee Kaffe Schokolade, Ihr Eintritt in die europäische Gesellschaft*, München, Prestel, 1961 (*Bibliothek des Germanischen Nationalmuseums Nürnberg zur deutschen Kunst- und Kulturgeschichte*); R. TANNAHIL, *Storia del cibo*, Milano, Rizzoli, 1987 (riedizione di un'opera classica sull'argomento).

2) Sul sale e sullo zucchero, dal punto di vista prevalentemente economico: J. F. BERGIER, *Una storia del sale*, Venezia, Marsilio, 1984; J. C. HOCQUET, *Le sel et la fortune de Venise*, I, *Production et monopole*, Lille, Presses Universitaires de Lille, 1979, II, *Voiliers et commerce en Méditerranée 1200-1650*, Lille, Presses Universitaires de Lille, 1979; C. TRASELLI, *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanissetta-Roma, Schiascia, 1982 (*Storia economica di Sicilia - Testi e ricerche* 25).



3) Per quanto riguarda alcuni aspetti connessi con la storia dell'alimentazione e, in particolare, sui fattori che incidono sulla disponibilità di cibo: M. LIVI BACCI, *Popolazione e alimentazione, Saggio sulla storia demografica europea*, Bologna, Il Mulino, 1987; *La Fame nella storia*, a cura di R. J. ROTBERG, prefazione di E. DIALMA, Roma, Editori Riuniti, 1987 (Biblioteca di storia 121): raccolta di saggi riferiti per lo più alla situazione alimentare del Terzo Mondo, genericamente messa in relazione con i problemi dell'epoca preindustriale; E. LE ROY LADURIE, *Tempo di festa, tempo di carestia. Storia del clima dell'anno mille* (traduzione di Laura Felici), Torino, Einaudi, 1982.

Sulle norme di comportamento a tavola, le usanze alimentari ed atteggiamenti nei riguardi di singoli cibi: G. SCHIEDLAUSKY, *Essen und trinken. Tafelsitten bis zum Ausgang des Mittelalters*, München, Prestel, 1956. (Bibliothek des Germanischen Nationalmuseums Nürnberg zur deutschen Kunst- und Kulturgeschichte); B. A. HENISCH, *Fast and Feast. Food in Medieval Society*, University Park and London, The Pennsylvania State University press, 1976; J. L. FLANDRIN, *La distinzione attraverso il gusto*, in *La vita privata dal Rinascimento all'Illuminismo*, a cura di PH. ARIÈS - G. DUBY, Roma-Bari, Laterza 1988.

#### 4) Storia della gastronomia.

Sulla storia della gastronomia esiste una vastissima produzione bibliografica, anche se, in misura prevalente, di carattere divulgativo. Alcuni esempi: M. L. MIGLIARI - A. AZZOLA, *Storia della gastronomia*, Novara, Edipem, 1978 [dotata di una apprezzabile bibliografia].

Propongono una rivisitazione in chiave moderna delle ricette medievali (peraltro senza citazione di fonti): E. HORN, *Köstliches und Curieuses aus alten Kloster und Pfarrküchen*, München, Moderne Verlag, 1979; *Lasst uns haben gute Speis. 66 der ältesten deutschen Kochrezepte aus dem Mittelalter ausgewählt und dem heutigen Gaumen zuträglich gemacht von E. Jourdan und Ursula Müller*, mit einer Kulturhistorischen Einführung von U. MÜLLER, Stuttgart, Steinkopf, 1984.

Nell'ambito della storia della gastronomia si segnalano i seguenti lavori riguardanti i trattati di cucina italiani: R. MORLAND TOLLEMACHE BETHELL WESTBURY, *Handlist of Italian cookery books*, Firenze, Olschki, 1963 (Biblioteca di Bibliografia italiana XLII) [contiene un elenco alfabetico di trattati di gastronomia, e anche di agricoltura e di medicina, apparsi in Italia dal 1475 al 1860]; E. FACCIOLI, *La cucina italiana*, in *Storia d'Italia*, V, *I documenti*, Torino, Einaudi, 1973; J. L. FLANDRIN - D. REDON, *Les livres de cuisine italiens des XIV et XV siècles*, in «Archeologia medievale», VIII (1981), pp. 393-408; MINISTERO PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI, *L'alimentazione nel mondo antico. Cibi e libri. Per una storia della civiltà materiale in Occidente dal mondo antico all'età dei lumi dalle raccolte della Casanatense*, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, 1987; E. FACCIOLI, *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino, Einaudi, 1987 (I millenni).

