MINISTERO PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI
ARCHIVIO DI STATO DI SALERNO

CIBO E MEMORIA STORICA

L'alimentazione nel Salernitano tra Otto e Novecento attraverso le carte d'archivio

edizioni marte

TATO
D
A

MiBAC
Ministero per i Beni e le Attività Culturali

e con il patrocinio di:

Ente Provinciale per il Turismo Salerno

Cibo e memoria storica
L'alimentazione nel Salernitano tra Otto e Novecento attraverso le carte d'archivio
Mostra documentaria e fotografica
Salerno, Archivio di Stato, maggio 2004 - dicembre 2005

Direzione: Maria Luisa Storchi
Coordinamento scientifico: Caterina Aliberti
Coordinamento organizzativo: Francesco Innella

Ricerche e testi:
Caterina Aliberti, Renato Dentoni Litta, Eugenia Granito, Francesco Innella, Francesco Manzione, Paola Margarita, Mariateresa Schiavino, Anna Sole, Fernanda Maria Volpe (Archivio di Stato di Salerno); Antonio Capano (Museo Archeologico di Grumento Nova); Teresa Meola (Biblioteca comunale di Eboli)

Riproduzioni fotografiche:
Sezione di fotoriproduzione dell'Archivio di Stato di Salerno
Liberato Del Giorno, Michele Di Lorenzo, Enzo Di Somma

Scansione di immagini:
Francesco Giordano

Si ringrazia il personale dell'Archivio di Stato di Salerno per la fattiva collaborazione alla realizzazione dell'iniziativa.

Si ringraziano per il prestito dei materiali:
Archivio Diocesano di Salerno
Biblioteca comunale "Simone Augelluzzi" di Eboli
Centro Studi "Simone Augelluzzi" di Eboli
Il sig. Angelo La Rocca di Eboli
Un particolare ringraziamento alla famiglia Colliani ed alla famiglia d'Alma

Il catalogo è stato realizzato con il contributo di

Provincia di Salerno

Società Salernitana di Storia Patria

Antonio Amato

Centrale del Latte Salerno

San Francesco
Industrie Conserve Alimentari

In copertina: *Particolare della pianta della Tonnara di Praiano* (Archivio di Stato di Salerno)

© edizioni marte 2007
84134 Salerno, via E. Moscati 29
Telefax 089.711285
e-mail: edizionimarte@tiscali.it

Sommario

Presentazione ..... p. 7

Catalogo:

I. Il territorio della provincia di Salerno tra produzione e consumo

Introduzione 11

I.1 La città di Salerno e il suo territorio 19
Anna Sole

I.2 La costiera Amalfitana e Cava de' Tirreni 47
Paola Margarita

I.3 L'Agro Nocerino Sarnese 69
Caterina Aliberti

I.4 La valle del Sele 89
Renato Dentoni Litta, Mariateresa Schiavino, Francesco Manzione

I.5 Il Cilento 99
Fernanda Maria Volpe

I.6 Il Vallo di Diano 133
Francesco Innella

I.7 L'area degli Alburni 141
Antonio Capano

II. L'alimentazione e la questione sociale
Eugenia Granito

II.1 "Coi volti allibiti dalla fame". L'alimentazione dei ceti popolari nell'Ottocento 151

II.2 "La tassa sul pane del povero". I tumulti per l'imposta sul macinato 165

II.3 "La protesta dello stomaco". I moti per il caropane del Novantotto 169

II.4 "Di giorno pane nero ... Di sera cavoli e patate". L'alimentazione delle classi povere dagli inizi del Novecento agli anni Trenta 173

III. Alimentazione e dintorni

III.1 Le foto di Luigi Gallotta nella Biblioteca comunale di Eboli 181
Teresa Meola

III.2 Manifesti, etichette e bozzetti pubblicitari del maestro Gabriele d'Alma (secolo XX) 183
Anna Sole, Fernanda Maria Volpe

III.3 Bozzetti pubblicitari del Centro Studi "Simone Augelluzzi" 185
Francesco Manzione

III.4 La cultura del cibo. I libri di ricette del fondo Libreria Carrano 187
Mariateresa Schiavino

PRESENTAZIONE

Negli ultimi anni l'Amministrazione degli Archivi di Stato ha promosso un ampio programma di iniziative volte alla valorizzazione delle fonti documentarie capaci di far luce sulle tematiche legate alla vita quotidiana e alle vicende della gente comune, ai costumi, alle usanze e tradizioni popolari, ai molteplici aspetti della cosiddetta cultura materiale.

In questo contesto si colloca la mostra di cui si pubblica oggi il catalogo, che è stata organizzata dall'Archivio di Stato di Salerno nel maggio 2004 ed è rimasta aperta, per il larghissimo interesse suscitato, sino all'anno successivo. L'iniziativa, che ha costituito il risultato di un lungo e laborioso lavoro condotto con impegno e rigore dagli archivisti salernitani, con il coordinamento scientifico della dott.ssa Caterina Aliberti, ha inteso illustrare i contributi che la documentazione conservata nel nostro Istituto può recare per la ricostruzione e lo studio della storia dell'alimentazione nel Salernitano tra Otto e Novecento.

Tra le diverse angolazioni dalle quali può essere affrontato un ambito di ricerca così ricco di implicazioni e sfaccettature, è stato scelto un approccio che ha privilegiato due filoni principali: la produzione e il consumo dei generi alimentari e l'alimentazione dei ceti popolari.

Il percorso espositivo, dal taglio prevalentemente divulgativo e didattico, si è articolato in tre Sezioni.

La prima Sezione ha proposto per ciascuna delle aree geografiche individuate nella provincia di Salerno una rassegna di documenti su produzione, consumo e distribuzione dei prodotti agroalimentari, senza trascurare il vasto campo delle usanze e dei regimi alimentari, come anche delle feste e ricorrenze legate alla produzione agricola. Agli atti di natura prevalentemente amministrativa, provenienti dagli Archivi dell'Intendenza e della Prefettura di Salerno, che coprono l'arco di tempo compreso tra gli inizi dell'Ottocento e i primi decenni del Novecento, sono stati affiancati materiali di matrice giudiziaria e carte di natura privata, tra cui i preziosi ricettari della nobildonna Cecilia de Petrinis, concessi in prestito dall'ingegnere Felice Colliani e accuratamente descritti dal dott. Antonio Capano.

La seconda Sezione ha presentato un ampio e variegato panorama di testimonianze documentarie sulla natura e consistenza del regime alimentare dei ceti popolari e sui rapporti tra alimentazione e questione sociale nel Salernitano, seguendo un itinerario che prende le mosse dalla Statistica murattiana del 1811 e , procedendo con i tumulti per l'imposta sul macinato entrata in vigore nel 1869 e con i moti per il caropane del Novantotto, giunge fino agli anni Trenta del XX secolo.

Il percorso espositivo si è concluso con una terza Sezione che, avvalendosi dell'apporto di enti, associazioni e privati, ha riunito materiali di natura diversa, quali le suggestive fotografie di Luigi Gallotta della Biblioteca comunale di Eboli, i preziosi manifesti, etichette e bozzetti pubblicitari del maestro Gabriele d'Alma recentemente scomparso, i bozzetti pubblicitari del Centro Studi "Simone Augelluzzi" di Eboli, i libri di ricette del fondo "Libreria Carrano" depositato nel nostro Istituto.

Questo, per sommi capi, l'impianto complessivo della mostra e del relativo catalogo, che fornisce un'accurata descrizione dei materiali selezionati, proponendone una contestualizzazione archivistica e storiografica. Una mostra ampia e articolata, volta ad offrire, senza alcuna pretesa di esaustività, contributi e spunti di ricerca su un tema – l'alimentazione e il rapporto tra gli uomini e il cibo – che è rimasto per molto tempo ai margini della riflessione storiografica e che viene ad intrecciarsi sempre più strettamente con i problemi e gli interrogativi del presente.

Ci auguriamo che dalle testimonianze del nostro passato, sottratte all'oblio dal paziente e accurato lavoro d'archivio, si possano trarre suggerimenti e stimoli per una consapevole e approfondita riflessione sulle molteplici e complesse problematiche che si collegano oggi alla questione alimentare.

MARIA LUISA STORCHI
Direttrice dell'Archivio di Stato di Salerno

INTRODUZIONE

Da sempre l'alimentazione ha costituito un problema dai molteplici aspetti: sociale, politico ed economico. Per quanto riguarda la provincia di Salerno, la sua storia si può ricostruire attraverso una serie di fonti, che diventano più copiose per gli ultimi due secoli - il XIX ed il XX - e permettono di affrontare anche il tema del rapporto tra alimentazione e produzione. Si tratta soprattutto di fonti scritte, ma, per il Novecento, è possibile fare ricorso anche ai racconti pervasi di nostalgia delle vecchie generazioni, che ci fanno conoscere ciò che si mangiava una volta e ci danno notizia sulla scarsezza o sull'abbondanza di determinati cibi, sulla loro preparazione, nonché sul consumo, allora molto più legato al rispetto delle tradizioni, degli usi e costumi locali e delle regole sulle astinenze e sui digiuni imposti dalla religione.

Tra le fonti scritte un posto di primo piano spetta alla documentazione conservata presso l'Archivio di Stato di Salerno, a cui si è fatto ricorso per l'allestimento della mostra *Cibo e memoria storica. L'alimentazione nel Salernitano tra Otto e Novecento attraverso le carte d'archivio*. Il percorso espositivo è articolato in sezioni che riguardano diverse aree geografiche da noi così individuate: la città di Salerno e il suo territorio, la Costiera amalfitana e Cava dei Tirreni, l'Agro Nocerino Sarnese, la Valle del Sele, il Cilento, il Vallo di Diano e l'area degli Alburni. Seguono una seconda parte dal titolo «*L'alimentazione e la questione sociale*» ed una terza parte in cui hanno trovato posto alcuni testi del Fondo della "Libreria Carrano" recentemente confluiti in Archivio, ed una ricca selezione di materiale iconografico di diversa natura e provenienza.

La mostra è il risultato di una ricerca analitica sulle fonti conservate presso l' Archivio ed è stata esperita soprattutto sotto il profilo di ricerca sulla produzione di determinati generi alimentari attraverso i documenti dei fondi Intendenza e Prefettura, sia atti di prima serie che atti di Gabinetto.

L'esposizione di questi documenti, per altro di natura prevalentemente amministrativa, vuole concorrere a testimoniare che la popolazione consumava ciò che produceva, anche perché la mancanza o la cattiva condizione delle vie di comunicazione non facilitava lo scambio commerciale. Da qui la necessità per gli amministratori di regolamentare gli approvvigionamenti per evitare speculazioni, incette e frodi, e di gestire direttamente il settore

annonario con l'emanazione di regole in materia di distribuzione e controllo sulla qualità, peso, misura e prezzi di vendita, soprattutto per i cereali che costituiscono l'elemento principale dell'alimentazione, in quanto base fondamentale per la preparazione di pane e pasta.

All'interno di ogni sezione si è cercato di dare il maggiore risalto possibile al consumo di uno o più alimenti prodotti sul posto e, poiché il pane è risultato l'alimento comune a tutte le zone, è emerso che dovunque gli amministratori erano solerti nel dare disposizioni, affinché i forni fossero ben funzionanti e nell'emanare regolamenti che chiarissero gli obblighi per i panettieri, che non dovevano far mancare il pane necessario ai bisogni della popolazione e dovevano venderlo a peso e ben cotto ed evitare frodi.

È sempre il pane oggetto della *Celebrazione del pane*, che fu istituita con una circolare del Ministero dell'Interno del 26 gennaio 1928 per esaltarlo come "simbolo della famiglia e come novello richiamo alle nostre tradizioni agricole alla terra buona, dura ma fedele".

Le carte sia dell'Intendenza che della Prefettura ci informano sul largo consumo di maccheroni e paste lavorate a mano. All'uopo vanno ricordati i pastifici della costiera amalfitana, quelli numerosissimi dell'Agro nocerino e quelli di Salerno, che già testimoniano di un'attività industriale che supera il rapporto produzione-consumo. Una relazione del Sindaco di Minori del 1848 ci dice che all'epoca esistevano diciassette *ingegni* che lavoravano circa quindici mila *cantaia*[*] di maccheroni e pasta minuta ritenuta la migliore del Regno e di tutta l'Europa, mentre successivamente il Sindaco di Amalfi comunica i prezzi della pasta fabbricata nel comune distinta in lunga, di prima qualità, pasta lunga corrente e pasta bruna detta strafina.

L'attività dei pastifici dell'Agro è documentata dalle carte dell'Intendenza, come il Regolamento del comune di Nocera Superiore del 14 aprile 1855 con cui si stabiliva che i maccheroni dovevano essere venduti perfettamente asciutti e ottimamente fabbricati, e la statistica del 10 novembre 1857 delle arti e piccole manifatture esistenti a Pagani tra le quali dodici fabbriche di pasta lavorata a macchina. Quelle della Prefettura ci confermano i pastifici già esistenti, ma che hanno migliorato la produzione con l'applicazione dell'energia elettrica ai motori. Premiati stabilimenti industriali esistevano anche a Salerno: Rinaldo, D'Amato, Fratelli Natella e Dini e infine Scaramella. Nessuna però di queste ditte lavorava pasta all'uovo o pasta fatta a mano.

Nell'intera provincia erano diffusi molti oliveti, dai quali si produceva dell'ottimo olio, un elemento essenziale della nostra alimentazione. La produzione dell'olio era molto diffusa sia a Salerno che nei territori cilentani, del Vallo di Diano e della Valle del Sele. Ovunque sorgevano oleifici e frantoi, che nella terminologia antica erano chiamati *Trappeti* e il consumo del prodotto generalmente era destinato all'uso locale. Nelle nostre fonti sono

descritti due tipi di *trappeti*: alla *calabrese* e alla *genovese*, differenti nel metodo di preparazione della spremitura delle olive.

Nei primi erano ammassate nei lavatoi o depositi dove restavano a macerare, a volte, anche per molti mesi. In quelli alla genovese, invece, le olive erano sparse solo temporaneamente in luoghi destinati a tale operazione e poi passavano subito nei torchi per l'estrazione dell'olio, che risultava molto puro e di ottima qualità. La macerazione dell'olive nelle vasche provocava esalazioni maleodoranti, perciò si preferiva situare fuori dal centro abitato i *trappeti* per tutelare la salute pubblica, come già disponeva una delibera intendentizia del 26 settembre 1818, che sanciva l'obbligo di costruire i frantoi alla distanza "...di 100 tese dall'abitato...", anche se non erano rari i casi dell'esistenza di essi nei centri abitati. Infatti un documento del fondo Intendenza relativo alle macchine ad olio esistenti nel comune di Camerota evidenzia che i frantoi erano situati nel perimetro degli abitati e addirittura molte volte le olive erano tenute "...distese sul suolo dei suppegni esposte alla maggiore ventilazione...". Dai quadri statistici sui raccolti, di cui è ricco il fondo Prefettura prima serie, è possibile ravvisare oltre la quantità del prodotto ricavato di anno in anno, anche le varietà coltivate. Nel Cilento rinomata era, ed ancora oggi lo è, la *pisciottana*, anche molto più diffusa dell'*agrappoli*, mentre nel Vallo di Diano troviamo le *carpellesi*, le *rondelle lardare*, le *aguglie*, le *corniole*. Anche per la Piana del Sele abbiamo documenti che ci testimoniano la produzione dell'olio, che a Santo Menna nel 1892 fu dichiarato di ottima qualità, poiché quello era stato un *anno vuoto*, cioè di scarsa produzione come era accaduto anche per Oliveto Citra. Successivamente, una delibera decurionale del 1922 di Sant'Angelo Fasanella e di altri comuni del circondario, per la cui economia l'olio di oliva era una risorsa fondamentale, si preoccupava di proteggere la produzione e il commercio dell'olio di oliva soprattutto dalla concorrenza di olii provenienti dall'estero.

Non solo la produzione dell'olio era importante, ma anche quella del vino. Nei tre circondari di Salerno, di Vallo e di Sala si coltivavano sin dall'antichità differenti tipi di vitigni. Si producevano pregiate uve da pasto, come la *moscadella*, l'*aglianica*, lo *zibibbo*, la *sanginella*, la *malaga*. Eccellenti erano anche le uve di Giffoni. Il vino rappresentava uno dei maggiori prodotti della provincia salernitana che era molto ricca di vigneti. Nel Cilento, come nel Vallo di Novi, il terreno adatto permetteva la produzione di uve che davano vini ricercati e squisiti. Tra le diverse qualità di uve prodotte nella zona le migliori erano l'*aglianica nera*, la *moscadellona bianca e nera*, la *sanginella*, la *guernaccia nera* e la *Santa Sofia*. I vini più apprezzati erano quelli del circondario di Pisciotta che, al pari dell'olio, non venivano immessi nei circuiti commerciali, ma consumati localmente da tutti. La coltivazione delle viti attraversò un periodo di crisi a fine Ottocento per la diffusione della peronospora. Una notevole ripresa

si ebbe durante il Fascismo e un po' ovunque si incrementò la produzione sia dell'uva da tavola che di vini pregiati come l'*aglianico*, la *vernaccia* e il *primitivo di Gioi*. Per diffondere tra la popolazione sia la coltivazione che il consumo dell'uva da tavola il Ministero dell'Agricoltura, per volontà del Capo del Governo, dispose che dal 28 settembre 1930 in tutti i comuni si celebrasse la *festa dell'uva*.

A Salerno il programma prevedeva la vendita dell'uva nei vari negozi e un corteo folkloristico con *carri rustici di carattere vendemmiale per le principali vie cittadine*. L'uva era venduta in sacchetti di carta, se in piccole quantità, altrimenti in cestini di paglia ad un prezzo che andava da una lira al chilogrammo per l'uva da tavola ad una lira e cinquanta per uva diversa, fino ad arrivare a due lire per la *sanginella di prima qualità,* pregiata uva tipica della colline salernitane.

Nel territorio di Salerno e dell'intera provincia le varietà di frutta che si producevano erano abbondanti: pere di varia qualità, *moscadelle, spine, carmosine, spadone, angeliche* ed altre; la mela *limoncella*, tipica del Salernitano, così come i fichi di Coperchia.

Ma la produzione di fichi più rinomata era, come lo è ancora oggi, nel Cilento, dove esistevano numerosissime varietà elencate nei documenti: l'*ottato, il troiano, il paradiso, l'albinero, il lattaruolo*. Conosciuti dagli antichi, i fichi sono rimasti nella tradizione alimentare cilentana, sono seccati al sole su ceste di ginestra e, in caso di tempo piovoso, al forno e poi preparati imbottiti con mandorle tostate, cortecce di limone oppure ripieni al cioccolato. Negli anni '70 dell'Ottocento i fichi secchi cilentani erano conosciuti non solo in tutta Europa, ma anche nelle Americhe, ed ancora oggi esistono fabbriche locali che li esportano dappertutto.

Alcuni documenti esposti testimoniano la produzione di agrumi, come il quadro statistico dei comuni della costiera sul raccolto per l'anno 1891, che evidenzia che ad Amalfi, Maiori e Minori era prevalente la produzione di limoni, arance, cedri, mandarini e bergamotti di buona qualità, mentre il gelo e il vento invernali avevano bloccato la fioritura degli agrumi di Praiano, Scala, Positano, Vietri sul Mare e Conca dei Marini per cui il raccolto era stato scarso e di qualità mediocre.

La produzione di agrumi era presente anche nei comuni di Nocera, Pagani, San Valentino Torio e Sant'Egidio, come testimonia un documento della Prefettura, anch'esso del 1891, che testimonia dell'esistenza di ben 134.100 piante, che producevano un frutto di buona qualità.

Ma le abitudini alimentari nella provincia erano simili, essendo strettamente collegate ai generi prodotti sul territorio, nonché alle classi sociali ed alle posizioni geografiche dei singoli paesi.

L'alimentazione della classi agricole si basava generalmente sui prodotti della terra. I contadini si cibavano

prevalentemente di legumi di ogni specie, di verdure, di farinacei e di frutta che nel periodo di abbondanza diventavano la base della loro alimentazione. Nella stagione invernale il nutrimento principale era anche costituito da castagne, patate e pane di granone, mentre solo raramente mangiavano carne. Le patate, che crescevano rigogliose in ogni sorta di terreno, erano considerate un alimento prezioso per la dieta, perché davano nutrimento e senso di sazietà e potevano essere cucinate in tanti modi gustosi e nello stesso tempo economici, sostituendo in tempo di carestia anche il pane e la pasta. Da sottolineare che la produzione di patate non doveva essere molto diffusa fino ai primi decenni dell'Ottocento, se, in una lettera datata 1819, l'intendente di Salerno sollecita il sottointendente di Campagna a incentivarne la produzione tra i proprietari delle terre del suo circondario.

Va tenuto conto che nelle zone dove si praticava la pastorizia si producevano anche latticini, come ricotta, formaggio e caciocavallo, destinati all'uso domestico, anche se già dai principi del Novecento la trasformazione del latte entra nella dimensione industriale, con la produzione di formaggi destinata al largo consumo. Contemporaneamente si apre anche il capitolo delle frodi alimentari, come dimostra la circolare del prefetto di Salerno del 1° novembre 1924, in cui si invitano i sindaci ad effettuare controlli più severi sui caseifici per evitare l'aggiunta arbitraria di grassi al formaggio.

A Salerno e nelle zone costiere gli abitanti consumavano prevalentemente pesci di mare, mentre solo pochi mangiavano pesci di acque dolci. Molto diffuso, anche in determinati periodi dell'anno, quando tale pesca era consentita, era il consumo del cosiddetto pesce neonato, detto anche *nudo, nudillo, bianco, bianchetto o cicianiello*, sia sulle coste salernitane che sulla costiera e nel Cilento. Nelle abitudini alimentari locali non era molto diffuso l'uso di *pesce salato, affumicato, all'olio*, che era limitato unicamente al baccalà, alle alici salate e alle tonnine. Non mancava il consumo di pesci di acqua dolce, specialmente nelle zone in prossimità di percorsi fluviali. Nella provincia uno dei fiumi più pescosi era senz'altro il Sarno, dove per tutto l'anno si pescavano in abbondanza anguille, granchi, tinche e gamberi. Anche il pesce di acqua dolce come quello di mare era generalmente consumato fresco dalle popolazioni del posto.

Il pane era presente usualmente in tutti i pasti della giornata, sia sulle tavole dei ricchi che dei poveri ed insieme alla pasta costituiva l'alimento base delle popolazioni.

L'ottimo olio che si produceva in abbondanza nei vari circondari della provincia costituiva un buon condimento per tutte le tavole anche se continuavano ad essere usati il lardo e la sugna.

Da una nota degli acquisti fatti in occasione della venuta dei Reali a Salerno, emerge subito l'abbondanza e la varietà dei cibi usati per la preparazione dei pranzi per il corteo reale. Vi era una notevole presenza di carne di

tutti i tipi e di pregiati pesci di mare, molluschi e crostacei. Non mancavano formaggi di ogni genere, tra cui le mozzarelle tipiche della zona, verdure e frutta fresca e secca, nonché spezie varie per la preparazione di dolci. Il tutto veniva generosamente accompagnato da ottimi vini, champagne,liquori e rosoli di vario genere. Certamente questo è un caso particolare e tale abbondanza era limitata esclusivamente alle tavole del corteo reale. Sicuramente l'alimentazione dei cittadini, anche delle classi più agiate era totalmente diversa e molto più povera.

Dai carteggi esposti si può desumere quali erano i regimi alimentari seguiti presso alcuni monasteri, convitti ed orfanotrofi. In genere i regolamenti dei vari istituti religiosi stabilivano norme precise riguardo al vitto quotidiano, che doveva essere frugale, modesto e senza alcun eccesso, con cibi semplici, necessari unicamente al sostentamento e non *al gusto né al diletto del senso*.

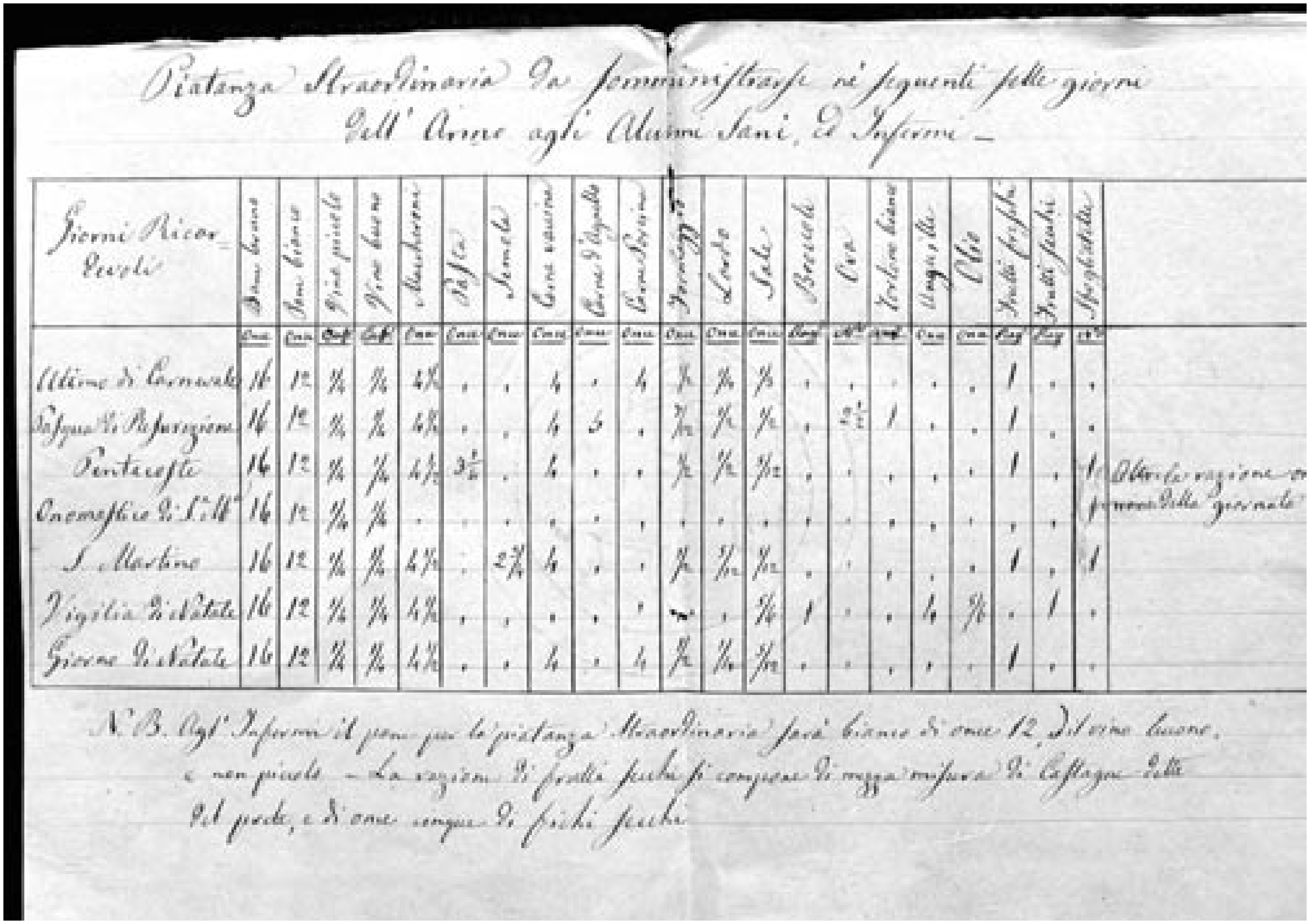
Anche il vitto somministrato agli infermi negli ospedali era sottoposto ad una rigida regolamentazione, con un severo controllo sulla qualità e sulla quantità dei cibi che dovevano essere distribuiti in orari precisi. Le razioni stabilite dai medici, in genere, erano abbastanza abbondanti per i convalescenti che dovevano recuperare le forze ed erano formate da pasta, carne vaccina, formaggio, verdura o frutta di stagione, il tutto sempre accompagnato da una porzione di pane e da un po' di vino. Agli ammalati venivano dati gli stessi cibi, ma in misura ridotta ed in alcuni casi potevano essere sostituiti anche da altre pietanze o da alimenti liquidi tipo *aranciata, limonea, o latte*.

Particolare attenzione era data, da parte delle autorità, al vitto somministrato nei collegi. L'alimentazione degli alunni del Real Collegio di Salerno, ad esempio, era costituita nell'arco di una giornata da una merenda al mattino, formata da un biscotto e frutta di stagione, e da due pasti principali: il pranzo e la cena. Il pasto consisteva in genere in un primo a base di maccheroni o ministre varie, ed un secondo piatto che variava quasi giornalmente ed alternava carne, uova, formaggi, pesce. Generalmente la cena era più leggera e comprendeva un piatto caldo che poteva essere pasta, pesce o carne o uova e minestre di stagione. Entrambi i pasti erano completati da frutta di stagione ed accompagnati da una razione di vino che veniva data sia agli alunni grandi che ai piccoli, anche se in misura ridotta. Nei giorni delle principali festività dell'anno alle razioni ordinarie giornaliere erano aggiunte delle razioni straordinarie, che spesso prevedevano anche la presenza di frutta secca, come castagne del prete e fichi.

I curatori della Mostra

I

Il territorio della Provincia di Salerno tra produzione e consumo



Pietanza Straordinaria da somministrarsi ne' seguenti feste giorni dell'Anno agli Alunni Sani, ed Infermi –

Giorni Ricorrevoli	Pane bruno	Pane bianco	Vino piccolo	Vino buono	Maccheroni	Pasta	Semola	Carne vaccina	Carne d'Agnello	Carne Porcina	Formaggio	Lardo	Sale	Broccoli	Uova	Torrone bianco	Anguille	Olio	Frutti freschi	Frutti secchi	Sfogliatelle	
	Onc.	Onc.	Caraf.	Caraf.	Onc.	Onc.	Onc.	Onc.	Onc.	Onc.	Onc.	Onc.	Onc.	Rag.	N.°	[illegible]	Onc.	Onc.	Rag.	Rag.	N.°	
Ultimo di Carnevale	16	12	1/4	1/4	4 1/2	.	.	4	.	4	1/2	1/4	1/3	.	.	.	.	.	1	.	.	
Pasqua di Resurrezione	16	12	1/4	1/4	4 1/2	.	.	4	5	.	1/12	1/2	1/2	.	2 1/2	1	.	.	1	.	.	
Pentecoste	16	12	1/4	1/4	4 1/2	3 1/2	.	4	.	.	1/2	1/2	1/12	.	.	.	.	.	1	.	1	Oltre le razione or[illegible] generale della giornata
Onomastico di S. M.	16	12	1/4	1/4	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	
S. Martino	16	12	1/4	1/4	4 1/2	.	2 1/4	4	.	.	1/2	1/12	1/12	.	.	.	.	.	1	.	1	
Vigilia di Natale	16	12	1/4	1/4	4 1/2	.	.	.	.	.	–	.	1/4	1	.	.	4	1/4	.	1	.	
Giorno di Natale	16	12	1/4	1/4	4 1/2	.	.	4	.	4	1/2	1/4	1/12	.	.	.	.	.	1	.	.	

N. B. Agl' Infermi il pane per la pietanza straordinaria sarà bianco di once 12, ed il vino buono, e non piccolo – La razione di frutti secchi si compone di mezza misura di Castagne dette del prete, e di once cinque di fichi secchi

Salerno, 1859. Pietanze straordinarie somministrate agli alunni del Real Liceo

I.1

La città di Salerno e il suo territorio

Anna Sole

Regimi alimentari

Salerno, 21 febbraio 1793

Regole del Conservatorio delle Donzelle povere sotto il titolo di Santa Caterina da Siena.
ASS, *Intendenza*, b. 2017, f.lo 31

Nel regolamento si stabilivano le regole spirituali e temporali a cui dovevano attenersi tutte le donne presenti nel Conservatorio. Si raccomandava che il vitto fosse moderato senza alcun eccesso, con cibi semplici, per provvedere unicamente al sostentamento della vita e "non al gusto né al diletto del senso" e che tutte mangiassero le medesime pietanze nello stesso refettorio, in modo che non ci fossero "parzialità fra di loro, né ombra di differenze tra il mangiare di esse".

Salerno, [sec. XIX]

Nota di oggetti forniti in occasione della venuta del Re, del Duca di Calabria e del principe di Salerno con il seguito di cavalieri e domestici.
ASS, *Amministrazione comunale di Salerno*, b. 26, f.lo 3 lett.D

Nella nota degli oggetti, numerosi sono gli alimenti acquistati per preparare i succulenti pranzi per il corteo reale. Si denota una notevole presenza di carni di tutti i tipi, tra cui vaccina, vitello, porco, tacchino. Il pesce era consumato in abbondanza, prediligendo pesci di mare come *spinole, triglie, merluzzi, calamari, corvelli, storioni e dentici*, e molluschi e crostacei prelibati come *ostrache, cannolicchi, angine, ragoste*, il tutto generosamente accompagnato da *champagna* ed ottimi vini. Non mancavano formaggi vari comprese le mozzarelle tipiche della zona, verdure di ogni tipo e frutta fresca e secca tra cui *pignoli, pistacchi, noci moscate e amendole*, e spezie diverse come *oglio di garofoli e di cannella e bacchette di vaniglia* utili alla preparazioni di dolciumi vari a cui si accompagnavano bottiglie di Malaga, di rhum e di rosolio di Francia.

Salerno, 2 agosto 1808

Inventario del Monastero di Santa Maria delle Grazie di Salerno.
ASS, *Intendenza*, b. 2474, f.lo 46

L'inventario, sottoscritto dal priore Vincenzo Antidoro, riporta l'elenco degli oggetti presenti nel Monastero tra cui le "robe esistenti in cucina" che servivano giornalmente alle monache per preparare le loro pietanze, tra cui *cazzaruole, tielle, frissure* di vario genere sia in rame che in ferro.

Salerno, giugno 1826

Tabella del vitto da somministrare agli alunni del Real Collegio di Salerno.
ASS, *Intendenza*, b. 1867, f.lo 6

La tabella è distinta per giorni ed indica i cibi e le quantità che dovevano essere somministrate agli alunni nei vari giorni della settimana. Ogni giorno c'erano due pasti principali, uno al mattino e l'altro alla sera ed una merenda che era sempre la stessa e consisteva in un biscotto accompagnato da frutta di stagione. Nel corso della settimana l'alimentazione era abbastanza varia. Il pranzo prevedeva *maccaroni* tre volte a settimana e specificamente la domenica, il giovedì ed il venerdì accompagnati da *ragù di vaccina* nei primi due giorni e da uova e pesce il venerdì, giorno in cui si seguiva un'alimentazione di magro. Negli altri giorni della settimana si alternavano minestre di verdure, di riso o di legumi con arrosto o lesso di carne, baccalà o mozzarella. Ogni pasto era costituito da tre portate, solo in giornate particolari, come Pasqua, Natale, il Corpus Domini e l'ultimo di Carnevale si aggiungeva un quarto piatto a volte consistente in *pizza di sciroppata*. La cena era generalmente più leggera, costituita da una insalata di stagione ed un piatto caldo che poteva essere carne, uova, pesce o pasta. Anche le quantità erano rigidamente prestabilite con differenze tra i grandi ed i piccoli. A questi ultimi venivano date razioni più abbondanti, ad esempio 8 rotoli di carne o di pesce rispetto ai 6 dei più grandi; mentre diminuiva la loro razione di pane, che invece era più abbondante per gli alunni più grandi. Ogni pasto era inoltre completato sia a pranzo che a cena da frutta di stagione e da una razione di vino: mezza caraffa per i grandi ed un terzo per i piccoli.

Salerno, 30 giugno 1840

Regolamento dell'Ospedale Civile di San Giovanni di Dio in Salerno di patronato comunale.
ASS, *Intendenza*, b. 2017, f.lo 33

Il regolamento, tratto dalle istruzioni emanate dal Ministro di Stato degli Affari Interni nel 1° aprile 1835, riguarda l'amministrazione interna dell'ospedale e dà ampio spazio al vitto da somministrare agli ammalati. Era compito del Priore sorvegliare sulla qualità dei cibi e sulla "esatta distribuzione di essi nelle ore determinate", nonché provvedere all'acquisto della quantità di generi per le razioni prescritte dai professori sanitari secondo mappe giornaliere. Ai convalescenti era somministrata la razione intera, abbastanza abbondante per permettere di recuperare le forze; essa comprendeva 6 once di *pasta fina di prima qualità*, ed altrettante di carne vaccina, 6 cavalli di formaggio, 1 grano di verdura o di frutta di stagione, accompagnati da grana 2 di *pane bianco ossia pansiglio*. Agli ammalati, invece, era somministrata la *mezza razione* che comprendeva gli stessi cibi solo in quantità ridotte: a pranzo la carne fina era portata a 4 once, la pasta addirittura a tre, con un quarto di caraffa di vino, un grano di pane e sei cavalli di frutta, la cena prevedeva le stesse razioni di pasta, frutta e vino, mentre la carne era sostituita dal formaggio.

In alcuni casi il medico poteva ordinare cibi straordinari o cambiare alcuni generi a seconda delle necessità o sostituire la mezza razione serale con alimenti liquidi quali *aranciata, limonea, o latte*.

Salerno, 28 agosto 1854

Comunicazione del Direttore del Real Ospizio di San Ferdinando all'Intendente sulla cottura della pasta somministrata agli alunni.
ASS, *Intendenza*, b. 2010, f.lo 77, vol. 2°

A seguito di lamentele presentate dalla *reclusa famiglia* dell'Ospizio per la pasta bianca "cotta oltre il regolare da nuocere piuttosto alla salute anziché nudrire", il Direttore precisava che le modalità di cottura della pasta erano sempre le stesse: dopo la cottura la pasta, divisa in porzioni, era messa nelle marmitte e quindi distribuita. Logicamente per fare tali operazioni passava circa una mezzora e d'altra parte nemmeno la pasta poteva togliersi da *gran caccavo mezza cotta* in quanto contrastava con il regolamento che la voleva ben cotta.

Salerno, 1859

Quadro delle pietanze straordinarie da somministrarsi nei giorni festivi agli alunni sani ed infermi del Real Liceo.
ASS, *Intendenza*, b. 2010, f.lo 78, vol.3

Nelle principali festività dell'anno e precisamente vigilia e giorno di Natale, Pasqua, Pentecoste, Carnevale, san Martino e giorno onomastico di S.M., alle razioni ordinarie giornaliere erano aggiunte delle razioni straordinarie che generalmente consistevano in 16 once di pane bianco, 12 di pane nero, un quarto di vino e quattro once e mezzo di maccheroni. Erano altresì aumentate le razioni di carne, formaggio, lardo e sale. Il pasto si completava inoltre con una razione di frutti secchi formata da "mezza misura di castagne dette del prete, e di once cinque di fichi secchi".

Salerno, 29 febbraio 1860

Comunicazione dell'Intendente al Direttore del Real Ospizio di San Ferdinando per aumentare la razione di pane somministrata agli alunni.
ASS, *Intendenza*, b. 2010, f.lo 78, vol. 3°

L'Intendente poneva grande attenzione agli alimenti che ricevevano gli alunni del Real Orfanotrofio e più volte intervenne per modificare la loro alimentazione ritenendola insufficiente. Già in una precedente disposizione del 12 novembre 1859 aveva verificato personalmente durante una sua visita, che il pasto somministrato agli alunni il sabato era decisamente scarso ed aveva deciso di aumentarlo. Con la nota del 29 febbraio dell'anno seguente l'Intendente evidenziava che "l'ordinaria nutrizione apprestata agli alunni"non andava bene indifferentemente per tutti in quanto il pasto somministrato, se poteva essere sufficiente

per ragazzi di tenera età era "ben limitato per gli alunni dagli anni 12 in sopra specialmente per coloro che destinati allo studio della musica, n'anno bisogno di non scarso nutrimento, per bene attendere a quest'arte bella". Per porre rimedio a tale situazione stabiliva quindi di aumentare la razione di pane che costitutiva l'alimento base della dieta giornaliera dei ragazzi ed era l'alimento che maggiormente dava senso di sazietà.