Rappresentano un genere a sè le opere del Camporesi: basate su fonti di varia natura, offrono un quadro del tutto particolare delle condizioni di vita proprie dell'Emilia all'inizio dell'età moderna: P. CAMPORESI, *Il pane selvaggio*, Bologna, Il Mulino, 1980; ID., *Il Paese della fame*, Bologna, Il Mulino, 1985.

## 5) Definizione della storia dell'alimentazione. Questioni metodologiche.

Una interessante introduzione sul tema alimentare nei suoi vari aspetti e, in genere, sui rapporti con gli altri settori della storia della cultura materiale è contenuta nella voce *Alimentazione*, curata da R. VALERI, in *Enciclopedia*, I, Torino, Einaudi, 1977, pp. 344-361; e nel contributo: A. BURGUIÈRE, *Alimentation*, in *Dictionnaire des sciences historiques*, diretto da A. BURGUIÈRE, Presses Univestitaires de France, 1986, pp. 7-11.

Utile al riguardo è anche la lettura dell'articolo: F. CANTÙ, *Storiografia delle Annales*, in «Mélanges de l'Ecole Française de Rome - Moyen Age - Temps Modernes» (d'ora in poi: «Mélanges de l'Ecole Française de Rome»), XCIII (1981), pp. 450-451.

Sul dibattito storiografico sviluppatosi in Francia a seguito dell'inchiesta promossa nel 1961 della rivista delle Annales E.S.C., nel corso del quale sono state ulteriormente approfondite e precisate le questioni teoriche e metodologiche inerenti al nuovo settore di ricerca, è d'obbligo citare: B. BENNASSAR - J. GOY, *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIX siècle au XIX siècle*, contenuto nella monografia *Dossier sur l'histoire de la consommation. Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV au XIX siècle*, in «Annales Economies Sociétés Civilisations» (d'ora in poi «Annales E.S.C.»), XXX (1975), f. 2/3, pp. 402-430; M. AYMARD, *Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode*, *ibid.*, pp. 431-444; M. AYMARD, *Histoire de l'alimentation: l'Italie*, in «Mélanges de l'Ecole Française de Rome», LXXXVII (1975), pp. 455-460, [si propone un sistema di classificazione dei dati, qualitativi e quantitativi, ricavabili dalle fonti esaminate, in funzione di una ricerca comparata]; 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, I, pp. 57-102 [ampia ed articolata rassegna storiografica]; M. MONTANARI, *Storia, alimentazione e storia dell'alimentazione. Le fonti scritte altomedievali*, in «Archeologia medievale. Cultura materiale, insediamenti, territorio» (d'ora in poi: «Archeologia medievale»), VIII (1981), pp. 25-37; G. PINTO, *Le fonti documentarie basso-medievali*, *ibid.*, pp. 39-58. Si tratta di saggi fondamentali per la chiara e precisa esposizione dei problemi posti alla ricerca storica, in relazione alla diversa natura delle fonti disponibili, di natura documentaria e letteraria.

Per quanto riguarda alcuni interrogativi sulla possibilità di quantificare, sulla scorta delle fonti disponibili, i consumi alimentari: J. C. HOCQUET, *Le pain, le vin et le juste mesure à la table des moines carolingiens*, in «Annales E.S.C.» XXXII (1985), 3, pp. 661-686. Sull'opportunità di integrare i dati forniti dalle varie fonti scritte, archeologiche e biologiche, e per un ricorso sistematico alla collaborazione fra studiosi di diverse discipline: G. MAETZKE, *Metodi e problemi dell'analisi delle fonti archeologiche*, in «Archeologia medievale», VIII (1981) pp. 9-23; M. BIASOTTI - P. ISETTI, *L'alimentazione dell'osteologia animale in Liguria*, *ibid.*, pp. 239-246; C. BECK - BOSSARD, *L'alimentazione in un villaggio siciliano del XIV secolo sulla scorta delle fonti archeologiche*, *ibid.*, pp. 311-319.

In questa prospettiva, ma con particolare riferimento agli aspetti concernenti il rapporto fra alimentazione e salute: H. BRESCH, *Prima dello scavo antropologico: cibo*

e salute dalle fonti archivistiche, *ibid.*, pp. 337-352 [sottolinea la necessità di una ricerca antropologica predeterminata, nei suoi scopi e nella formulazione delle ipotesi, dai dati desunti da fonti archistiche].

#### 6) Alimentazione della popolazione rurale.

Sugli aspetti generali riguardanti le strutture giuridiche e i metodi di conduzione agraria: G. CHERUBINI, *Signori contadini borghesi. Ricerche sulla società italiana del Basso medioevo*, Firenze, La Nuova Italia, 1974 (Biblioteca di storia 17) [contiene una raccolta di saggi sulla storia sociale delle campagne toscane]; L. A. KOTEL'NIKOVA, *Mondo contadino e città in Italia dall'XI al XIV secolo. Dalle fonti dell'Italia centrale e settentrionale*, Bologna, Il Mulino, 1967 (Nuova collana storica).

Gli studi dell'alimentazione nell'ambito rurale risalgono a data recente, in conseguenza della relativa scarsità di fonti disponibili. Informazioni sulle condizioni di vita e quindi anche sulla disponibilità di derrate alimentari, sono state ricavate dall'analisi di scritture private, contenenti l'elenco di beni posseduti da famiglie o da singole persone di condizione sociale media.

M. DE ANGELIS CAPPABIANCA, *Appunti per la storia materiale delle campagne del vogherese (sec. XIII-XIV)*, in «Nuova rivista storica» LXV (1984), V/VI, pp. 617-624; A. COLLI, *La «Breve memorationis» dell'Arciprete Leo del Sacro Monte (anno 959)*, in «Tracce. Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio varesino» IX (1988), 3, pp. 237-250.

Specificamente dedicati al regime alimentare della popolazione rurale nell'Alto Medioevo i saggi: M. MONTANARI, *Mutamenti economici-sociali e trasformazione del regime alimentare dei ceti rurali nel passaggio dell'alto al piano medioevo. Considerazioni sull'Italia Padana, in Medioevo Rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, a cura di V. FUMAGALLI e G. ROSSETTI, Bologna, Il Mulino, 1980 [evidenzia in particolare, la progressiva diminuzione delle disponibilità di cibo, verificatasi a danno delle popolazioni del contado]; ID., *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo. Ipotesi sul consumo cerealicolo dei coltivatori dipendenti nell'Italia settentrionale*, in «Studi medievali», XVII (1976), pp. 115-172. Sulla base dei dati riguardanti la produzione e la disponibilità dei cereali vengono formulate ipotesi sui probabili consumi delle famiglie contadine: ID., *Gli animali e l'alimentazione umana, in Settimane di Studi sull'Alto Medioevo*, XXXI, *L'uomo di fronte al mondo animale nell'Alto Medioevo. 7-13 aprile 1983*, t. I, Spoleto, Centro Italiano di studi sull'Alto Medioevo, 1985.

Dato il favorevole rapporto tra popolazione e risorse e l'estensione delle attività silvo-pastorali, il consumo di carne durante l'Alto Medioevo è praticato dalla maggioranza della popolazione contadina. Vengono analizzati anche gli aspetti riguardanti la storia della mentalità; in particolare l'atteggiamento della classe signorile e dei religiosi nei riguardi del consumo alimentare: M. S. MAZZI-S. RAVAZZI, *Gli uomini e le cose nelle campagne fiorentine del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1983 [analisi delle condizioni di vita economico-sociale, ed anche del regime alimentare, di un numero ristretto ma rappresentativo di nuclei familiari]; G. PASQUALI, *I problemi dell'approvvigionamento alimentare nell'ambito del sistema curtense*,

in «Archeologia medievale», VIII (1981), pp. 93-116 [esprime un giudizio sostanzialmente positivo sull'efficienza del sistema feudale ai fini del mantenimento di accettabili condizioni di vita].