Salerno, 20 dicembre 1865

Rapporto del Prefetto di Salerno al Ministro dell'Istruzione Pubblica con cui si comunica che a seguito di casi di colera verificatisi in città, il Preside del Regio Liceo Tasso ha provveduto a sostituire con cibi grassi quelli magri, come prevenzione contro l'epidemia.
ASS, *Intendenza*, b. 1861, f.lo 50

Salerno, 10 novembre 1866

Regolamento per l'Ospedale delle Donne del Municipio di Salerno.
ASS, *Intendenza*, b, 2017, f.lo 44

Il regolamento contiene disposizioni in merito all'alimentazione da somministrare alle inferme ricoverate secondo le prescrizioni dei professori sanitari che stabilivano i generi e le quantità delle razioni a seconda dei casi e delle specifiche patologie.

Salerno, [prima metà sec. XX]

Fotografie dell'Asilo di mendicità di Salerno: cucina, refettorio maschile e refettorio femminile.
ASS, *Prefettura*

La pasta

Salerno, 10 febbraio 1897

Il Prefetto di Salerno trasmette ai Sindaci della provincia una nota del Ministero dell'Interno contenente disposizioni per eliminare gli abusi che si commettono per la sofisticazione delle paste alimentari.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 1105, f.lo 4

Già da tempo era diffusa l'abitudine di usare per la fabbricazione del pane e della pasta la farina di frumento mescolata ad altre "dall'aspetto bianco derivante da cereali diversi e di minor valore del grano". La pasta ed il pane, così prodotti, anche se non avevano

effetti nocivi, erano però indirettamente pregiudizievoli per la salute pubblica, in quanto, come scriveva il prefetto Lemme in un nota del 5 maggio 1896 "con evidente frode ed inganno dei consumatori, si danno all'alimentazione pubblica pane e paste di potere nutritivo minore e di meno facile conservazione".
Tale pratica non poteva proibirsi, in quanto il mescolare alla farina di grano farine di cereali di minor valore non costituiva reato, ma per non abusare della buona fede dei consumatori, era necessario che essi ne fossero a conoscenza.

Salerno, 29 gennaio 1898

Carta intestata dello Stabilimento Rinaldo, D'Amato e C. di Salerno.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 566, f.lo 9

Salerno, 29 gennaio 1898

Cartolina dei *Premiati Stabilimenti Industriali di paste alimentari, sfarinato e zolfo molito* Rinaldo, D'Amato e C. con l'elenco e le figure di tutti i tipi di pasta prodotta e con un quadro dei prezzi correnti.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 672, f.lo 3

Salerno, 29 ottobre 1898

Relazione del Sindaco di Salerno sulla quantità di grano esistente nel comune e sugli stabilimenti industriali di sfarinato e pastifici.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 651, f.lo 4

Dal documento si possono trarre interessanti notizie circa la presenza e l'ubicazione nella città di Salerno di importanti stabilimenti industriali per lo sfarinato e la pasta, che da soli, nell'anno 1898, avevano nei loro depositi circa i due terzi del grano esistente nel comune. I due stabilimenti più importanti erano Scaramella e Rinaldo D'Amato e C. che avevano le loro sedi in zone centrali della città, il primo a Corso Vittorio Emanuele ed il secondo in un edificio a Corso Garibaldi e nella contrada Calcedogna. Esisteva anche un altro mulino nella via comunale di Ponte Fratte, gestito dall'amministrazione del fallimento Petrone. Di minore importanza erano infine gli stabilimenti di Giovi e di Angellara che si limitavano a lavorare unicamente nel periodo invernale.

Salerno, 1899

Prospetto degli opifici industriali esistenti nel comune di Salerno.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 727, f.lo 2

Le due principali industrie della pasta a Salerno erano la ditta Rinaldo e D'Amato ed il pastificio di Domenico Scaramella.

Salerno, 2 febbraio 1906

Carta intestata del pastificio a vapore Rinaldo D'Amato e C.
ASS, *Prefettura*, *I serie,* b.729, f.lo 16

Salerno, 18 marzo 1915

Listino commerciale degli stabilimenti industriali di sfarinato e paste alimentari Rinaldo e C. di Salerno.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 620, f.lo 7

Salerno, 27 marzo 1916

Listini dei prezzi dei molini e pastifici dei fratelli Natella e degli stabilimenti riuniti mulini a cilindri e pastificio meccanico di Domenico Scaramella.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 485, f.lo 3

Salerno, 1916

Carte intestate dei molini e pastifici di Rinaldo C, fratelli Natella fu Saverio e Domenico Scaramella di Salerno.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 485, f.lo 3

Salerno, 27 gennaio 1917

Relazione del Sindaco di Salerno sui forni e sui pastifici esistenti nel comune e sulla loro produzione.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 671, f.lo 4

Si attesta la presenza nel comune di Salerno di quattro mulini a cilindri delle ditte Scaramella, Rinaldo e C., Fratelli Natella e Dini. I primi tre avevano una produzione giornaliera di circa 1000 quintali per grani teneri e duri, mentre la ditta Dini ne produceva solo 250 quintali. Nessuna delle citate ditte aveva la lavorazione della pasta all'uovo o della pasta fatta a mano.

Salerno, 17 settembre 1954

Carta intestata della ditta Molini a Cilindri e pastifici di Domenico Scaramella con le illustrazioni dei due stabilimenti, uno sito in Corso Vittorio Emanuele e l'altro in Corso Garibaldi a Salerno.
ASS, *Società Economica*, b. 1, f.lo 4

Il Pane

Salerno, 28 gennaio 1898

"Il pane" dal giornale L'Eco.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 566, f.lo 9

Nell'articolo, firmato con la sola iniziale m., si elogiava l'attività delle autorità municipali che si erano attivate per "far vendere pane saporoso e nutritivo ad un prezzo relativamente basso" ed avevano promosso una quotidiana vigilanza contro le adulterazioni e gli illeciti guadagni derivanti dalle frodi sul peso. Il pane economico messo in vendita era "di buon aspetto, di buon odore, di buon sapore e ben lavorato" ma il suo colore scuro suscitava qualche perplessità nel popolo che lo riteneva a torto di qualità inferiore, nonostante che il pane nero fosse "sempre più nutritivo di quello bianco" e rappresentasse generalmente un buon nutrimento.

Salerno, 29 gennaio 1898

"La quistione del pane e la ditta Scaramella e C" dal giornale L'Irno.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 566, f,lo 9

L'articolo affronta la questione del pane che in quel periodo, per l'aumento del prezzo dei grani, pesava sulla popolazione e si richiama alla notizia diffusa da un altro giornale che faceva intravedere ai lettori una soluzione al caro prezzi del pane con l'"impianto di nuovi forni per la fabbrica del pane integrale che si venderebbe a centesimi 25 il chilogramma". A tal proposito si chiarisce che l'industria del pane a Salerno era progredita moltissimo grazie al commerciante Domenico Scaramella, proprietario dello stabilimento di sfarinato e paste alimentari "Scaramella e C" che esisteva nella parte orientale della città. In un periodo in cui "per l'ingordigia dei fornai venne aumentato il pane in questa città" la ditta Scaramella aveva messo sul mercato un ottimo pane bianco ad un prezzo molto contenuto di 25 centesimi il chilogrammo.

Salerno, 3 aprile 1916

Relazione al Prefetto del Consorzio Granario Provinciale sull'impiego del riso nella panificazione.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 473, f.lo 1

Per ottenere economia di frumento, che scarseggiava, il Ministero dell'Agricoltura aveva invitato ad utilizzare per la panificazione anche la farina di riso che era disponibile in larga misura sul mercato nazionale ed a prezzi contenuti. Il presidente del Consorzio Granario della Provincia faceva presente che solo pochissimi comuni erano interessati a tale pratica e dalle risposte avute dai Sindaci si rilevava che un forte ostacolo era rappresentato dalle popolazioni che avevano delle abitudini alimentari molto radicate, per cui difficilmente avrebbero accettato di mangiare pane fatto con una miscela di grano e di riso.

Roma, 26 gennaio 1928, anno VI

Circolare del Ministro dell'Interno sulla "*celebrazione del pane*".
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 477, f.lo 4

Il Ministro dell'Interno comunica al Prefetto che il governo aveva accettato il Patronato per la "*celebrazione del pane*", festa da tenersi nei giorni 14 e 15 aprile. In questa occasione si sarebbero distribuite delle speciali forme di pane preparate dall'Opera pro-Oriente destinando il ricavato alle opere assistenziali in Oriente.
Il pane ha sempre avuto un ruolo fondamentale nell'alimentazione dei popoli e nel corso dei secoli ha assunto una forte carica simbolica, specialmente ad opera della dottrina cristiana che lo elevò a simbolo del mistero della resurrezione divina e della rinascita spirituale dell'uomo. Il fascismo riprese questi simbolismi e con la celebrazione del pane intendeva esaltare "il mito della rinascita morale e civile dell'Italia fascista, rinascita che trova la sua base salda nella Famiglia". Il pane, quindi, era visto come simbolo del focolare domestico, che il governo fascista voleva proteggere e tutelare e la sua celebrazione assumeva finalità etico e sociali e voleva "richiamare, cioè, gl'Italiani alle antichissime tradizioni della loro civiltà agricola, alla terra buona, dura, ma fedele".

Milano, 8 febbraio 1828, anno VI

Lettera al Prefetto di Salerno del direttore generale dell'Opera Italiana "Pro Oriente", don Francesco Galloni, sulla "*celebrazione del pane*".
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 477, f.lo 4

Don Galloni, promotore dell'iniziativa della "*celebrazione del pane*", trasmette al Prefetto le norme relative alla organizzazione della festa che doveva essere organizzata in tutta Italia dalla domenica dell'Ulivo, al giovedì santo. Per questo evento "tutti i cuori, tutte le menti, tutte le energie, tutte le branche della vita nazionale debbono polarizzarsi ... sull'espressione più bella e commovente della vita e del lavoro: il pane". Il ricavato di questa festa avrebbe finanziato l'Opera Italiana "Pro Oriente" nelle sue iniziative di penetrazione e di espansione italiana in Oriente.

Salerno, 6 marzo 1928, annoVI

Disposizioni del Prefetto di Salerno ai Podestà sull'organizzazione della "*celebrazione del pane*".
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 477, f.lo 4

Ogni comune, in occasione della festa del pane aveva il compito di curare la vendita di cartellini artistici, riviste e libri e in particolar modo, durante lo svolgimento della festa, interessarsi della vendita pubblica del "panino galletta di frumento confezionato in sacchetti di pergamena".

Salerno, 1928

Manifesto della celebrazione del pane.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 477, f.lo 4

Salerno, 23 agosto 1928, anno VI

Rendiconto del ricavato della vendita del materiale per la "celebrazione del pane" nella città di Salerno.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 477, f.lo 4

Salerno, 16 gennaio 1929, anno VII

Direttive del Prefetto sullo svolgimento della II celebrazione del pane.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 482, f.lo 2

Dopo il successo della prima manifestazione si decise di riproporla nuovamente nel mese di aprile del 1929 arricchendola di altre iniziative. Agli alunni delle scuole, ai Balilla ad alle Piccole e Giovani Italiane fu affidato il compito di rappresentare il dramma musicale "*Il pane*" di M. Apollonio ed i Canti del Pane, coinvolgendo la scuola con i maestri ed i dirigenti scolastici per la preparazione.
Nel materiale per la celebrazione, oltre ai panini, albums *Oriens* e *Predappio*, fu messo in vendita anche il volume "*Il pane*" contenente raccolte ed illustrazioni dei temi vincitori di un concorso.

Le patate

Salerno, [1816]

Istruzione sulla coltura, conservazione e condimento delle patate.
ASS, *Intendenza*, b. 1727, filza II, f.lo 1

Nell'opuscolo, compilato dalla Società Economica Salernitana per uso degli agricoltori della provincia, si illustrano tutti i vantaggi derivanti dalla coltura delle patate, che rappresentavano da lungo tempo uno degli elementi fondamentali della nutrizione dei popoli non solo in Italia, ma anche all'estero, individuando in questa *preziosa radice* un alleato per combattere la fame e la carestia. Sono date quindi delle notizie tecniche relative ai vari metodi di coltivazione, alle qualità del terreno ed al tempo della raccolta concludendo con delle ricette pratiche di possibili preparazioni sia per gli *usi economici* che per gli *usi di lusso*.
Numerosi sono i modi per realizzare pietanze con le patate in maniera economica: riducendo i tuberi in pasta, e unendola ad altre

farine si può fare un "pane di buon gusto nutritivo ed atto a dar forza e vigore" le patate bollite e condite con il sale "sogliono in tempo di carestia specialmente, mangiarsi in luogo di pane" e qualora si abbia il pane sono ottime in insalata "condite con aglio, olio, sale, pepe e prezzemolo, alla guisa de' funghi". Altrettanto gustose sono le patate cotte sotto la cenere, le minestre e la polenta ottenuta dalla farina di patate. Più elaborate sono le preparazioni per gli usi di lusso; sono elencati pasticci, fritture, frittelle, gateaux, confitture, biscottini, crostate e addirittura si aggiunge che "con le patate si formano varie sorte di cacao, ed anche una bevanda, che di molto si avvicina al caffè".

Salerno, 24 luglio 1819

Nota dell'Intendente ai Sotto-Intendenti, Sindaci e parroci della provincia per incentivare la coltivazione delle patate.
ASS, *Intendenza*, b. 1727, filza II, f.lo 1

La coltivazione delle patate nella provincia "incoraggiata con tanto successo verso il declinare del 1816" aveva subito una diminuzione negli anni che seguirono pertanto per incentivare questa utilissima produzione il governo aveva stabilito di concedere dei premi ai coloni che avessero destinato una parte delle loro terre alla coltivazione di questa derrata. La coltivazione della patata d'altra parte era favorita dalla facilità con cui vegetava in ogni sorta di terreno crescendo "da pertutto, siccome la gramigna sia nei luoghi piani, sia nei alpestri, ove specialmente fecondano i castagli ed i felci". Nel documento viene fatta anche un'interessante storia della patata o pomo di terra e della sua diffusione. Essa fu portata in Europa nel 1565 da Giovanni Hamkings ed in un primo momento fu usata unicamente come pianta decorativa da giardino, solo agli inizi del seicento si cominciò ad usarla come cibo. In Italia si conobbe la patata verso la fine del Cinquecento, ma solo verso il 1710 diventò di uso comune anche se fu guardata come una "pianta di lusso e venne per conseguenza coltivata ne' giardini, e servivano i suoi tuberi più alla tavola de' ricchi che del povero". Fu solo nel 1771-1772 che la grande carestia causata dalla mancanza di cereali "insegnò agli uomini, che potevano ben nutrirsi delle patate nella stessa guisa del pane".

I funghi

Salerno, 25 settembre 1890

Elenco dei funghi velenosi, presenti nella provincia di Salerno, redatto dal dott. Luigi Liguori.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 1104, f.lo 6

Nella provincia di Salerno erano presenti numerosi funghi comuni a quelli esistenti nelle zone limitrofe di Avellino e Napoli. Solo quattro erano le specie veramente velenose e potevano rappresentare un serio pericolo per coloro che li raccoglievano. Tra i più velenosi erano due specie appartenenti alla famiglia dei boleti, conosciuti volgarmente sotto il nome di *sassi* e *sassoni*. Questi

funghi potevano essere pericolosi per le popolazioni in quanto si trovavano molto frequentemente, specie in autunno, nelle numerose selve di castagno e di quercia esistenti sul territorio. Essi, però, erano facilmente riconoscibili, in quanto spaccandoli, la polpa a contatto con l'aria assumeva immediatamente un tipico colore violaceo. Il dott. Liguori concludeva la sua relazione evidenziando che, sebbene i boleti fossero generalmente considerati velenosi, il loro consumo era ugualmente diffuso tra i *villani* che li mangiavano "dopo averli bolliti, tagliati a pezzi e disseccati al sole, senza sentirne danno alcuno".

L'uva e il vino

Salerno, 31 gennaio 1811

Relazione dell'Intendente al Ministro dell'Interno sull'agricoltura nella provincia di Principato Citeriore.
ASS, *Intendenza*, b. 1759, f.lo 3

Nella relazione sono illustrati tutti i frutti che si producevano nel territorio del comune di Salerno e dell'intera provincia che erano molto abbondanti e ricchi di numerosissime varietà. Sono elencate tutte le specie di pere esistenti nelle varie stagioni dell'anno di cui le più eccellenti sono "le Moscadelle, Spine, Carmosine, Spadone, Virgolose, Burè, Boncristiane, Pergamotte, Angeliche, Delfine e del Carpio delle quali ultime ve n'è grandissima quantità". Anche le mele erano coltivate in abbondanza e tra le varie specie è citata la *mela limoncella* tipica del salernitano. Ugualmente abbontanti erano i fichi sia *primiticci* che autunnali: dei primi nel villaggio di Coperchia vi era "una specie detta Melangiani di uno esquisito sapore, dei secondi i troiani Scarse erano le coltivazioni di nocciolo, albicocche, pesche e susine, mentre invece abbondavano le ciliegie coltivate "negli ameni siti che contornano questa città". Grande spazio viene dato anche alla descrizione delle uve sia da pasto che per la produzione del vino che erano coltivate nei diversi vigneti esistenti nel territorio di Salerno e nelle zone vicine. Numerosissime erano le specie coltivate, tra cui la Moscadella, l'Aglianica, lo Zibibbo, la Sanginella, la Malaga; e da alcune di esse si produceva "un vino eccellente, qual'è appunto quello della moscadella, e della malaga introdotta da qualche proprietario di buon gusto". Eccellenti erano anche le uve di Giffoni che producevano "un ottimo vino, nonostante la poca cura si prendono nel farlo", non altrettanto si poteva dire per il vino prodotto sulle colline del territorio di San Severino che, sebbene fosse abbondantissimo, era però di una qualità non buona.

Salerno, [1840]

Sunto dei lavori sostenuti dalla Società Economica nel corso dell'anno agronomico dal 1 giugno 1839 al 30 maggio 1840.
ASS, *Intendenza*, b. 1728, filza I, f.lo 3

Nella relazione si evidenzia che, nonostante la coltivazione dei vigneti fosse molto estesa e si producesse grande quantità di vino, questo non era "fornito delle principali proprietà, cioè di essere poderoso e durevole per più tempo, senza subire delle alterazioni allorquando sopravviene l'estiva stagione". Inoltre, sebbene la produzione eccedesse i fabbisogni locali, il vino non poteva essere trasportato da un paese all'altro, in quanto facilmente subiva delle alterazioni durante il trasporto e questo danneggiava non poco i proprietari ed i viticultori in genere che sebbene producessero grandi quantitativi di vino, non ne potevano ricavare grossi

guadagni. La Società Economica prese molto a cuore il problema, cercando di trovare una soluzione per migliorare la qualità dei vini e la loro resistenza al trasporto sia per mare che per terra ed affidò a Luigi Rinaldi e Giuseppe Pacifico il compito di apportare delle migliorie nel processo pratico della vinificazione. I risultati raggiunti furono abbastanza positivi, in quanto il vino prodotto sembrava avere raggiunto una maggiore resistenza agli spostamenti e si presentava "poderosissimo in paragone di quello ottenuto dal medesimo podere coll'ordinario poco diligente processo".

Napoli, 1852

Carta topografica con l'indicazione dei luoghi vignati.
ASS, *Intendenza*, b. 1727, f.lo 11

Salerno, febbraio 1871

Manifesto a stampa sulla costituzione di una Società Enologica salernitana.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 670, f.lo 4

Il vino rappresentava uno dei maggiori prodotti della provincia salernitana che era molto ricca di vigneti, ma purtroppo non vi era dal punto di vista economico un adeguato profitto, in quanto la grande abbondanza di vino prodotto generava un considerevole calo del prezzo sul mercato ed il profitto che ne ricavavano i proprietari era tanto esiguo che molto spesso non riusciva nemmeno a "rinfrancare la spesa che occorre per produrlo". Per tutelare e migliorare la produzione vinicola si costituì un Comitato promotore con il cav. Giovanni Centola come presidente ed il prof. Francesco Napoli come vicepresidente, per la costituzione di una Società Enologica che, *Industriale e Commerciale ad un tempo*, si proponesse lo scopo della fabbricazione e del commercio dei vini. La Società nasceva come società per azioni, con un capitale iniziale di centomila lire, diviso in mille azioni di cento lire ciascuna e si stabilì che la sede provvisoria fosse nella Casina dell'Orto agrario di Salerno.

Salerno, 31 maggio 1881

Disposizioni del Prefetto ai Sindaci dei comuni per attuare una rigorosa sorveglianza sui vini adulterati.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 649, f.lo 1

Il Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio poneva grande attenzione alla tutela del vino, che rappresentava uno dei principali prodotti del Regno. In una circolare del 5 maggio 1881 il ministro Miceli richiamava l'attenzione dei Prefetti ad una attenta sorveglianza sulle possibili sofisticazioni dei vini, poiché diversi industriali avevano tentato di fabbricare dei vini artificiali con l'aggiunta di sale da cucina, di sali di ferro e "talora persino con bolliture in recipienti di rame". Questi miscugli certamente non erano positivi per la qualità del vino e talora potevano risultare persino dannosi per la salute umana. Si usava fare vini artificiali per colmare le carenze sul mercato, specialmente nei mesi estivi da maggio a settembre, quando ormai il prodotto della precedente vendemmia era già in gran parte consumato. Poiché con i vini adulterati si ingannava la buona fede dei consumatori e si potevano creare anche danni alla salute

pubblica, il Prefetto di Salerno invitava i sindaci della provincia ad esercitare una rigorosa sorveglianza sui vini messi in commercio nei loro comuni e specialmente su quelli che si vendevano al minuto.

Salerno, 1 novembre1886

Relazione del Presidente del Comizio Agrario di Salerno, Domenico Tajani, al Prefetto con cui si comunica che "il raccolto delle uve quest'anno, nel perimetro di questo Circondario, è stato stupendo per qualità e per quantità".
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 672, f.lo 1

Salerno, 1887

Relazione del Sindaco di Salerno sullo stato dei vigneti nel territorio del comune.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 672, f.lo 1

Si comunica che le vigne si presentavano rigogliose ed il frutto era "abbondante e di ottima qualità".

Roma, 1887

Sulla sostituzione di più razionali metodi alla gessatura dei vini, nel Volume degli Annali di Agricoltura edito dal Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 673, f.lo1

Nella vinificazione, specie nelle regioni meridionali, veniva di sovente usato il processo di gessatura, che era una pratica molto antica, già usata in epoca romana, consistente nell'addizionare talora al vino, ma in genere più frequentemente all'uva ed al mosto, prima della fermentazione, una certa quantità di gesso (solfato di calcio). Il vino così trattato assumeva un colore poco brillante, tendente al bruno o al violaceo. Il solfato di calcio, reagendo con i principali sali presenti nel vino o nel mosto, poteva provocare delle alterazioni del prodotto, per cui i vini gessati potevano non essere "scevri di qualche danno per i consumatori". La gessatura, però, malgrado i suoi inconvenienti aveva anche degli effetti utili, quali la chiarificazione del vino ed un moderato aumento dell'acidità, pertanto era utile sostituire a questo sistema altre operazioni più razionali che non avessero degli effetti negativi.

Salerno, 31 agosto 1887

Stato dei vigneti del comune di Pellezzano.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 672, f.lo 1

Roma, 8 novembre 1888

Regio decreto che sopprime le Commissioni ampelografiche provinciali e istituisce le Commissioni provinciali di viticoltura ed enologia.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 672, f.lo 1

Tali Commissioni, istituite in ciascuna provincia del Regno, avevano il compito di "favorire il progresso della viticoltura e dell'enologia ed il commercio dei relativi prodotti" e di fornire periodicamente al Ministero dell'Agricoltura notizie e dati statistici sui vari territori. In tal modo si poteva avere un controllo sui vigneti esistenti nelle varie province e sui vini che si producevano.

Mercato San Severino, [luglio 1893]

Elenco dei principali produttori e commercianti di vino nel comune di Mercato San Severino.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 675, f.lo 1

Dall' elenco si desume che nel comune veniva prodotto una considerevole quantità di vino rosso da pasto derivante da vitigni locali coltivati in pianura nei vari villaggi di Curteri, Spiano, Piazza, S. Angelo e S. Vincenzo. La quantità di vino variava dai cinquemila ettolitri prodotti dal signor Imperiale ai novecento ettolitri dei signori Zampoli e Fimiani ed il prodotto di buona qualità era venduto e consumato non solo in provincia, ma anche in altre città italiane ed era esportato persino al Cairo, Alessandria d'Egitto e Buenos Aires.

Salerno, dicembre 1904

Opuscolo a stampa della Real Cattedra ambulante di viticoltura e di enologia di Salerno contenente le nuove istruzioni per l'invio di sostanze da analizzare nel laboratorio di chimica, con foto del laboratorio in cui venivano fatte le analisi di terreni, concimi, vini, olii, tartari, sostanze usate per combattere le malattie delle piante e degli animali e di altri prodotti attinenti all'agricoltura.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 1105, f.lo 4

Roma, 1905

Legge 11 luglio 1904, n. 388, recante disposizioni per combattere le frodi nella preparazione e nel commercio dei vini, con annesso il regolamento per l'applicazione.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 652, f.lo 1

L'articolo 1 della legge dà delle delucidazioni in merito ai vini, considerando *vini genuini* solo quelli che si ottengono con processi naturali della "fermentazione alcolica del mosto di uva fresca o leggermente appassita"; tutti gli altri vini ottenuti con metodi diversi, o anche da uve essiccate sono considerati non genuini e ne è vietata la vendita. Nel regolamento sono anche

enunciati i trattamenti consentiti per correggere e conservare i vini che consistevano unicamente nell'aggiunta ai mosti o ai vini di determinate sostanze che non dovevano assolutamente alterare la composizione chimica, ma solo apportare delle correzioni al prodotto.

Salerno, 2 maggio 1931

Concorso per l'impianto di vigneti ad uva da tavola bandito dalla Reale Società Economica e dal Consorzio Provinciale per la Viticoltura.
ASS, *Società Economica*, b. 2, f.lo 23

Salerno, 31 marzo 1932

Istituzione a Salerno di un Mercato Vinicolo.
ASS, *Società Economica*, b. 2, f.lo 25

Il progetto di istituire un Mercato Vinicolo a Salerno era nato su iniziativa del Consorzio Provinciale per la Viticoltura ed aveva avuto il consenso della Federazione provinciale Fascista degli Agricoltori e lo stesso Prefetto "udita la relazione sull'opera che si intende svolgere, ebbe parole di lode e di incoraggiamento". Il Mercato Vinicolo aveva lo scopo di disciplinare e favorire tutte le iniziative volte all'incremento dell'industria vinicola in particolare ed avrebbe dovuto in seguito allargare la sua "sfera di azione per tutti i prodotti agricoli".

La festa dell'uva

Salerno, 29 agosto 1930, anno VIII

Il Commissario Prefettizio chiede al Prefetto l'autorizzazione a celebrare la Festa dell'uva a Salerno il giorno 20 settembre, per farla coincidere con i festeggiamenti di San Matteo, patrono della città.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 475, f.lo 3

San Cipriano Picentino, 11 settembre 1930

Il Podestà di San Cipriano Picentino comunica al Prefetto il rinvio della festa dell'uva per le condizioni sanitarie.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b.475, f.lo 3

Il Podestà comunica il rinvio della manifestazione perché "la pubblica salute non ha normale andamento" e ci potrebbero essere dei problemi "per l'abuso derivante dalla frutta".

Salerno, 19 settembre 1930, anno VIII

Programma della "festa dell'uva".
ASS, *Prefettura*,*Gabinetto*, b. 481, f.lo 3

Allo scopo di diffondere tra la popolazione il consumo dell'uva e di incrementare la produzione agricola dell'uva da tavola il Ministero dell'Agricoltura, per volontà del Capo del Governo, dispose che nel giorno 28 settembre 1930 in tutti i comuni del Regno si celebrasse la "festa dell'uva". Nella città di Salerno tale festa si tenne il giorno 20 settembre ed il programma prevedeva la vendita dell'uva nei vari negozi e sotto i portici del Teatro Municipale e un corteo folkloristico con "carri rustici di carattere vendemmiale" per le principali vie cittadine che si concludeva in Piazza Prefettura con l'assegnazione di premi. L'uva era venduta in sacchetti di carta se in piccole quantità, altrimenti in cestini di paglia ad un prezzo che andava da 1 lira al chilogrammo per l'uva comune da tavola, a 1 lira e cinquanta per uva diversa, fino ad arrivare a due lire per la sanginella di 1ª qualità, pregiata uva tipica delle colline salernitane.

Roma, 28 settembre 1930, anno VIII

Opuscolo a stampa "La prima festa nazionale dell'uva in Italia. Echi e risultati".
ASS, *Prefettura*,*Gabinetto*, b. 475, f.lo 3

La pubblicazione, a cura della Federazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico ed Oleario, riporta notizie e risultati dei festeggiamenti che si erano tenuti nelle varie città del regno e descrive lo svolgimento delle manifestazioni, arricchendo il testo di coreografiche immagini delle città e dei carri adorni di uva e tralci di vite, di foto delle cerimonie, nonché di dipinti famosi relativi all'uva ed alla vendemmia. La direzione dell'organizzazione generale della festa era stata affidata all'onorevole Marescalchi, sottosegretario di Stato all'Agricoltura e Foreste, mentre l'Ufficio dell'Evoè ebbe il compito di coordinare a livello nazionale l'organizzazione della festa nelle varie città e di approntare le forniture per il buon svolgimento della manifestazione.
In ogni città si costituì un comitato organizzativo, presieduto dal Podestà e la stampa nazionale e locale provvide a pubblicizzare l'evento e fu fatta un'intensa opera di preparazione e di propaganda. Ovunque sfilarono carri folkloristici e fu messa in vendita l'uva in sacchetti di carta trasparente che portavano come fregio un "bel puttino vendemmiatore del Duprè" ed erano chiusi con un nastrino tricolore e con "bollo doppio a forma d'uva". Per i quantitativi superiori ad un chilo erano stati usati invece dei cestini di paglia adorni di nastri e di carta da addobbi confezionati "dalle maestranze del Piave".

[1931]

Disegni dei cestini per la II festa Nazionale dell'uva.
ASS, *Prefettura*,*Gabinetto*, b. 475, f.lo 3

In occasione della manifestazione l'uva veniva distribuita in sacchetti di carta o in cestini di paglia della capacità di due e tre chilogrammi. Nel manifesto l'associazione dei piccoli Industriali e Comunità artigiani di Buti, in provincia di Pisa, proponeva per la Festa Nazionale dell'uva del 27 settembre 1931, due tipi di cestini di diverse capacità con stecche colorate, uno con manico e l'altro senza.

Salerno, 1932

Foto della festa dell'uva in alcuni comuni del Salernitano, tra cui Coperchia.
ASS, *Prefettura*,*Gabinetto*, b. 475, f.lo 3

Salerno, 26 settembre 1932

Relazione del Prefetto di Salerno sullo svolgimento della III Festa dell'uva.
ASS, *Prefettura*,*Gabinetto*, b.475, f.lo 3

La festa si era svolta in tutti i comuni della provincia con "caratteristiche manifestazioni locali e col concorso entusiastico delle popolazioni". Carri simbolici erano sfilati per le strade, adorni di varie qualità di uva, ed i giovani delle organizzazioni fasciste, vestiti con caratteristici costumi locali, si erano interessati della vendita dell'uva, esposta negli artistici chioschi eretti nelle principali piazze cittadine.

I frantoi e la produzione dell'olio

Salerno, [1815]

Programma della Società Economica con cui si concede un premio a Luigi Forte di Coperchia per aver trovato un metodo per estrarre l'olio dalle olive "offese da vermi, dalle acque e dalle gelate".
ASS, *Intendenza*, *Miscellanea*, b. 73, f.lo 4

Salerno, 19 luglio 1850

Relazione all'Intendente del Sindaco di Salerno sull'olio prodotto nel comune.
ASS, *Intendenza*, b. 1641, f.lo 20

Nella provincia di Salerno esistevano due tipi di trappeti per l'estrazione dell'olio dalle olive: alla calabrese ed alla genovese. I primi erano forniti di lavelli e depositi dove olive e noccioli restavano per molti mesi ammassati a macerare, per cui si creavano cattivi

odori nelle zone circostanti ed abbondanti versamenti di acque immonde. Per questo motivo i trappeti alla calabrese dovevano essere situati lontano dai centri abitati. In quelli alla genovese, invece, le olive non si ammassavano nelle vasche, ma erano sparse solo temporaneamente per terra in luoghi destinati a tale operazione, e poi passavano subito nei torchi per l'estrazione dell'olio, mentre l'acqua residuale veniva subito scaricata attraverso gli acquedotti in punti lontani. Numerosi erano stati nel corso degli anni i provvedimenti volti a tutelare la pubblica salute dai possibili danni derivanti dalla presenza sul territorio di trappeti alla calabrese, che già con delibera intendentizia del 26 settembre 1818 avevano l'obbligo di essere costruiti "alla distanza di cento tese dall'abitato" e di essere forniti di condotti sotterranei. Nella relazione del 19 luglio 1850 il Sindaco di Salerno comunicava che nel comune non esistevano trappeti alla calabrese, ma solo trappeti che non creavano danni alla salute pubblica, perché situati lontano dai centri abitati e che producevano un olio che si poteva "paragonare a quello di Francia che si conserva nelle bottiglie poiché l'oliva appena raccolta si macina".

Salerno, 9 novembre 1898

Relazione al Prefetto, del Presidente del Comizio Agrario del Circondario di Salerno, sulla produzione olearia.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 670, f.lo 1

La produzione dell'olio era senz'altro una delle più importanti risorse della nostra provincia. Il presidente del Comizio Agrario di Salerno, Domenico Tajani, in un documento stilato dalla Società generale degli agricoltori del 20 settembre 1859 sull'industria olearia e sulla istituzione dei sindacati oleari locali, evidenziava che nella nostra provincia l'industria olearia non era "un affare di poco rilievo, poiché dalle statistiche più magre risulta che nelle annate di carica possono ottenersi non meno di cento venti mila (120000) ettolitri di olio" divisi tra i quattro circondari.
Nella sua relazione del 9 novembre 1898, proponeva al Prefetto la presentazione dell'olio prodotto nell'Esposizione universale di Parigi, per cui era necessario che tutti i produttori si occupassero del "raffinamento degli olii, principiando da una buona coltivazione dell'albero, da una raccolta accurata, da una pronta ed esatta macinazione delle olive, e per ultimo da un completo raffinamento dell'olio rendendolo limpido".

Salerno, 15 aprile 1932, anno X

Concorso a premi, bandito dal Consorzio Provinciale degli Olivicoltori di Salerno per stimolare ed incoraggiare la coltivazione razionale dell'olivo.
ASS, *Società Economica*, b. 2, f.lo 24

Il grano e gli altri generi di consumo

Salerno, 8 ottobre 1831

Stato delle raccolte e consumi dei generi cereali per il Distretto di Salerno.
ASS, *Intendenza*, b. 1759, f.lo 19

Dal quadro si evidenzia che nel distretto la coltivazione del grano era predominante rispetto agli altri cereali. Infatti ben 30.000 tomoli erano seminati a grano, contro i 12.000 ad avena ed appena 4.000 ad orzo o germano e 1600 a legumi e granone. E' interessante notare che il consumo del grano superava enormemente la raccolta e per il quantitativo mancante vi si provvedeva nelle province di Puglia e Basilicata. Anche tenendo conto che un notevole quantitativo di grano del distretto era destinato ai pastifici della costiera amalfitana, questa statistica ci conferma che il grano con i suoi derivati, cioè pane e pasta, costituiva l'elemento fondamentale nella dieta dei salernitani.

Mercato San Severino, 4 giugno 1841

Delibera comunale relativa a notizie sulla qualità dei terreni e sui diversi generi di coltura che si esercitano nel comune.
ASS, *Intendenza*, b.1814, f.lo 7

Nel comune vi era una grande varietà di terreni, "tanto ne' piani, semipiani, che ne' luoghi montuosi" dove era possibile praticare diverse specie di colture. Nelle pianure vi erano buone estensioni di terre, ricche di acqua proveniente dalle sorgenti di Montoro e di San Severino e dai numerosi pozzi esistenti sul territorio. In genere, quindi, tutte le terre erano coltivate e le principali colture consistevano nella "seminazione del grano, orzo, granone, fave, fagioli, e le varie sorte di verdura". Uno dei principali prodotti del comune era l'ottimo vino che si ricavava dalle numerose piantagioni di viti che ricoprivano i colli ed i terreni pianeggianti e si presentavano, per la cura dei proprietari, in lunghi filari eguali ed ininterrotti messi "per lo più a squadro perfetto".
Non mancavano, inoltre, piantagioni di gelsi ed ogni sorta di albero da frutto e nei luoghi montuosi abbondanti erano i castagneti.

Salerno, 17 marzo 1930, anno VIII

Manifesto del Sindacato Tecnici Agricoli della Provincia di Salerno sull'arrivo dell'Autotreno del grano.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 475, f.lo 3

Il 10 marzo 1930 partì da Roma l'Autocolonna del grano, composta da otto grandi veicoli speciali, di dieci metri ciascuno, con le pareti laterali mobili per rendere visibile al pubblico l'esposizione interna. L'autocolonna doveva fare un giro di propaganda nelle province dell'Italia meridionale e delle isole ed aveva lo scopo di rendere noto attraverso esposizioni, conferenze e filmati i metodi ed i mezzi tecnici più moderni ed utili che esistevano nella produzione agricola. Nella provincia di Salerno erano previste soste dell'autocolonna in vari comuni: il 20 marzo a Mercato San Severino e Salerno, il 21 a Battipaglia e Sala Consilina. Nell'occasione della sosta dell'autocolonna a Battipaglia si sarebbe tenuta anche una mostra di bestiame bovino.

Salerno, 21 aprile 1932, anno X

Relazione del Direttore della Cattedra ambulante di agricoltura sull'andamento delle colture nella provincia e sullo sviluppo delle attività produttive.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 227, f.lo 5

La relazione, inviata al Prefetto, dà un quadro generale sull'andamento delle colture nella provincia. Si parla in primo luogo dei cereali, specie del grano, che rappresentava uno dei prodotti fondamentali nell'alimentazione della popolazione e si sottolineava che la campagna granaria poteva ritenersi "soddisfacente e promettente". La produzione agricola dei vari prodotti non poteva sfuggire alla logica di mercato e variava in base alla richiesta ed al consumo, nonché alla valutazione ed ai costi. Ad esempio la superficie coltivata a pomodoro rimaneva stazionaria, perché i pelati prodotti dalle fabbriche di conserve, si vendevano "anche a prezzi incoraggianti". Aumentava la superficie destinata alla coltura di *granturco maggengo* e di fagioli che erano prodotti ben quotati sul mercato, mentre diminuiva quella coltivata a patata, perché vi era scarsa disponibilità dei semi ed anche per il prezzo abbastanza elevato. Dalla relazione si evidenzia, inoltre, che vi era stata una buona produzione di ortaggi e di frutta, come pure avevano dato un buon raccolto gli alberi d'ulivo sia per quantità, che era superiore a quella dell'anno precedente, che per qualità e resa in olio che era stata davvero *eccellente*. Anche nella produzione e vendita del vino vi era stato un certo risveglio, che però nella vendita non riguardava la produzione di massa, che generalmente rimaneva in buona parte invenduta, bensì i "vini tipo e di buona gradazione".

Il consumo del pesce e la pesca lungo le coste salernitane

Salerno, 22 luglio 1849

Esposto di vari proprietari di Salerno contro un deposito di alimenti conservati sotto sale che emanavano "putore insoffribile non solo alle abitazioni /.../ ma benanche a quelli che per diporto passeggiono per la marina".
ASS, *Intendenza*, b. 1641, f.lo 12

L'uso di mangiare alimenti conservati con salagione era molto diffuso perché tali cibi si potevano conservare con più facilità. Dal documento si desume che nel comune di Salerno "nella strada della Marina e propriamente all'uscita dell'arco della Dogana Regia" esisteva un magazzino ripieno di "un gran deposito di baccalari tonnine ed altre specie di salumi".

Salerno, 1 marzo 1871

Relazione del Sindaco di Salerno al Prefetto sulla quantità di pesce immesso e consumato nel comune di Salerno nel 1869.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 678, f.lo 7

Dalla lettura del documento si desume che il pesce consumato a Salerno nel 1869 era prevalentemente di mare e solo una minima quantità, limitata alle anguille, proveniva da acque dolci. Infatti su un consumo medio di 600 quintali di pesce ben 540 erano di mare. Molto ridotto era il consumo di "pesce salato, affumicato, all'olio" che non rientrava nelle abitudini locali, ed era limitato unicamente al baccalà, alle alici salate, sarde e tonnina.