7) Lavori di sintesi.

M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, Napoli, Liguori, 1979, (Nuovo Medioevo 11) [esauriante descrizione del regime alimentare, analizzato anche nelle singole componenti qualitative della popolazione delle campagne nella zona padana. La trattazione, condotta sulle basi di fonti documentarie e narrative, concede largo spazio ai fattori economici e giuridici oltre che ai presupposti ambientali]; ID., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1988, [vengono ripresi e sviluppati temi adombrati nelle opere precedenti, con particolare attenzione riguardo agli atteggiamenti mentali delle singole classi sociali verso il cibo]; A. M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco e il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo*, Torino, Centro Studi Piemontesi, 1981 [opera quanto mai completa, comprensiva di tutti i possibili aspetti della tematica, concede largo spazio anche alla trattazione dei problemi igienico-sanitari connessi con l'alimentazione. Viceversa, è esclusa la trattazione della dimensione quantitativa dei consumi, data l'assenza di fonti scritte adeguate e la mancanza di ricerche archeologiche nella zona considerata]; G. PINTO, *La Toscana nel tardo Medioevo. Ambiente, economia rurale, società*, Firenze, Sansoni, 1982 (Nuovi saggi).

8) Alimentazione della popolazione urbana.

Nell'ambito cittadino il ciclo economico dei beni alimentari si articola in vario modo nella fase distributiva: normalmente la compravendita delle derrate si attua nel mercato; nei periodi di carestia attraverso modalità e procedure sottoposte al controllo della magistratura annonaria e di altre autorità che procedono al razionamento specie dei beni di prima necessità. Di conseguenza, esiste un maggior numero di fonti documentarie che talvolta — specialmente nel caso della carne, sottoposta a precisi controlli di carattere fiscale — consentono perfino di ricavare dati di natura quantitativa dei consumi effettivi o presunti. Nei saggi riferiti all'ambito cittadino, la materia dei consumi appare perciò strettamente collegata ai temi concernenti i sistemi annonari e le strutture commerciali; in presenza di fonti adeguate, alcuni autori tentano di analizzare l'aspetto quantitativo dei consumi alimentari attraverso lo studio del rapporto salari-prezzi.

D. ZANETTI, *Problemi alimentari di un'economia preindustriale. Cereali a Pavia dal 1398 al 1700*, Torino, Boringhieri, 1964, G. CHERUBINI, *Un modello d'indagine regionale per la storia dell'approvvigionamento e dell'alimentazione: la Provenza nei secoli XIV e XV*, in «Archivio storico italiano», CXXX (1972), pp. 277-286 [recensione del noto saggio dello Stouff sull'approvvigionamento della Provenza]; G. PINTO, *Firenze e la carestia del 1346-47. Aspetti e problemi delle crisi annonarie alla metà del '300*, *ibid.*, pp. 3-84; M. D'AMELIA, *La crisi di un mercato protetto: approvvigionamento e consumo della carne a Roma nel XVIII secolo*, in «Mélanges de l'Ecole française de Rome», LXXXVII (1975),