Salerno, 13 marzo 1874

Nota prefettizia relativa ad una circolare ministeriale sulla pesca con la dinamite.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo 1

La pesca con la dinamite si era diffusa un po' dovunque sulle coste italiane e veniva praticata anche sulle coste salernitane, ma rappresentava un grave danno per l'industria peschereccia, in quanto distruggeva indiscriminatamente la fauna e la flora marina e fluviale e poteva causare seri pericoli anche agli stessi pescatori che la praticavano o arrecare seri danni agli argini o ai ponti. Tale fenomeno andava necessariamente combattuto, adottando provvedimenti opportuni e uniformandosi alle norme dettate dal regolamento del 9 agosto 1827.

Salerno, 25 aprile 1877

Comunicazione del Prefetto al Sindaco di Salerno sulla pesca dei bianchetti e su un'istanza dei pescatori salernitani sul permesso per continuare ad esercitare questo tipo di pesca.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo 3

A Salerno, come in altri comuni della provincia, era diffuso l'abuso di pescare con reti a maglia piccola, il pesce neonato detto anche *nudo, nudillo, bianco, bianchetto o cicianiello*. Tale pesca risultava molto nociva per la riproduzione, in quanto distruggeva indiscriminatamente tutti i pesci di piccole dimensioni. I bianchetti, benchè pescati abusivamente, erano comunque messi in vendita sul mercato, pertanto già nel 1875 per porre freno a tale abuso, si chiedeva che i sindaci proibissero nei loro comuni l'introduzione e la vendita del pesce neonato. Il divieto di tale pesca non fu accolto positivamente dai pescatori che si vedevano limitare una primaria fonte di guadagno. Nel 1877 un gruppo di pescatori salernitani presentò al Ministro dell'Agricoltura un ricorso per ottenere il permesso di continuare a pescare i bianchetti, affermando che "i pesci così denominati non erano neonati di sardine, acciughe o altri, ma pesci adulti", la cui pesca non poteva recare alcun danno. Da indagini ed analisi effettuate, si verificò però che i bianchetti non erano pesci allo stadio adulto, ma erano realmente neonati delle sardine la cui vendita era vietata, pertanto l'istanza fu respinta e tale tipo di pesca fu vietato.

Salerno, 25 novembre 1892

L'ingegnere capo del Corpo Reale del Genio Civile relaziona al Prefetto in merito al progetto di ripopolamento di acque pubbliche con una "razionale coltivazione di pesci" nelle acque dei principali fiumi della provincia.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 680, f.lo 3

In base al progetto di ripopolamento delle specie pregiate di pesci nelle acque pubbliche della provincia, proposto dal Ministero dell'Agricoltura, l'ingegnere capo del Genio Civile, nella sua relazione, dà un quadro generale dei corsi d'acqua che erano presenti sul territorio ed individua quelli che, per le loro caratteristiche potevano essere utilizzati per una "razionale coltivazione

dei pesci". Senz'altro quello più adatto era il fiume Sarno dove già si esercitava la pesca delle anguille e dei gamberi. Nel territorio limitrofo alla città di Salerno vi era il fiume Picentino che poteva essere utilizzato nell'ultimo tratto verso la foce, quando le "sponde laterali sono rivestite di rigogliosa vegetazione, specialmente di canne" e vi erano condizioni favorevoli per farvi prosperare pesci di acqua dolce.

Roma, 9 febbraio 1896

Circolare del Ministero della Marina inviata ai Prefetti sulla pesca e sul commercio abusivo di pesce novello e di altri animali acquatici che non abbiano le prescritte dimensioni.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo 5

Salerno, 19 marzo, 1905

Ordine del giorno dell'Assemblea generale della Società Mutuo Soccorso "Figli del Mare" con cui si presenta al Governo una petizione.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 680, f.lo 4

La Società di Mutuo Soccorso "Figli del Mare", composta da circa 1.500 soci della "grande famiglia dei marinai pescatori di Salerno e riviera", aveva lo scopo di difendere la causa dei lavoratori del mare e di tutelare i loro diritti. La Società, riunitasi in assemblea per dare chiarimenti al Prefetto sui danni arrecati dalla pesca praticata con le reti a strascico dalle paranze, partiva da un'analisi del fondale marino del golfo di Salerno che si presentava poco profondo per cui le reti a strascico spazzavano e pulivano indistintamente tutto quello che si trovavano dinanzi. Inoltre tale tipo di pesca formava delle colonne di alghe e fango che distruggevano i depositi di uova ed impedivano ai pesci di nidificare. A ciò si aggiungeva che i pesci provenienti dall'alto mare, incontrando queste colonne di fango e di alghe, si allontanavano nuovamente non trovando un habitat idoneo. Poiché tale stato di cose aveva gettato i marinai salernitani "nella più squallida miseria" la Società chiedeva di stabilire un divieto di pesca per le paranze a vela dal 1 marzo al 30 settembre e di portare a tre miglia la distanza da terra, nei mesi in cui la pesca a strascico era permessa, in modo da salvaguardare maggiormente il tratto costiero.

Vietri Sul Mare, 11 maggio 1906

Esposto presentato al Prefetto da vari marinai di Vietri contro l'uso della pesca con dinamite da parte di due pescatori salernitani.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 680, f.lo 4

Il problema della pesca con dinamite si ripresentò più volte all'attenzione delle autorità locali. In questo esposto un folto gruppo di pescatori di Vietri denunciava che nel Golfo di Salerno si faceva uso della pesca con dinamite "causando spesso delle serie disgrazie e distruggendo ogni specie di pesce nel migliore del suo germe" ed accusava due noti pescatori salernitani che, incuranti

dei funzionari preposti al controllo, "se la ridono, sparando a destra e a manca in quasi tutto il golfo ed in tutt'i giorni". I pescatori lamentavano che tale pesca aveva impoverito il mare ed aveva gettato nella più squallida miseria le loro famiglie lasciando i cittadini "privi di uno dei migliori nutrimenti della vita".

Salerno, 30 ottobre 1908

Relazione del Circondario Marittimo di Salerno al Prefetto di Salerno sulla proposta di istituire una Scuola Ambulante per i pescatori.

ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 680, f.lo 10

La legge 11 luglio 1904 conteneva provvedimenti in favore dei pescatori e dell'industria peschereccia ed inoltre si proponeva anche di incoraggiare il mantenimento e la diffusione di scuole pratiche di pesca e di acquicoltura. Tali scuole dovevano praticare un insegnamento ambulante sulle materie strettamente connesse alla professione dei pescatori, alla pratica dell'acquicoltura, alle norme legislative e regolamentari ed alla costituzione delle Società di pescatori. Tali insegnamenti dovevano tener presente i bisogni dei pescatori e funzionare solo quando essi scendevano a terra. Nella sua relazione l'Ufficiale di Porto afferma che vi erano molti ostacoli alla realizzazione di questo tipo di scuola, sia per la mancanza di coesione tra i componenti del ceto dei pescatori salernitani che per "l'assoluta deficienza della anche più elementare istruzione". Solo un'ottantina dei circa trecentocinquanta pescatori salernitani erano riuniti in società e sarebbe stato assai difficile nella grande famiglia dei pescatori "raccogliere le varie membra sparse e vincere nei pescatori stessi l'apatia e l'indifferenza e far loro rinunziare al riposo od allo svago del gioco". Inoltre essi erano quasi tutti analfabeti e parlavano prevalentemente il dialetto per cui sarebbe stato molto difficile per loro seguire e comprendere gli insegnamenti della Scuola.

La carne e le relative norme di tutela

Salerno, 1900

Opuscolo a stampa del Laboratorio dell'ufficio Municipale d'Igiene "Sul trattamento delle carni suine delle carni suine leggermente panicate. Nota sperimentale del dott. Salvatore Marano, Medico Capo e direttore dell'Ufficio d'Igiene".

ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 1105, f.lo 7

Sotto il nome di panicatura è indicata una malattia infettiva molto frequentemente diffusa nei suini "prodotta dallo sviluppo e dalle metamorfosi delle uova della *taenia solum*" che una volta giunte nel tubo digerente dell'animale migrano in tutto il corpo e formano il *cystercus cellulosae*. Nell'opuscolo si indica come rimedio contro questa malattia, che indirettamente può danneggiare anche l'uomo, la salagione e la fumigatura delle carni, che bastano ad "uccidere il cisterco e renderne innocuo l'uso".

Roma, 25 novembre 1908

Nota ministeriale sulla sofisticazione degli alimenti del bestiame.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 1086, f.lo 4

Già agli inizi del secolo XX si era andato sviluppando il fenomeno delle sofisticazioni degli alimenti somministrati al bestiame. Speculatori senza scrupolo commettevano frodi nella preparazione delle crusche di frumento, alimento fondamentale del bestiame, con l'aggiunta "di segatura di legno, in forti proporzioni" che potevano rappresentare "un pericolo considerevole per la salute degli animali".

Roma, 22 gennaio 1917

Telegramma inviato dal Ministro dell'Agricolturaal Prefetto, con cui vengono dati chiarimenti all'articolo 7 del D. L. 3 dicembre 1916, sulla vendita delle carni suine.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 669, f.lo 1

Le carni suine, che non potevano essere vendute nei giorni di giovedì e venerdì, dovevano essere quelle "macellate fresche, refrigerate, congelate, conservate in scatola, crude e cotte, compresi i visceri ed eclusi il lardo e lo strutto" e tutti i tipi di salsicce e gli zamponi ed i cotechini in genere.

Disposizioni sui generi di consumo e sulle sofisticazioni alimentari

Salerno, 5 dicembre 1842

Regolamento municipale di polizia urbana e rurale del comune di Salerno
ASS, *Intendenza*, b. 623, f.lo 12

Al capitolo III del Regolamento sono dettate le norme relative alla sorveglianza dell'annona e dei venditori annonari. Grande importanza era data al controllo esercitato dalla Polizia Municipale sui diversi generi alimentari, quali pane, pasta, olio, vino, carne e pesce. Grande attenzione era data al pane che doveva essere di buona qualità e di giusto peso ed era assolutamente vietato il pane caldo detto comunemente rimolta. Coloro che avessero messo in vendita pane di cattiva qualità o di peso inferiore al saggio sarebbero stati puniti con una multa e il pane in contravvenzione una prima volta sarebbe stato posto in vendita ad un prezzo inferiore e nel caso di un secondo episodio, sarebbe stato distribuito gratuitamente ai più bisognosi. Uguale attenzione era posta anche nel controllo del vino, vietandone la vendita nel caso che fosse guasto o adulterato o allungato con acqua. Per quanto riguardava poi la pasta, considerata uno degli alimenti fondamentali della dieta della popolazione, i bottegai avevano

l'obbligo "di non far mancare al pubblico le paste grandi almeno, che debbono essere asciutte". Norme precise erano date anche per la vendita della carne disponendo che nelle botteghe dove si vendeva la carne vaccina o bufalina non era permesso vendere altre qualità di carne e nelle botteghe dei macellai dove si vendeva carne di porco non doveva mai mancare il grasso e la carne.

Salerno, 4 settembre 1853

Delibera del Decurionato di Salerno relativa al divieto dell'uso dei vasi di zinco per riporvi l'olio.
ASS, *Intendenza*, b. 625, f.lo 3

Dal documento emerge la grande attenzione che l'amministrazione comunale poneva nel difendere la pubblica salute da ciò che poteva essere nocivo. All'epoca era molto diffuso l'uso di conservare l'olio in contenitori di zinco, che generalmente non era mai puro, ma conteneva anche altre sostanze "sempre del carbonico, spesso poi dell'arsenico, del rame, del cadmio, del piombo, del manganese e del ferro". Inoltre lo zinco subiva delle alterazioni se veniva a contatto con alcool, vino o olio, infatti veniva attaccato dagli acidi contenuti in queste sostanze e ne derivavano dei sali che potevano essere dannosi per la salute. Nella delibera si proibiva quindi l'uso di vasi di zinco per la conservazione di liquidi, sottolineando che nei popoli civili era norma vietare "l'uso di fare cassaruole, utensili di cucina, vasi per conservare olii, sostanze pinguedinose, acidi, soluzioni alcaline, saline, nonché aquidotti, grondaie per trasportare le acque piovane in depositi da servire all'economia domestica e particolarmente agli usi della vita perché si va incontro a quei lenti avvelenamenti, d'onde risultano tante malsanie presso i popoli".

San Mango, 1 febbraio 1859

Regolamento di polizia urbana e rurale
ASS, *Intendenza*, b. 625, f.lo 10

Si danno disposizioni sulla vendita dei generi commestibili da esporre al pubblico "acciò i compratori abbiano la libertà servirsene ove li piace ed al prezzo stabilito". Sono inoltre dettate varie norme ai venditori di vino "essendo un genere che si consuma più di ogni altro e perché il suolo comunale ne produce degli ottimi".

Roma, 18 giugno 1890

Decreto del Ministro dell'Interno con cui si approva l'elenco dei colori nocivi, i quali non possono essere impiegati nella preparazione delle sostanze alimentari e delle bevande, nella colorazione delle carte per involti di materie alimentari, e nella colorazione dei recipienti destinati alla conservazione delle sostanze alimentari stesse.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 1104, f.lo 10

Salerno, 29 ottobre 1931, anno X

Lettera al Prefetto del presidente dell'Unione Industriale Fascista della Provincia di Salerno, Umberto d'Agostino, sull'adulterazione delle farine.

ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 227, f.lo 6
Il presidente D'Agostino, facendosi portavoce dei signori Matteo Scaramella e Luigi Centola, *industriali mugnai* e del Consiglio direttivo dell'Unione Industriale, chiedeva che venissero adottate misure di maggiore rigore per reprimere "l'abuso delle adulterazioni delle farine e delle paste alimentari" che potevano creare danni alla salute dei consumatori e costituivano una concorrenza sleale per le ditte del settore.

Real Società Economica e Cattedra di Agricoltura:
Le Istituzioni per la tutela dell'agricoltura e per il suo sviluppo sul territorio

Napoli, 16 febbraio1810

Decreto di Gioacchino Napoleone re Delle Due Sicilie che istituisce le Società di Agricoltura.
ASS, *Intendenza*, b. 1726, filza I, f.lo 1

Per promuovere e proteggere l'agricoltura considerata la "base principale della ricchezza nazionale" in ogni capoluogo di provincia era istituita una Società di Agricoltura composta da dodici soci residenti nella provincia e da un numero non determinato di soci delle province limitrofe, dotata di un locale dove tenere le riunioni e di un orto agrario dove sperimentare le tecniche ed i sistemi di coltivazione.

Salerno, 1 maggio 1814

Rapporto del Segretario Generale della Società Economica, Gennaro Fiore, sull'attività della Società.
ASS, *Intendenza*, Miscellanea, b. 73, f.lo 4

La Società, riorganizzata nell'agosto del 1813 in forma nuova in base al Regio Decreto del 30 luglio 1812, non disponeva ancora di un suo locale per le sedute, che venivano tenute nella casa del presidente generale ed inoltre mancava anche "di un orto da sperienze, non solo per esercizio de' talenti de' valorosi soci, ma per servire anche di Scuola prattica agli Agricoltori, ed alla utile curiosità de' gentiluomini dilettanti delle cose rustiche". Si propose anche e si approvò il progetto di un nuovo suggello corrispondente alla nuova forma della Società che aveva "nell'atto del suo campo la Bussola Nautica, Emblema della Provincia, con al di sotto un gruppo composto da un Aratro alludente all'Agricoltura, da un subio sormontato da un ragno, per esprimere le Manifatture con allusione alla favola di Aracne; da un Caduceo di Mercurio creduto dagli antichi protettore del Commercio; e finalmente all'intorno la leggenda: Società Economica di Principato Citeriore".

[Salerno], 6 giugno 1825

Estratto dell'adunanza della Società Economica con cui si propone di stabilire una Cattedra di Agricoltura pratica a Salerno.
ASS, *Intendenza*, b. 1726, filza I, f.lo 4

Per favorire i progressi dell'agricoltura "tanto nell'Agro Salernitano che di tutta la Provincia" la Società Economica proponeva di creare una Cattedra di Agricoltura pratica che nei giorni festivi potesse istruire i coloni e gli agricoltori "con metodo semplice ed in forma catechistica" inducendoli "ad abbandonare le vecchie visioni pratiche sostenute da pregiudizi, e da erronee antiche abitudini, ed a sostituirvi i nuovi buoni metodi figli di recenti molteplici esperimenti ...". Si proponeva inoltre di far assumere al comune di Salerno l'onere delle spese necessarie per sostenere la cattedra nel primo anno di attività.

Salerno, 19 maggio 1843

Regolamento del giardino sperimentale della Real Società Economica salernitana.
ASS, *Intendenza*, b. 1726, filza I, f.lo 5

L'Orto Agrario, istituito a Salerno nel 1840, era un terreno *fuori Porta Rotese*, acquistato dal cav. Farina, presidente della Società Economica, con un atto del notaio Della Monica del 14 novembre 1839. Il giardino doveva perseguire innanzi tutto lo scopo di sperimentare nuove culture e nuovi metodi e quindi di "migliorare i metodi di coltivazione .... vincendo coll'esempio la naturale caparbietà degli agricoltori". A tal fine venivano fatti nell'orto dei saggi delle principali coltivazioni, sotto la guida di un Professore di Agricoltura che era anche addetto all'istruzione teorico-pratica dei giovani. Era prevista, inoltre, la figura dell'orticoltore che aveva il compito di custode e doveva, quindi, dimorare nel giardino giorno e notte e prendere in consegna il raccolto ottenuto. I prodotti erano generalmente messi in vendita su disposizione del Presidente della Società Economica ed alcuni prodotti erano anche distribuiti gratuitamente per diffonderli sul territorio provinciale (per un approfondimento sull'argomento cfr. l'articolo "*L'orto agrario di Salerno*" di Luigi Postiglione, ne «Il Picentino», anno XLII N.S. 1997, pagg. 3-23).

Salerno, 10 febbraio 1860

Relazione all'Intendente del Presidente della Real Società Economica sulle lezioni di Agricoltura nell'Orto Botanico.
ASS, *Intendenza*, b. 1852, f.lo 15

Con Sovrana Risoluzione del 9 aprile 1842 si approvò la fondazione di una Cattedra di Agricoltura a Salerno, stabilita nell'Orto Agrario dove accoppiare alla pratica delle lezioni teoriche. Nel 1851 la Cattedra fu unita, per la parte teorica al Real Liceo e per quella pratica alla Real Società Economica. Per mancanza di locali le lezioni si tenevano alle tre e mezzo del pomeriggio nella casina dell'Orto Agrario. La relazione si concludeva con una considerazione sull'utilità dello studio dell'agricoltura, da estendere non solo agli addetti all'agrimensura, ma anche ad altri studenti in modo da creare giovani istruiti in questa materia che era diventata per volontà sovrana anche materia d'insegnamento nelle scuole primarie.

Salerno, 26 ottobre 1866

Delibera del Consiglio Provinciale con cui si approva il nuovo statuto della Società economica.
ASS, *Intendenza*, b. 1726, filza I, f.lo 7

A seguito delle indicazioni ministeriali, che, evidenziando il ruolo non più necessario delle Società Economiche, proponeva la loro trasformazione in Scuole Sociali, utilizzando locali, attrezzature e biblioteche, il Consiglio Provinciale di Salerno, deliberava di riformare lo Statuto della Società Economica e proponeva anche di dare "un nome più modesto alla Istituzione chiamandola Istituto Agrario Provinciale".

Salerno, 21 gennaio 1899

Nota del Presidente della Real Società Economica, R. Lanzara, sulle conferenze agronomiche da tenere nella provincia.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 664, f.lo 2

La Società Economica per favorire il miglioramento ed il progresso dell'agricoltura aveva deliberato di tenere nei vari centri agricoli della provincia delle conferenze agrarie che illustrassero, sia in modo teorico che pratico, i metodi di coltivazioni. Tali insegnamenti sarebbero stati affidati a "persone competenti ed esperte, che sanno i bisogni delle nostre terre, la scarsezza e l'imperfezione dei nostri prodotti, i metodi di coltura in uso, le rotazioni agrarie e quanto insomma tocca e si riferisce a materia sì degna ed importante"

Salerno [1904]

Planimetria ostensiva dei locali dell'Orto Agrario di Salerno, da adibirsi per Cattedra Ambulante di Enologia e Viticultura.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 664, f.lo 2

Per disposizione governativa la Real Cattedra di Viticultura ed Enologia di Rionero in Vulture venne trasferita a Salerno, con tutto il suo materiale e fu istallato nei locali dell'Orto Agrario, occupati dalla Società Economica, che dovevano essere adattati per ospitare entrambe le istituzioni.
Compito della Cattedra era lo studio delle condizioni locali, dei sistemi di enologia e di viticultura e il suggerimento di eventuali innovazioni nonché la sorveglianza sulla loro eventuale attuazione.

Salerno, 4 aprile 1904

Disposizioni, a stampa, della Regia Cattedra Ambulante di Viticultura ed Enologia e Cattedra Ambulante Provinciale di Agricoltura di Salerno, contenenti istruzioni per l'invio di sostanze da analizzare nel laboratorio di chimica.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 664, f.lo 2

Salerno, 1909

Regolamento per la Cattedra Ambulante di Agricoltura della provincia di Salerno.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 664, f.lo 5

La Cattedra Ambulante di Agricoltura aveva il compito di "promuovere il miglioramento delle condizioni agricole della Provincia" con conferenze e consigli pratici, istituendo campi dimostrativi e sperimentali, favorendo l'impianto di speciali industrie agricole e zootecniche, facilitando l'istituzione ed il funzionamento di associazioni cooperative e proponendo esercitazioni e prove pratiche.

I.2

La Costiera Amalfitana e Cava de' Tirreni

Paola Margarita

Gli agrumi

Maiori, 12 agosto 1837

La Commissione Sanitaria del comune dispone la somministrazione per i poveri attaccati dal morbo asiatico, di brodo, zucchero e limoni per trentotto giorni.
ASS, *Intendenza*, b. 1634, f.lo 23

Nei secoli l'uso terapeutico del limone si è andato affermando sempre più man mano che il frutto si diffondeva. L'utilizzo medicinale storicamente più importante è stato come rimedio per il terribile flagello dello scorbuto. Anche in questo documento si ribadisce il concetto dell'importanza della somministrazione del limone in caso di morbi (cfr. G. Giuliano, *Il Limone e la Costa d'Amalfi*, Maiori, 2001).

Gennaio 1892

Quadri statistici dei comuni della costiera sul raccolto degli agrumi per l'anno 1891.
ASS, Prefettura, *I serie*, b. 883, f.lo 1

I quadri riguardanti alcuni comuni della costiera evidenziano una situazione abbastanza simile per le varie zone: infatti tranne che per i comuni di Amalfi, Maiori e Minori dove la produzione dei limoni principalmente e poi degli aranci, dei cedri, dei mandarini e dei bergamotti, è in numero rilevante e di buona qualità per i comuni di Praiano, Scala, Positano, Vietri sul Mare e Conca dei Marini la produzione è invece di numero minore e di qualità mediocre sfavorita dal gelo e dai venti della stagione invernale che bloccano la fioritura.

Maiori, 12 marzo 1902

Delibera del Consiglio Comunale di Maiori sulla necessità di far voto al Governo del Re affinché, nella rinnovazione dei trattati di commercio con l'estero, si addivenga ad una diminuzione del dazio di confine sulla voce agrumi.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 652, f.lo 6

MUNICIPIO DI CAVA DEI TIRRENI

Assisa delle Paste

	Centesimi
Maccheroni ordinarii . . . al chilo	33
„ sottofini . . . „	44
„ fini . . . „	51
„ di eccezione . . „	54

Cava li 16 Gennaio 1908

L'Assessore

Cava, Tip. - Lit. R. De Mauro

Cava dei Tirreni, 16 gennaio 1908. Assisa delle paste

Gli elevati dazi protezionisti, cui sono assoggettati gli agrumi nei mercati degli Stati Uniti di America, ove si collocano maggiormente gli agrumi della Costiera Amalfitana, creano una grave situazione specialmente per Maiori, la cui popolazione trae la sua esistenza esclusivamente dall'industria agrumaria. La delibera fa voto al Governo del Re affinché nella rinnovazione dei trattati di commercio con gli Stati Uniti, e massimamente con la Russia, si possa addivenire ad un remunerativo mercato di consumo, con la diminuzione del dazio di confine alla voce agrumi per aiutare e agevolare il collocamento del prodotto.

Salerno, 9 dicembre 1903

Il Maggiore della Legione Territoriale dei Carabinieri Reali di Salerno dà notizia sul commercio di esportazione di agrumi.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 652, f.lo 8

Durante l'anno corrente solo i comuni di Maiori e di Minori hanno esportato al porto di Trieste: Minori con 451 casse spedite da Cibelli Alfonso, Rocco Raffaele, Apicella Gaspare, Lieto Andrea, Postiglione Raffaele e Brandi Alfonso; Maiori con 744 casse spedite da Reale Luigi, Conforti Giuseppe e D'Urso Luigi.

Maiori e Minori, 14 dicembre 1903

Esportazioni di agrumi in Austria e in Ungheria.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 652, f.lo 8

I sindaci di Maiori e di Minori comunicano al Prefetto che, in ottemperanza alle sue direttive, è impossibile esportare agrumi prima della fine del mese di dicembre.
Il sindaco di Maiori consiglia di rivolgersi, per questo periodo invernale, ai mercati siciliani dove gli aranci e i limoni sono maturi.
Il sindaco di Minori, invece, fa notare che questa piazza è solita spedire limoni a Trieste, molto limitatamente nei mesi estivi fino a settembre, denuncia inoltre la difficoltà della spedizione della merce che deve essere inviata per ferrovia almeno fino a Napoli per poi trasbordarsi sui piroscafi: pertanto tale invio è una speculazione in perdita.

Salerno, 14 luglio 1919

Cronaca della Città: Il caro viveri, i calmieri, i ribassi ecc.
ASS, *Giornali*, *La Gazzetta*, n° 16, anno IV, 193 III

In questo articolo si elencano i generi di largo consumo soggetti al calmiere. Essi sono sottoposti al controllo della Commissione di Vigilanza e come disposto dal sindaco in base al D.L. del 6 luglio 1919, affidata ai cittadini zelanti e volenterosi che in collaborazione con le autorità dovranno evitare trasgressioni, accaparramenti e vendita di sostanze alimentari non genuine!

Salerno, 21 luglio 1919

Per la nostra riviera.
ASS, *Giornali*, *La Gazzetta*, n° 17, anno IV, 193 III.

L'articolo evidenzia la problematica relativa alla carenza, nella costiera di Amalfi, di mezzi di comunicazione rapidi e comodi con i centri commerciali per cui i prodotti agricoli e commerciali "deperiscono o sono svalorizzati per la mancanza di mezzi di trasporto, i quali quando si trovano e fatti con carretti, sono lenti ed a prezzi così esagerati da deviare da questi mercati gli eventuali compratori ".

Roma, 1 agosto 1929 – VII

Istituto Nazionale per L'Esportazione. Trasgressioni al Decreto Ministeriale del 1 dicembre 1928 sulle norme speciali tecniche per l'esportazione degli agrumi.
ASS,. *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 552, f.lo 1

L'Ispettore dell'Istituto con sede a Londra rende noto che gli esportatori della costiera vogliono usare la pezzatura duecentocinquanta non ammessa dal regolamento che ne prevede invece trecento. Tra i lotti di limoni arrivati, infatti, ne è stato identificato uno spedito dalla ditta Alfonso Ruocco di Minori; un campione di questo lotto portava sulla testata trecento, ma all'atto della vendita il *brooker* ha dichiarato che questo lotto era costituito da *boxes* di duecentocinquanta limoni e per ragioni di prezzo la vendita non si è verificata. L'avvocato Fraulo, commissionario della ditta Ruocco di Minori, non ha voluto riconoscere che la cassa era di pezzatura non ammessa dalla legge.

Il pane e la pasta

Salerno, 25 febbraio 1808

Generi di commercio estratti per mare da diversi porti e marine della provincia dall' agosto 1807 al luglio 1808.
ASS, *Intendenza*, b. 2435, f.lo 18

Borderò relativi al bilancio del commercio con l'indicazione dei generi estratti ed immessi, delle quantità, dei prezzi e dei luoghi di estrazione per mare e per terra.

Napoli, 19 giugno 1809

Decreto che diminuisce il diritto di cabotaggio sui grani e farine che dai depositi della *Torre Annunciata* e di Castellammare si immettono nella capitale e in altri luoghi del cratere.
ASS, *Collezione delle leggi e dei decreti del Regno di Napoli*, I semestre 1809.

Atrani, 15 agosto 1809

Diritti di cabotaggio sul grano per mare.
ASS, *Intendenza*, b. 2433, f lo 2

Supplica del Giudice di Pace del dipartimento di Amalfi, a nome della popolazione, sui problemi relativi al diritto di cabotaggio sul grano il quale dovrà infallibilmente estinguere il piccolo commercio dal quale veniva il sostentamento agli individui di questa costiera ". In questa supplica si evidenzia che una catena di aspri e faticosi sassi inaccessibili ad animali da soma la separano dal piano continentale del Regno onde sono costretti i suoi abitatori il tutto trasportare per mare senza poter ricevere il menomo soccorso per terra, per cui tutto è soggetto al cabotaggio, e lieve sarebbe, se ciò ricadesse sopra il semplice consumo e non già sul grano, che deve manifatturarsi in pasta lavorata, che è l'unica industria con la quale vivono quasi tutti i bracciali, i marinari, i negozianti ". Il Giudice fa notare che l'esazione del cabotaggio deve necessariamente estinguersi essendo esclusi da tale dazio la *Torre dell'annunciata*, Gragnano, Castellamare ed altri luoghi dove fioriscono tali manifatture che godono della strada rotabile.

Amalfi, 6 luglio 1811

Notamento di tutte le manifatture ed industrie esistenti nel comune.
ASS, *Intendenza*, b. 1736, f lo 6.

Il sindaco nella casa municipale rende il notamento distinto e dettagliato con la specifica degli artisti o fabbricatori, con le osservazioni sul loro stato, e sui miglioramenti che potrebbero ricevere con gli opportuni mezzi, in conformità del Real Decreto del 31 gennaio 1809. Per le manifatture della pasta, ossia maccheroni, si riferisce che a causa della mancanza del commercio i fabbricanti sono inoperosi e che il miglioramento potrà ritornare solo quando il commercio marittimo tornerà allo stato dell'antica sua floridezza.

Salerno, 23 marzo 1814

Il Segretario Generale dell'Intendente prega il Sottointendente del distretto di Salerno affinché dia disposizioni sollecite e convincenti per un imbarco libero per le paste lavorate dal porto di Amalfi per la Sicilia.
ASS, *Intendenza*, b. 2435, f.lo 24

Napoli, 19 dicembre 1828

Supplica del Procuratore del ceto dei fabbricanti di pasta del comune di Amalfi al Segretario di Stato Ministro dell'Interno affinché il dazio del macino dei comuni di Atrani, Minori e Maiori si elevi al pari di quello imposto in Amalfi.
ASS, *Intendenza*, b. 916, f.lo 3

Il dazio imposto sull'immissione dei grani destinati sia per la panificazione sia per la fabbricazione della paste lavorate fu per secoli imposto con armonia ed equilibrio tanto che il prezzo della paste lavorate era lo stesso in tutti i comuni enunciati nel

commercio estero. Ora, a causa dell'esaurirsi del fondo di cassa, è ritornata la necessità di rinnovare il dazio sull'immissione dei grani, ma non in uguale proporzione. Pertanto le paste lavorate debbono costare un prezzo maggiore dove il dazio è più forte e quindi i negozianti di Amalfi pagano grani tredici a tomolo, quelli di Minori grani due, e quelli di Atrani e Maiori grani uno. I primi non potranno più sostenere la concorrenza dei loro vicini e da ciò necessariamente viene fuori che non si avranno più compratori o che i negozianti di Amalfi debbono dare le paste in perdita e, nell'uno o nell'altro caso, l'industria perirà con danno gravissimo della popolazione che vive con quest'arte.

Atrani, 31 ottobre 1834

Supplica diretta dal negoziante Ferdinando Proto, all'Intendente per denunciare gli abusi commessi dal gabellota del grano di Amalfi.
ASS, *Intendenza*, b. 996, f.lo 5

Non essendovi in Atrani né molini né acqua il supplicante, obbligato a portare il grano ad Amalfi per ridurlo in farina, è stato sottoposto ad angherie da parte del gabellota Pasquale Colavolpe che ritiene di dover misurare, pesare ed esigere il dazio in contraddizione alla legge "dell'antico solito di tutte le Comuni " e delle disposizioni dell'Intendente a danno non solo del supplicante, ma dell'intero negoziato della fabbrica della pasta.

Amalfi, 25 agosto 1835

Delibera comunale sulla perizia del grano che si panizza al pubblico.
ASS, *Intendenza*, b. 996, f.lo 5

Il fornaio pubblico Gaetano Cretella di Amalfi ha manifatturato pane col grano denominato carosella, di pessima qualità rinvenuto bucato da vermi e mancante per tale ragione della parte polposa e dunque nocivo alla salute pubblica. Il verbale viene sottoscritto da Domenico Pecoraro, fisico; da Michele Gambardella, negoziante di grano e da Andrea Camera conoscitore di tal genere.

Salerno, 24 ottobre 1835

Supplica di doglianze espresse da Francesco Gambardella a causa delle angherie commesse dall'affittatore della gabella sulle paste lavorate.
ASS, *Intendenza*, b. 1001, f.lo 24

Francesco Gambardella, fabbricante di maccheroni del comune di Vietri, reclama contro l'appaltatore del dazio sulle paste il quale pretende di esigere il dazio non solo su quelle che si consumano e si vendono nel comune, ma anche su quelle che imbarcate vanno a vendersi per consumarsi altrove.

Atrani, 20 agosto 1839

Delibera decurionale su un progetto addizionale ai regolamenti della polizia urbana circa l'impiego della curcuma di cui fanno uso i manifatturieri delle paste lavorate.
ASS, *Intendenza*, b. 1740, f.lo 31

I manufatturieri di paste lavorate usano da più di vent'anni la curcuma "radice polverosa di una pianta indiana" che serve a dare un colore biondo alla pasta di semola bianca di qualità inferiore. Tale sostanza, esaminata rigorosamente dai medici condotti, fu dichiarata innocua alla salute pubblica. Altre volte in lugo della curcuma venne usato anche lo zafferano.

Amalfi, 30 aprile 1842

Stato dimostrativo di tutte le fabbriche e di ogni altro stabilimento di arti, di manifatture e di industria esistenti nel comune di Amalfi.
ASS, *Intendenza*, b. 1741, f.lo 2

Su richiesta dell'Intendente, il Sindaco rimette il quadro statistico contenente informazioni sul nome del proprietario della fabbrica, sul luogo, sul lavoro, sulla provenienza del genere, sul numero e la qualità delle macchine, sul numero degli operai, sulla qualità del lavoro di un anno, sullo spaccio dentro e fuori il Regno e sul guadagno.

Atrani, 24 settembre 1842

Regolamento di polizia urbana e rurale.
ASS, *Intendenza*, b. 621, f.lo 10

Il regolamento di polizia urbana di detto comune prevede all'articolo 8 il divieto "in tempo di notte ad ogni travagliatore di paste lavorate ed a chiunque altro di poter cantare ad alta voce canzoni siano sacre siano profane, o fare altro rumore qualunque, che rechi disturbo al sonno ed alla quiete degli abitanti " il contravventore subirà un'ammenda di grana cinquanta a cento; all'articolo 14 prevede che, a causa dell'alluvione, la pubblica piazza nella stagione invernale non venga occupata da tutte le barche ma solo come ricovero da quella addette al commercio giornaliero poste in modo da lasciare libero il passaggio fino a quando l'amministrazione comunale non provvederà a costruire altro locale adatto all'uso; all'articolo 33 prevede che chiunque vende pasta alla minuta deve tenere nello spaccio pasta di tutte le qualità ed anche il fiore e chi contravviene sarà tassato con la multa di ducato uno per la prima volta e se recidivo, sarà obbligato a chiudere lo spaccio; all'articolo 35 vieta assolutamente di poter esercitare alla stessa persona e nella stessa famiglia il mestiere di fornaio e quello di fabbricante di pasta lavorata, onde evitare frodi a danno del paese. Il contravventore sarà obbligato a togliere il mestiere ad uno di due facendo pagare una multa di ducati due e in caso di recidiva oltre alla multa sarà distribuito il pane ai poveri.

Napoli, 28 maggio 1845

Comunicazione della Reale Segreteria di Stato degli Affari Interni all'Intendente della concessione con Reale Decreto del 20 maggio 1844 della privativa per cinque anni a Salvatore Savarese per due macchine di sua invenzione, una da trafilare, l'altra per granulare la pasta.
ASS, *Intendenza*, b. 2423, f.lo 13

Minori, 26 febbraio1848

Il Sindaco fa una relazione sulla situazione dell'industria della pasta reputata la migliore del Regno e dell'Europa.
ASS, *Intendenza*, b. 1741, f.lo 10.

In questo comune ci sono due industrie animatrici di tutte le classi di questa popolazione: la pasta e la carta. Per la prima esistono diciassette macchine dette ingegni: cinque di maccheroni e dodici di pasta minuta. I proprietari delle prime sono Pantaleone Camera, Domenico Arpino, Luigi Gambardella, Sabato Guadagno e Gioacchino Palumbo. I proprietari delle altre sono Gaetano Palombo, Felice Camera, Giuseppe Landi, Nicola e Raffaele Farace, Bartolomeo Manzi, Francesco Russo, Gioacchino Palumbo, Sabbato Guadagno e Pantaleone Camera, tutti di Minori. Il costo delle macchine dei maccheroni è di ducati cinquecento, quelle della pasta minuta è di duecento ducati. Ogni macchina di maccheroni richiede nove individui tutti adulti. Altrettanti la macchina di pasta minuta però con sei adulti e tre ragazzi. Il totale dei *travagliatori* di tutte le diciassette macchine è di centocinquantatre, tutti naturali del comune; inoltre vi sono occupate duecento donne, per la pasta a mano, tutte del comune. Ogni *travagliatore* adulto percepisce il salario di grana trenta al giorno; il ragazzo grana dieci. Il prodotto annuale di queste macchine è di cantaia 15000 circa, che potrebbe arrivare a 45000 se si lavorasse continuamente. La pasta del comune è ritenuta la migliore del Regno e dell'Europa tutta. Ogni fabbrica arreca di utile circa venti ducati per anno, in quantità minore degli anni precedenti quando tali macchine erano solo nella costiera. La decadenza della pasta dipende dalla cattiva qualità dei grani nella piazza di Salerno.

Maiori, 29 marzo 1848

Relazione del Sindaco all'Intendente sulle fabbriche di pasta esistenti in Maiori.
ASS, *Intendenza*, b. 1741, f.lo 9

Le fabbriche di pasta del comune sono sette. Le macchine consistono in cinque ingegni a *sdanghe* ed altri due a ruote e sono costruite in legno; vi sono impiegati sei uomini e due ragazzi per ogni ingegno. Quando il lavoro è florido possono dare 4000 cantaia di pasta all'anno. E' opinione che questa pasta sia la migliore qualità della costiera sufficiente per il consumo interno e per lo spaccio nel regno.

Amalfi, 28 marzo 1852

Delibera decurionale sulla sollecita costruzione del prosciugatoio o spanditoio dei grani sui due laterali del fiume di Amalfi.
ASS, *Intendenza*, b. 2932, f.lo 1

Per mancanza di località opportuna si prosciugano i grani sul basolato lungo la via della marina che va in continuazione della rotabile della costiera. Per l'approssimarsi dei mesi estivi in cui affluiscono le carrozze e le vetture, non sarà più possibile servirsi di quel suolo, nè per il passaggio nè per le fabbriche di pasta. Il sito prescelto concilia il bisogno dei fabbricanti di pasta con le esigenze della marina.