pp. 495-534; D. BALESTRACCI, *Approvvigionamento e distribuzione dei prodotti alimentari a Siena nell'epoca comunale. Mulini, mercati e botteghe*, in «Archeologia medievale», VIII (1981), pp. 127-154; R. A. GOLDTWAITE, *I prezzi del grano a Firenze dal XIV al XVI secolo*, in «Quaderni storici», XXVIII (1975), pp. 5-36; A. GIUFFRIDA, *Considerazioni sul consumo della carne a Palermo nei secoli XIV e XV*, in «Mélanges de l'école française de Rome», LXXXII (1975), pp. 583-595; J. REVEL, *Les privilèges d'une capitale: l'approvisionnement de Rome à l'époque moderne*, *ibid.*, pp. 483-493; M. A. ROMANI, *Nella spirale di una crisi. Popolazione, mercato e prezzi a Parma tra Cinque e Seicento*, Milano, Giuffrè, 1975; C. M. DE LA RONCIÈRE, *Alimentation et ravitaillement à Florence au XVI siècle*, in «Archeologia medievale», VIII (1981) pp. 127-154; I. AIT, *Il commercio delle derrate alimentari nella Roma del '400*, *ibid.*, pp. 155-172; F. LEVEROTTI, *Il consumo della carne a Massa all'inizio del XV secolo. Prime considerazioni*, *ibid.*, pp. 227-238; S. FRESCURA NEPOTI, *Macellazione e consumo della carne a Bologna: confronto tra dati documentari ed archeologici per gli inizi del secolo XV*, *ibid.*, pp. 281-297; A. GUENZI, *Pane e fornai a Bologna in età moderna*, Venezia, Marsilio, 1982, pp. 154; M. ACHILLE ROMANI, *Il pane quotidiano: approvvigionamenti e consumi alimentari nei Ducati padani fra Cinque e Settecento*, in MINISTERO PER I BENI CULTURALI ED AMBIENTALI-UFFICIO CENTRALE BENI ARCHIVISTICI, *La famiglia e la vita quotidiana in Europa dal '400 al '600. Fonti e problemi. Atti del convegno internazionale Milano 1-4 dicembre 1983*, Roma 1986, pp. 343-354 (Pubblicazioni degli Archivi di Stato, Saggi 4); I. MATTOZZI-F. BOLELLI-C. CHIASERA-D. SABBIONI, *Il politico e il pane a Venezia (1570-1670): calmieri e governo della sussistenza*, in «Società e storia», XX (1983) pp. 271-302; G. NIGRO, *Gli uomini dell'irco, indagini sui consumi di carne nel Basso Medioevo: Prato, alla fine del '300*, Firenze, Le Monnier, 1984.

Contemplano il regime alimentare di comunità più ristrette i saggi: M. SCARLATA, *L'approvvigionamento alimentare di una nave negli scali mediterranei del XIV secolo*, in «Archeologia medievale», VIII (1981), pp. 305-310; A. D'AMBROSIO, *Per una storia del regime alimentare nella legislazione monastica dal XI al XV secolo*, in «Benedictina», XXXIII (1986) pp. 429-449.

Sempre riferiti all'analisi del consumo alimentare, ma ad un ambito territoriale più vasto e ad un'epoca più tarda; G. TORE, *Ricerche sull'alimentazione e sul consumo alimentare nella Sardegna dal XVIII al XIX secolo*, in «Mélanges de l'École Française de Rome», LXXXVII (1975), 2, pp. 353-581; M. AYMARD-H. BRESCH, *Nourritures et consommation en Sicile entre XIV et XV siècle*, in «Annales E.S.C.», XXX (1975), pp. 592-599 e, ampliato nel testo, in «Mélanges de l'École Française de Rome», LXXXVII (1975), pp. 535-581.

9) Riguardano anche alcuni aspetti della storia dell'alimentazione nel '700 e nel '800: G. COPPOLA, *La pellagra in Lombardia dal Settecento alla prima metà dell'Ottocento*, in *Le campagne lombarde tra Sette e Ottocento. Alcuni temi di ricerca a cura di Mario Romani*, Milano, Vita e pensiero, 1976 (Contributi dell'Istituto di storia economica e sociale, III, Pubblicazioni dell'Università cattolica); G. COPPOLA, *Il mais nell'economia agricola lombarda (dal sec. XVII all'Unità)*, Bologna, Il Mulino, 1979 (Annali dell'Istituto Italo-germanico, Monografie 1); F. DELLA PERUTA, *Società e classi popolari*