Amalfi, 7 gennaio 1860

Il Sindaco comunica all'Intendente i prezzi della pasta attualmente esistente in questo comune distinta in pasta lunga di prima qualità, pasta lunga corrente, pasta bruna detta strafina.
ASS, *Intendenza*, b. 856, f.lo 27

Salerno, 27 giugno 1865

L'avvocato Antonio Siniscalchi procuratore speciale di diversi fabbricanti di pasta fa opposizione al pagamento del dazio speciale di diciassette centesimi a tomolo pari a cinquantasei litri di grano, a cui essi sono sottoposti per la strada consortile della costiera.
ASS, *Intendenza*, b. 2946, f.lo 1

Amalfi, 30 luglio 1865

ll Regio Delegato Straordinario del Municipio di Amalfi spiega i motivi per cui diversi fabbricanti di pasta si oppongono al pagamento del dazio.
ASS, *Intendenza*, b. 2946, f.lo 1

Il Consorzio stabilito tra i diversi comuni della costiera sin dal 1811 ebbe come scopo determinante la costruzione della strada da Amalfi a Vietri. Costruita tale strada, il Consorzio fu sciolto e cessò quindi lo scopo di tale dazio. I fabbricanti di pasta non ritengono che questo pagamento faccia parte delle loro operazioni commerciali, o almeno sarebbero disposti a tale pagamento qualora questo fosse impiegato "nella costruzione di una scogliera, molo, o porto in Amalfi per ricovero dei legni in tempo di burrasca, giusta le promesse ministeriali ".

Roma, 20 giugno 1897

Bando di concorso a premi per promuovere la fabbricazione di paste alimentari ottenute con sola farina di granturco, o mescolata con quella di frumento o di cereali inferiori.
ASS, *Prefettura I serie*, b. 683, f.lo 46

Salerno, 24 febbraio 1897

Pianta del locale di prosciugamento delle paste sito in Atrani nella contrada denominata Grade Lunghe.
ASS, *Tribunale Civile e Correzionale di Salerno*, *Perizie*, Vol. 109, Anno 1897

La costiera amalfitana, in particolare Atrani, è al primo posto nella fabbricazione di paste alimentari sia per la quantità che per la qualità dei prezzi. L'ottima qualità delle paste è dovuta all'uso dei grani naturali e al modo in cui vengono asciugate; infatti, poiché un prosciugamento troppo rapido produce paste fragili, e uno troppo lento paste che si alterano e di cattivo gusto, ad Atrani per la sua particolare conformazione geografica esse vengono asciugate nei piani inferiori delle case adibite a fabbriche, dove non penetra il sole e dove la ventilazione rimuove continuamente l'aria ed evita l'ammuffimento e l'inacidimento.

Amalfi, 5 gennaio 1898

Assisa del pane.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 566, f.lo 9

L'assessore delegato per l'annona, tra le avvertenze di questa assisa, vieta il miscuglio di farine, farro, semolella, granturco bianco e qualunque altro corpo morto o eterogeneo. I panettieri devono attenersi a quanto prescritto, tanto per la cottura quanto per la qualità, peso e prezzo. I pani soggetti a tale assisa sono il pane bianco, il pane francese, il pane di fiore di saragolla, il pane di farina, il pane di granoturco

Amalfi, 24 gennaio 1898

Calmiere dei prezzi sul pane, farina e pasta.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 566, f.lo 9

Il Sindaco rende noto che in questa circoscrizione comunale i prezzi sulla farina, pane e pasta si mantengono nei limiti del giusto, sulla base delle mercuriali dei principali mercati. Sulla farina e pasta i prezzi non sono alterati anche per la concorrenza dei diversi negozianti locali che hanno nell'industria pastifera il principale fattore di guadagno.

Minori, 25 gennaio 1898

Assisa del pane.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 566, f.lo 9

Il sindaco rende noto che il calmiere viene applicato e i prezzi si mantengono nella norma sia per il pane che per la pasta. L'assisa è sul pane marsigliese, carosella, di fiore e di grano.

Maiori, 2 ottobre 1898

Relazione del Sindaco sui bisogni della popolazione.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 468, f.lo 4

Il territorio comunale non è produttivo di cereali tanto meno di granaglie e la popolazione si alimenta con quello che si importa dall'Agro Nocerino, subendo le oscillazioni di prezzo di tale zona. Non vi sono speculatori all'ingrosso che potrebbero portare ad inattesi e ingiustificati rialzi nel prezzo dei grani e della farina, e gli incettatori di tali derrate devono commisurarsi nella stagione invernale, periodo più critico della loro esistenza in cui per mancanza di lavoro restano privi di pane, sui prezzi della piazza di Salerno.

Minori, 4 ottobre 1898

Rapporto del sindaco sul prezzo del pane e della farina.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 468, f.lo 4

Il Sindaco manifesta che le industrie locali funzionano grazie alle condizioni favorevoli dei raccolti. C'è stata una ripresa non solo nei pastifici locali ma anche nelle industrie agricole, per i prezzi favorevoli ottenuti dagli agrumi sui mercati esteri. I prezzi dei generi alimentari sono bassi e non vi è pericolo di monopoli e l'amministrazione comunale, per evitare futuri inconvenienti, sta trattando con alcuni negozianti di grano per la provvista di tutto l'inverno.

Vietri sul Mare, 28 ottobre 1898

Relazione del sindaco sui bisogni della popolazione e sui mezzi opportuni per alleviarli.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 468, f.lo 4

Tra i vari bisogni il sindaco annota l'esistenza nel comune di un grande pastificio gestito dalla ditta Sprecher che, oltre a soddisfare i bisogni del paese, ha una grande esportazione. Oltre questo vi sono altri due stabilimenti di minore importanza gestiti dai signori Gambardella e D'Urso. Sventuratamente il caro pane e il caro pasta si riverscono immediatamente sulla popolazione di Vietri dove la popolazione *minuta*, non potendo provvedervi in tempo, non riesce a scongiurare la crisi invernale e ne subisce le conseguenze.

Cava de' Tirreni, 10 gennaio 1908

Assisa del pane.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 726, f.lo 4

L'assessore del municipio stabilisce l'assisa sul pane bianco *fiore*, sul pane bruno *grani misti*, sul pane bruno *fiore di saragolla*.

Cava dei Tirreni, 16 gennaio 1908

Assisa della pasta stabilita dal Municipio di Cava.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 726, f.lo 4

In questa assisa si distinguono i maccheroni in ordinari, sottofini, fini e di eccezione e se ne stabilisce il relativo prezzo al chilo.

Amalfi, 7 aprile 1915

Delibera che propone i nomi dei fornai per la confezione del pane con farina abburattata superiore al venti per cento per uso degli ospedali e degli ammalati a domicilio.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 466, f.lo 5

Con questa delibera si stabilisce che lo smercio del pane confezionato debba essere fatto dai quattro maggiori fornai locali con turno settimanale per evitare monopoli e possibile vendita clandestina.

Maiori, 21 aprile 1915

Il Presidente del sodalizio Previdenza e Fratellanza Maiorese, a causa degli aumenti del pane, delibera di far panizzare per conto proprio esclusivamente per i propri soci, facendo la distribuzione nei locali del sodalizio.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 620, f.lo 7

Salerno, 15 novembre 1916

Il Prefetto decreta il divieto delle esportazioni dalla provincia di Salerno delle farine di grano tenero di quelle di grano duro e della crusca.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 702, f.lo 6

A tale divieto sono consentite deroghe, solo quando si tratti di richieste di farine fatte esclusivamente per l'approvvigionamento dalle popolazioni appartenenti alle province di Avellino, Potenza, Cosenza, Catanzaro e Reggio Calabria.

Cava dei Tirreni, 1 dicembre 1916

La Società Anonima Molino e Pastificio Meccanico, dovendo approvvigionare la Provincia di Potenza chiede al cav. De Dominicis, che la Società venga messa in condizione di adempiere agli impegni con prelevamento nelle disponibilità del Consorzio, essendo nella impossibilità di spedire farina, per mancanza di grano.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 702, f.lo 6

Amalfi, 21 gennaio 1917

Prospetto dei molini e pastifici e forni in esercizio nel comune di Amalfi.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 671, f.lo 4

L'elenco contiene informazioni sul numero dei mulini, dei panifici, degli abitanti che se ne servono, e sulle potenzialità dei pastifici; per esempio la Società Anonima produce cinquanta quintali di pasta al giorno, mentre non c'è lavorazione di pasta a mano e, per deficienza di altri generi alimentari, è aumentata più del quinto la vendita del pane e della pasta.

Cava de' Tirreni, 13 febbraio 1917

Trasmissione all'Intendente da parte del Sindaco dell'elenco nominativo dei molini, forni e pastifici in funzione nel comune di Cava.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 671

L'elenco contiene informazioni sulla ditta proprietaria, sulla localizzazione, sul sistema e sulle potenzialità produttive. Per i pastifici si precisa che il sistema è elettrico e all'olio pesante con una potenzialità di venti quintali nelle ventiquattro ore. Per i molini il sistema usato è a cilindri pesanti, o elettrico a pietra e ad acqua con una produzione massima di trecento quintali nelle ventiquattro ore.

Como, 22 febbraio 1917

L'amministratore delegato della Società Anonima Fabbrica Italiana Garza di Seta di Como invia al Prefetto di Salerno il campione del velo di seta utile per l'abburattamento della farina.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 484, f.lo 3

Per effetti del recente decreto luogotenenziale l'*abburattamento* della farina deve compiersi in modo che la resa raggiunga il 90%; pertanto le esperienze presso diversi molini hanno dimostrato che il velo serico del numero zero presenta la resa dal 91 al 92%. La Fabbrica Italiana di Garza di Seta è la prima in Italia specializzatasi nella produzione dei veli per molini. Con i termini *abburattato* e *buratto* si intende: con il primo la cernita della farina dalla crusca; con il secondo il tessuto rado di crine con cui si montano i setacci.

Positano, Cetara 1929, anno VII

Celebrazione del pane. Rendiconto della vendita per la seconda celebrazione del pane.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 481, f.lo 1

Salerno, 25 novembre 1930, anno IX

Elenco Generale dei datori di lavoro di vari generi di commercio di Amalfi e di Cava dei Tirreni per l'anno 1929-30.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 610, f.lo 6

Cava dei Tirreni, 18 giugno 1931, anno IX

Ricorso presentato al Prefetto da Michele Albano, conduttore dell'Hotel de Londres contro l'esercente del molino e pastificio fratelli Bisogno per il rumore derivante dal funzionamento del macchinario del pastificio.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 552, f.lo 1

Nell'approssimarsi del periodo della villeggiatura si richiede un provvedimento contro il danno che deriva dal rumore che produce il motore che aziona il mulino del pastificio nelle ore notturne in contrada S. Vito. Si invita il Prefetto a norma del regolamento di pubblica sicurezza a proibire l'esercizio dello stabilimento, sito a una distanza dall'abitato inferiore a quella prescritta, ovvero a imporre il funzionamento nelle sole ore del giorno.

Cava dei Tirreni, 20 settembre 1931, anno IX

Telegramma del Commissario Capo di Pubblica Sicurezza con cui comunica che il Pastificio Bisogno ha trasformato in elettrico il proprio motore ad olio pesante rimuovendo l'inconveniente della rumorosità.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 552, f.lo 1

La pesca e il consumo del pesce

Salerno, 25 gennaio 1814

Circolare con la quale il Ministro della Polizia Generale autorizza a rilasciare alle barche non superiori a 25 tonnellate dei permessi per commerciare con la Sicilia e con l'isola di Ponza.
ASS, *Intendenza*, b. 2435, f.lo 24

In questo documento si elencano le barche autorizzate al commercio con l'indicazione del numero, del nome del proprietario, del peso della barca e del tragitto da percorrere.

Salerno, 2 febbraio 1814

Comunicazione dell'Intendente circa il rilascio a Francesco Sorrentino, padrone della barca di 12 tonnellate *La Guida di Tobia*, dell'autorizzazione a commerciare con la Sicilia i generi del Regno non proibiti.
ASS, *Intendenza*, b. 2435, f.lo 24

Praiano, 1 giugno 1830

Delibera decurionale del Comune di Praiano sull'affitto da doversi dal comune di Furore in quanto il *piede* della tonnara poggia sul territorio del comune di Praiano.
ASS, *Intendenza*, b. 784, f.lo 9

Tra i comuni di Praiano e di Furore verte nel secolo XIX un contenzioso per questioni di confini e di pagamenti del diritto di attracco del *pedale* e per il divieto di pesca nelle vicinanze della tonnara che, in pratica, impediva ai pescatori di Furore di poter utilizzare gran parte dello specchio d'acqua antistante la loro marina. Le tonnare erano ubicate lungo il percorso usuale dei branchi nei punti della costa più adatti alla realizzazione dei complessi impianti di reti, le quali venivano poste su promontori

costieri o bracci di mare. Lo sbarramento principale era costituito da reti verticali chiamate *code* o *pedale* a maglie grandi e in genere di fibra vegetale.
(cfr. B. CENTOLA, *Le città del mare. La pesca con le tonnare in Italia*, Cava dei Tirreni, 1999)

s.d [1830]

Pianta della tonnara di Praiano.
ASS, *Intendenza*, b. 784, f.lo 9

La pianta acquerellata rappresenta un nitido disegno del borgo marinaro e della tonnara. Nel borgo si individuano oltre la torre, la chiesetta con il campanile, i magazzini e gli altri locali a servizio dei pescatori. Sulla spiaggia, tirate in secco, ci sono alcune barche; mentre sulla battigia, pronto a partire per la pesca, vi è il veloce gozzo a quattro remi. Inoltre si notano alcune teleferiche usate per il trasporto della legna, che collegano la Marina di Praia con i merli dei monti di Agerola. L'ubicazione del pedale è identificata a ponente della Marina di Praia e a levante dell'antica torre cilindrica di guardia della Punta di Praiano, detta *torre a mare*. Sono disegnate poi due barche più grandi della *camera principale* e quelle più piccole degli addetti alle operazioni di pesca.
(cfr. B. CENTOLA, *Le città del mare. La pesca delle tonnare in Italia*, Ercolano, 1999).

Furore, 6 maggio 1830

Delibera decurionale, in seguito all'esibizione della disposizione dell'Intendente del 7 aprile 1830, con cui si ordina che il Decurionato dimostri le ragioni per le quali dal comune di Furore si chiede la partecipazione all'affitto della tonnara detta di Praiano. Alla delibera è accluso il disegno della linea di divisione territoriale solo nella parte riguardante Praiano.
ASS, *Intendenza*, b. 784, f.lo 9

Il Decurionato espone le ragioni richieste spiegando che la tonnara ha le sue tenute tanto sugli scogli del territorio di Praiano che del comune di Furore, ed ha l'imboccatura per l'entrata del pesce e tutte le camere all'oggetto dette *massare* nel mare di Furore. Inoltre, avendo il comune di Furore lo spazio di mare prescritto dalla legge per l'uso della pesca da Oriente, avviene che i pescatori di Furore soffrono *attrasso* nei loro mestieri di pesca durante il corso della tonnara essendo proibito l'esercizio della pesca in detto spazio di mare. Pertanto si ritiene che il comune di Furore debba partecipare all'affitto della tonnara, detta di Praiano, in maggior parte.

Napoli, 4 luglio 1838

Circolare del Ministro Segretario di Stato delle Finanze sulla libera facoltà "degli industriosi di eseguire le salate fuori dal paese ma non più distante di due miglia dal fondaco o dalla dogana".
ASS, *Intendenza*, b. 2415, f.lo 6

Cetara, 18 gennaio 1839

Delibera decurionale del 17 gennaio 1839 con cui si segnala la necessità di doversi esercitare l'industria della salagione delle alici per il bene di tutta la popolazione.
ASS, *Intendenza*, b. 2415, f.lo 6

Si reclama in questo comune la necessità di far permanere, anche in base al Real Decreto del 15 dicembre 1834, l'industria della salagione del pesce, con la quale vive tutto il paese e si sostiene l'Amministrazione Comunale. Dalla ministeriale delle Finanze del 1 luglio 1838 si attesta che essendo la distanza dal comune di Cetara alla dogana di Vietri di più di due miglia, gli industrianti salatori non possono giovarsi del beneficio concesso da S.M. Il decurionato attesta che la distanza di due miglia e mezzo "conosciuta non debba essere di ostacolo a questo comune perché per terra non è strada compita, ma traccia, che serve ad indicare la strada facienda, mentre viene indicata tale distanza per tante volte a linee curve ". Inoltre praticandosi tale salagione nei mesi estivi il tragitto per mare non è più di un miglio.

Cetara, 12 gennaio 1841

Comunicazione del Sindaco all'Intendente circa la sospensione della salagione dei pesci affinché dia le più energiche e provvide disposizioni per il buon andamento delle cose.
ASS, *Intendenza*, b. 2415, f.lo 6

La sospensione dell'industria della salagione delle alici vernatiche nel momento migliore in cui si sta esercitando, arreca un grave danno all'industria anzidetta. Essa è l'unica che si esercita in tutto il corso dell'intero anno e non già solo nei mesi estivi, a differenza degli altri luoghi, dove si eseguono le salagioni dei pesci per due o tre mesi all'anno con un influsso negativo sugli interessi comunali.

Cetara, [1842]

Nota degli intraprenditori delle salagioni dei pesci nel comune di Cetara.
ASS, *Intendenza*, b. 2415, f.lo 6

Amalfi, 19 luglio 1846

Regolamento di polizia urbana del comune di Amalfi.
ASS, *Intendenza*, b. 621, f.lo 5

Il regolamento di polizia urbana di detto comune dispone con l'articolo 6 che la cottura della polvere volgarmente detta *zappino*, per tingere le reti ad uso da pesca, si deve fare nella marina piccola di Amalfi in prossimità del mare al di sotto del luogo detto muraglione. I contravventori sono puniti con una multa di carlini da cinque a quindici, nella recidiva a carlini trenta e da uno a tre giorni di carcere amministrativo. Con l'articolo 31 dispone che i pescivendoli abbiano una panca sormontata da una bilancia inamovibile sulla panca medesima, e che il pesce debba stare esposto al pubblico; non è inoltre permesso di far rimanere esposto

il quantitativo già venduto, come anche di farne smercio di soppiatto ed in frode all'assisa. Con l'articolo 45 dispone che gli arsenali pubblici della marina piccola servano esclusivamente per riporvi le barche da pesca.

Amalfi, 8 agosto 1849

Supplica dei cittadini del comune di Amalfi all'Intendente affinché si adottino convenienti misure per la salubrità dell'aria in seguito al *fetore* emesso a causa della salagione delle alici.
ASS, *Intendenza*, b. 1627, f.lo 29

All'interno dell'abitato di Amalfi si permette, contrariamente al regolamento di polizia municipale, di eseguire la salagione delle alici che contaminano con il loro marcimento l'aria e le abitazioni circostanti. Con il pericolo che, essendo la stagione estiva, si possono causare anche malattie morbose visto il pericolo del colera asiatico che ha già invaso diverse zone dell'Europa.

Amalfi, 12 febbraio 1850

Progetto suppletorio al Regolamento di polizia urbana a garanzia della salute pubblica a causa della cattiva esalazione che emana la salagione delle alici.
ASS, *Intendenza*, b. 621, f.lo 5

Il progetto con l'articolo 1 dispone che la salagione delle alici deve eseguirsi nei locali fuori dell'abitato dalla parte dell'ospedale in su verso la costiera, e solo previa autorizzazione del sindaco potrà eseguirsi nei magazzini sottoposti alle case di Santa Maria a Piazza nella Marina Grande ed è vietata negli altri rioni dell'abitato.
Con l'articolo 2 dispone che le teste e le interiore delle alici debbano essere buttate nel mare ad una distanza dal lido tale da non ritornare a riva. Con l'articolo 3 si vieta di conservare nei locali di salagione recipienti di liquido non purificato detto volgarmente *succo*; i proprietari, inoltre, devono pulire i locali e gettare le impurità nel mare e nel fiume. Con l'articolo 4 le carte vecchie dette volgarmente *cartucci* non si possono depositare o conservare nei luoghi indicati nell'articolo 1 poiché "oltre di essere pel loro uso, e vetustà puzzolenti, accade ordinariamente che sbarcandosi bagnati o umidi tramandano miasmi fetidissimi ".

Amalfi, 16 ottobre 1870

Nota del sindaco sul diritto di pesca riservato delle tonnare e statino di informazione.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 678, f.lo 7

Dalla nota e dallo statino si rileva che il diritto di pesca è promiscuo tra il comune di Amalfi e Conca dei Marini, l'estensione della riva sulla quale si esercita la pesca è di circa due chilometri di diametro tra la costa detta *Marinella della Vite* e la punta detta *S. Caterina*. Tale diritto rimanda a titoli antichissimi all'epoca in cui nel 1582 Amalfi subentrò né diritti feudali *di quel Duca*. Tra questi diritti vi era lo *ius tunnariae*; il possesso fu continuo e mai interrotto e i continui affitti, dal 1810 a quello attuale di duemilaquattrocento lire, dimostrano ancora oggi il buon diritto di Amalfi.

febbraio – marzo 1871

Dati statistici sulle condizioni della pesca nei comuni di Cetara e Conca dei Marini.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 678, f.lo 7

Dai dati si rileva che a Cetara battelli addetti alla pesca sono settanta dalle due alle sette tonnellate e praticano la pesca con le reti dette *menaide* e *tartane,* e che vi sono cinque magazzini addetti alla salagione del pesce, e il pesce piccolo si immette nel capoluogo del circondario e non si consuma nel comune. A Conca esistono poche barche da pesca e pochi e piccoli battelli; la pesca si esegue poche volte all'anno con le reti a mano dette *menaidi* e non esistono stabilimenti per la salagione; il poco pesce pescato si vende ai cetaresi che lo portano a Salerno. Per entrambi i comuni non è imposto nessun dazio di consumo.

Salerno, 25 marzo 1875

Manifesto a stampa del Prefetto con cui si dettano norme sulla proibizione della pesca.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo 3

Si proibisce la pesca con reti di qualunque forma che non siano a maglia chiara e della grandezza di millimetri duecentoventi, che abbiano nelle estremità un sacco chiuso di tela o altro ordigno da non lasciare libera l' uscita del pesce neonato di qualunque specie, ed in modo particolare di quello comunemente denominato *nudo, nudillo, bianco, bianchetto o ciciniello*. Considerato che non è lecito a chiunque pescare con attrezzi nocivi alla riproduzione dei pesci o nei tempi vietati sotto pena la confisca degli attrezzi proibiti e di una multa.

Roma, 4 marzo 1877

Legge sulla pesca.
ASS, *Raccolta delle leggi e dei decreti del Regno d'Italia*, 1877

Cetara,10 ottobre 1878

Verbale d'adunanza del Consiglio Comunale con cui si fa voto al Ministero di Agricoltura Industria e Commercio affinché si adoperi per effetto della legge del 4 marzo 1877, a stabilire con la formazione del regolamento l'uso delle reti a strascico con le paranzelle a vela, tenendo conto delle condizioni di questa contrada.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo 3

Il regolamento del 9 agosto 1877 proibisce questo sistema di pesca in tutti i periodi dell'anno perché si riteneva che le reti, radendo il fondo del mare, lo sconvolgessero in modo tale da togliere ai pesci un ricovero per deporre le uova. Una circolare del 9 dicembre 1866 aveva disposto la tolleranza di tale sistema purchè eseguito alla distanza di tre miglia dalla costa. Una circolare del 18 dicembre 1877 stabilisce che nel golfo di Napoli e in quello di Salerno si può esercitare solo nei mesi di gennaio, febbraio, novembre e dicembre di ogni anno. I pescatori della Provincia evidenziano che nel golfo di Napoli non ci si attiene a tali regole e che, inoltre, nel golfo di Salerno alla

distanza di tre miglia si trovano pesci non buoni al pasto degli uomini. La delibera si augura che si tenga in considerazione tutto ciò visto che infinite famiglie traggono sostentamento da questa attività che, benché misera, con il guadagno ricavato sostiene almeno per cibarsi di soli legumi e polenta.

Salerno, 22 marzo 1881

Manifesto della *Prefettura* di Principato Citeriore con cui il Prefetto rende noti i comuni che deliberano di possedere e di volere esercitare i diritti di pesca.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo 4

Roma, 16 giugno 1881

Circolare a stampa del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio sulle modificazioni al regolamento per la pesca marittima approvato con R.D. del 13 giugno 1880.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo 4

Salerno, 16 luglio 1881

Il Prefetto rende noto che il comune di Praiano ha presentato istanza per giovarsi dei diritti che vanta per antico possesso sull'esercizio della tonnara di Praia acquistato nel 1582 dalla famiglia Piccolomini d'Aragona.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo 4

I pescatori della tonnara hanno sempre preteso già dal secolo XVII, come sancito di diritto da antichi usi, che le altre barche da pesca non si avvicinassero e non disturbassero la loro attività, così come per le tonnare da Amalfi a Praiano per le quali si vietava altro tipo di pesca nel tratto di mare da Minori a Furore. In questa nota prefettizia si richiama l'atto di concessione del 1582 a favore della famiglia Piccolomini d'Aragona che vantava antichi diritti di tonnara.

Meta, 23 settembre 1881

Relazione dell'Ufficiale del Porto sulla tonnara di Praiano e sui diritti vantati dal Municipio di Praiano. Alla relazione è acclusa una pianta acquerellata della tonnara.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo 4

Dalla relazione si evince che il diritto del municipio di Praiano di affittare uno spazio acqueo nelle vicinanze della marina di Praia, allo scopo di impiantare una tonnara, risale ad un'antica concessione del 1500 comprovato anche da atti notarili. La tonnara è stata poi tenuta in affitto prima dalla famiglia Franco e poi dalla famiglia Vuolo.
L'ubicazione, come risulta dalla pianta, è la seguente: a nord si estende dallo scoglio *Farina* alla punta *Voccella*. Il magazzino accordato dal Municipio all'affittuario della tonnara è posto in territorio comunale. La tonnara viene impiantata verso la metà di aprile e tolta alla fine di agosto di ogni anno ed è di proporzione piuttosto piccola e frutta ben poco in quanto raramente si prende un tonno.

s.d. [1881]

Tabella dei diritti esclusivi di pesca esistenti lungo le spiagge della provincia di Salerno.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo 4

La tabella contiene informazioni sui comuni dove è situata la tonnara, sui nomi dei proprietari, la denominazione della tonnara e la descrizione della concessione del diritto.

s.d. [1884]

Tonnare. Diritti percepiti dai comuni.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b 679, f.lo 4

In questo elenco, tra gli altri comuni della Provincia di Principato Citeriore, ci sono i comuni della costiera quali quello di Amalfi, Conca dei Marini, Praiano, Cetara, Minori, Vietri sul Mare e Atrani per i quali si comunica che nessuna tassa è stata da questi imposta sull'industria delle tonnare. Per il comune di Maiori e di Praiano, invece, si comunica che per il primo si riscuote il fitto di lire ottocentocinquantadue per l'impianto delle tonnare dei Fratelli Franco; per Praiano si riscuote il fitto di lire centosettanta per il pedaggio della tonnara dal proprietario il quale, in virtù del contratto per un biennio concluso il 4 aprile 1883, ha l'obbligo di somministrare una quantità di pesce fresco a un prezzo fissato dal contratto senza alcuna tassa.

Salerno, 19 maggio 1884

Tariffe daziarie sul pesce del mercato salernitano.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo 4

Comunicazione del Sindaco di Salerno al Prefetto con cui si rende noto che il mercato salernitano si approvvigiona dalle tonnare di Maiori e di Conca dei Marini non esistendo, nel mare territoriale di questo comune, alcuna tonnara. Si stabilisce, inoltre, il prezzo del pesce in base agli articoli 28 e 29 della tariffa daziaria suddividendoli in: pesce fresco di prima, seconda e terza qualità e in sardine salate, alici salate ed altro.

Salerno, 26 settembre 1877

L'Ufficiale di Porto propone due soluzioni per risolvere la controversia sulla pesca di Salerno e allega anche le statistiche delle paranze forestiere e delle sciabiche che esercitano nel mare di Salerno.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo 5

La prima proposta è quella di tornare al sistema antico presentata sia alla Capitaneria di Porto di Castellammare di Stabia sia alla Commissione Compartimentale che fu però respinta dal Ministro di Agricoltura e Commercio. La seconda proposta è quella di proibire

alle paranze di altri paesi la pesca nel golfo. Nelle statistiche c'è la distinta delle paranze (bilancelle che appaiate pescano con rete a strascico rimorchiate sotto vela) che appartengono al circondario di Salerno, delle sciabiche (reti a strascico tirate da terra o da battelli) che esercitano nel circondario marittimo di Salerno, e di altre noleggiate da Resina e da Castellabate. I punti più frequentati per la pesca sono da Maiori a Punta Licosa e da Pioppi a Palinuro. Da questo elenco si denota che mentre per la città di Salerno erano gli uomini addetti a tale attività, per i comuni di Cetara e di Maiori c'era anche un buon numero di donne.

Salerno, 1 giugno 1888

Il Presidente della Società dei Marinai e Pescatori di Salerno comunica al Prefetto la mancanza di responsabilità da parte sua per gli abusi commessi dai padroni delle paranze che, in seguito alle disposizioni legislative del R.D. 30 novembre 1884, hanno continuato a pescare in questo golfo senza alcuna restrizione con i loro *ordegni a strascico*.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo 5

Maiori, 7 ottobre 1899

Supplica diretta da Salvatore d'Amato, portavoce dei pescatori di Maiori, al Prefetto affinché dia disposizioni alla Guardia di Finanza di vigilare sugli abusi commessi da un'associazione di pescatori di contrabbando di Amalfi che danneggia con una pesca tossica i pescatori di Maiori.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 680, f.lo 4

Questi pescatori a gruppi di quattro barche in pieno giorno circondano gli scogli di questo comune e dopo aver buttato delle reti fittissime "gettano ed infondono nelle acque del mare, materia ed erbe velenose che qui volgarmente chiamano Tutumaglie e Mele terragne, e poscia con lunghi bastoni le fanno penetrare nelle sinuosità degli scogli fino al fondo delle tane dei pesci". Pertanto gran parte dei pesci muoiono e altri per sfuggire alla tossicità delle acque vengono presi nelle reti. Questa pesca, vietata dall'art. 5 della legge del 4 marzo 1877, si chiama *chiusarana*.

Cetara, 1 maggio 1907

Telegramma indirizzato alla Casa Reale da Gennaro Galano, in rappresentanza dei pescatori di Cetara e della Costiera Amalfitana.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 680, f.lo 1

Con questo telegramma si invita il Ministro della Casa Reale ad esprimere presso Sua Maestà devozione e gratitudine per il decreto che abolisce la pesca delle paranze con le reti a strascico, flagello della pesca nel Golfo di Salerno, con l'augurio che il decreto diventi presto legge; da trent'anni infatti, la pesca delle acciughe era quasi nulla, ora invece il golfo si è ripopolato di preziose alici. Ci si augura, inoltre, che vengano applicate severamente le leggi contro venditori e contro le sciabiche che "con sacchi e reti fittissime pescano enorme quantità di fregole di acciughe ammontante a migliaia di quintali, fregolo che diventato adulto potrebbe dar pane a tanta povera gente".

Roma, 27 ottobre 1907

Bando di concorsi a premi fra associazioni di pescatori e mista di pescatori e di estranei.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 684, f.lo 22

Cetara, 20 maggio 1920

Delibera del Consiglio Comunale di Cetara, in seguito alla petizione di oltre duecento marinai pescatori di Cetara, circa la richiesta da farsi al Real Governo per i provvedimenti da promuovere nell'interesse della classe dei pescatori di tutti i comuni marittimi del Regno e nell'interesse del prodotto della pesca.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 680, f.lo 4

I.3

L'Agro Nocerino Sarnese

Caterina Aliberti

I mulini. Il pane e la pasta

Sarno, 2 settembre 1808

Accomodi al locale dove è situato il forno per la cottura del pane bruno.
ASS, *Intendenza*, b.1320, f.lo 8

I conduttori del pane bruno protestano e sollecitano tali lavori di riparazione altrimenti si rifiutano di panificare con grave disagio della popolazione che non ama cibarsi di pane bianco.

Nocera Corpo, 15 marzo 1810

Stato dei molini esistenti nel Comune.
ASS, *Intendenza*, b.1227, f.lo 5

A Nocera esistevano quattro molini: uno in località Camerelle, uno presso Sant'Ornato, uno ancora in località San Mauro tutti appartenenti all'ex Barone di Nocera e il quarto in località Rendola di proprietà della Mensa Vescovile. Essi erano tutti ad una sola ruota, tranne quello di San Mauro che era azionato da tre ruote e vi si macinavano, per tutto l'anno, più di ottomila tomoli di grano e più di trentacinquemila tomoli di granaglie.

Napoli, 12 maggio 1813

Autorizzazione concessa dal Ministro dell'Interno a Biagio Guerritore di Pagani per la costruzione di un molino in un fondo di sua proprietà .
ASS, *Intendenza*, b. 1242, f.lo 5

MUNICIPIO DI SARNO

ASSISA

	VACCA L.	VACCA C.	[illegible] L.	[illegible] C.	VITELLO L.	VITELLO C.
POLPA di coscia per ogni chilogramma . .	1	80	1	70	-	-
POLPA di spalla . . .	-	-	-	-	-	-
COSTATE colla proporzione di una piena e due vacanti .	1	70	1	60	-	-
BOLLITO senz' osso . . .	1	40	1	30	-	-
PUNTA di petto	1	10	1	-	-	-

Sarno, li 17 Gennaio 190 8

L' ANNONARIO

Sarno, 17 gennaio 1908. Assisa della carne vaccina

Salerno, 28 maggio 1813

Perizia dell'Ingegnere ordinario del Corpo Reale di Ponti e Strade, Nicola Bellino con la quale si stabilisce il modo della tenuta delle acque con le quali Biagio Guerritore intende animare le macchine del suo nuovo molino affinché non rechi danno alle proprietà dei privati.
ASS, *Intendenza*, b. 1242, f.lo 5

Salerno, 1813

Piantina del molino che intende costruire Biagio Guerritore nel suo fondo denominato Acciara da animare con le acque nascenti nella contrada della Mannara.
ASS, *Intendenza*, b. 1242, f.lo 5

Castel San Giorgio, 1817

Stato dei molini esistenti nel Comune.
ASS, *Intendenza*, b. 1164, f.lo 11

Due erano i molini che macinavano per nove mesi all'anno circa mille e duecento tomoli di granaglie anche per quei comuni vicini che ne erano sprovvisti. Uno era a due ruote ed era denominato Starza, l'altro, denominato del Celso, era ad una sola ruota.

Scafati, 5 gennaio 1834

Regolamento di polizia urbana e rurale.
ASS, *Intendenza*, b. 626, f.lo 10

Secondo la legge del 22 maggio 1808 sulla giurisdizione ordinaria, il Sindaco e il Primo Eletto proponevano il progetto dei regolamenti di polizia sia urbana che rurale su cui, poi, deliberava il Decurionato. Esso, con le osservazioni del Sottointendente che poteva aggiungere articoli addizionali, veniva inviato al Consiglio d'Intendenza per l'approvazione e la pubblicazione. Ogni regolamento aveva la durata di cinque anni e alla scadenza i sindaci erano sollecitati a formare il nuovo.
Tra le materie oggetto del regolamento vi era la sorveglianza sull'annona e sui venditori annonari e in particolare, a Scafati, veniva formato un articolo per ogni genere commestibile al fine "di togliere gli inconvenienti relativi alla vendita del pane, vino, carne, pesce, olio, grasso, formaggio, pasta qualunque e frutta". Al Primo eletto veniva affidato il controllo sulla qualità, peso e giusto prezzo di essi.

Napoli, 13 maggio 1835

Perizia di Luigi Giordano architetto del Corpo degli Ingegneri di acque e strade della provincia con cui esprime parere favorevole sulla costruzione del molino da parte dei signori d'Agostino e Montoro nel comune di Sarno.
ASS, *Intendenza*, b.1325, f.lo 27

Napoli, 13 maggio 1835

Pianta geometrica di un tronco del fiume Sarno con la designazione di un nuovo molino da costruirsi all'uso inglese.
ASS, *Intendenza*, b. 1325, f.lo 27

Antonio Montoro e Francesco d'Agostino intendono costruire un molino all'uso inglese nel punto detto del Palazzo sottocorrente al ponticello detto della Gualchiera in Sarno. Essi per il funzionamento ottimale del molino hanno bisogno di una diga al termine della quale sarebbe disposto un piano inclinato destinato al movimento della ruota.
L'ingegnere provinciale incaricato della perizia dichiara che "lo stabilimento di un nuovo molino di più perfetta congegnazione di tutti gli altri molini comunemente in uso non potrà che recar vantaggio alla contrada per lo prezzo di molitura che verrà sicuramente a diminuire".

Sarno, 9 febbraio 1844

Delibera decurionale sulla formazione dell'assise sui maccheroni.
ASS, *Intendenza*, b. 628, f.lo 20

Essendosi rifiutati i fabbricanti di maccheroni di stabilire il prezzo su quello del comune di Nocera e ancor più di venderne, il Decurionato stabilisce di dare l'incarico a Francesco Baselice, affittatore del dazio sulla molitura, di prendere la pasta dai comuni vicini e vendere a grani nove il rotolo i maccheroni fatti con farina di saragolla, *quarta passata e cognati*, e a grani sette e mezzo la pasta bruna di qualità inferiore con l'obbligo di stabilire due posti di vendita: uno nel quartiere Borgo e un altro nella piazza delle Botteghelle o della Croce.

Nocera Superiore, 14 aprile 1855

Regolamento, a stampa, di polizia urbana e rurale.
ASS, *Intendenza*, b. 623, f.lo 26

Gli articoli 22 e 23 riguardano i doveri dei manifatturieri di pane e maccheroni. In particolare, i maccheroni dovevano essere venduti perfettamente asciutti e ottimamente fabbricati con la qualità di grano stabilita dall'amministrazione e nessuno poteva fabbricare senza avere il relativo permesso scritto del Sindaco.

Pagani, 10 novembre 1857

Statistica delle arti e piccole manifatture, tra cui dodici fabbriche di paste lavorate a macchina, esistenti nel comune.
ASS, *Intendenza*, b. 1737, f.lo 52

Corbara, 19 febbraio 1860

Delibera decurionale nella quale si stabiliscono articoli addizionali al regolamento di polizia urbana e rurale .
ASS, *Intendenza*, b. 622, f.lo 28

Questi articoli addizionali determinavano l'obbligo per i venditori di pane, paste, formaggi, salumi e salami, olio al minuto, grasso ed altri commestibili di prima necessità e soprattutto per i fornai e i panettieri a dichiarare, ogni anno, quali generi intendevano vendere e a impegnarsi a non farli mancare al pubblico.
Particolarmente vincolanti erano gli obblighi per i fornai che, oltre a non far mancare mai il pane necessario ai bisogni dell'intera popolazione, dovevano venderlo a peso e ben cotto. Anche il vino venduto doveva essere di buona qualità e della misura giusta.

Tramonti, 10 febbraio 1876

Lettera al Prefetto con la quale l'assessore anziano Bernardo Bovene sollecita la riapertura del molino Ferriera chiuso contro gli interessi della Congrega di Carità, proprietaria del locale, e di tutta la popolazione che"ha dovuto mendicare la macinazione dei cereali pel proprio sostentamento (...)".
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 521, categoria IV

Salerno, 3 marzo 1876

Lettera dell'Ingegnere provinciale dell'Ufficio Tecnico del Macinato al Prefetto circa la riattivazione del molino Ferriera di Tramonti a cui è stata rilasciata licenza speciale per la macinazione esclusiva del granturco dopo le opportune verifiche al contatore in applicazione della legge del 7 luglio 1868 relativa alla tassa sulla macinazione dei cereali che prevedeva il pagamento di una quota fissa e l'installazione all'albero della macina del molino di un contatore di giri.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 521, categoria IV

Salerno, 19 novembre 1883

Manifesto del comune di Salerno sull'abolizione della tassa sulla macinazione del grano.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 520, categoria IV

Corbara, 16 settembre 1898

Risposte dei Sindaci di Corbara, San Marzano e Nocera alla nota del Prefetto del 10 settembre sull'osservanza dei provvedimenti circa il rincaro del pane.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 468, f.lo 4

I Sindaci dei tre Comuni, nell'assicurare una scrupolosa sorveglianza affinché non vi fossero né speculatori né incettatori di

grano o farina, davano informazioni sul tipo di pane consumato dalla popolazione. Infatti mentre a Corbara il ceto operaio ed agricolo si alimentava di pane fatto con farine rosse e raramente di pane di grano, a San Marzano la maggior parte della popolazione conservava per l'inverno e la primavera il grano e il granone raccolto durante l'estate mentre i fornai si rifornivano di farine a Torre Annunziata e assicuravano giorno per giorno la quantità di pane necessario. Il Sindaco di Nocera, inoltre, comunicava al Prefetto che nelle contrade nocerine il ceto colonico provvedeva, in tempo di raccolto, a fare provvista di granone in quantità tale da soddisfare i bisogni della propria famiglia per tutto l'inverno. Gli operai, invece, consumavano il pane lavorato col fiore di saragolla, uno dei sub prodotti del grano che si usa per la lavorazione delle paste. Questo tipo di farina si trovava in abbondanza per tutto l'anno anche in quantità superiore ai bisogni.

Nocera Inferiore, 23 agosto 1899

Prospetto delle visite agli opifici industriali, alle cave e alle miniere fatte nel secondo quadrimestre del 1899 in applicazione della circolare del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio del 12 marzo 1898.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 727, f.lo 2

Nocera Superiore, marzo 1904

Regolamenti degli operai dei pastifici a mano Pecoraro Michele e Celotto Carmine.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 729, f.lo 11

Pagani, 29 marzo 1904

Denunzia d'esercizio della Società Anonima Prodotti Agricoli e Conserve alimentare Ferraioli Spera Costabile sita in contrada Santa Chiara.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 729, f.lo 13

Valle di Pompei (Scafati), 10 marzo 1906

Denunzia di esercizio del pastificio La Rana, De Fusco e C. sito in Valle di Pompei .
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 729, f.lo 19

Sarno, 1 dicembre 1907

Assisa sul pane e sulle paste con l'indicazione delle qualità e dei tipi.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b.726, f.lo 4

Sarno, 15 marzo 1916

Manifesto a stampa con cui il Sindaco rende note le disposizioni emanate con decreto luogotenenziale dell'11 marzo 1916 circa i

prezzi massimi di vendita stabiliti a lire ventinove per grano turco, lire quaranta per il grano tenero e lire quarantadue per il grano duro. Inoltre il decreto stabiliva una multa che poteva andare dal doppio al quadruplo del prezzo della quantità illegalmente venduta e al sequestro del grano, granturco e delle farine. Se la vendita illegale era fatta da parte di un molino, il Prefetto ne disponeva la chiusura per un periodo da tre a sei mesi anche nel caso in cui, in seguito ad analisi chimiche sulle farine, queste dovessero violare le disposizioni governative vigenti.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 485, f.lo 3

Sarno, 17 marzo 1916

Manifesto a stampa con cui il Sindaco rende noto il decreto ministeriale dell'11 marzo 1916 concernente la molitura del frumento.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 485, f.lo 3

Il decreto vietava che dal frumento si ricavasse farina diversa dal tipo che si ottiene dall'abburattamento alla resa dell'85 % della farina di un frumento normale e non contenente più del 2% di impurità. Alla farina destinata alla panificazione non poteva togliersi altro elemento se non la crusca ma si poteva aggiungere farina di riso o di granturco e, comunque, i compratori dovevano essere informati sulle miscele mediante appositi cartelli affissi nei locali di vendita.
La sorveglianza per l'applicazione delle norme contenute nel decreto era affidata ai medici provinciali, agli ispettori delle industrie e del lavoro, agli ufficiali sanitari, agli agenti commerciali incaricati della vigilanza annonaria, agli agenti della guardia di finanza nonché agli agenti della polizia giudiziaria.

Nocera Inferiore, 18 e 19 marzo 1916

Lettere al Prefetto con cui i proprietari di pastifici Raffaele Buoninconti, Vicidomini, fratelli Gambardella, Raffaele D'Alessio e fratelli Nobile si dichiarano disposti a vendere farina abburattata all'85% a lire cinquantadue il quintale.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 485, f.lo 3

Sarno, 1917

Elenco dei pastifici a forza elettrica che lavorano quattro o cinque quintali di pasta al giorno.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 671, f.lo 4

Nocera Inferiore, 2 gennaio 1917

Prospetto compilato dal Sindaco nel quale sono elencati otto molini a cilindro e un molino ad acqua, ventidue panifici pubblici che forniscono, ogni giorno, ottanta quintali di pane e quattordici pastifici di cui otto a vapore e sei ad energia elettrica.

ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 671, f.lo 4

Nocera Inferiore, 27 dicembre 1930

Lettera al Prefetto con la quale il titolare della ditta Isaia Gabola, premiato pastificio a vapore, comunica "che, fin dall'inizio dell'attuale battaglia granaria (I luglio 1930) abbiamo sempre fatto capo – pel fabbisogno di grano alla nostra industria – a produttori e commercianti della Puglia, e più spiccatamente, di Capitanata, donde si attinge frumento di qualità ottima (...) e offre a preferenza grani duri squisitamente adatti al nostro lavoro".
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 552, f.lo 2

Nocera Inferiore, 29 dicembre 1930

Lettera al Prefetto con cui l'amministratore unico dei molini e pastifici La Meridionale comunica che nello stabilimento si lavora un discreto quantitativo di grano nazionale proveniente, per la maggior parte, dalla Puglia.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 552, f.lo 2

Forni pubblici

Napoli, 7 marzo 1809

Copia del Real Decreto del 4 marzo 1809 relativo all'autorizzazione concessa al Principe di Angri di costruire dei molini nel fondo di sua proprietà denominato Melito ed animati dalle acque del Fiumicello, ed altri due molini animati dal fiume Sarno.
ASS, *Intendenza*, b. 1128, f.lo 2

Nocera Corpo, 1816

Condizioni per l'affitto della manutenzione del pane.
ASS, *Intendenza*, b. 768, f.lo 15

L'affitto, della durata di due anni, prevedeva che il pane, necessario a tutta la popolazione, doveva cuocersi nei soliti tre forni cioè quello di piazza di Fioccani, quello di piazza San Pietro e quello della Rendola .
Il forno di Fioccani doveva assicurare pane di saragolla e carosella per i casali di Fioccani, Borgo, Piedimonte, Grotti, Casolla e Vescovado; quello della Rendola doveva rifornire i casali di Pietraccetta, Pertuso e Rendola ed infine il forno di piazza San Pietro i casali di Pareti, Pucciani, Santa Maria Maggiore, San Clemente, Taverne, Croce Malloni, Iroma, Pecorari, Materdomini, Camerelle e Portaromana.

Castel San Giorgio, 10 novembre 1817

Lettera del Sindaco all'Intendente con cui sollecita l'approvazione per i lavori di riparazione da farsi al forno comunale e all'ingegno dei *maccaroni*.
ASS, *Intendenza*, b. 1164, f.lo 3

San Giorgio, 4 giugno 1824

Copia della scrittura privata con cui il barone Francesco Saverio di Sarno Frignano concede anche a Michele Jennaro e a Teodoro Liguori l'uso del forno per cuocere il pane e l'ingegno dei maccheroni sito nella pubblica piazza e consistente in una casa dove esiste il forno e l'ingegno, un'altra casa per fare il pane, un'altra per uso di stufa e due piccole case per riposo dei maccheroni ed infine un'altra con tutti gli utensili sia per fare il pane e cuocerlo che per fare i maccheroni.
ASS, *Intendenza*, b. 958, f.lo 14

Roccapiemonte, 13 agosto 1850

Delibera decurionale nella quale si approva il regolamento per la polizia urbana e rurale.
ASS, *Intendenza*, b. 624, f.lo 23

Il pane, così importante e fondamentale nella pur povera alimentazione quotidiana della popolazione, costituiva un elemento su cui vigilare attentamente per cui i fornai dovevano panificare a dovere e a norma del saggio che veniva prescritto dal Primo eletto secondo i prezzi dei vari tipi di grano che si importavano dalla vicina dogana di San Severino. Il pane doveva essere ben cotto e di buona qualità, fatto con farina assoluta e priva di sostanze eterogenee e, nel caso di immissione sul mercato di pane di cattiva qualità, il Primo eletto ne proibiva la vendita e l'approvvigionamento avveniva altrove a cura dell'amministrazione comunale ma a spese del contravventore.

Il grano ed altri cereali. Generi coloniali

Pagani, 6 febbraio 1812

Stato dei prezzi dei generi coloniali venduti nel mese di gennaio.
ASS, *Intendenza*, b. 1732, f.lo 4

Pagani, 16 luglio 1812

Stato dei prezzi dei generi coloniali venduti nei primi quindici giorni del mese di luglio.
ASS, *Intendenza*, b. 1763, f.lo 4

Il Regio Decreto del 9 gennaio 1812 ordinava ai Sindaci dei centri urbani e commerciali più importanti di compilare, ogni quindici giorni, lo stato dei prezzi dei generi coloniali più venduti cioè zucchero, pepe e caffè e raramente anche cannella e chiodi di garofano di mediocre qualità. Questi prodotti venivano acquistati a Napoli e a causa della loro penuria e dei prezzi elevati, non tutti i comuni erano forniti di rivendite.

Nocera Corpo, 17 ottobre 1812

Stato dei prezzi dei generi coloniali venduti nei primi quindici giorni del mese di ottobre.
ASS, *Intendenza*, b. 1762, f.lo 4

Nocera, 5 agosto 1816

Stato delle campagne per il mese di luglio.
ASS, *Intendenza*, b. 1758, f.lo 26

Il raccolto del grano, granone e orzo era insufficiente ai bisogni della popolazione per cui la mancanza veniva colmata con l'importazione di cereali dalla Puglia e dalle dogane vicine.
Tra i legumi vi era un buon raccolto di fave sufficiente al consumo interno fino alla raccolta successiva; lo stato delle patate era buono mentre vi erano pochi e mediocri alberi da frutta.

San Valentino Torio, 7 settembre 1826

Supplica con cui il Sindaco, Decurione, Clero e Galantuomini chiedono l'istituzione di un mercato settimanale e di una fiera annuale per poter permettere il commercio di cereali, unico prodotto delle loro terre, e soddisfare così la nuova regia imposizione per l'anno 1827.
ASS, *Intendenza*, b. 1734, f.lo 23

I supplicanti lamentavano che tutti i comuni vicini, Sarno, Nocera, Poggiomarino, avendo un mercato potevano usufruire del privilegio di smaltire sul posto i prodotti del proprio terreno, mentre San Valentino era costretta ad offrire i suoi prodotti ai mercati dei comuni vicini a discapito del prezzo e con l'aggravio del trasporto, del guadagno per i sensali e del pagamento di pesi e misure.
Il Real Decreto del 6 aprile 1827 istituì, infatti, una fiera nei giorni 12, 13 e 14 febbraio di ogni anno e un mercato settimanale da tenersi ogni martedì.

Sarno, 23 luglio 1830

Stato della raccolta dei cereali cioè grano, orzo, germano, granone e fagioli per l'anno 1830.
ASS, *Intendenza*, b. 1759, f.lo 36

Lo stato compilato dal Sindaco in risposta ad esplicita richiesta dell'Intendente, informa che nel 1830 vi fu un raccolto di grano

di ottima qualità mentre quella dell'orzo fu buona e mediocre quella del germano. Il granone veniva coltivato sia nei terreni montuosi che pianeggianti, insieme ai fagioli della qualità bianca che vengono raccolti a settembre.

Nocera, maggio 1832

Stati dei prezzi dei generi annonari.
ASS, *Intendenza*, b. 1762, f.lo 6

Sarno, 8 novembre 1832

Mappa dei generi annonari.
ASS, *Intendenza*, b. 1762, f.lo 6

Angri, 17 settembre 1835

Avviso del Sindaco con il quale, in occasione della fiera annuale di San Giovanni, invita tutti i commercianti di qualunque genere di concorrervi perché avranno sicurezza sia in ordine alle abitazioni e viveri che per il pascolo e nutrimento degli animali; essi inoltre godranno di tutte le franchigie e riceveranno la benevola accoglienza degli abitanti nonché l'assistenza e protezione delle autorità.
ASS, *Intendenza*, b. 1729, f.lo 9

Pagani, 13 luglio 1848

Avviso relativo alla prima fiera che si terrà in occasione della festività di Sant'Alfonso, patrono della città.
ASS, *Intendenza*, b. 1732, f.lo 16

All'amministrazione comunale stava molto a cuore non solo dare le opportune disposizioni ai commercianti che volessero partecipare alla fiera ma anche assicurare ad essi la massima urbanità, buona accoglienza da parte dei cittadini e nel contempo assistenza e protezione.

San Valentino Torio, 16 ottobre 1850

Quadro delle merci vendute nelle fiere tenutesi negli anni 1848 e 1849 e nel primo semestre 1850.
ASS, *Intendenza*, b. 1734, f.lo 23

Sarno, 6 dicembre 1853

Stato del granone necessario per alimentare in un anno la popolazione dei comuni di Sarno, San Valentino e San Marzano.
ASS, *Intendenza*, b. 629, f.lo 4

Nocera Inferiore, 25 gennaio 1854

Stato del prezzo dei generi annonari corso nel mercato settimanale e relativo alla prima e seconda quindicina di dicembre 1853.
ASS, *Intendenza*, b. 1731, f.lo 33

Tra i generi annonari venivano venduti grano duro e tenero delle qualità maiolica, carosella e risciola; germano e granone, orzo e biada e tra le civaie, termine che indicava in genere tutti i legumi secchi commestibili, le fave, le favette e i fagioli sia di prima che di seconda qualità .
Si vendevano anche riso, il fiore di grano duro e tenero, la farina di granone, il pane sia duro che tenero, mischio e di granone; la pasta sia maccheroni che minuta, il vino e l'olio; la carne vaccina, distinta in grossa e fina, e quella di pecora cioè crestato e agnello.
Non mancavano la carne suina sia curata che fresca sotto forma di sugna, lardo, magra con o senza osso; le castagne e le patate.

Nocera Inferiore, 27 dicembre 1860

Stato delle fiere e dei mercati .
ASS, *Intendenza*, b. 1731, f.lo 33

San Valentino Torio, 16 giugno 1861

Stato delle fiere e dei mercati .
ASS, *Intendenza*, b. 1734, f.lo 23

San Marzano sul Sarno, 30 ottobre 1898

Elenco riflettente i bisogni annonari del Comune.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 651, f.lo 4

San Marzano sul Sarno, 30 ottobre 1898

Notizie statistiche sulle granaglie, molini e negozianti di granaglie.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 651, f.lo 4

Nel comune non vi erano depositi di grano ma qualche proprietario conservava quello ricavato dai propri fondi appena sufficienti a soddisfare le esigenze della propria famiglia. I maccheronai e i panettieri compravano sfarinati a Torre, Castellammare e a Salerno. Nel Comune esistevano cinque molini ad acqua: Starza, Gelso, Mulinello o Santa Croce, Lanzara e Codola che macinavano il granone proveniente da Napoli.

Bracigliano, 20 novembre 1898

Risposte dei Sindaci di Bracigliano, Roccapiemonte, Sarno, Scafati e Siano al Prefetto circa il consumo di grano fatto dalle rispettive popolazioni .
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 651, f.lo 4

I Sindaci dei vari comuni lamentavano che il grano non era sufficiente ai bisogni della popolazione per cui solo quei contadini che, come a Bracigliano, producevano granturco nei propri fondi usavano consumare pane fabbricato con questo tipo di farina. Inoltre non essendovi depositi di grano e tanto meno negozianti di granaglie e dovendo comunque garantire il pane sufficiente alle esigenze della cittadinanza, i panettieri si rifornivano nelle vicine piazze di Mercato San Severino, Nocera Inferiore e Torre Annunziata oppure presso piccoli industrianti che a giorni fissi si recavano a vendere le farine nei vari comuni.

San Valentino Torio, 1 settembre 1909

Produzione del frumento per l'anno 1909.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 655, f.lo 7

Regimi alimentari

Angri, 6 agosto 1808

Processo verbale della soppressione del monastero dei Padri Domenicani.
ASS, *Intendenza*, b. 2474, f.lo 4

Nell'eseguire la chiusura dei monasteri e dei conventi secondo quanto prescritto dall'articolo 19 del decreto del 7 agosto 1809, gli incaricati, nominati dall'Intendente, formavano gli inventari dettagliati di tutti gli oggetti esistenti nei complessi monastici. In questi inventari erano compresi anche tutti gli oggetti della cucina *pignatte, caldaie, tielle, tutti di rame, graticole di ferro, mortai di bronzo e di marmo ... e teani di creta*, quelli della dispensa come vasi per conservare l'olio, del forno dove veniva cotto il pane e della cantina.

Sarno, 7 agosto 1808

Processo verbale della soppressione del convento dei Minori Osservanti di San Francesco in Sarno.
ASS, *Intendenza*, b. 2474, f.lo 59

Nel convento vi era una dispensa attigua alla cucina dove conservavano quattro pezzi di lardo del peso di circa trenta rotoli di olio e dieci rotoli di formaggio, il tutto costituiva la provvista giornaliera.

Sarno, 26 dicembre 1861

Nuova regola per la Congregazione di Santa Maria delle Grazie e del Purgatorio della città di Sarno.
ASS, *Intendenza*, b. 2018, f.lo 15

Il capitolo ventitreesimo della regola riguarda i festeggiamenti per la festività della S.S. Vergine delle tre corone che cade il 15 agosto. La devozione dei cittadini era così fervida a causa delle grazie ricevute dalla Vergine che essi offrivano cereali, fagioli e soprattutto vino che poi veniva venduto insieme agli altri generi per raccogliere denaro che l'anno successivo veniva speso in occasione della festività della Santa Patrona e Protettrice della città per acquistare carne, maccheroni e pane da distribuire ai fedeli.

Sarno, 18 marzo 1894

Manifesto a stampa con cui la Congrega di Carità invita i cittadini a sottoscrivere un'elemosina mensile per l'impianto di una cucina gratuita giornaliera per cento poveri della città .
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 446, f.lo 5

L'uva e il vino

Nocera Corpo e San Matteo, 1816

Condizioni per l'appalto del dazio sul vino.
ASS, *Intendenza*, b. 768, f.lo 15
I Sindaci dei due comuni stabilivano un dazio di carlini cinque su ogni botte sia di vino paesano che di vino forestiero intendendo per vino paesano quello venduto prima di San Martino e per vino forestiero quello venduto per tutto l'anno ma solo dopo la predetta festività.
Durante la vendemmia e fino a San Martino ciascun proprietario doveva dichiarare il numero delle botti e dei barili e tenere un registro di entrambi i tipi di vino. L'appaltatore doveva verificare che non vi fossero state frodi nelle rivele e applicare le multe ai contravventori.

Napoli, 14 marzo 1861

Pianta della vigna detta l'Abate o Tuostolo sita nel comune di Sarno, villaggio Episcopio, redatta dall'architetto Ernesto Villari.
ASS, Tribunale civile di Salerno, Perizie, vol. 934, anno 1861

Salerno, 1 ottobre 1873

Stato del raccolto dell'uva per il 1873.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 670, f.lo 6

Salerno, 3 febbraio 1880

Elenco dei più distinti agricoltori del circondario di Salerno.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 648, f.lo 27

Tra gli agricoltori distintisi per i risultati ottenuti si notano Calvanese Carmine di Castel San Giorgio per la scienza silvana e la viticoltura, Lanzara Eugenio sempre di Castel San Giorgio per l'enologia e il cavaliere Pisacane Andrea di Angri per gli ortaggi e la viticoltura.

Roccapiemonte, 4 ottobre 1932

Lettera del Podestà al Prefetto per la celebrazione della III festa dell'uva.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 475, f.lo 3

Il Podestà in qualità di presidente del Comitato per la III festa dell'uva, scrive che nel "terzo anno della sagra dell'uva, iniziativa volta a valorizzare uno dei frutti più sani della nostra terra, si ha avuto una partecipazione entusiastica degli agricoltori della zona che hanno mostrato il loro incremento nella viticoltura soprattutto delle uve da mensa che ha sostituito le mediocri uve da vino (...).Tra le varie qualità di uve risultano molto apprezzate la Regina, Chasselas, Moscato d'Amburgo, Marrochella e tante altre varietà di uve pregiate a grappoli spargoli, acini grossi, polpa croccante e profumata...". Gli agricoltori partecipanti alla mostra erano passati dai 16 del 1930 ai 64 dell'anno in corso e "hanno compreso che tutte le prescrizioni alimentari e curative mirano allo scopo precipuo di smaltire tempestivamente un prodotto che vinificato aggrava lo squilibrio tra produzione e consumo, congestionando le cantine e aumentando il loro disagio...".

Le conserve alimentari

Salerno, 23 agosto 1903

Invio al Sindaco di Salerno di una copia del regolamento interno dello stabilimento Compagnia Vesuviana prodotti conservati con sede sociale a Milano e stabilimenti a Salerno e Nocera Inferiore.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 727, f.lo 2

Roma, 13 giugno 1905

Circolare del Ministero dell'Interno sulla stagnatura e saldatura dei recipienti di latta destinati a contenere sostanze alimentari.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 1105, f.lo 12

Roma, 4 giugno 1906

Nota ministeriale inviata al Prefetto di Salerno circa le norme da osservarsi per la saldatura e stagnatura delle scatole per conserve alimentari.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 1105, f.lo 12

Il Ministro dell'Interno richiama l'attenzione del Prefetto di Salerno sul rispetto dell'articolo 125 del Regolamento generale sanitario del 3 febbraio 1901, modificato con Regio Decreto del 23 giugno 1904, che vieta di vendere oggetti destinati a contenere sostanze alimentari che siano stagnati interamente con stagno contenente piombo al di sopra dell'uno per cento e non rivestiti interamente di stagnatura integra o saldati con lega di stagno e piombo contenente di quest'ultimo più del dieci per cento.

Nocera Inferiore, 1906

Lettera al Prefetto di Salerno con cui gli industriali conservieri di Angri, Nocera e Pagani ricorrono avverso alle paventate misure restrittive che le autorità municipali vogliono applicare circa le norme che regolano la saldatura dei recipienti e, nel contempo, assicurano che essi usano chiudere i recipienti di latta esterna in modo che non vi sia alcun contatto col prodotto interno.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 1105, f.lo 12

Nocera Inferiore, 27 febbraio 1916

Reclamo della ditta Costabile avverso la mancanza di zucchero sulla piazza.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b.702, f.lo 6

La ditta Costabile, specializzata nella lavorazione di confetti, aveva bisogno di una grande quantità di zucchero che veniva fornito dalla Società Ligure Lombarda per la raffinazione di zuccheri sita in Sanpierdarena. La mancanza di tale materia prima costituiva un danno per tutta la popolazione in quanto l'esistenza e il sostentamento di molte famiglie era fondata sulla produzione dello stabilimento, da qui l'interesse dell'ufficio di Pubblica Sicurezza di Nocera Inferiore e dalla Prefettura di Salerno di vigilare affinché la momentanea mancanza di zucchero non costituisse pretesto per qualche privata speculazione.

La carne

Nocera Corpo, 18 febbraio 1817

Delibera decurionale relativa al dazio di un grano a rotolo sul salame, sui salumi e sull'olio.
ASS, *Intendenza*, b. 768, f.lo 17

Il Decurionato proponeva di stabilire il dazio di un grano a rotolo su ogni quantità di salume, salame ed olio che si introduceva nel comune sia per consumo proprio che per industria. La vendita al pubblico era libera ma soggetta al pagamento del dazio tranne quei

generi dei quali i cittadini se ne provvedevano per proprio uso in quantità non eccedente e cioè venti rotoli di lardo, dieci rotoli di *prigiotte*, sopressate e formaggi e infine cinque rotoli per baccalà ed altro.

San Marzano sul Sarno, 18 novembre 1818

Delibera decurionale sulle condizioni di affitto delle gabelle.
ASS, *Intendenza*, b. 803, f.lo 3

Per supplire allo stato di variazione per l'anno 1819 il Decurionato fissa il dazio sul macello in quindici carlini per ogni vaccina o bufala, in grani trenta per ogni porco, in grani venti per ogni castrato, capra o pecora e in grani cinque per ogni agnello che non si ammazza per proprio uso ma per venderla.

Nocera Corpo, 6 dicembre 1818

Delibera decurionale relativa all'imposizione del dazio di un grano a rotolo sulla carne bovina, bufalina, porcina, pecorina o caprina sia macellata in loco da beccai e bottegai che introdotta nel comune in quantità non eccedente i due rotoli.
ASS, *Intendenza*, b. 768, f.lo 19

Siano, 1 settembre 1819

Appalto del macello.
ASS, *Intendenza*, b.813, f.lo 21

L'Appaltatore del dazio sulla carne era obbligato a macellare tre vaccine in occasione dei tre giorni festivi di particolare importanza e cioè la Santa Pasqua, la ricorrenza del Corpo di Cristo e la festività di San Vito. Per tutto il resto dell'anno nel comune si vendeva e consumava solo carne di capra.

Pagani, 21 settembre 1832

Delibera decurionale sulla formazione dello stato discusso quinquennale dal 1833 al 1837.
ASS, *Intendenza*, b. 931, f.lo 7

L'offerta prodotta dal signor Raffaele Russo riguardava l'affitto di due cespiti: uno sulla carne e l'altro sul vino. Si proponeva il dazio di un grano a rotolo sulla carne vaccina e bufalina, di grani dieci per ogni castrato, pecora o caprone, di grani cinque per ogni capretto o agnello. Questi tipi di carne potevano essere venduti solo nei macelli, mentre tutta la popolazione aveva la facoltà per due anni, di esporre alla vendita ogni maiale, a grani trenta, che veniva ammazzato sia per uso della propria famiglia che per la vendita.

Sarno, 28 novembre 1907

Calmiere dei prezzi sulla carne suina venduta al chilogrammo.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b.726, f.lo 4

Sarno, 17 gennaio 1908

Assisa sulla carne vaccina con l'indicazione dei tagli.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 726, f.lo 4

Angri, 6 luglio 1917

Prospetto sulla macellazione per il bimestre maggio – giugno 1917.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 669, f.lo 1

Nocera Inferiore, 5 agosto 1917

Elenco dei capi di bestiame macellati nella settimana dal 30 luglio al 5 agosto 1917.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 669, f.lo 1

Nocera Inferiore, 25 gennaio 1898

Assisa sulle carni, pane e paste.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 672, f.lo 3

La carne, distinta per tipo di animale macellato, aveva un prezzo diverso secondo il taglio, la qualità e se era venduta con o senza l'osso. Naturalmente inferiore era il prezzo di tutte le frattaglie e di quelle carni ritenute meno pregiate come le caprine e le pecorine.

Gli Agrumi

Salerno, 1892

Schede del raccolto degli agrumi per l'anno 1891.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 883, f.lo 1

Le schede, compilate a cura del Sindaco e del Corrispondente Speciale per le notizie sui raccolti, riguardano la produzione di agrumi nei comuni di Nocera Inferiore, Pagani, Sant'Egidio del Monte Albino, e San Valentino Torio.
Le specie prodotte erano arance, limone e mandarini che si coltivano in modo particolare a Sant' Egidio dove esistevano

ben 134100 piante che davano un frutto di buona qualità.
Già dagli atti della Giunta Parlamentare per l'inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola del 1877, emerge che una delle due zone in cui era diviso il territorio di Sant'Egidio era destinata alla coltivazione degli agrumi che "formavano la maggior ricchezza di questo paese, evvi l'arancio detto Portogallo con tutte le sue molteplici varietà, il limone, il mandarino, e il cedro...". E nella *Storia della provincia di Salerno vista dalla Real Società Economica*[1] si ha notizia che nella stessa zona, sin dal 1845, vennero impiantati i primi agrumeti specializzati e che"la coltivazione dell'arancio che pure ha avuto momenti di grande fortuna e momenti di crisi ...è tuttavia una delle più importanti della Provincia e merita di essere, come tale, incoraggiata e curata...".

[1] in *La Provincia di Salerno vista dalla R. Società Economica*, vol. 1, Salerno 1835, p. 195.

1928. Temi premiati nel concorso nazionale per la celebrazione del pane

I.4

La Valle del Sele

Renato Dentoni Litta, Maria Teresa Schiavino, Francesco Manzione

Regimi alimentari

Sant'Andrea di Conza, 1807

Conti dell'Amministrazione del Seminario di Sant'Andrea di Conza, con gli acquisti di generi alimentari per l'anno 1806.
ASS, *Regia Udienza*, *Processi Civili*, b. 63, f.lo 742

Dall'elenco di generi alimentari acquistati nel 1805-1806 dal Seminario possiamo avere un'idea dell'alimentazione dei seminaristi: si tratta di generi primari quali il grano, l'olio, il sale, il cacio, la sugna, il lardo, il vino, i maccheroni. Come pesce – trattandosi di zone di montagna dove non arriva il pesce fresco - si acquistano il baccalà e le "sarache" (acciughe sotto sale), generi conservati che possono essere tenuti a lungo. Si acquista anche il prosciutto, e la carne. La dieta è arricchita da frutta, verdura, insalata, minestre.
Gli acquisti sono tutti fatti nei paesi intorno Senerchia, sede del Seminario.
Ma vi è anche una lunga lista di spese fatte alla Fiera di Salerno probabilmente nel 1806: tra gli altri generi, non alimentari, compaiono le tonnine, le alici, il pepe, il caffè, lo zucchero, le uova.
Manca il latte.

Eboli, 1823

Vitto giornaliero delle monache del venerabile Monastero di S. Antonio Abate del comune di Eboli.
Archivio diocesano di Salerno, *Visite Pastorali*, b. 96

Del venerabile monastero di S. Antonio Abate del comune di Eboli abbiamo invece il vitto giornaliero della mensa comune, per il pranzo e la cena: il pranzo prevede maccheroni due giorni la settimana (giovedi e domenica), gli altri giorni pasta in brodo. Tre

volte a settimana la carne, sotto forma di arrosto, bollito o fritto; gli altri giorni uova o pesce.
Si mangiano, oltre la pasta, riso e legumi. La sera una parca cena a base di insalata e uova o pesce.
La mattina la colazione è costituita di frutta, secca e fresca.
Nei giorni di festa solenne al pranzo viene aggiunto un piatto "dolce". Inoltre, quando c'è fiera, alle coriste ed educande toccano quattro rotola di caciocavallo, mentre alle converse e alle serve secolari quattro rotola di pecorino. Infine in settembre, dopo la raccolta del grano, le coriste ed educande hanno diritto a mezzo tomolo di grano "carosella" (una varietà più pregiata) per loro usi personali, mentre alle converse ed alle serve secolari viene dato un quarto di grano bianco.
Il vino costa 21 carlini annui a persona.
Alle inferme è garantito il diritto al cibo prescritto dal medico.

Semine e raccolti

Caposele, 1807

Prospetto del raccolto di grano, granturco, orzo e legumi per l'anno 1807 nel comune di Caposele.
ASS, *Intendenza*, b. 1757, f.lo 31

Caposele, 1810

Stato delle campagne, cioè delle colture e dell'allevamento nell'ambito del comune, per il mese di marzo 1810. Questi prospetti sono mensili e danno l'andamento delle semine e dei raccolti per tutto l'anno.
ASS, *Intendenza*, b. 1757, f.lo 32

Campagna 1819

Lettera dell'Intendente di Salerno al Sotto Intendente di Campagna perché solleciti, tra i proprietari di terre del suo Circondario, la coltivazione delle patate.
ASS, *Intendenza*, b. 1757, f.lo 21

Campagna 1824

Corrispondenza tra L'Intendente di Salerno ed il Sotto Intendente di Campagna sull'avvio della coltivazione *sperimentale* del riso di montagna detto della Cochincina. Ogni proprietario deve dedicare parte della terra coltivabile a questo tipo di semina, i cui semi vengono forniti dal Ministero e Real Segreteria di Stato, e degli Affari interni.
ASS, *Intendenza*, b. 1757, f.lo 22

A partire dal Decennio Francese, come dimostrano i prospetti mensili delle colture, l'Amministrazione si fa carico di conoscere lo stato dell'agricoltura comune per comune, e poi, successivamente, di incentivarla con la coltura di generi fino a quel momento non presenti sul territorio, come le patate, che quindi arrivano relativamente tardi nelle zone dell'interno della provincia di Salerno.

Oliveto, 20 luglio 1878

Notizie sulla raccolta della segale, orzo ed avena nell'anno 1878.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 908, f.lo 8

Contursi, 31 luglio 1878

Notizie sulla raccolta del frumento o grano per l'anno 1878.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 908, f.lo 8

Il Ministero di Agricoltura, industria e Commercio si informa sulla coltivazione di diverse specie di granaglie, da cui si producono farine. La segale e l'orzo non risultano essere particolarmente coltivate nella zona del basso ed alto Sele.

Oliveto Citra, 1878

Risposte al questionario proposto dal Ministero dell'Agricoltura sulla raccolta della segale, orzo ed avena.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 908, f.lo 8

Contursi, 1878

Risposte al questionario proposto dal Ministero dell'Agricoltura sulla raccolta della segale, orzo ed avena.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 908, f.lo 8

Campagna, 1888

Rapporti dei comuni sul raccolto del granturco nel Circondario di Campagna, relativi all'anno 1888.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 911, f.lo 3

La maggior parte dei paesi ha avuto scarso raccolto a causa della siccità, anche se l'andamento del raccolto è alterno da paese a paese.

Campagna, 1888

Rapporti dei comuni sul raccolto della segale nel Circondario di Campagna, relativi all'anno 1888.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 97, f.lo 4

Raccolto generalmente buono, tranne ad Ottati dove "non si coltiva più", ed a Buccino dove è andato perso a causa delle continue piogge nei mesi di gennaio e febbraio.

Campagna, 1888

Prospetto informativo sul raccolto delle castagne nel Circondario di Campagna, relativo all'anno 1888. Curiosamente pochi paesi ne coltivano, benché sia un prodotto di alta collina.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 911, f.lo 7

Campagna, 1889

Prospetto informativo sul raccolto degli agrumi nel Circondario di Campagna, relativi all'anno 1888. La maggior parte dei paesi non ne coltiva a causa del clima rigido.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 97, f.lo 6

Controne, 30 settembre 1892

Raccolto complessivo dei fagioli per l'anno 1892, scarso a causa di piogge e nebbia verificatesi nel corso del mese di agosto.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 920, f.lo 4

Il grano

Campagna, 8 agosto 1889

Telegramma del Sottoprefetto di Campagna al Prefetto della provincia di Salerno per informarlo sul raccolto del grano.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 911, f.lo 1

Campagna, 1889

Rapporti dei comuni sul raccolto del grano nel Circondario di Campagna, relativi all'anno 1889.
La maggior parte dei paesi ha avuto il raccolto rovinato dalla grandine, dall'umidità e dalla pioggia. L'unico ad avere un buon raccolto è Santomenna.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 912, f.lo 6

Roma, 30 settembre 1901

Circolare a stampa sulle ragioni politiche ed economiche che impongono di favorire la produzione di frumento
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b.920, f.lo 2
Circolare n. 48 del Ministero di Agricoltura, industria e commercio sulla necessità di aumentare la produzione nazionale di grano, affinché l'Italia esca dalla sudditanza dell'importazione di un genere di prima necessità che, in moneta d'oro, costa da 150 a 200 milioni di lire l'anno.
Nella circolare si discute della impossibilità di eliminare il dazio fiscale, il quale fa alzare il prezzo dell'elemento basilare dell'alimentazione delle classi popolari, in quanto l'abolizione di tale dazio comporterebbe una crisi profonda delle classi agricole.
Unica alternativa dunque è quella di incentivare la produzione di grano in un paese che, agli inizi del 1900, ha ancora ampie porzioni di terreno non coltivate. Il governo propone dunque la costituzione di Associazioni cooperative che dovrebbero, a tempo debito, acquistare il grano e distribuirlo ai coltivatori per la semina a prezzi di costo, in modo da funzionare anche da calmiere per i privati, che sarebbero costretti ad adeguare i loro prezzi a quelli delle cooperative.
Questa politica culminerà, nel corso degli anni '30, nelle famose "battaglie del grano" volute dal governo di Mussolini.
Accanto a questo vi saranno le celebrazioni del pane, elemento fondamentale della tavola dei contadini.

Campagna, 1925

Comunicazioni tra il Sottoprefetto ed i comuni per l'elezione dei comitati locali per la battaglia del grano.
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 109, f.lo 553

Salerno, 25 gennaio 1926

Circolare del Ministero dell'Interno sul servizio Ispettivo istituito per la battaglia del grano, in cui si chiede la costituzione di Comitati comunali per la propaganda granaria.
Sono accluse le corrispondenze dei vari comuni.
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 109, f.lo 553

Eboli, 27 aprile 1929

Invio delle fotografie scattate in occasione della festa nazionale denominata "Celebrazione del Pane".
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 481, f.lo 2

Milano, 1929

Il pane. Temi premiati nel concorso nazionale per la celebrazione del pane, 1928-VI.
Milano, La Montanina, 1929.
ASS, *Fondo Libreria Carrano*, Varia 0072

La produzione dell'olio

Eboli, 16 febbraio 1893

Strettoi per la macinazione delle olive, fatti costruire da un opificio di Napoli per un frantoio di Eboli. Perizia presentata nella causa tra il Principe di Stigliano ed i suoi locatari Gennaro Politi e Cosimo de Stefano.
ASS, *Tribunale Civile di Salerno*, *Perizie*, vol. 83 bis, anno 1892

Oliveto Citra, 19 febbraio 1892

Raccolto delle olive per l'anno 1892, dichiarato scarso per "l'anno vuoto".
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 920, f.lo 1

Santomenna, 19 febbraio 1892

Produzione dell'olio per l'anno 1892, dichiarato di ottima qualità.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 920, f.lo1

Sant'Angelo a Fasanella, 31 settembre 1922

Deliberazione del consiglio comunale sulla necessità di proteggere la produzione ed il commercio dell'olio di oliva, che è una delle poche produzioni di queste zone, dalla concorrenza di oli provenienti dall'estero.
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 109, f.lo 557

La stessa necessità esprimono molti altri comuni del circondario, per la cui economia l'olio di oliva è una risorsa fondamentale.

La pesca

Salerno, 19 luglio 1899

Elenco dei principali strumenti che vengono adoperati per la pesca nelle acque dolci del Distretto di Salerno (allegato alla lettera dell'ispezione forestale del 19 luglio 1899 a Giffoni Valle Piana.)
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo5

Salerno, 26 giugno 1899

Relazione del Maggiore Comandante la Divisione di Salerno dei Carabinieri Reali sulle reti ed altri strumenti da pesca adoperati nelle acque dolci della provincia.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo5

Accluso vi è un regolamento della pesca in acque dolci.