nell'Italia dell'Ottocento, Siracusa, Ediprint, 1986; A. I. GRAS, *La politica del pane. Le riforme annonarie in Lombardia nell'età teresiana e giuseppina*, Milano, Franco Angeli, 1986 (Studi e ricerche storiche. Collana diretta da M. Berengo e F. Della Peruta); P. SORCINELLI, *Analisi dell'alimentazione popolare nell'Italia del secolo industriale*, in «Storia della società italiana», 17, *Le strutture e le classi nell'Italia unita*, 1987, pp. 241-279; S. SOMOGYI, *L'alimentazione nell'Italia unita*, in *Storia d'Italia*, V, I documenti, I, Torino, Einaudi, 1973, pp. 841-987; C. VANZETTI, *Il commercio dei grani e l'annona nel Settecento italiano*, in *Studi in onore di Gino Barbieri. Problemi e metodi di storia ed economia*, III, Pisa, 1 PEM, 1983, pp. 1517-1533; *Terre e buoi. Il patrimonio bovino nel Parmense dall'Ottocento ad oggi*, Parma, Grafiche Step, 1985, pp. 269.

10) Contributi d'interesse per la storia dell'alimentazione nell'area lombarda.

Riferimenti sulla gastronomia lombarda si trovano nelle seguenti pubblicazioni: F. MALAGUZZI VALERI, *La Corte di Ludovico il Moro*, I, *La vita privata e l'arte a Milano nella seconda metà del Quattrocento*, Milano, Hoepli, 1929; *Storia di Brescia*, diretta da G. TRECCANI DEGLI ALFIERI, III, Milano, Morcelliana, 1964.

In particolare, alcuni contributi facenti riferimento a fonti documentarie: F. ROBOLOTTI, *Pragmatica o vero ordini sopra il vestire; et banchettare fatti per la città di Cremona*, in «Archivio storico lombardo» (d'ora in poi: ASL) (1878), pp. 725-735; M. BENVENUTI, *Banchetto in Crema nell'anno 1526, imbandito da Malatesta Baglione Capitano generale della Fanteria della Repubblica di Venezia*, in: ASL, VI (1879), pp. 403-409; M. FORMENTINI, *Rendimento delle spese occorse per il ricevimento di Tortona e suo viaggio a Milano e a Como del Consigliere Bernardino Mendozza nell'anno 1556*, in «ASL» pp. 531-546; A. GIULINI, *Il soggiorno di Elisabetta Cristina di Brunswick regina di Spagna e ducessa di Milano nel convento dei Cistercensi in Parabiago*, in ASL, XXVIII (1901), pp. 356-362; A. ZANELLI, *I porci di Sant'Antonio in Brescia*, in ASL, XXIX (1902), pp. 377-386; CORNACCHIA MEDICI, *La disputa sul cioccolato*, in ASL, LIX (1932); C. SANTORO, *Provvedimento per un ottimo pane a Milano*, in «ASL», XCVI (1969), pp. 326-327; A. LAGHI, *Piperata e spezie nei registri del Tribunale di provvisione del Comune di Milano (1385-1450)*, in ASL, LXXXIV (1957), pp. 434-446; F. FOSSATI, *Per le mense dei duchi e delle loro Curie (Tempo di Francesco I Sforza)*, in ASL, LXXXVIII (1961) pp. 252-281.

A conclusione di questa rassegna, forzatamente breve e sommaria, non si può fare a meno di ricordare le bibliografie, in genere ampie ed articolate, contenute nelle note del testo e in appendice, della maggior parte delle opere qui elencate: in particolare i saggi della Mazzi, del Montanari, della Nada Patrone forniscono informazioni bibliografiche esaurienti sulle singole questioni trattate ed anche i necessari riferimenti alle discipline economiche e sociali connesse con la storia dell'alimentazione.

Realizzato in sede da Emilia Peduzzo ad uso  
dei servizi della Biblioteca

IN OCCASIONE

MIUR  
MINISTERO  
PER I BENI E  
LE ATTIVITÀ  
CULTURALI

con  
FAI  
FONDO PER  
AMBIENTI  
ITALIANI

autostrade // per l'Italia

Le grandi Strade  
della Cultura  
viaggio tra i tesori d'Italia

GIORNATE  
EUROPEE  
DEL  
PATRIMONIO

27-28  
SETTEMBRE  
2008

Archivio di Stato di Bergamo