Controllo sui generi alimentari

Serre, 1 ottobre 1917

Delibera della Giunta Municipale relativa all'istituzione, per tutta la durata della guerra, di uno spaccio di generi di prima necessità da distribuire alla popolazione a prezzi agevolati, approvvigionandosi al Consorzio granario di Salerno e al Commissariato dei consumi di Salerno.
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 90, f.lo 414

Salerno, 8 agosto 1923

Circolare della Prefettura al Prefetto di Campagna perché i Sindaci dei paesi del circondario controllino sulla distruzione ed abbandono dei generi alimentari che si verifica nelle campagne e nei mercati per tenere alti i prezzi alla vendita (un episodio del genere è descritto nel romanzo *Furore* di John Steinbeck: durante la grande depressione del 1929 in America si distruggevano le patate, di cui c'era stata una sovrapproduzione, sotto gli occhi della gente affamata).
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 109, f.lo 557

Bellosguardo, 20 dicembre 1923

Calmiere sulle paste, farine e carni. Sono riportati i massimi prezzi a cui possono essere venduti questi generi alimentari.
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 109, f.lo 557

Eboli, 1 dicembre 1923

Nuovi prezzi delle carni suine e di pane e pasta, da praticarsi nel comune di Eboli.
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 109, f.lo 557

Colliano, 3 novembre 1923

Calmiere sulle farine, paste e carni.
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 109, f.lo 557

Buccino, 14 agosto 1923

Delibera della giunta sul prezzo dei diversi pani.
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 109, f.lo 557

Palomonte, 6 dicembre 1924

Deliberazione della giunta municipale per istituire nel comune di Palomonte una vendita al minuto del pane, sia per gli abitanti del comune sia per i forestieri.
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 109, f.lo 553

Salerno, 22 dicembre 1924

Comunicazione al Sottoprefetto di Campagna sul rispetto di quanto stabilito dal R.D. 30 ottobre 1924, n.1966, relativo all'impiego delle materie coloranti nelle sostanze alimentari e negli oggetti d'uso personale e domestico.
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 119, f.lo 623

Salerno, 21 maggio 1926

Inoltro del telegramma del Ministro dell'Interno sugli aumenti illeciti delle farine verificatisi in alcune province. L'aumento delle farine, apparso come "diretta inevitabile conseguenza inasprimento cambi" è in realtà una speculazione dei mercati.
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 109, f.lo 553

Lo zucchero

Campagna, 23 luglio 1923

Corrispondenza del Sindaco di Campagna col Sottoprefetto del Circondario sul fabbisogno di "zucchero germanico" della popolazione. Lo zucchero germanico veniva importato dalla Germania. Il fabbisogno mensile della popolazione di Campagna è di dieci quintali di zucchero al mese.
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 109, f.lo 557

Campagna, 1926

Vendita al minuto dello zucchero. Comunicazione del Prefetto di Salerno al Sottoprefetto di Campagna e ai sindaci del circondario sulle variazioni del prezzo dello zucchero dovute all'aumento del dazio di confine. Lo zucchero era un genere di prima necessità, molto caro.
Nella circolare si distingue tra zucchero cristallino (2 lire e 65) e zucchero raffinato (2, 95).
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 109, f.lo 553

Latte e derivati

Salerno, 17 gennaio 1874

Foto di una vacca-tipo e di un bue riproduttore - tipo appartenenti alla *razza grande de' luoghi piani* della Provincia di Salerno, nei poderi del signor Farina a 50 km da da Salerno (la piana del Sele nei dintorni di Paestum).
ASS, *Prefettura I serie*, b. 666, f.lo 4

Salerno, 25 ottobre 1892

Richiamo ai sindaci di Eboli e Montecorvino Pugliano per aver esagerato le quantità di latticini prodotti con latte di bufala.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 920, f.lo 3

Salerno, 1 novembre 1924

Circolare a stampa contenente disposizioni sulla vendita del formaggio cosidetto *margarinato*, cioè ingrassato artificialmente, che viene spacciato e venduto come vero formaggio in Italia e all'estero. La prefettura chiede ai sindaci di effettuare il maggior controllo possibile sui caseifici, perché vengano rispettate le norme che regolano la produzione e la vendita di questo tipo di prodotti.
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 109, f.lo 553

Eboli, secolo XX

Antica lavorazione a mano della mozzarella presso il caseifico "Rosaria" di Angelo La Rocca.
Immagini fotografiche di La Rocca Angelo di Eboli

Sin dai primi anni venti del Novecento i fratelli Cosimo ed Enrico La Rocca si interessarono ai pascoli della Piana del Sele dove l'allevamento delle bufale e la trasformazione del loro latte era l'alternativa al lavoro dei campi. Ben presto Enrico diventa il curatino di fiducia della famiglia Galdi, ovvero colui il quale si interessava della raccolta del latte e della sua trasformazione che avveniva nel caseificio di Borgo Cioffi che, negli anni trenta, era il più conosciuto dell'intera Piana del Sele.

Dopo la guerra, Enrico decide di mettersi in proprio e tutta la sua famiglia è coinvolta nel lavoro del caseificio sorto nella contrada Prato, dove confluisce tutto il latte trasportato con un carretto spinto per diversi chilometri dalla località dove erano la bufalare. La produzione era così abbondante da soddisfare non solo il mercato locale, ma anche quello fuori provincia ed, in particolar modo ad Aversa venivano mandate, in casse di legno, le mozzarelle salate e pesate ed adagiate su paglia.
L'attuale caseificio Rosaria sorge nel centro di Eboli e la sua storia è, agli inizi degli anni cinquanta, strettamente legata al secondo dopoguerra e quindi alla ripresa economica della Piana del Sele.

La carne

S. Angelo a Fasanella, 7 agosto 1925

Estratto dal processo verbale dell'adunanza della Giunta Municipale di S. Angelo a Fasanella per l'osservanza del Regolamento di Polizia Urbana relativo alla macellazione e vendita al pubblico della carne. Si lamenta un disservizio da parte dei rivenditori che non solo non hanno rispettato il regolamento ma hanno anche interrotto la vendita della carne, creando disagi alla popolazione, per cui il Comune si è visto costretto a ritirare le licenze.
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 109, f.lo 553

Eboli, 8 ottobre 1925

Delibera della Giunta municipale del comune di Eboli per la istituzione sul territorio comunale di uno spaccio di carni congelate, per proteggere in parte la popolazione meno abbiente dai rincari continui della carne fresche. Lo spaccio dovrebbe essere gestito da un privato ma controllato dall'amministrazione comunale. L'amministrazione dovrebbe inoltre controllare che nessun altro macellaio o beccaio venda carni congelate.
ASS, *Sottoprefettura di Campagna*, b. 109, f.lo 553

I.5

Il Cilento

Fernanda Maria Volpe

L'uva e il vino

Vallo della Lucania, 1873

Stato del raccolto dell'uva del 1873.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 670, f.lo 6

Quadro generale del raccolto dell'uva nel circondario di Vallo, nel quale sono elencati tutti i comuni, la relativa produzione e la qualità delle uve.

Pollica, 1 luglio 1888

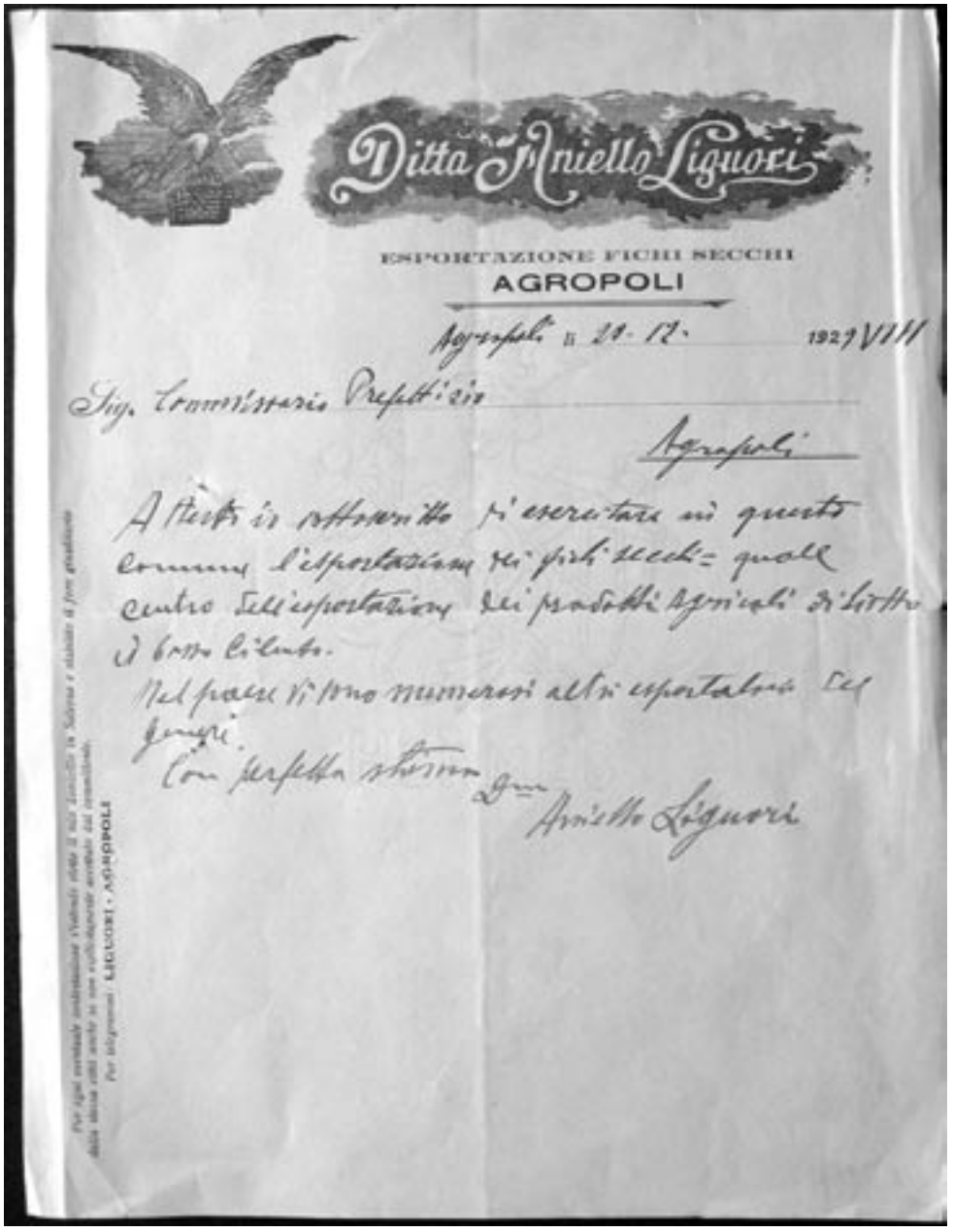
Relazione sullo stato dei vigneti nel comune .
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 673, f.lo 3

In effetti si tratta di uno stato dei vigneti fatto dal corrispondente del comune Antonio Pisani, nel quale egli afferma: "...Ottimo, essendo immune da qualsiasi malattia ...".

Vallo della Lucania, 4 settembre 1889

Relazione del Sottoprefetto di Vallo sui vigneti del mese di settembre.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 673, f.lo 3

Il Sottoprefetto riferisce che le viti, che avevano sofferto moltissimo a causa della siccità prolungatasi per un lungo periodo, grazie alle piogge abbondanti cadute ultimamente "...si sono rimesse- gli acini sono alquanto cresciuti e la maturazione si compie regolarmente e bene. I tralci ed i pampini hanno una bella vegetazione, netti, senza alcuna traccia di malattia...". Anche se la ripresa nella coltura c'era, comunque il raccolto era un po' scarso, ma certamente di buona qualità e, precisa il Sottoprefetto "... se il tempo migliorerà e la vendemmia, già iniziata proseguirà all'asciutto, il vino sarà di ottima qualità...".



Agropoli, 20 dicembre 1929. Carta intestata della ditta Aniello Liguori di Agropoli, esportatore di fichi secchi

Vallo della Lucania, 15-20 ottobre 1890

Programma – Regolamento per le mostre ampelenologiche circondariali.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 673, f.lo 4

Nei tre circondari della provincia di Salerno si coltivavano sin dall'antichità differenti uve che spesso "...il volgo credendole diverse chiama con vari nomi...". La mostra, organizzata dai Comizi Agrari e affidata ad un Comitato Ordinatore, nel Circondario di Vallo della Lucania si tenne nella sede del Comizio Agrario dal giorno 15 al 20 ottobre 1890.
La produzione del vino nel Cilento, così come nel Vallo di Novi, era "eccellente", in quanto il terreno adatto permetteva la coltivazione di uve che davano "...il più ricercato e squisito vino, come l'ebbero i Romani da queste istesse contrade...", come è segnalato da La Statistica del Regno di Napoli del 1811. D'altronde nella Relazione del 31 gennaio 1811 dell'intendente della provincia Salvatore Mandrini, relativa all'agricoltura, egli nel dare un ragguaglio sulla produzione di frutta precisava che nel territorio cilentano le migliori uve prodotte erano "...l'aglianica nera, la moscadellona bianca e nera, la sanginella, la guernaccia nera e S.Sofia...". I vini del Cilento erano i migliori, soprattutto quelli del Circondario di Pisciotta, ma le colture non venivano curate e non vi era interesse da parte dei proprietari di commercializzare il prodotto, che veniva consumato soprattutto localmente. La situazione sociale, determinata dalla povertà, non favoriva lo sviluppo commerciale e negli anni seguenti la situazione precipitò e si ebbe una crisi delle campagne che colpì anche i contadini agiati. Dopo l'Unità d'Italia, anche se la Società Economica divulgava nozioni tecniche per modernizzare la produzione del vino, queste non furono accolte dai proprietari che non trovavano nella loro applicazione un profitto sicuro. A ciò si aggiunsero le condizioni atmosferiche che influirono negativamente sulle colture, così come la comparsa di malattie delle viti. La conseguenza fu una vasta crisi, evidenziata dagli stati di campagna degli anni '70 e dall'Inchiesta Jacini, che continuò anche negli anni successivi, come dimostra la relazione del Sottoprefetto di Vallo del 1905, in cui precisava che il raccolto non era stato "...molto scarso, ma di cattiva qualità il vino...". In effetti la ripresa della coltivazione dell'uva nel distretto di Vallo si ebbe durante il Fascismo: si produssero vini pregiati a Moio, a Pattano, a Pellare, a Gioi, a Cardile, a Rutino, a Centola e a Castellabate e i più diffusi furono l'Aglianico, la Vernaccia e il Primitivo di Gioi.
(cfr. *La Statistica del Regno di Napoli del 1811*, a cura di L. Cassese, Salerno, 1955; *Il vino nel Cilento dai Greci al D.O.C.*, a cura di L.Rossi, Agropoli,1994.)

Valva, 12 luglio 1893

Elenco dei principali produttori e commercianti di vino del comune.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 675, f.lo 1

Lo specchietto eseguito dal Sindaco di Valva, oltre ad elencare i nomi dei produttori e commercianti, riporta notizie varie sulla produzione, sulla varietà, sul commercio del luogo. A Valva producevano il vino il marchese Francesco d'Ayala e i Fratelli d'Urso, rosso comune e fino da pasto e bianco per un quantitativo di 3400 quintali. I vigneti erano situati nelle zone collinari di Valva: nel vigneto d'Ayala si producevano vini aglianico ed altre varietà rosse ed ancora mantonico, verdea, passolare ed altre varietà bianche, mentre quelli dei fratelli d'Urso erano prevalentemente il montonico e l'aglianico. Il Marchese d'Ayala commerciava in Italia, in Austria e in America e aveva ricevuto anche la medaglia di bronzo a Roma e ad Asti e quella d'argento a Torino ed infine a Londra il diploma d'onore.

I fratelli d'Urso commerciavano solo con l'Italia e non avevano mai ricevuto onorificenze, perché non avevano mai partecipato a mostre.

Vallo della Lucania, 2 ottobre 1930

Relazione del Podestà del comune di Vallo della Lucania sulla prima celebrazione della "Festa dell'Uva" tenutasi il 28 settembre 1930.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 475, f.lo 3

Il Podestà del comune comunica al Prefetto di Salerno che la celebrazione della Festa dell'Uva si è svolta alla presenza di tutte le autorità civili e militari. La manifestazione è stata accolta con grande entusiasmo dal popolo. In tutti i negozi sono stati venduti sacchetti e cestini di uva al prezzo di una lira dai Balilla e dalle Piccole Italiane, accompagnati dai membri del Comitato e dalle signorine del Fascio Femminile. Per le strade principali della città si è snodato un corteo folkoristico con un carro trainato da due buoi, circondato dai contadini e contadine in costume locale. Il corteo, preceduto dal Concerto musicale di Novi Velia, è stato accolto con grande entusiasmo dai cittadini ed agricoltori venuti dai paesi vicini. I negozi della città sono stati decorati con abbondanza di tralci d'uva e affissi per le mura della città manifestini preparati dalla locale Cattedra di Agricoltura che inneggiavano alla festa rurale, spiegando il valore nutritivo e terapeutico dell'uva.

Torraca, 1 ottobre 1931

Relazione sulla Festa dell'Uva del Podestà del comune di Torraca.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 475, f.lo 1

Il Podestà comunica al Prefetto di Salerno che nel suo comune non è stato possibile organizzare una vera e propria festa dell'uva, poiché vi sono solo piccoli coltivatori. Pertanto sono stati raccolti 50 kg di uva, che furono distribuiti *gratis* ai bambini delle scuole e dell'asilo infantile con grande gioia degli alunni.

I frantoi e la produzione dell'olio

Acciaroli, 18 giugno 1815

Il Sotto-ricevitore doganale di Acciaroli comunica la spedizione di olio di oliva nella Capitale.
ASS, *Intendenza*, b. 2435, f.lo 24

Il sotto-ricevitore doganale signor Izzo comunica all'Intendente che il signor Gaetano di Rienzo ha spedito con la sua barca "...620 staia di oglio d'olive..." per la capitale.

Ascea- Camerota, febbraio- maggio, 1853

Elenco delle macchine ad olio, ovvero trappeti esistenti nei comuni di Ascea e Camerota, in virtù della circolare dell'Intendente della provincia del 28 ottobre 1849 e del 14 e 28 agosto 1852, n.18 del Giornale d'Intendenza.
ASS, *Intendenza*, b. 1628, f.lo 11

Negli elenchi suddivisi in colonna sono elencati i nomi dei proprietari, il tipo delle macchine (genovese, calabrese, ad una vite, a leva, a due viti), l'epoca della costruzione. Nelle osservazioni è spiegato che le macchine ad olio o trappeti sono tutte uguali, anche se costruite in epoche diverse, tutte hanno lo stesso modo di estrarre l'olio sia dalle olive che dai noccioli.
I trappeti sono situati nelle case, le olive non si tengono ammassate per molto tempo, ma ben distese in luoghi ventilati per asciugarle dall'umidità. L'estrazione dell'olio viene fatta nei primi mesi invernali e non d'estate. I noccioli delle olive, tolti da sotto alla pressa, vengono dati ai vasellai e vengono bruciati nelle fornaci.

Vibonati, 7 agosto 1858

Denunzia dei cittadini di Vibonati al Sotto-Intendente del distretto di Vallo per l'uso di una macchina "...per estrarre olio dal frutto dell'oliva dopo macinato..." usata poco lontano dal centro abitato.
ASS, *Intendenza*, b. 1646, f.lo 34

La denunzia è fatta perché le acque che defluiscono sono piene di materiale fermentato dannoso alla salute pubblica; infatti rende l'aria poco salubre ed è causa di malattie.

Vallo della Lucania, 11 marzo 1874

Quadro generale delle notizie sulla raccolta delle olive nel comune nell'anno 1873.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 669, f.lo 5

Il quadro diviso in colonne elenca non solo la superficie, il tipo di coltura, il numero delle piante per ogni ettaro e la quantità di olio prodotto per ogni quintale, ma evidenzia quali siano le varietà coltivate nel comune, cioè l'oliva detta *Pisciottana*, che è la più diffusa e l'*Agrappoli*, più rara. Inoltre si osserva che nell'agro di Vallo non vi sono dei veri e propri uliveti, ma l'ulivo si coltiva insieme alla vite, ai fichi e ad ogni albero da frutta e nel terreno spesso si coltivano ortaggi e cereali; per tale motivo il numero delle piante per ogni ettaro è esiguo.

Vallo della Lucania, 3 giugno 1899

Proposta ai comuni del Circondario di Vallo di costituire un comitato locale per l'industria olearia.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 670, f.lo 1

Il Sotto-Prefetto di Vallo della Lucania risponde all'invito del Comizio Agrario di Salerno per l'adesione dei comuni del circondario ad un Comitato locale per l'industria olearia. I Sindaci dei comuni di Cannalonga, Castellabate, Centola, Futani, Lustra, Montano, Monteforte, Perdifumo, San Giovanni a Piro, San Mauro la Bruca, Serramezzana ed Agropoli non accettano, perché la produzione olearia nei loro territori basta solo al consumo locale; altri comuni dicono di non aver ricevuto la circolare del Comizio Agrario, altri, ancora, come Cicerale, Ascea, Casalvelino, Laurito, Pollica e Ortodonico "...con plauso hanno aderito costituendo appositi comitati...".

Il fico cilentano

Salerno, 18 novembre 1815

Quadro del riassunto del Catasto provvisorio di Castellabate.
ASS, *Catasto provvisorio, Castellabate*, vol. 2

Dal quadro riassuntivo si desume che nel 1815 nel territorio di Castellabate vi erano coltivati a ficheti ben 430 tomoli, la cui rendita corrispondeva a ducati 4336. Lo stesso controlloro delle Contribuzioni Dirette nella sua relazione per la rettifica dell'estensione, della classificazione e della rendita dei fondi del comune affermava che i ficheti erano "...terreni considerati come le migliori colture del territorio...".

Ascea, Settembre–Novembre 1815

Disegno topografico dell'agrimensore Tommaso Manfredi del territorio del comune di Ascea, denominato Piano di Santa Maria.
ASS, *Direzione delle Contribuzioni Dirette, Rettifiche fondiarie*, b.1, f.lo 6

Il fondo disegnato, costituito da 46 tomoli di terreno (ovvero 575 mq) di proprietà di D. Basilio Iannicelli, presenta una ricca coltivazione sia di fichi che di olivi; inoltre sono evidenziati oltre il casino, ovvero la casa dei proprietari, il caprile, l'antico trappeto baronale e il mulino di D. Teodosio de Dominicis, uno dei maggiori proprietari del comune.

Salerno, gennaio 1894

"Coltivazione del fico nel Cilento" a cura del principe Granito di Belmonte.
ASS, "*Il Picentino*", Giornale della Real Società Economica ed organo del Comizio Agrario di Salerno, vol.20°, pt.I, a.1894, pp.72-77

L'articolo descrive una tipica qualità di fico del Cilento, l'ottato, frutto di ottima qualità sia da tavola che per l'essicazione.
All'epoca, la coltivazione dei fichi nel Cilento, già nota ai Romani, era nel comune di Castellabate molto importante; infatti esistevano nel comune oltre 50 mila piante, che producevano circa 5-6 mila quintali all'anno di fichi. Il frutto di forma ovoidale, dalla buccia di colore verde brillante e dalla polpa rosea molto viva e di sapore zuccherino rappresentava spesso nel passato l'unica fonte di sopravvivenza e nel periodo della I guerra mondiale, quando molti Cilentani furono chiamati a combattere, per le donne e per gli adolescenti, rimasti al lavoro nei campi, la paga era costituita da pane e fichi.

Agropoli, agosto-dicembre 1929

Carte intestate delle ditte di esportazione di fichi e frutta secca esistenti in Agropoli.
ASS, *Prefettura*, II *serie*, b. 42, f.lo 13

In Agropoli, come in numerosi paesi del Cilento la coltivazione dei fichi è sempre stata rinomata. Moltissime sono le varietà che si ritrovano: l'*ottato*, ottimo per l'essicazione, il *troiano*, il *paradiso*, l'*albinero*, il *lattaruolo*, il *granato*, il *campanello*, il *gentile* ed altri. Gli antichi Greci e Latini già conoscevano questo frutto, usato anche per le sue proprietà mediche, come recita il paragrafo XLV del "Regimen Sanitatis Salernitanum" della famosa Scuola Medica, sul decotto del frutto efficace contro la tosse ed ancora sugli impiastri delle foglie di fichi: "...Le scrofole, le glandule e i tumori, cogli empiastri di fico si guariscono; e al papavero unito estrae fuori dell' ossa infrante le minute schegge.
Nel 1809 Filippo Rizzi nelle "Osservazioni statistiche sul Cilento" diceva: "...Il Cilento abbonda di molti generi tra i quali debbonsi numerare l'olio, vino, fichi, castagne...soprattutto si fa grande estrazione tanto dentro, che fuori Regno di olio, vino ...fichi secchi...". E così ne "La Statistica del Regno di Napoli del 1811: "...I bravi fichi secchi del Cilento colà formano una specolazione (...) se ne fa grande spaccio nella Capitale e in tutti i luoghi della provincia..." ed ancora nelle "Memorie statistiche dei Circondari di Castellabate, Pollica e Torchiara in Principato Citeriore di V. Gatti" del 1814 si parla proprio del commercio dei fichi secchi: Questi si seccano in moltissime quantità. Il sistema è di sospendersi al sole su tale spase fatte di ginestra. Se il tempo è piovoso si ricorre a forni fatti per tale uso;...si seccano anche divisi a metà, e si chiamano fichi pacche. Si seccano dopo averli mondati, e si chiamano fichi mondi. Questo è il commercio principale...".
Nella relazione per l'Inchiesta Agraria del 1877, meglio conosciuta come Inchiesta Jacini, il Sindaco di Pollica diceva: "...La squisitezza dei nostri fichi secchi è vantata in tutta Europa non solo, ma nelle Americhe ancora. Essa ha il privilegio di affrontare lunghi viaggi marittimi senza punto alterarsi...".
In effetti la preparazione e l'esportazione dei fichi secchi è ancora oggi presente in molti comuni, dove si sono sviluppate piccole e grandi fabbriche, così come è viva nelle famiglie la tradizione di lavorare i fichi nel periodo estivo per conservarli ed usarli o regalarli nelle feste natalizie. Ricette tradizionali sono: *i fichi seccati per i vecchietti*; i *fichi ripieni al cioccolato* e quelli imbottiti con mandorle tostate e cortecce di limone, dopo averli fatti essiccare al sole con la buccia
(cfr. *Il Cilento al principio del secolo XIX*, a cura di L.Cassese, Salerno,1955; *Regimen Sanitatis Salernitanum*. Versione italiana di F. Gherli. Salerno,1954)

Centola, 25 marzo 1811

Il sindaco Agostino Rinaldo di Centola dichiara all'Intendente di Principato Citeriore che a Palinuro "...quantunque vi sia la Tonnaia, pure i libani (...) si fanno nella prossima Marina di Cammarota, donde detta Tonnaia si provede...".
ASS, *Intendenza*, b. 1741, f.lo 7

La produzione di fibre vegetali nel Cilento era abbondante soprattutto sulle colline di Casalvelino, di Pisciotta e di Camerota. La raccolta era compito delle donne che intrecciavano le fibre e creavano i "libani", cioè le funi usate dai marinai.

Camerota, 19 aprile 1817

Affitto della Tonnara di Linfreschi, sita nel comune di Camerota di proprietà del marchese D. Orazio Marchese al signor Raffaele Giovine e al sacerdote Stefano Jannuzzi.
ASS, Consiglio d'Intendenza, b. 27, f.lo 24

La Tonnara di Linfreschi era un privilegio dei feudatari Marchesi di Camerota, che avevano l'esclusiva della pesca. Con l'eversione della feudalità, molti privilegi vennero aboliti e crollò il prezzo dei fitti delle tonnare. Nella stipula dei contratti per l'affitto di esse gli affittuari erano obbligati a vendere il pesce nei giorni di magro ad un prezzo più basso e nello stesso tempo a pagare la gabella sul pesce della tonnara a favore del comune. Il marchese Orazio Marchese, ultimo signore di Camerota affittava la tonnara per circa 500 ducati per un periodo di sei anni e l'impianto, come mostra la documentazione (cfr. *Intendenza*, b.731, f.li 2-4), pescava tonno nei mesi di maggio e giugno e il pesce, una volta salato, veniva portato a Napoli e all'interno del Principato fino in Basilicata.
La tonnara fu abbandonata dal 1806, sia a causa di una rivolta, "...poiché il luogo ove era solito calarsi, è soggetto ad essere sorpreso dai Corsari..." ed inoltre era molto difficile procurarsi i libani, cioè funi di fibre vegetali usate soprattutto nel Cilento e provenienti dalla Spagna, infatti il traffico marittimo, a causa degli eventi politici, si era fermato. Nel 1815, poichè lo stesso Intendente ritiene che la riattivazione della medesima tonnara possa essere vantaggiosa per il comune, vengono fatte delle offerte per l'affitto, ma ciò preoccupa il Marchese, il quale, nel contempo aveva avuto il dissequestro dei beni di sua proprietà, compresa la tonnara, che quindi non essendo proprietà del Comune non poteva essere da quest'ultimo data in fitto. La controversia tra il comune e il Marchese, nelle persone degli affittuari signori Giovine e Jannuzzi, discussa dinanzi al Consiglio di Intendenza, nasceva dalla pretesa del comune di esigere la gabella del pesce per la vendita nel rione di Lentiscosa dai due affittuari. In realtà dal contratto di affitto risultava che il comune di Camerota non godeva nessun diritto sulla tonnara, perché il Marchese di Camerota "...dietro le Reali determinazioni...del 27 scorso Gennaro andante anno, mercè le quali la Maestà del Re ha ordinato che non sia turbato nel servizio del diritto acquistato per antica concessione di calare la tonnaja nella marina di Linfreschi... si sono esibiti essi signori ...esprimendosi voler essi solidamente prendere in fitto l'esercizio di calar la tonnaja in Linfreschi...hanno stabilito il contratto con i seguenti patti...: il Marchese concede e dà in fitto ad essi Giovine e Jannuzzi l'esercizio di calare la

tonnaja nel littorale di Linfreschi, e propriamente dove credono più espediente, comprendendosi in detto fitto anche far pescare con altri ordigni...per la durata di sei anni...decorrenti dal primo andante febraro fino a tutto gennaro 1822...".
Il Marchese, inoltre, dà loro la possibilità di usare la legna delle macchie di sua proprietà "...bisognando di fare...lo fritto dei tonni..." e l'acqua; e fitta loro anche il locale per conservare gli utensili della tonnara, siti nella Marina e chiamati Casino, consistenti in un locale inferiore denominato Magazeno, o bagno e tre stanze superiori da restaurare. Al punto 8 del contratto si stabilisce tra le parti: "...tutte le volte che vengono le barche col pesce, essi conduttori a loro piacimento debbono mandare al signor Marchese quella quantità che a loro piace, e pigliando pesce-spada mandarli gli interiori ad esso...o siano bottoni e mussilli di tonni come parimenti si obbligano mandare in questi anni, sei cassetti di alici salate che si prendono colla pollecca(1) di rotola quattro l'una, salando tonni promettono essi conduttori di mandare...tre cassette di ventresca(2) e tre di tonnina(3)".
La risoluzione sovrana rimase valida per lungo tempo; infatti in un documento del 1832 i signori Annibale e Paolo Marchese, discendenti di Orazio Marchese, affermavano che la legge abolitiva delle privative non aveva interessato la tonnara di Linfreschi, che godeva ancora della concessione sovrana e quindi non era lecito pescare in quelle acque e il comune non poteva esigere il dazio (cfr. *Consiglio di Intendenza,* b.27, f.lo 29). Nel 1881 il prefetto Senise di Salerno dichiara che il signor Antonio Orsini, marchese di Camerota è il proprietario della tonnara e vi esercita i diritti di pesca. La tonnara di Linfreschi fino al 1937, quando una tempesta portò via tutto, fu attiva grazie all'opera prima dei fratelli Intartaglia e poi della ditta De Luca di Napoli; essa pescava oltre i tonni, pregiati pesci spada di 40-50 kg, che ancora oggi vengono pescati nella marina di Camerota.
(cfr. B. Centola, *Le città del Mare. La pesca con le tonnare in Italia*, Cava dei Tirreni, 1999)

1) Poleca: in Campania la rete che talvolta si calava, prima dell'alba, per catturare i pesci più minuti.
2) Ventresca: sorra, bianca, pancetta, ovvero parte più bassa dei muscoli laterali obliqui del ventre.
3) Tonnina: il salato di carne cruda di tonno di ogni qualità

Camerota, 24 aprile 1832

Denunzia di alcuni padroni di barche della Marina di Camerota per il divieto fatto loro da parte di alcuni marinai di pescare alici vicino alla tonnara di Linfreschi.
ASS, Consiglio di *Intendenza*, b. 27, f.lo 29

Castellabate, 23 ottobre 1870

Quadro statistico sul diritto di pesca.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 678, f.lo 7

Il diritto di pesca nel comune di Castellabate viene esercitato dal Marchese Granito con reti così dette Tonnaia, per un raggio di quattro chilometri sul capo Licosa. Tale diritto non può essere esercitato da altri pescatori del luogo e quindi la cessazione del diritto sarebbe vantaggioso per la popolazione della contrada.

Agropoli, 12 luglio 1870

Quadro di informazioni sui diritti di pesca, richiesto con circolare prefettizia del 31 maggio 1870, n.74.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 678, f.lo 7

Il quadro di informazioni presenta numerose notizie interessanti: la tonnara appartiene al comune di Agropoli, è situata sulla Marina, che si estende per due chilometri dal punto Sambuco a San Marco ed è stata data in fitto sin dal 1815 ed ora è in fitto a Raffaele Bianco di Conca dei Marini per sei anni per un canone annuo di Lire 216.

Pollica, 19 gennaio 1871

Dati statistici sulle condizioni della pesca.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 678, f.lo 7

Il quadro evidenzia quantità e qualità della pesca: nel comune di Pollica si usano barche da pesca dette Castaurelle, per un totale di 13 barche per un valore di lire 1800. Per la pesca si adoperano le reti: Menaita, Tartana, Paranza. Il pesce si vende fresco, perché è più vantaggioso e ben poco è quello che si sala, per lo più da parte dei proprietari

Vallo della Lucania, 23 novembre 1877

Pianta dello Scalo di Santa Maria di Castellabate dell'architetto Francesco Struffi.
ASS, *Tribunale di Vallo*, *Perizie*, vol. 3

Lo scalo viene usato dai naturali "...per mettere a secco i battelli ed i legni di cabotaggio di piccola portata..."; esso si estende dalla zona detta *Puzzillo* e termina all'estremità detta *Isca della Chitarra* ed è attraversato dalla strada Flavio Gioia del Villaggio di Santa Maria.

Salerno, 22 marzo 1881

Manifesto relativo ai diritti di pesca per le tonnare che si estendono sul litorale di Vallo della Lucania.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo 4

Sul litorale cilentano esistevano oltre alla tonnara di Linfreschi del comune di Camerota, anche quelle di Agropoli, Castellabate o Ogliastro e Palinuro.
La *Tonnara di Agropoli* si estendeva dal litorale detto San Marco a quello Sambuco, di proprietà del marchese Gioacchino Granito di Castellabate.
La *Tonnara di Castellabate* o *Ogliastro*, poco lontana da Agropoli, andava dalla rientranza di Punta Pagliarolo fino a Punta Licosa, di proprietà dei Marchesi Granito.
La *Tonnara di Palinuro,* la più antica del Cilento, su cui esercitavano il diritto di pesca i Fratelli Rinaldi, era situata a nord di Capo Palinuro, dove ora sorge il porto, in origine di proprietà del principe di Centola, Francesco Doria dei principi d'Angri.

Salerno, 14 novembre 1883

Il Prefetto di Salerno trasmette al Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio informazioni sulla pesca di aragoste.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 679, f.lo 5

Il prefetto di Salerno, rispondendo alla ministeriale, comunica che nelle città marittime non si vendono aragoste, solo raramente a Salerno e sono "...fra quelle pochissime che si pescano a Licosa, punta verso l'estremo del golfo di Salerno, in territorio del Circondario di Vallo. Esse però sono tutte di dimensioni maggiori ai 12 centimetri di lunghezza, poiché si ritiene che più piccole siano insipide e perciò non convenga metterle in commercio...".

Pisciotta, 10 agosto 1895

Il Sindaco di Pisciotta scrive al Prefetto per il divieto della pesca di fragaglia nel proprio comune.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b.679, f.lo 5

Il Sindaco chiede al Prefetto di intervenire perché alla "...misera classe dei marinai..." del comune viene proibito dagli Agenti di Finanza di pescare la cosidetta *fragaglia*, ovvero pesce novello loro unico sostentamento. In effetti mentre per i marinai di Pisciotta esiste tale proibizione, nelle marine vicine si pesca sia con reti a strascico, che con paranze e sciaviche e i pescivendoli vendono la *fragaglia* nei mercati del comune e gli stessi agenti la comprano. Nella Marina di Pisciotta si usano solo reti localizzate, le cosidette tartane.

Agropoli, 1 agosto 1909

Delibera municipale di concessione del fitto del calo della tonnara.
ASS, *Prefettura*, *I serie,* b. 41, f.lo 20

È concesso in fitto al signor Vincenzo De Luca di Napoli "...per la durata di anni nove continui ed obbligatori a datare dal 1° gennaio 1910... il calo della tonnara in contrada Pastena o Sambuco, a condizione però che non venga ristretta o proibita la libertà di pesca per le sciabiche nella rada elcina e fino a Solofrone...", per un fitto annuo di lire ottantacinque.

Salerno, 9 maggio 1924

Divieto di pesca nello specchio d'acqua riservato alla tonnara Linfreschi di Camerota.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 552, f.lo 1

Il segretario politico del Partito Fascista di Scario informa la Capitaneria di Porto di una possibile agitazione degli abitanti di Scario, soprattutto marinai che non accettano il divieto di pesca sancito per legge. Infatti dice: "...Questa gente, dinanzi spettro fame, sarà capace di distruggere tonnara...".

Agropoli, 16 dicembre 1929

Dati statistici relativi alla pesca effettuata nell'anno.
ASS, *Prefettura*, *II serie*, b. 43, f.lo 14

Il Maresciallo Capo di Finanza, delegato di Spiaggia, comunica al commissario prefettizio la quantità di pesce pescato nelle acque di Agropoli. La pesca viene effettuata con rete a strascico, con lampare e con sistemi vari per un totale di 330 quintali di pesce. Inoltre allo scalo marittimo di Agropoli vengono importati dalla Marina di Castellabate circa 400 quintali annui di pesce, che in parte viene consumato dagli abitanti e in parte spedito per ferrovia.

I mulini. Il pane e la pasta

Rodio, 10 ottobre 1823

Pianta acquerellata del mulino di proprietà di D. Felice Antonio Landulfi, eseguita dall'architetto Benedetto Chelli e dagli ingegneri Giuseppe Barone e Raffaele Pannaini, nominati d'ufficio dal Tribunale civile di Salerno, per una controversia nata tra il proprietario e i principi Doria d'Angri a seguito della costruzione di una nuova vasca, nella quale raccogliere le acque per alimentare il mulino.
ASS, *Ufficio Registro e Bollo, Scritture private*, b. 406, f.lo 78

Salerno, 22 ottobre 1838

Pianta topografica del territorio di Rofrano, dove sorgono due mulini, animati dalle acque del fiume Faraone.
ASS, Tribunale civile di Salerno, Perizie, vol. 905

La pianta, disegnata dai periti Gregorio di Vita, Luigi Mazziotta e dall'architetto Michele di Stefano fu presentata per una controversia nata tra i signori Tosone Giuseppe e Giacomo, baroni di Rofrano, rappresentanti da Domenico Cardamone, proprietari del mulino, contrassegnato con la lettera **C**, e i signori Nicola Domini, Aniello Lettieri, Giuseppe De Luca, Giovanna Legio ed altri patrocinati da D.Gennaro Quaranta, proprietari del mulino contrassegnato dalla lettera **S**.

Salerno, 30 marzo 1859

Costruzione di una macchina idraulica per uso di mulino in Piaggine Sottane.
ASS, *Tribunale civile di Salerno, Perizie*, vol. 930

Pianta del mulino costruito nel fondo di proprietà dei signori Rubano, D'Orsi e Troisi in contrada Pisconi, del comune di Piaggine Sottane. La perizia, fatta dall'architetto Francesco de Pascale su incarico del Giudice Regio del circondario di Laurino,

definisce i principi da seguire, perché il mulino, una volta costruito, sia attivo e non crei problemi al mulino e alla gualchiera dei signori Mazzei e del comune.

Vallo della Lucania, 1 ottobre 1880

Prospetto dei mulini aperti d'ufficio per motivi d'ordine pubblico nel 1872.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 520, f.lo 1

L'applicazione della Legge 7 luglio 1868, relativa alla tassa sulla macinazione dei cereali prevedeva il pagamento di una quota fissa per ogni 100 giri di macina che il mugnaio doveva pagare all'esattore e l'applicazione all'albero della macina di un contatore di giri. La quota, in virtù dell'art.3, era stabilita mediante una convenzione tra il mugnaio e l'Amministrazione, in rapporto alla qualità, alla potenza degli apparecchi ed al sistema di macinatura. Nel circondario di Vallo nel 1872 gli esercenti mulini "...non persuasi della ragionevolezza delle quote medesime non solo le rifiutarono, ma chiusero i loro mulini senza ricorrere al giudizio peritale a norma della Legge del 16 giugno 1871, n.261...". Tale legge, in effetti modificava l'art.3 della precedente legge e prevedeva che in caso di discordanze tra il mugnaio e l'Amministrazione, il mugnaio poteva ricorrere al giudizio peritale. I reclami erano dovuti, soprattutto, alla convinzione della popolazione che le quote per i cento giri di macina erano state fissate con molta leggerezza e quindi non veritiere. Il Sotto-Prefetto di Vallo affermava con convinzione che non erano state adempite con regolarità le prescrizioni di legge e che non era stato richiesto l'intervento dei Sindaci, come previsto. Inoltre, egli asseriva che in molti mulini la determinazione delle quote era stata definita non da ingegneri incaricati, ma dagli stessi operai che erano addetti alla messa in opera dei contatori. Di conseguenza, poiché le quote erano ritenute inesatte, i Comuni non volevano assumersi la responsabilità di gestire i mulini e da ciò scaturì la richiesta al Ministero delle Finanze di una verifica da parte di un Ispettore. Per ovviare ai problemi di ordine pubblico molti mulini furono aperti d'ufficio, tra numerosi fastidi e difficoltà e risultò molto spesso che l'esazione degli Agenti era minore all'indicazione dei contatori ed ancora una volta i Sindaci si rifiutarono di riscuotere.
L'apertura d'ufficio nel Circondario di Vallo si era resa necessaria anche per evitare agli abitanti di dover cercare il mulino dove macinare in luoghi distanti dalla propria residenza, essendo le strade piuttosto impervie e scomode. Ma il problema della chiusura dei mulini colpiva soprattutto i piccoli comuni, dove le famiglie povere portavano di volta in volta a sfarinare pochi chilogrammi di granaglie, perché si preparava il pane in casa, a differenza dei grandi comuni dove il pane si preferiva comprarlo in piazza.

Salerno, 27 gennaio 1890

Ricorso del signor Ernesto Maggei di Sapri contro l'abuso praticato da molti fornai.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 1104, f.lo 5
L'Intendente comunica al Prefetto di Salerno che a Sapri molti fornai sostituiscono al sale, nella manifattura del pane, l'acqua del mare. Tale abuso dovrebbe essere punito dalle disposizioni comunali sulla pubblica igiene.

Vallo della Lucania, 13 aprile 1915

Richiesta del Sindaco di Centola di consentire la panificazione di forme superiori ai 500 grammi.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 620, f.lo 7

Il Sindaco di Centola con un telegramma prega il Sottoprefetto di chiedere al Prefetto di Salerno l'autorizzazione a lavorare il pane in forme superiori ai 500gr, ma non superiori al chilogrammo.

Roccagloriosa, 15 aprile 1915

Ricorso anonimo contro la signora Vittoria Grosso che non osserva la circolare sul pane unico della Sottoprefettura di Vallo della Lucania.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 620, f.lo 7

Nel ricorso la signora Vittoria Grosso viene accusata di non eseguire l'ordine sul pane unico. Infatti si dice: "...Fornisce diversi negozianti. Manipolando farina integrale e fiore...".

Vallo della Lucania, 30 agosto 1915

Circolare della regia Sottoprefettura, inviata ai Sindaci del Circondario, sui consorzi granari, sulla panificazione e sulla produzione e vendita di farine.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 654, f.lo 6

La circolare, a firma del sottoprefetto Salvati, contiene disposizioni per il finanziamento dei consorzi, per la concessione di piccoli prestiti ed infine norme per la panificazione. Si stabilisce che il pane deve essere di tipo unico e deve essere confezionato con farina *abburattata* (1), ciò era valido per i fornai. Per i produttori delle farine vi erano misure molto severe a garanzia contro possibili sofisticazioni.

1. Abburattare, cernere la farina dalla crusca con il buratto o con lo staccio; Buratto, tessuto rado di crine, con cui si montano i setacci.

Vallo della Lucania, 29 aprile 1916

Circolare della regia Sottoprefettura relativa ai prezzi massimi dei risoni e risi per i sindaci del Circondario.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 473, f.lo 1

Vallo della Lucania, 8 gennaio 1917

Inchiesta del Sottoprefetto, relativa ai mulini, panifici e forni pubblici esistenti nel Circondario.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 671, f.lo 4

Dalle notizie raccolte dal Sottoprefetto risulta che nel Circondario c'è un numero di panifici e forni pubblici trascurabile. Era "generale l'abitudine di confezionare il pane in casa e di cuocerlo nel piccolo forno di famiglia.... La vendita del pane era molto limitata, non vi erano pastifici, esisteva un solo mulino a cilindro ad Ortodonico ...che può sfarinare 10 quintali di grano al giorno...", gli altri mulini a Laurino sono a forza elettrica, così come a Sessa Cilento, a Torchiara e a Valle dell'Angelo, uno a

gas-povero ed ancora numerosi nel comune di Stio, Torreorsaia,Vallo Lucano, Ascea, Pisciotta e Rofrano. L'unica rimostranza è stata fatta nei comuni di Piaggine e Valle dell'Angelo per il sistema del compenso corrisposto al mugnaio, di kg 1800 di farina per ogni quintale sfarinato, che diventava oneroso nei periodi di magra.

Salerno - Vallo della Lucania, 1925-1926

Convocazione del Presidente della Commissione provinciale per la propoganda granaria di Salerno al Sottoprefetto di Vallo della Lucania per l'*Adunanza per la Battaglia del Grano* del 17 gennaio 1926.
ASS, *Sottoprefettura di Vallo*, *Gabinetto*, b. 28, f.lo 18

Il carteggio comprende corrispondenza tra il presidente della Commissione e il sottoprefetto G. Nicolao in occasione dell'Adunanza per la Battaglia del Grano. Il Sottoprefetto sottolinea l'importanza di tale manifestazione perché essa "...darà modo agli operosi agricoltori di valorizzare quelle energie prodottrici, che scattano meravigliosamente dalle virtù delle popolazioni di queste contrade...". Il Sottoprefetto riceve il vivo ringraziamento dal presidente Guido Alfani "...per la Sua attiva, energica, efficace opera, improntata al più puro sentimento di fede fascista, ed alla quale si deve la buona riuscita delle due magnifiche giornate di propaganda...".

Santa Maria di Castellabate, 9 ottobre 1927

Foto relativa alla Stazione Radio di Santa Maria di Castellabate dalla quale fu trasmesso il discorso pronunziato a Roma da Benito Mussolini agli agricoltori per la Battaglia del Grano.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 483, f.lo 3

Agropoli, 15 dicembre 1929

Carta intestata del pastificio del cav. Antonio Scotti.
ASS, *Prefettura*, *II serie*, b. 43, f.lo 13.

Il pastificio del cav. A. Scotti, sito nel comune di Agropoli era elettrico ed esportava paste in varie regione d'Italia.

Camerota, 28 aprile 1929

Comunicazione del Podestà del comune alla Prefettura relativa alla somma raccolta dalla Commissione per la Celebrazione del Pane da destinare all'Opera Italiana Pro Oriente di Milano.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 481, f.lo 1.

La Celebrazione del Pane era una cerimonia che si svolgeva sotto l'auspicio del Capo del Governo ed era celebrata nel mese di aprile in tutti i comuni d'Italia. Si costituivano comitati locali, la cui organizzazione era affidata al Podestà e al Segretario politico.

Venivano coinvolti sia adulti che bambini e si vendevano speciali forme di pane, albums, cartoline, il libro dei temi premiati ed altro e il ricavato era destinato a proficue opere assistenziali nelle terre del Vicino Oriente.

La carne

Pisciotta, 23 novembre 1857

Intorno alle condizioni igieniche e sanitarie nelle strade del comune a causa dello *scannaggio degli animali*.
ASS, *Intendenza*, b. 1637, f.lo 26.

La Deputazione di Salute di Pisciotta "...riferisce che la salute pubblica di quel comune, viene ad essere alterata..." dalle esalazioni maleodoranti che si diffondono nelle strade con la macellazione e con l'esposizione al sole delle pelli ad asciugare.

Agropoli, 5 maggio 1914

Regolamento per il pubblico macello del comune.
ASS, *Prefettura*, *II serie*, b. 42, f.lo 4

Delibera del Consiglio Comunale per la costruzione di un macello comunale in Agropoli, in cui è stabilita la tabella della tassa di macellazione da riscuotere. Dalla tabella è possibile dedurre quali capi di bestiame erano macellati: vaccino, suino, ovino (castrato o magliato, montone, capra, pecora), capretto e agnello.

Vallo della Lucania, luglio-agosto 1917

Prospetti degli animali macellati nei comuni di Agropoli, Ortodonico e Valle dell'Angelo nei mesi di maggio e giugno .
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 669, f.lo 1

La regia Sottoprefettura di Vallo della Lucania trasmette al Prefetto di Salerno gli elenchi relativi alla macellazione di animali in alcuni comuni nel 3° bimestre dell'anno 1917; in essi si evidenzia che ad Agropoli si macellavano sia bovini che ovini; ad Ortodonico soprattutto ovini, come nella Valle dell'Angelo, cioè Piaggine Sottane e Soprane, dove moltissimi erano i capretti.

Gli agrumi, le castagne, i fagioli, le patate

Vallo della Lucania, 28 agosto 1819

Elenco dei proprietari del comune di Vallo, che hanno promesso di eseguire la piantagione di patate.
ASS, *Intendenza*, b.1759, f.lo 45

Vallo della Lucania, 6 settembre 1888

Quadro del raccolto di fagioli, lenticchie e piselli nel comune.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b.881, f.lo 2

La scheda evidenzia che la coltivazione di fagioli e piselli era molto estesa nel comune, in quanto i legumi erano e sono tuttora un alimento base della tavola cilentana.

Moio della Civitella, 10 novembre 1891

Quadro del raccolto delle castagne nel 1891.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b.883, f.lo 2

La scheda illustra l'estensione della coltura del castagno da frutto, della quantità e qualità del prodotto ricavato dalle piante a Moio della Civitella .

Pollica - Vallo della Lucania, gennaio 1892

Quadro del raccolto degli agrumi nel 1891 con la specie, il numero delle piante e il prodotto ottenuto e le cause favorevoli o contrarie alla produzione.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 881, f.lo 1

Le schede, compilate dal Sindaco, venivano spedite all'Ufficio prefettizio. In esse sono elencati i tipi di agrumi coltivati: aranci, limoni, cedri, mandarini, bergamotti; la corrispondenza tra la produzione degli anni precedenti ed attuali, la quantità dei frutti raccolti per ogni pianta e la qualità se ottima, buona o mediocre ed infine se cause speciali hanno influito sulla quantità e qualità del raccolto. In queste note si trovano soprattutto notizie sulle condizioni atmosferiche: siccità, gelate forti, nevi, venti che hanno determinato la caduta dei fiori nuovi e di conseguenza il regolare sviluppo.

Il consumo e le fiere

Agropoli, 13 agosto 1815

Stato dei viveri e foraggi somministrati dal comune alle truppe imperiali austriache dal 27 maggio all'11 giugno del corrente

anno.
ASS, *Intendenza*, b. 2578, f.lo 1

Il quadro era presentato al Decurionato che doveva controllare che la somministrazione fosse stata fatta in conformità della circolare dell'Intendenza, convalidando la veridicità. Da esso si evince che alle Truppe austriache erano stati somministrati pane, carne, salato, formaggio, pasta, sale, legna, olio, granone, fieno, accomodi di scarpe vino e stivali e muli, tutto per un totale di ducati 637.30

Vallo della Lucania, 8 giugno 1833

Stato dei prezzi dei generi annonari al mercato nel mese di maggio.
ASS, *Intendenza*, b. 1765, f.lo 8

Il quadro esaminato indica tutti i generi e i prezzi a cui sono stati venduti al tomolo, al cantaio, alla caraffa, al rotolo e alla libra, la mischia, la carosella, il bianco, il granone, il germano, la crusca, l'orzo, l'avena, i fagioli bianchi, la paglia, la carne castrato e vaccina, il vino del paese, l'aceto del paese, i polli, la sugna, l'olio, lo zucchero, le mele, i limoni, le uova, i portogalli e l'acquavite.

Vallo della Lucania, 7 maggio 1866

Quadro delle Fiere che si celebrano nei comuni del distretto di Vallo della Lucania.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 710, f.lo 2

Dal quadro è possibile dedurre che i mercati si tenevano oltre che in determinate festività, anche settimanalmente. L'affluenza dei cittadini era grandissima, in alcuni di essi, come in quello di Cuccaro Vetere, di Laureana Cilento, di Lustra ed altri si vendevano anche animali, tele, panni, cretaglie, oltre ai generi prettamente alimentari.

Vallo della Lucania, 1892-1900

Relazioni periodiche del Sottoprefetto di Vallo al Prefetto di Salerno.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 654, f.lo 6

In queste relazioni il Sottoprefetto riferisce sulle condizioni della classe agricola nel Circondario di Vallo della Lucania. Egli comunica che vivono in discrete condizioni sia i contadini che lavorano a mezzadria che quelli che coltivano fondi comunali, pagando una tassa molto modesta; alcuni posseggono "...qualche zona di terreno proprio che è sufficiente per i bisogni della vita frugale che menano...". Si cibano, in inverno, di patate, di castagne e pane di granone, molto raramente di carne. Anche i fagioli,

le erbe e la frutta fanno parte dell'alimentazione, la frutta, quando è abbondante ne diventa la base e l'olio, unico condimento usato nel Cilento. La produzione di latticini è scarsa, solo a Piaggine Soprane e a Valle dell'Angelo si fabbricano buone manteche, ovvero burrini; nelle altre zone si producono cacicavalli per uso domestico, ricotta fresca e salata e formaggio.

Vallo della Lucania, 27 febbraio 1902

Schizzo del luogo dove si tiene la Fiera e il mercato settimanale a Lustra.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 711, f.lo 30

Lo schizzo, eseguito dal Sottoprefetto di Vallo, fu fatto per risolvere la vertenza fra i comuni di Lustra, Sessa e Perdifumo per il mercato settimanale che si celebrava nella borgata Mercato Cilento. La vertenza, in effetti, era antichissima: l'istituzione del mercato era a favore del comune di Lustra, ma sia il comune di Perdifumo che quello di Sessa ritenevano che il territorio occupato dal mercato era anche di loro pertinenza. Dall'esame effettuato dal Sottoprefetto si arrivò alla conclusione, che il territorio era di pertinenza di tutti e tre i comuni. Il Sottoprefetto, di conseguenza, propose quindi ai tre comuni "...di accordarsi sul concetto di dazio..." per evitare sconvolgimenti dell'ordine pubblico nel giorno di mercato.

I.6
Il Vallo di Diano

Francesco Innella

Caggiano, dicembre 1773 – gennaio 1774

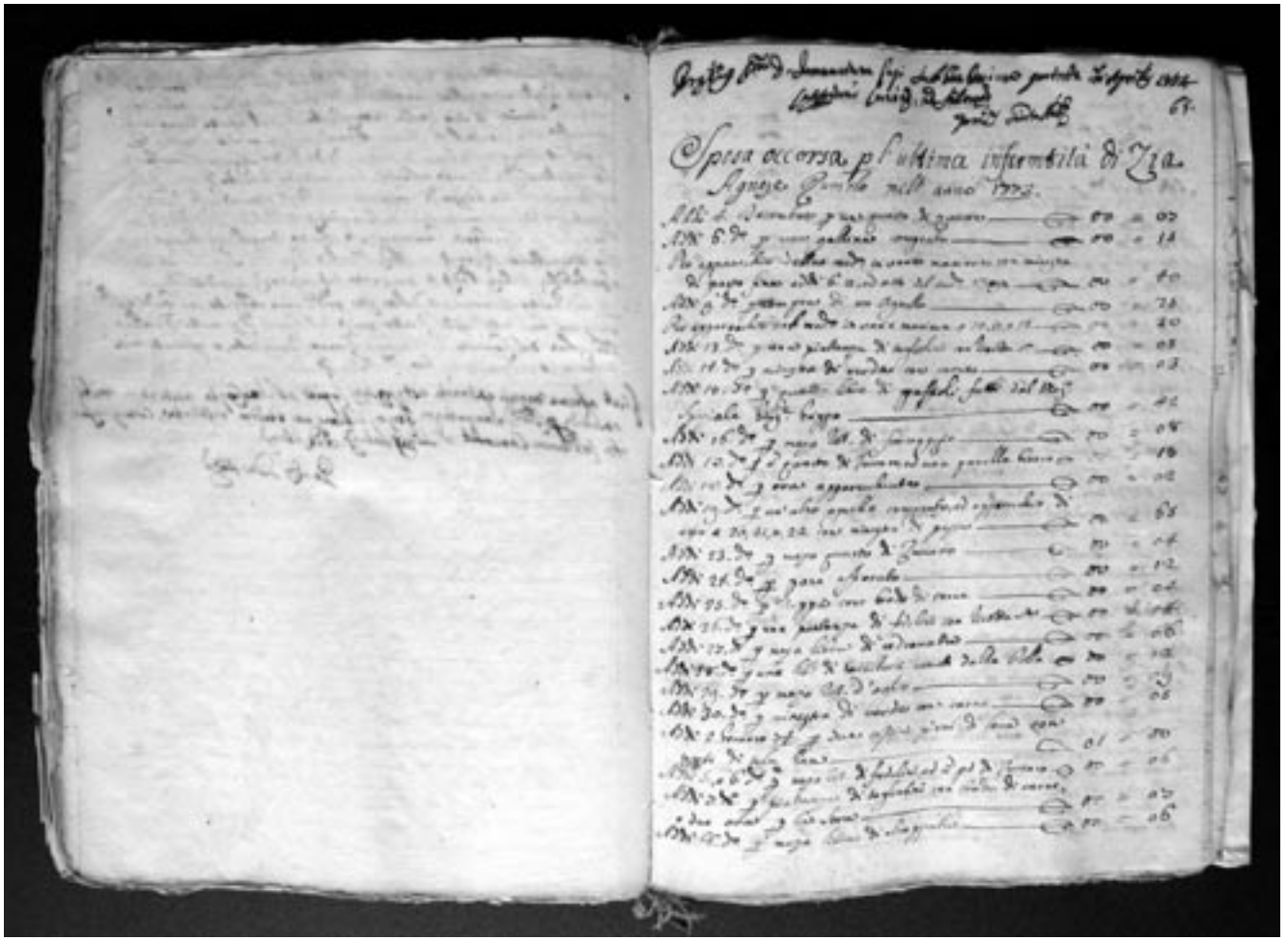
Spese occorse per l'ultima infermità di Agnese Rumolo.
ASS, Regia Udienza Provinciale, Processi Civili, b. 34, f.lo 475

Il documento indica le spese che furono sostenute nei mesi di dicembre 1773 e gennaio 1774 da Gennaro Lupi per la zia inferma, Agnese Rumolo. La lista ci fornisce le informazioni sulle vivande, che erano consumate alla fine 1700 dal ceto borghese nel Vallo Di Diano. Alla povera inferma non si faceva mancare "la carne di gallina, di agnello cucinata in brodo con tagliolini o in verde che venivano consumati sia la mattina che la sera, i taralli della Polla, minestra verde con carne, uova apparecchiate, pane affiorato, ricotta, minestra di pasta, le sciroppate, cacio e formaggio".

Padula, 12 agosto 1808

Soppressione del Monastero dei P.P. Minori Osservanti di San Francesco; descrizione della dispensa dei monaci
ASS, *Intendenza*, b. 2471, f.lo 4

Il convento di San Francesco di Padula fu fondato agli inizi del 1400, con la bolla del pontefice Martino V del 31 luglio 1422, diretta al vescovo di Capaccio su richiesta del conte Tommaso Sanseverino. Il Gatta, storico del settecento, nelle sue *Memorie topografiche–storiche*, così descrive il convento: "Il Monistero dei Padri Osservanti di San Francesco situato in un ameno poggio sotto detta Nobile Terra della Padula, circondato da vaghissimo giardino e quivi piucchè altrove tra per la sollevatezza ed amenità del sito e per lo mormorio dei ruscelli abbonnevoli di chiare e cristalline acque...". Nella chiesa del convento è visibile ancora oggi la presenza degli stemmi della famiglia dei Sanseverino, che è formato da uno scudo azzurro con fascia orizzontale rossa". Durante il decennio francese il convento fu soppresso in parte e nel verbale della soppressione è descritta la *dispensa* dei monaci che è costituita "da piccoli pezzi di lardo, sei *ventresche*, sei piccioli *prigiotti* e diversi pezzetti di salame e tutto circa due *cantaje* di olio di circa rotoli venti".



Caggiano, 1873-1874. Spese occorse per l'ultima infermità di zia Agnese Rumolo

Salvia, 4 novembre 1808

Stato della raccolta di tutte le produzioni.
ASS, *Intendenza*,b.1764, f.lo 17

Per tenere sotto controllo lo stato della produzione nei vari comuni del distretto del Vallo di Diano, l'Intendente riceveva dai sindaci dei vari comuni lo stato della raccolta di tutte le produzioni da cui si può dedurre che gli alimenti consumati agli inizi dell'Ottocento dagli abitanti di Salvia erano costituiti essenzialmente da vegetali: *grano, granone, fave, vecce, orzo, avena e lupini*; ma accanto a questi alimenti c'era anche la presenza del vino che in genere nei comuni del Vallo di Diano era di ottima qualità.

Atena Lucana, 17 giugno 1822

Affitto di una macelleria da parte del signor Michele Curcio.
ASS, *Intendenza*, b. 724, f.lo 13

"La carne di cui si fa uso è di pecora, di castrato e di porco. Sono rarissime le vaccine per tutti. Nella Sala che è il capoluogo, suole macellarsene qualche quantità. Per tutt'altri bisogna che vada ella precipitata da qualche balza per indi esporsi vendibile. Della gente volgare con discapito della propria salute si fa uso degli animali infermi o morti. Il prezzo delle carni in piazza suol essere da dieci a tredici grana il rotolo. Le carni sogliono salarsi nei vasi di legname, senza che se ne osservi nocumento indotto alla salute..." (cfr. LEOPOLDO CASSESE, *La statistica del regno di Napoli del 1811*, Salerno 1955).

Buonabitacolo, 5 settembre 1841

Regolamento di polizia urbana e rurale.
ASS, *Intendenza*, b. 621, f.lo 15

Riunione del Collegio Decurionale convocato dal Sindaco per la redazione del Regolamento locale della Polizia Urbana e Rurale ai sensi del capitolo IV Titolo IX della legge del 12 dicembre 1816, che riguardava la prevenzione delle frodi alimentari. L'articolo 7 del capitolo I della legge vietava la vendita di frutti immaturi, o guasti o di cereali infradiciati. L'articolo 8 imponeva di condurre al macello animali sani. L'articolo 4 del capitolo II proibiva la vendita di alici, aringhe, baccalà, stocco, salacche ed ogni altra specie se non dopo che gli agenti di Polizia ne avevano fatto l'opportuna verifica sanitaria. L'articolo 7 invece, proibiva ai contadini di vendemmiare, prima che il primo eletto non avesse accordato il permesso con pubblico bando.

San Pietro al Tanagro, agosto 1849

Stato e vendita dei terraggi dal 1849 al 1859
ASS, *Intendenza*, b. 850, f.lo 1

La legge 1 settembre 1806, sulla ripartizione dei terreni demaniali, assegnò ai comuni quelle quote di terreni, sia demaniali che

ecclesiastici, più vicini all'abitato. Queste terre vennero, poi, ripartite tra i cittadini col peso della corresponsione di un annuo canone, proporzionato al giusto valore delle terre. Il decreto conteneva le norme per la formazione della commissione, che era formata da tre periti, di cui un agrimensore, che doveva formare la pianta di tutto il territorio, valutare la quantità di produzione che ciascun contadino era tenuto a corrispondere al comune e lo stato nominativo dell'apprezzo. Il decurionato, poi, stabiliva le condizioni per la vendita dei terraggi Dal quadro prospettico relativo al comune di San Pietro si deducono il consumo di grano, granone, verza, fagioli, patate, castagne e olive.

Sala Consilina, 23 maggio 1853

Stato dei trappeti esistenti nel Comune
ASS, *Intendenza*, b. 1637, f.lo 10

I trappeti erano costruiti fuori dal centro abitato, per non inquinare l'ambiente e non comportare danni alla salute degli abitanti. Ma tale provvedimento risultava inefficace perché non giovava affatto a migliorare le condizioni ambientali della cittadina. Le olive erano raccolte immature e immediatamente se ne estraeva l'olio. L'estrazione veniva fatta a freddo e non c'era nessuna traccia di residui morchiosi, sia per la natura del suolo, che per il tipo di pianta utilizzata, il corniolo.

Sala Consilina, 17 maggio 1866

Tabella delle fiere e dei mercati che si celebrano nei comuni del Circondario
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 770, f.lo 2

Le più importanti fiere del Circondario del Vallo di Diano erano quelle di Atena, dove erano presenti *ogni specie di animali, merci, chincaglierie, oreficeria ed altro*; lo stesso tipo di merci erano presenti ad Auletta, Caggiano, Padula, Polla dove c'era all'epoca un importantissimo mercato con abbondanza di *ogni genere di mercanzia, costituito da oggetti di rame, di ferro, cereali, latticini*, mentre a San Pietro al Tanagro si vendevano, oltre a vari generi alimentari, anche la frutta, molti capi di bestiame. Invece le località come Sant'Arsenio, Sapri, Buonabitacolo, non avevano delle fiere importanti.

Sala Consilina, 1872

Prospetto dei mulini aperti per ragioni di ordine pubblico nei diversi comuni di quel Circondario durante il 1871 e 1872 in conseguenza della applicazione della tassa sul macinato.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 518, f.lo 6

Sala Consilina, 6 ottobre 1873

Raccolto dell'uva nel circondario per l'anno 1873.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 670, f.lo 6

Nell'anno 1873 il raccolto dell'uva nel Circondario di Sala Consilina non diede risultati soddisfacenti ad eccezione di Auletta,

dove il raccolto fu buono; negli altri paesi fu o mediocre, o di cattiva qualità. L'inchiesta Jacini del 1877 ci fornisce una descrizione della coltivazione delle viti: "Le viti sono estesamente coltivate, quasi tutte le colline ed una parte della pianura sono occupate da questa pianta, nelle colline ordinariamente vengono allevate a vigna a fusto alto. Il terreno è piuttosto umido e la vite si riproduce per magliolo ed occasionalmente per propaggine (...) Si usa per lo più la potazione verde e la varietà che si coltiva è innumerevole; le qualità di vino che si ricavano sono la barbera, la sanguinella e la moscatella....".

Sala Consilina, 31 marzo 1874

Notizie statistiche sulla raccolta delle olive.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 669, f.lo 5

Le piante di ulivi esistenti nei vari comuni del Vallo di Diano erano così denominate: *carpellesi, rotondelle lardare, aguglie, corniole*, etc.
"Gli oliveti sono abbastanza estesi specialmente presso la marina: Sala, Auletta e Pertosa, con una vegetazione piuttosto rigogliosa. Gli ulivi in tutto il territorio non costituiscono mai una specialità colturale, ma vanno sempre uniti ad altra colture".

Sala Consilina, 28 gennaio 1875

Bollettino dei prezzi dei generi venduti in questo comune nella settimana dal 21 gennaio al 28 gennaio 1875.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 725, f.lo 9

Polla, 30 agosto 1881

Disegno dell' aratro pollese e dei pezzi che lo compongono modificato dal sacerdote Vincenzo Tramontano di Polla.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 713, f.lo 17

Lettera del sacerdote Vincenzo Tramontano di Polla al Prefetto di Salerno in cui afferma che "avendo egli radicalmente modificato il nuovo aratro rendendolo non poco utile per l'agricoltura, sia per l'economia di forza, sia per il maggiore movimento del terreno di qualunque natura esso sia ed in qualche modo esposto riguardo alla superficie, prega la S. V. Illustrissima di iniziare le pratiche indicate dalla legge per aver accordata la privativa della fabbricazione del ripetuto aratro modificato, ed anche la trasformazione di quelli fin qui usati rendendoli utili a seconda del nuovo suindicato sistema" e perciò chiede la privativa per tre anni.

Sala Consilina, 3 settembre 1887

Stato dei vigneti esistenti nel mese di agosto 1887.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b 672, f.lo 1

Nel mese di agosto del 1887 la raccolta dell'uva fu nella maggioranza dei comuni abbondante, malgrado la siccità e le diverse

malattie che colpirono le piante, ed era ottimistica la previsione per l'anno seguente.

Sala Consilina, 25 aprile 1891

Relazione periodica annuale per l'anno 1891.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 654, f.lo 6

Dalle notizie raccolte dal Sotto Prefetto, provenienti dai sindaci dei vari paesi del circondario del Vallo di Diano, risultava che le condizioni sanitarie delle classi degli agricoltori erano buone, come erano soddisfacenti le loro condizioni economiche, perché il prezzo dei generi alimentari da loro consumati, cioè granone, grano, patate, legumi era basso.

Sala Consilina, 11 maggio 1898

Manifesto sulla distribuzione del pane.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 566, f.lo 9

Sala Consilina, 31 0ttobre 1898

Bisogni della popolazione.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 468, f.lo 4

Le popolazioni del Vallo di Diano, erano per la gran parte di estrazione contadina ed erano solite consumare il prodotto della loro terra, costituito essenzialmente di grano, granturco, granone, legumi; nel tempo fra un raccolto e l'altro e trovavano conveniente confezionare il pane in famiglia che era a base di una mistura di farina di grano e granturco insieme. Erano pochi i comuni ove il raccolto era scarso ad eccezione di Morigerati e Tortorella il cui terreno era poco fertile e le estensioni coltivabili erano piccole.

Sala Consilina, 14 febbraio 1917

Molini e pastifici esistenti nel circondario di Sala Consilina
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 671, f.lo 4

Nel circondario di Sala Consilina esisteva un solo molino elettrico che funzionava di rado e per qualche giorno solamente, per quanto riguardava poi il numero dei panifici e forni pubblici che vendevano per conto terzi, esistevano 6 forni pubblici ad Auletta, che curavano soltanto la cottura del pane per conto dei privati., mentre erano diffusi nel territorio i panifici che vendevano per conto proprio. Interessante è da notare il numero degli abitanti che si servivano del forno pubblico; Non esisteva nessuno forno ad Atena Lucana, Buonabitacolo, Motesano, Sanza e Sassano, mentre nel comune di Auletta tutti gli abitanti si servivano del forno pubblico.

Montesano sulla Marcellana, 30 dicembre 1917

Macellazione della carne.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 669, f.lo 1.
In quell'anno furono macellati nel comune molti animali ovini e bovini, poiché vi era stata una eccezionale proliferazione e la mancanza di personale aveva costretto i proprietari a disfarsene, rinunciando all'allevamento. Per quanto riguarda il peso del bestiame era stabilito che un agnello e un capretto, raggiunti i 5 o 6 chilogrammi, potevano essere macellati e messi in vendita.

San Rufo, 29 settembre 1921

Festa dell'uva.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto,* b. 475, f.lo 1.

La festa dell'uva non fu celebrata, perché la grandissima parte dei contadini aveva piccoli appezzamenti di terreno ed essendo in corso la vendemmia, la festa avrebbe dato un risultato completamente negativo.

Sant'Arsenio, 8 giugno 1926

Festa del pane.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 477, f.lo 4.

Nel comune di Sant'Arsenio in occasione della festa del pane venne istituito un comitato, formato dalle personalità allora più in vista del paese. La società Pro Oriente di Milano inviava alla cittadina del Vallo di Diano un determinato quantitativo di panini, cartelli; e fiori; dopo la vendita di tutto il materiale, il Presidente del comitato versava il ricavato al Banco di Roma.

Salerno, 20 ottobre 1930

Federazione Provinciale Fascista del Commercio. Elenco generale dei datori del commercio.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 610, f.lo 6

Sala Consilina, 5 gennaio 1931

Comunicazione al Prefetto con cui il responsabile della ditta Vincenzo Fina, premiato pastificio, comunica che il grano giunge già sfarinato dai mulini esistenti nella zona..
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 552, f.lo 2

Padula, 15 febbraio 1936

Prospetto nominativo dei detentori di grano.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 486, f.lo 2

I.7

L'area degli Alburni

Antonio Capano

Note storiche sull'alimentazione negli Alburni in età moderna e contemporanea

Lo studio dei documenti sulla storia di Sicignano ha permesso il recupero di numerosi dati sulla storia dell'alimentazione alburnina: ad esempio, nel corso dei lavori per la "Fondazione del Convento di Sicignano" (1572) "Perocché mancato una mattina il vino necessario per gli operai, che erano assai numerosi, furono ritrovate le zucche e i fiaschi di buon vino. Siccome un'altra volta essendosi inforcato e fatto acetoso il vino d'un benefattore che soprastava alla fabbrica, fattasi perciò mezz'hora d'orazione, si trovò che il vino era ritornato d'ottima qualità; e perché più patente fosse il miracolo della divina Provvidenza, quella botte che soleva durare appena sei mesi, questa volta bastò due anniversari, per tutta la famiglia di casa"(1). Inoltre, nel "Notamento degli arredi sagri e commestibili che appartengono a padri cappuccini del convento di Sicignano" , sono registrati nella "comunità di basso: lardo pezzi grandi e piccoli n. 26; ventresche n. 15; prigiotta n. 13; spalle 72; vessighe d'insogna n. 13; Formaggio grande e picciole forme n. 22; caciocavalli paia n. 5; olio pese n. 4"; e nella Comunità di sopra: grano tomoli 7; biada tomoli 6 ... legumi di varie sorti tomoli 5". Quanto all'arredo della cucina : "caccavi di rame n. 2; caccavotto n. 1; caldaje grandi e picciole n. 6; con coline di rame n. 2; tielle di rame grandi e picciole n. 6; polsonetti n. 3; sartagini n. 5; pignatta di rame n. 1; conca de piedi n. 1; cocchiare di ferro n. 4; catene di ferro n. 3;treppiè n. 3; spidi n. 4; capofuoco di ferro n. 3; castrati n. 8"(2).
Sono, ancora, citati agli, p. 84; ceceri (ceci) (1697), 169, *chichierchie* (cicerchie, piccole lenticchie) (1697), 169, cipolle, ib., fave, 169, *fasuli* (fagioli) grossi e piccoli (1697), 169, *foglie* (verdure), 84,86, grano, pp. 13, 163, grano d'India (1697), 169, legumi, 88, miele, con la vendita di sciami d'ape (1619), 347, e di alveari, 355, *nemiccole* (lenticchie) (1697), 169, olive ed oliveti, pp. 85, 169, 181, 240-241, 329 (Verde Oliva è anche il nome data ad una vacca, a. 1700, p. 477), orzo, 93, seminati, pp. 88-89, vigne, pp. 46, 84, 86, 88, 89, 94, 95 ecc.. Tra l'altro, dal locale buon vino viene anche fatto derivare il nome di Sicignano: "da *sucina*, poi *sucinianum*, vino di alto pregio, *sucinae gemmae simile est, id est fulvi coloris*, un bel giallo d'ambra"(3). Ancora, gli orti , p. 86; pesci (1697), p. 169, la "pesca nel fiume solito affittarsi"(1697), vendita di baccalà, stocco, aringhe, p. 591. Quanto alle carni, la vendita di carne di castrato (1606), pp. 345-346; la presenza di bovini, 85, 93, pecore e capre, p. 92, 164, 165, di maiali, 87, 92-94. Inoltre gli animali selvatici , tra cui annoveriamo ancora oggi i cinghiali, 13, e la caccia di ogni epoca "di ogni sorte così di volatili, come di selvaggine"(1697), pp. 169, o "di pelo" pp. 182, 388; non senza fare un cenno ad un orso ucciso, presente come i cervi ancora in epoca moderna (1671), 38, e all'orso ammansito, come la volpe, da S. Donatello nel convento di Petina(4), immerso come tutti gli Alburni nei boschi, come quelli di noci e castagni, utili all'alimentazione umana, p. 87, 90, mentre le querce assicuravano quella

dei maiali. Si tratta, quindi, di un'alimentazione tradizionale, in cui rientrano i viveri dati a briganti nel 1861, p. 266, e nel cui ambito operano nella storia strutture produttive, come "molini", pp. 46, 95, 178-179, 181, 185, 239, 334, e trappeti, p. 185; e strutture ricettive , quali la **caupona**, p. 25, che nel nome ricorda una simile struttura, che assicurava l'ospitalità già agli antichi romani che transitavano sulla via Capua-Reggio (Calabria) che superava presso l'odierna Sicignano il valico dello Scorzo (le *Nares Lucanae*), osterie, pp. 25, 59, 64, 197, taverne, pp. 177-179, 181, 183, 340-341).

Arredi da cucina si riscontrano nei vari **capitoli matrimoniali** (Sicignano 1988, pp. 341, 346, 348-351, 354-355, 418-419 ecc.), e nell'**arredo di taverne**, come quella dello Zoppino (1605) , pp. 340-341 (**5**); in **doti e testamenti** anche in Postiglione[6], o in **palazzi nobiliari** come quello di Aquara, ove nel 1769, oltre al consueto arredo, rileviamo che "le comodità e gli svaghi si riflettono nel consumo del caffè e della cioccolata ("ciccare per uso di cioccolata") oltre che nelle "sorbetterie e negli scaldavivande". Le reti per la cattura degli uccelli e "sei catene per cani da caccia" richiamano la consuetudine della Grecia[7].

Ne "Il testamento del notaio Pyrrotta De Perrotta" di Postiglione, rogato agli inizi del '600[8] troviamo elencata l'attrezzatura e gli alimenti: vaso da vino (*vacile*, piccoli barili dalla capacità inferiore ai 2 litri: barricelle; boccali; botti: butti, per contenere vino, piccole pentole: caldarolette, , pentola: caldarola; piccola giara: *ciarletta*, crivello: *cernecchio*; grattugia: *grattacasa*; madia per impastare il pane: *matra*; mestolo: *cincorenza, schiumarola*; mortaio con pestello: *mortale con pistone*; orci, ziri: *fesine*; orioli: *orciole*; pentole per friggere: *fissola, sartagine*;vasi di terracotta: *pignate*; tavolo per stendere e lavorarci la farina: *scanatora*; e, quanto agli alimenti, cacio: *caso*, pancetta: *ventresca*; prosciutti: *preciotte e spalle*; ricotte: *recottella*; sugna: *insogna, strutto*.

Quando il 28 settembre **1759** si procede all'apprezzo dei feudi di Persano , Serre e Postiglione da scambiare con quelli di Bonito, Isola di Morrone e Teverola, vengono descritti anche il **Casino e l'Osteria della Duchessa**, in agro di Postiglione. A destra dello scaricatoio, fornito di grande camino erano "la dispensa ed il forno", quest'ultimo provvisto di due forni "per il pane, e quattro tavole intorno le mura ove si ripone il pane prima di cuocere". Inoltre, a sinistra il cellario o cantina, ancora una dispensa, mentre "accanto all'ingresso, sul lato destro, vi era un vano con porta che si apriva sulla strada, adibito a lavorar maccheroni, compito di tutto punto, con il gotto ("grosso recipiente a forma di bicchiere") e vite di bronzo, otto trafile di rame ("strumenti per trafilare la pasta, cioè ridurla in fili"), il follone (solitamente "macchina a martelli per la follatura dei tessuti") ed una giara ("grosso recipiente") di rame". Da aggiungere "al lato della prima tesa della grada ... e sotto la seconda tesa di detta scalinata uno stanzino per la neve colla portella e chiave; e "la sala contiene "un tavolongello con quattro piedi lavorato alla rustica dove si taglia la neve". Da citare anche il "gallinaro" (p. 36) e lo "scaraiazzo di fabbrica" per ovini[9].

Annotazioni su tipici consumi alimentari provengono per periodi più recenti dalla **letteratura locale**; riportiamo, ad es., lo scherzo del furto di un grosso prosciutto ad un sacerdote di Serre (1948) e una schermaglia in versi tra l'avv. Pansa e il Podestà di Galdo e Cosentino (1926) in cui si ricordano le consuetudini di un "lauto pranzo, ricco di polli, vini, dolci e manzo", quest'ultimo servito insieme a piatti di fusilli [10]. In un altro episodio si scrive che "pendeva da un uncino un grosso prosciutto destinato al consumo durante le feste pasquali. Era rosso di paprica nella parte grassa; ma ben conservato e profumato". Lo porta di nascosto a D. Raffaele Beraglia, tipografo italo-americano di Salerno", il giovane Domenico Romagnano che aveva ricevuto la promessa della stampa di un suo libro[11]. Talora le novità nell'alimentazione fanno esultare più dei cibi tradizionali, se Giovanni Vecchio, raggiunta Salerno dopo il primo viaggio fatto in treno (1931) ci fa sapere :"Quel giorno saggiai per la prima volta un panino bianco con **la mortadella**, che mi sembrò squisita, molto più del salame familiare"[12].

E la **sagra dei "Maccaruni a 'la pignata"**, rinnova il ricordo del piatto tradizionale del periodo della mietitura, cioè "quando il prosciutto veniva consumato e l'osso cotto nel brodo. Il tipo di pasta utilizzato è detto 'lunghi e sottili". Ad essi veniva aggiunto un salsicciotto paesano, cotica, uovo sbattuto, formaggio e pepe"[13] .

D. Carnevale e A. Petrazzuolo, in *La buona cucina postiglionese* **(14)**, ci descrivono **piatti della tradizione**: cicoria con salame grasso, polenta con sanguinaccio e gli *gliummareddi*, composti da "intestino di capretto o di agnello, formaggio pecorino grattugiato, salsa di pomodoro, uova, mollica di pane, prezzemolo, pepe e sale".
Collegati all'alimentazione sono alcuni proverbi, che gli Alburni condividono con aree vicine come il Cilento: *Li fatti r' la tiana r' sap la cucchiara*: i fatti della pignata li conosce solo il mestolo (Solo gli intimi e i familiari conoscono le questioni private); *Lu saziu non crer lu riunu*: chi è sazio non può comprendere chi ha fame , così come il sano non comprende l'ammalato e il ricco il povero; *Quann la cardara vodd, ietta subbt li maccaruni*: quando la caldaia bolle , cala subito la pasta (Bisogna saper cogliere il momento opportuno per ogni cosa) **(15)** .
E come non lasciarsi suggestionare dalle **leggende alburnine** che, collegando il passato al presente con un messaggio sempre attuale per i valori che contiene, raccontano la storia di amicizia, di amore e di morte di due pastorelli, uccisisi a vicenda con le roncole per una giovane, sul monte Panormo, nella località che da essi prese il nome di Campo d'Amore, che a più di millecinquecento metri di altitudine, ha sulla sommità una immensa distesa di erbe odorose e piante di fragole che, d'estate , arrossano e profumano la giogaia". Ciò perché "il sangue degli innamorati – come si narra - fece rosseggiare ancor di più il campo delle fragole, alle quali, oggi, si dà una strana virtù che è contenuta nel detto : 'Chi mangia le fragole dell'Alburno s'innamora pazzamente della donna amata, e questa a sua volta dell'amato bene" **(16)**.
In un **sondaggio** promosso dall'Associazioone "Arci Postiglione" nell'ambito della mostra "Sulle vie della storia" (15-18 agosto **1991**), sono state intervistate 115 persone con un'età compresa tra i 14 e gli 80 anni, di cui 66 uomini e 49 donne , quanto alla conoscenza di prodotti tipici e di piatti locali; "oltre il 13% delle persone hanno ammesso di non conoscerne alcuno e il 17% ha inserito nella tradizione postiglionese piatti e prodotti diffusi nazionalmente (ravioli, gnocchi, formaggio). Il rimanente 80% si è dimostrato più informato: in testa troviamo i fusilli (32,8%), seguiti da olio (15,1%), salumi (prosciutto, capicollo, soppressata: 9,4%) e vino (8,8%). Fanno la loro apparizione anche i cavatelli (5,2%), la ciambotta (4,2%), i fresellini (3,1%), le castagne (1,3%), ed infine i muglitieddi (1,1%), piatto poco noto"**(17)**. Anche per l'età contemporanea fino ai primi decenni del XX secolo troviamo la necessità dell'uso della neve e la figura del "nevaiolo" **(18)**, mentre il "divin porcello" continuerà ad offrirci tutto se stesso sulla tavola e in altri settori, tra i quali la tradizione annovera quelli della terapia medica : Domenico Romagnano ci ricorda nel merito che "il lardo di 'troia' magra sana i tisici; i testicoli sono ottimo rimedio contro il mal caduco; la lingua guarisce la tosse; il cervello e il sangue giovano alle attività sessuali; il polmone combatte la gotta; il fiele fa evacuare ed è ottimo farmaco per le donne stitiche partorienti; le unghie fatte in cenere e poste in vivande, fanno bene al mal d'orina; l'orina, serbata in vetro, vale per il mal d'orecchie"**(19)**.

Note

1) C. Giarla, *Notizie dei Cappuccini, in AA. VV., Appunti e documenti per la storia del territorio di Sicignano degli Alburni*, a cura di Carmine Carlone e Francesco Mottola, Edizione di Studi Meridionali – Altavilla Silentina (SA) 1988 (= Sicignano 1988), p. 219.
2) Ivi, p. 226: Archivio di Stato di Salerno (= ASS), Intendenza, busta 2473.
3) P. Natella, *Castello di Sicignano*, in Sicignano 1988, p. 43.
4) V. Bracco, *La storia di Petina*, La veglia Editore - Salerno 1981, pp. 14, 29, 42.
5) G. Barra, *Le taverne lungo le vie degli Alburni*, "Postiglione", anno IV n.5, giugno 1992, pp. 58.
6) Ad es. G. Barra, *Regesti di protocolli notarili (1720-1724)*, in "Postiglione", anno V, n. 6 – giugno 1993, pp. 73, 80, 82-83.
7) A. Capano, *Note storiche su Aquara*, in "Postiglione" , anno V n. 6, 1993, pp. 114 ss.
8) G. Barra, *il testamento del notaio Pyrrotta De Perrotta*, in "Postiglione", anno III – n. 4 – giugno 1991,pp. 45-46.

9) A. Grisi, *Il Real Casino della Duchessa e l'omonima osteria*, in "Postiglione", n. 5 - IV –giugno 1992, pp. 23-24, 34, 36 e 38.
10) G. Vecchio, *Scherzi d'altri tempi*, in "Postiglione" V-6, 1993, pp. 215-219.
11) D. Romagnano, *La storia di un prosciutto*, in "Postiglione", anno IV n. 5, giugno 1992, pp. 132-134: "Silarus", anno II, n. 3, gen.-feb. 1966.
12) G. Vecchio, *Il primo viaggio in treno*, in "Postiglione" , anno IV n. 5, giugno 1992, p. 153.
13) A. Montera, *La sagra*, in "Postiglione", anno V n. 6, 1993, pp. 236-237.
14) In "Postiglione", anno I, n. 0, 1989, p. 95.
15) G. Amoroso, *Proverbi locali*, in "Postiglione", anno I, n. 2 – dicembre 1989, pp. 79-80.
16) D. Romagnano, *La leggenda dell'Alburno*, in "Postiglione" anno I, n. 0, giugno 1989, pp. 60-61: tratto dal quotidiano "Roma" – 31 agosto 1962.
17) Assunta, Lorenzo e Ludovico Montera, *Conosci Postiglione ?*, in "Postiglione "5 – IV – giugno 1992, p. 193.
18) R. Montera, *I mestieri del passato: il nevaiolo*, in "Postiglione" , anno V n. 6, 1993, pp. 213-214/
19) D. Romagnano, *Elogio del maiale*, in "Postiglione" anno III, n. 4 – giugno 1991, pp. 76-77: tratto da "Silarus", anno V, n. 22, marzo-aprile 1969.

Le ricette della seconda metà dell'800 dell'aristocratica Cecilia De Petrinis di Sala, moglie del notaio Felice Colliani di Sicignano

Sicignano degli Alburni, seconda metà secolo XIX

Due Quadernetti manoscritti dalla nobildonna Cecilia De Petrinis di Sala, moglie del notaio Felice Colliani, contenenti ricette appartenenti alla tradizione meridionale ed europea. Nel primo quadernetto, dopo alcune lettere di carattere privato indirizzate ad amiche e parenti, a partire dal 1874, fino al 1887, quest'ultima insieme a quella del 1885 spedita da Sicignano, a partire dalla pagina 71 è l'intitolazione della parte riservata a diverse vivande rustiche e relativo ricettario.

Collezione privata famiglia Colliani.

Cecilia De Petrinis, cui si devono le ricette, era sorella di Domenico (†1884), sindaco e poi (1882) deputato di Sala Consilina, promotore principale della linea ferroviaria del Vallo di Diano (inaugurazione a Sala il 30 dicembre 1886), la cui famiglia nella sua casa ha ospitato Giuseppe Garibaldi nel periodo del sua nota spedizione. Ella ha sposato Felice Colliani, Vice Pretore del comune di Sicignano (dal 1897) e notaio di Sicignano (dal 1907). Dal primogenito Domenico è nato a New York l'ing. Felice

Colliani, coniugato con Felicia Masucci, padre di Domenico (perito agrario e consulente di informatica), Salvatore (dottore in economia) e Rosa (geologo), promotore appassionato dello sviluppo economico, ambientale e turistico degli Alburni, che si ringrazia per il prestito dei manoscritti relativi alle ricette.

Esse sono scritte su due quadernetti (lungh. cm.20,8; largh. cm.15) di cui due conservano le copertine rigide in cartoncino con colori marmorati, il primo nero e viola, il secondo in nero, beige e rosso. Il più vecchio, dopo le prime tre pagine in bianco, presenta, in francese, oltre ad un iniziale riferimento storico al periodo di Luigi XIV (1638-1715) e ad un prestito di libri (pp.4-5), lettere indirizzate ad amiche e parenti, dal 10 marzo al 26 aprile 1874 (pp.5-41) e, questa volta scritte a Sicignano, tre lettere indirizzate all'amica Giulia dal 16 agosto al 20 settembre 1885 (pp. 42-46), ed una ultima del 25 marzo 1887 (p.47). Seguono numerose pagine non scritte (pp.48-70) e l'intitolazione della parte riservata a *Diverse vivande rustiche* (p.71), il cui inizio è alla pagina 73 del quadernetto, corrispondente alla pag.1 del ricettario.

Questo si compone di n.40 pagine numerate, scritte con inchiostro di colore marrone chiaro fino a p.13, ove, nella stessa, si continua con altro inchiostro di colore marrone-nerastro; tanto fino a p. 29, a metà della quale, a partire dalla *Magnonnese di filetti di trota*, si prosegue con un inchiostro violaceo, sostituito a p.35 da quello marrone-nerastro. Qui si aggiungono per tre quarti della pagina, continuando in due righi della pag.36, due ricette scritte a matita (*Ulive secche e Capocollo*) e l'uso di un inchiostro marrone fino a p.39. La ricetta a p.40 (*Pomidori in bottiglia*) è un'aggiunta posteriore, considerato lo stile più sintetico ed i caratteri di maggiore grandezza. Segue l'indice in quattro fogli. Chiaramente successive risultano l'aggiunta di quattro pagine senza rigo contenenti ricette (*Borracciata, Pasta di briosce, Crema alla Pompeia, Crema gialla e Pane di Spagna*), ed un foglio a quadretti, anch'esso non numerato, su cui è trascritta la ricetta degli *Apfelstrudel*. Il quadernetto si conclude con altre due pagine a righe orizzontali, delimitate questa volta da linee verticali, la prima delle quali recante il disegno schematico a matita di un cigno.

Il secondo quadernetto comprende 70 pagine di ricette, a partire dalla *Chiarificazione* e *cottura dello zucchero* (pag.1), più quattro pagine di indice.

Le ricette di Cecilia, datate agli anni Settanta-Ottanta dell'Ottocento, riflettono la cultura alimentare e l'enogastronomia sia tradizionale che europea del secolo. Non mancano ricette di cucina nei documenti di famiglie borghesi del Cilento, ma in esse, relative alla preparazione della *pizza dolce*, delle olive salate o delle castagne al forno, non ci si allontana dalla tradizione cilentana tramandata fino ai nostri giorni, che prevedeva, tra l'altro, la conservazione dei frutti, e non ci si riallaccia solitamente, come nel nostro caso, alla cucina europea e napoletana così come codificate da numerose pubblicazioni.

Difatti la terminologia francese ed i piatti che andavano per la maggiore dopo che la cucina della Francia ha prevalso su quella italiana, che dettava legge nel Rinascimento, e che ritroviamo nelle ricette di Cecilia, si ricordino le entrate, entremets, le ordure, le confetture, li leggiamo nella più nota trattatistica napoletana. Nel 1786 il Corrado nella *minuta del pranzo per l'inverno*, propone ad esempio una prima imbandigione con zuppe seguita da vivande di tramezzo al primo servizio (*hors-d'oeuvres*), 4 vivande di primo servizio (*entrèes*), e nella seconda imbandigione otto piccole vivande (*entremets*), pesci e dolci.

Inoltre, le mode alimentari del XIX secolo si differenziano se poniamo a confronto la cucina francese e quella italiana, ambedue note a Cecilia, ben conoscitrice del francese, lingua allora d'obbligo a livello internazionale, e che probabilmente ha appreso, come Lucrezia Colliani (n. 1847, m.1870), figlia di Pasquale e Vincenza Paternoster di Brienza, moglie del dottor Biagio Castagna di Campagna, presso le monache francesi di Salerno.

Anche la trattatistica ottocentesca precedente l'Artusi, si veda ad esempio il Cavalcanti, la cui *Cucina teorico-pratica* del 1839 presenta in appendice una trattazione in dialetto napoletano, dimostra una caratteristica regionale; ed "il denominatore

comune di queste pubblicazioni è il riferimento dichiarato alla trattatistica francese anche a livello di assimilazione del linguaggio gastronomico". In Italia, comunque, "da un capo all'altro del secolo XIX domina in definitiva un ideale di frugalità che senza escludere la valutazione positiva delle gioie offerte dalla mensa tiene in ogni caso ad infrenarle, ad arginarle ... ".

Negli ultimi due decenni del secolo, quando vengono scritte le ricette in trattazione, se da un lato "lo spirito umanitario e vagamente populistico delle generazioni di ascendenza risorgimentale, porta nelle grandi città del Settentrione criteri moderni di beneficenza e organizzazioni e istituti d'assistenza pubblica aggiornati in ordine ai bisogni della nascente civiltà industriale ...", dall'altro è "nella Bella Epoque romana che s'incontra, per voce del D'Annunzio, un'adesione perfetta alle delizie offerte ad Andrea Sperelli dalla tavola raffinata ..." (Faccioli).

Relativamente alla tradizione meridionale consolidata dalla trattatistica, il sartù di riso il Cavalcanti lo pone nel *primo juorno dell'anno*, insieme a sogliole e calamari, che invece non ritroviamo tra gli essenziali pesci della De Petrinis, quali le acciughe e le alici, talora salate (n.28), all'arrosto di vitello, carne che nelle nostre ricette non compare da sola, ed alla crema alla cioccolata, che qui non manca (n.108), così come il timpano di maccheroni, consigliato per l'ultimo giorno di carnevale insieme alla pasta sfoglia ripiena di sanguinaccio. Il *fritto di pagnotte rusteche, che li Franzisi chiammano Ordura*, cioè hors-d'oeuvre, possono identificarsi nel *pane in carrozza* (n.11) e nell'ordura di pomi *di terra* (n.20) di Cecilia. Né mancano nella nostra fonte le *pollanche*, qui però non in arrosto, ma in umido (n.9) o fritte (n.21), né la pastiera (n.146), o i *torsoli* di rape (n.35), previsti per il giorno della Santa Pasqua; se la lagana, dal greco *làganon*, focaccia schiacciata, può sostituire la *lasagna rusteca*, troviamo la pizza d'amarene (n.161) e polli per il giorno di S. Martino (11 novembre), i broccoli da friggere, le alici salate, le anguille fritte (n.33), la salsa di sugo di limone nella salsa *acé* (aspic) (n.14) e gli struffoli, (n.147), per la vigilia di Natale, e polli, broccoli e croccante di mandorle per il giorno stesso di Natale.

I carciofi sono lessati con sale, succo di limone, invece del cedro o *verjus*, cioè agresto, e il butiro, al medievale *butirum*, panna di latte, cioè il burro, adatti alla definizione di *carcioffi all'Italiana*.

Dei fagioli, i cilentani *fasuli*, sono menzionati soltanto i bianchi, ma in cucina ritroviamo anche i verdi e i rossi.

L'*ordura di pomi di terra* in polpette e con uova, rientra tra quelle calde, come i pasticcetti e le carni e, rispetto alle fredde, come carciofi, cetrioli e olive, serve per entrate, le *entrées*. Inoltre, uova, sale, pepe e latte sono inclusi nella preparazione della *schiuma di pomi*, che può farsi anche dolce con l'aggiunta di zucchero, cannella e cocozzata.

Non c'è un riferimento esplicito ad un particolare tipo d'insalata. I piselli fatti al burro, da soli o con carciofi, con aggiunta di latte ed uova, trovano anch'essi utilizzazioni.

Gli gnocchetti sono soltanto di semola. Mancano le lasagne, ma non i maccheroni detti *laganelle*. Il timpano di maccheroni, e la procedura per farne la pasta.

I ravioli a base di ricotta, formaggio, uova, prezzemolo, sono privi di cannella e zucchero, come, invece altrove.

Il sortù di riso, che trova iniziali collegamenti con il francese *surtout*, cioè il vasellame posto al centro della tavola, con caciocavallo, uova sode, prosciutto, polpettine di carne, pane grattugiato, si associa nella gastronomia al sortù di erbe.

Le uova nel nostro caso le vediamo preparate soltanto sode in salsa verde, e non *affrittellate* o *disperse* o *farsite*, ma del tipo *affogate*.

Citate da Cecilia anche la zuppa di *fauzi*, forse i fasuli, cioè i fagioli, con uova, farina, prezzemolo e caciocavallo e le zeppole con alici o dolci.

Quanto alle carni, la nuglia, la *nnoglia*, attenuativo di *mmoglia*, in latino *involucrum*, la gelatina di maiale. La salsiccia la ritroviamo nella sua preparazione o come riempimento della pizza rustica. La marinata riguarda i lardelli, ma può farsi con "qualunque sorte di carne o di volatili, che si volessero friggere". Non mancano i pasticci di carne, mentre i piccioni arrostiti sono detti *alla*

Marescialla, come la bistecca di manzo, guarnita in quel modo. La lepre in agrodolce (n. 62) o con il vino (n.17) non è la classica arrostita. Del fegato sono citati da Cecilia solo quelli d'oca e di maiale. L'oca è stufata come il tacchino o servita in salmì, termine derivato dall'omonimo francese del Settecento e inerente ad un intingolo di selvaggina cotta negli aromi e nel marsala; non mancano beccacce, alla Bernardina, alla contadina, starnotti, polpettine di carne, prosciutto, anche affumicato, senza specifici modi di preparazione (ad esempio alla tedesca, di Bajona, allo schidione, in gelatina fina, di Magonza etc).
Lo spezzato qui riguarda soltanto il pollo, ma tale termine allora non si applica soltanto alle carni (ad esempio di castrato), ma anche agli ortaggi, alla cicoria o ai limoni.
Il ragù, in francese *ragoûter*, risvegliare l'appetito, donde il significato italiano di intingolo, è inteso sia come brodo per maccheroni e riso (n.3) che come sugo (n.23) nella cottura di polli. Numerose anche nel nostro caso le salse.
Se ci riferiamo ai dolci, non manca in Cecilia il riferimento al biancomangiare di latte o di latte di mandorle, ai bocconotti, diminutivo di boccòne, da *bucca*, pasticcetti con ceci e cioccolata. Dolce è anche il *gateau di Savoia*, timballo rustico chiamato nel Meridione *gattò* (n.88), che nel nostro caso è a base di farina, uova e succo di limone, coperto da naspro (*glace*) al caffè.
Citiamo, inoltre, la pasta per dessert e quella per *briosce*, la pasta frolla, la gelatina di vin cotto e di rhum, il giulebbe di zucchero, cioè lo sciroppo molto dolce, dall'arabo *gulab*, acqua di rose.
La frutta entra nella pizza di amarene e di mandorle, nella purea, cioè il purè, in francese *purée*, passato, nel nostro caso di pere, nello sciroppo, dal latino medievale *sirupus*, arabo *sharùb*, bibita, qui di amarena, nelle composte di ciliegie (n.79), di pere (n. 86), nella marmellata di albicocche e nelle conserve che sono in Cecilia di frutta singola.
Dolci pasquali tipici del Meridione, sono i sosamelli, derivanti da sesamo e miele, fatti di pasta, miele, mandorle e cedro candito; la crema di cioccolata basata su un alimento: i semi di cacao che gli spagnoli hanno introdotto in Europa dal Messico, per poi diffonderlo in Inghilterra e Francia, è citata da Cecilia insieme a quella gialla.
Farina, uova, sugna, pan bagnato nell'aceto e miele servono per la preparazione degli struffoli, noti nella tradizione del Meridione.
I sanguinacci sono per lo più dolci (cannella, miele, cioccolata, semola) e nella loro preparazione è incluso il vino cotto in giarre, cioè la giara, solitamente "capace recipiente in terracotta con una o due anse, usato per conservare specialmente olio o vino", dall'arabo *giarra*, nel dialetto cilentano anche brocca, ma nel nostro caso "quel bicchiere col piede con cui si prende il gelato".

Riferimenti archivistici e bibliografici

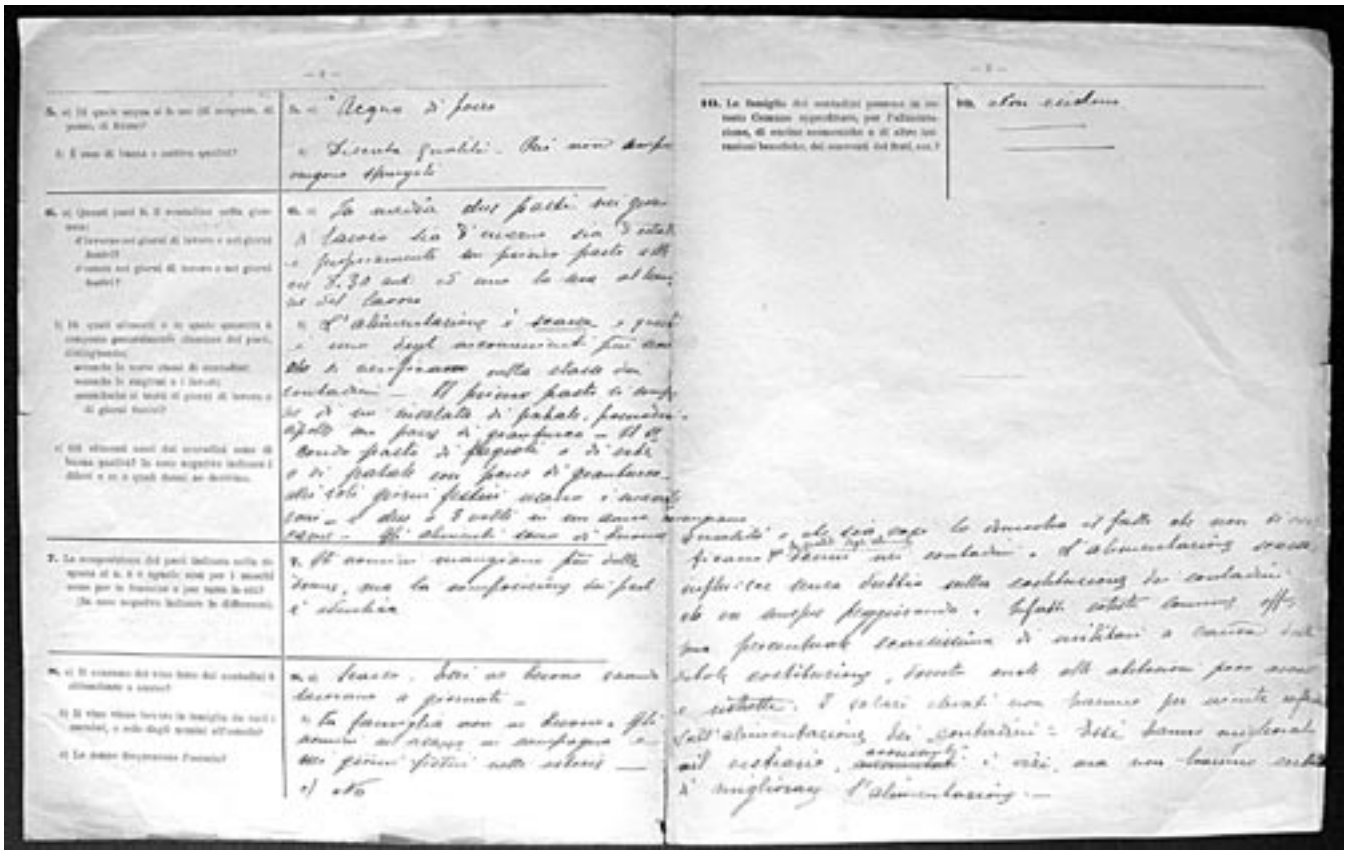
AA. VV., *Appunti e documenti per la storia del territorio di Sicignano degli Alburni*, a cura di C. Carlone e F. Mottola, Edizione Studi Storici Meridionali, Altavilla Silentina 1988, voll. 2; AA. VV., *Storia del Vallo di Diano*, vol. III, 1 e 2, *Età moderna e contemporanea*, a cura di P. Villani, vol. I, quanto a Girolamo, Giuseppe e Michele De Petrinis; vol. 2, relativamente a Domenico; Archivio della famiglia Colliani di Sicignano degli Alburni; Archivio di Stato di Napoli; Archivio di Stato di Salerno; J. P. Aron, *La Francia in tavola. Dall'Ottocento alla Bella Epoque*, Torino 1978 (trad. it.); P. Camporesi, *Introduzione* a P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Torino 1970, p. XIII; A. Capano, *Sicignano nel Catasto provvisorio del 1814*, in "Il Postiglione", anno VIII n. 9 – giugno 1996, pp. 141-156; Idem, *La famiglia Salati tra Gioi (Cilento) e Paestum in un manoscritto di memorie*, in "Il Postiglione", anno XIII – n. 14 – giugno 2001, pp. 5-25; Idem, *Famiglie borghesi del Vallo di Diano e degli Alburni. Vicende e strategie matrimoniali tra '700 e '900: i De Petrinis di Sala e i Colliani di Sicignano*, in "Il Saggio", IX - n° 97 - aprile 2004, pp. 22-23; L. Cassese, *Scritti di storia meridionale*, Salerno 1970, pp. 142 153, 278, 379, nota 6; B. Castagna, *Ricordi sul sepolcro di Lucrezia Castagna nata Colliani*, Campagna, Tipografia de' fratelli Margherita, 1879; I. Cavalcanti, *Cucina casareccia in dialetto napolitano ossia Cucina casarinola co la lengua napolitana*, a cura di E. Faccioli, Milano 1965; V. Corrado, *Il cuoco galante ...*, Napoli 1786, nn. 8, p. 203, 8, 26, 35, p. 206, n. 13, p. 207; R. Dentoni-Litta, *Fonti documentarie per la storia di Sicignano esistenti nell'Archivio di Stato di Salerno*, in AA. VV. *Storia di Sicignano* cit., vol. 2°,

pp. 547-600; J. P. Aron, *La Francia in tavola. Dall'Ottocento alla Bella Epoque*, Torino 1978 (trad. it.); C. Devoto - C. G. Oli, *Vocabolario illustrato della lingua italiana*, voll. I-II, Milano 1982; P. Ebner, *Chiesa baroni e popolo nel Cilento*, vol. II, *Sicignano*, pp. 613-621; E. Faccioli, *Introduzione*, in Aron 1978, pp. XIII –XXIII; M. Nigro, *Primo dizionario etimologico del dialetto cilentano*, Agropoli 1989, pp. 164, 182 e 391; D. Ottati, *Dal feudo alla libertà. Un paese del Sud*, Firenze 1995, pp. 11, 17, 26 e 49; S. Papa (a cura di), *Civiltà in cucina. Napoli-Parigi 1832*, Garzanti Ed. 1987, pp. 43, 57, 59-60, 103-104, 235, 241 etc., cfr. indice; A. Sica, *La lotta politica del Vallo di Diano per il passaggio della ferrovia*, in AA. VV., *Storia del Vallo di Diano* cit., vol. III,2, pp. 523-548; D. Tajani, *Monografia della Provincia di Salerno*, Salerno 1878; F. Volpe, *La borghesia di Provincia nell'età borbonica*, ESI – Napoli 1991, pp. 85, 137 e 195 ss.

II

L'alimentazione e la Questione Sociale

a cura di Eugenia Granito



Roccapiemonte, 4 agosto 1907. Questionario sull'alimentazione per l'inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini

"Coi volti allibiti dalla fame"

L'alimentazione dei ceti popolari nell'Ottocento

"Non esiste nella storia dell'uomo - è stato scritto tempo fa - qualcosa che sia tanto profondamente segnato dal divario classista quanto l'alimentazione"[1]. Le differenze tra i regimi alimentari delle varie classi sociali sono una spia -e forse una delle principali- delle disuguaglianze che contrassegnano un determinato contesto sociale. Una ricerca documentaria sull'alimentazione popolare dagli inizi dell'Ottocento ai primi decenni del Novecento, pertanto, consente di cogliere importanti aspetti del disagio delle classi subalterne, che non si rivela solo nel lavoro, sotto l'aspetto di pesanti ritmi di produzione e di bassi salari, o nella vita politica, come esclusione dal suffragio, ma anche a tavola, attraverso forme di deprivazione alimentare che hanno inciso profondamente sullo sviluppo psico-fisico di interi ceti sociali.

E tuttavia, uno studio del genere non è agevole data la scarsità delle fonti, come ha di recente sottolineato Maria Luisa Betri: "Ricostruire, sia pure a grandi linee, i risvolti "alimentari" della storia delle popolazioni urbane e rurali nell'Italia dalla Restaurazione alla fine del secolo, è un'impresa ardua, come ripetutamente osservato da chi si è già cimentato con tale questione. La genericità, l'incompletezza, l'indeterminatezza risultano i limiti più evidenti del complesso delle fonti disponibili, e tali da ridurre spesso i tentativi di ripercorrere questo versante della storia della società a profili di una descrizione "impressionistica" delle varianti nelle abitudini alimentari"[2]. Pertanto, più che fare

---

1 P. Camporesi, *Alimentazione, folclore, società*, Parma 1980, p. 8.

2 M. L. Betri, *L'alimentazione popolare nell'Italia dell'Ottocento*, in *Storia d'Italia*, Annali 13, *L'alimentazione*, Torino 1998, p.12. L'incompletezza delle fonti spiega la carenza di ricerche su questo argomento. Stefano Somogyi, che individua nello studio dell'alimentazione "un elemento chiave per la storia sociale", sottolinea la mancanza di opere organiche dedicate al tema, sul quale si dispone soltanto di una letteratura che "informa su svariati anche se frammentari aspetti del problema" e che pertanto si presenta come un "mosaico caleidoscopico" più che come una trattazione sistematica (S. Somogyi, *L'alimentazione nell'Italia unita*, in *Storia d'Italia*, vol. V, *I documenti*, tomo I, p. 841). Sull'alimentazione popolare cfr. altresì P. Sorcinelli, *Analisi dell'alimentazione popolare del decollo industriale*, in *Storia della società italiana*, vol. XVII, *Le strutture e le classi nell'Italia unita*, Milano 1987; Idem, *Gli Italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*, Bologna 1992.

un discorso compiuto, per cui sarebbero necessari ben altri dati, sulla natura e sulla consistenza del regime alimentare dei ceti popolari nel Salernitano, è possibile soltanto cogliere alcuni spunti presenti nella documentazione conservata in Archivio[3].

Nell'arco di tempo qui considerato il cambiamento politico avvenuto nel 1860, con il crollo del regno borbonico e la nascita dello Stato unitario, non sembra rilevante ai fini del tema preso in esame, in quanto non segnò un mutamento sostanziale delle condizioni di vita della masse lavoratrici e quindi anche delle loro abitudini alimentari. La Statistica murattiana del 1811 e l'Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nel Mezzogiorno e nella Sicilia del 1907, pur distanti circa un secolo l'una dall'altra, non forniscono dati vistosamente difformi. Più che dallo scorrere del tempo, le differenze sono segnate dal disuguale sviluppo delle varie aree in cui è ripartita la provincia e dal diverso tenore di vita che si registra tra città e campagna. Nel capoluogo e nel suo *hinterland* si rileva un benessere del tutto sconosciuto alle zone più depresse del Cilento. Per quanto riguarda la preparazione del pane, ad esempio, la Statistica murattiana ci informa che "La plebe di Salerno in qualunque anche miserabile stato, fa sempre uso del pane di frumento, come altresì la gente volgare de' luoghi più civilizzati, come di Cava, Costiera, Stato di Sanseverino e qualche comune del circondario di Salerno. Non così degli altri luoghi della provincia, dove la gente meschina è costretta ad avvalersi del frumento, della mistura de' legumi, ed in taluni luoghi infelici del Cilento delle castagne per fare il pane. Di tal sorta di pane fa uso in tutti i tempi dell'anno, nonostante che mal si digerisce, perché ordinariamente non riesce di buona qualità [...]"[4]. *Gli Stati di consumo* annessi alla citata Statistica forniscono ulteriori dati, disaggregati per comune, sull'alimentazione dei ceti popolari. Ad Ortodonico, ad esempio, "Pochi bevono vino, e questi nella sola Domenica. Carne rare volte ne vedono. Si cibano ordinariamente di erbe selvagge condite col sale. Il grano non è comprato, perché non vi è denaro"[5]. Di erbe selvatiche si cibava anche la popolazione di Orria,

---

[3] Sulla carenza della documentazione riguardante i consumi alimentari delle società contadine si è soffermato anche René Valeri (cfr. R. VALERI, *Alimentazione*, in "Enciclopedia", vol. I, Torino 1977), che ha richiamato l'attenzione sul fatto che "molti storici per la natura stessa dei documenti a loro disposizione danno un'immagine mutilata del fenomeno alimentare: l'*economico* di cui parlano è il campo dei mercati, delle fluttuazioni negli approvvigionamenti, dei prezzi, delle carestie. Quando studiano l'alimentazione di isolati sociali, si tratta spesso di conventi, di case nobiliari, di navi, ecc. e non della produzione domestica e delle forme di distribuzione del cibo (attraverso i canali della parentela, del vicinato, ecc.) che sono proprie delle società contadine tradizionali e che restano importanti anche quando tali società sono integrate al mercato. Questo perché l'economia domestica sfugge ai censimenti, alla contabilità, alla scrittura e non lascia traccia nei documenti scritti".

[4] *Relazione statistica relativa alla sussistenza e conservazione delle popolazioni del Principato Citeriore*, trascritta in L. CASSESE (a cura di), *La "Statistica" del regno di Napoli del 1811. Relazioni sulla provincia di Salerno*, Salerno 1955, p. 9.

[5] *Ibidem*, p. 287.

di Campora, di Tortorella, di Maglianonuovo[6]. Più di sessant'anni dopo non si registrano radicali cambiamenti: la fame e la lotta per la sopravvivenza continuavano ad essere i connotati dell'esistenza quotidiana delle masse popolari nelle zone depresse. L'Inchiesta agraria Jacini del 1877 fornisce dati del tutto simili alla Statistica del 1811: "Pane bruno e duro, condito col sudore della fronte e con la scarsa quantità, - si legge nella *Monografia* sul circondario di Vallo della Lucania - è questo il cibo ordinario degli agricoltori: una magra minestra allieta il loro desinare nei giorni festivi"[7]. Realtà, questa, che trova conferma nelle testimonianze che di tanto in tanto si rinvengono nei documenti a disposizione, come, ad esempio, quella di un delegato di P. S. che, recatosi a San Mauro la Bruca nel gennaio del 1869, si trovò davanti ad un popolo di cenciosi "coi volti allibiti dalla fame e da uno squallore da far orrore", del tutto insensibile ai richiami morali del parroco, giacché "la di lui voce dal pergamo non era più ascoltata avendo perduta ogni influenza fra gente affamata"[8].

La miseria e la fame delle popolazioni cilentane divennero anche oggetto di dibattito parlamentare. Nella seduta del 4 dicembre 1878 il deputato Giuseppe Romano richiamava l'attenzione del governo e del parlamento sul problema: "Sanno gli onorevoli miei colleghi, sa il Ministero di che pane si cibano i contadini del Cilento, terra di forti uomini, terra ubertosa di oliveti, terra privilegiata per le frutta che passano l'Atlantico, terra privilegiata per i suoi ricchi vigneti? Ebbene, ascoltatelo: nel Cilento il contadino mangia pane di ghiande, il Cilento sta nel periodo agricolo anteriore a Cerere, e quando il povero contadino è agli estremi della sua vita, non si dice già gli hanno dato l'olio santo, ma si dice lo hanno messo a pane di grano!"[9].

Se nel Cilento si toccavano le punte più acute della miseria, nel resto della provincia le condizioni di vita nelle campagne non erano di certo floride ed il vitto era più scadente rispetto a quello dei ceti popolari urbani. Al pari di quelli cilentani, i contadini delle altre zone - anche delle più sviluppate - non conoscevano il pane di solo grano, ma ad esso mescolavano il granturco, la segala, l'avena e le vecce[10]. Oltre che di pane, il pranzo quotidiano del contadino era composto di verdure cotte, di legumi e di patate. Cibi più raffinati, come la carne ed i formaggi, erano una rarità sulla sua tavola: "La carne - si legge nella *Monografia del circondario di Salerno* - il colono ed i suoi lavoratori non la

---

6 *Ibidem*, pp. 281 ss.

7 *Il circondario di Vallo della Lucania. Monografia di Angelo Raffaele Passaro*, in *Inchiesta Jacini. Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, vol. VII, Roma 1882, ristampa anastatica Bologna 1985, p. 409.

8 ASS, *Prefettura, Gabinetto*, b. 9, f.lo 8.

9 Cfr. *Atti parlamentari*, 1878, p. 3039, cit. in L. CASSESE (a cura di), *Il Cilento al principio del secolo XIX*, Salerno 1956, pp. 20-21.

10 Cfr. le monografie conclusive dell'Inchiesta Jacini per i circondari di Salerno, Campagna e Sala Consilina (ACS Roma, *Giunta parlamentare per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola (Stefano Jacini)*, 1877, provincia di Salerno, p. 19).

saggiano mai, meno quando si vendesse un animale morto [...] Se il colono tiene i polli, li tiene per trarne le uova e serbarle alla prestazione del padrone, e se fa degli allevamenti la massaia ne resta gli allievi per offrire i capponi al padrone"[11]. La stessa cosa risulta dalla *Monografia del circondario di Campagna*: "Di rado assaggiano le carni ed il cacio, ma spesso ingannano la fame con peperoni acri e forti, che loro producono una specie di eretismo muscolare, e che col tempo li dispone alla pellagra ed a gravi malattie di stomaco"[12].

L'insufficienza e la cattiva qualità dell'alimentazione non erano, del resto, una caratteristica delle condizioni di vita dei soli contadini meridionali. All'indomani dell'Unità, nonostante il divario esistente tra nord e sud, non si riscontrano differenze sostanziali per quanto riguarda il regime alimentare nelle campagne. I contadini della ricca Lombardia non si nutrivano di certo meglio di quelli del Meridione: "pane di granoturco mal cotto, umido e rancido, e minestra nella quale si ammanniscono le materie più scadenti [...], riso e pasta della peggior qualità, legumi vecchi e guasti, verdure non lavate, un po' di olio o di lardo rancido od anche grasso, ecco la minestra che si prepara a chi lavora sui campi del fittabile, ecco lo scarso pasto per un uomo che stenta sulle terre lombarde"[13].

L'ordinario stato di indigenza si aggravava nei momenti di crisi, quando aumentava la disoccupazione. Gli operai di Maiori, a causa della chiusura delle cartiere dove lavoravano, nel 1834, "eransi ridotti a non vedere il pane per più settimane continue, a nutrirsi insomma di erbe"[14]. La stessa cosa accadeva alcuni anni dopo agli operai dei pastifici di Atrani che, avendo perso il posto di lavoro, erano costretti a mangiare poco e male, diventando così vittime delle febbri tifoidee[15].

Sovente la malattia era il corollario doloroso ed inevitabile della fame. Le epidemie che si susseguirono con notevole frequenza per tutto il XIX secolo trovavano il loro terreno di coltura nell'insufficienza e nella cattiva qualità del cibo: "la vera causa che influisce a mantenere la salute pubblica in istato non del tutto perfetto - scrive il Sottoprefetto di Vallo della Lucania al Prefetto a proposito della febbre tifoidea diffusasi a Roccagloriosa nel 1886

---

11 *Ibidem*, *Monografia del circondario di Salerno*, a cura di Domenico Tajani.

12 *Ibidem*, *Relazione sulle condizioni della classe agricola del circondario di Campagna*.

13 F. Cardani - F. Massari, *Condizioni economico-rurali del contadino comasco, milanese, pavese, lodigiano*, Milano 1865, cit. in P. Sorcinelli, *Analisi dell'alimentazione popolare del decollo industriale*, cit., p. 248. Emilio Faccioli, a proposito del vitto delle classi popolari nell'Ottocento, sostiene addirittura che "nonostante la scarsità degli alimenti abituali del contadino meridionale, le condizioni igienico-sanitarie del Mezzogiorno sono meno disagiate di quelle del Settentrione, dove l'uomo dei campi si nutre quasi esclusivamente di polenta e dove già dalla fine del Settecento comincia a diffondersi la pellagra o "male della miseria"" (E. Faccioli, *La cucina*, in *Storia d'Italia*, vol. V, *I documenti*, tomo I, Torino 1973, p. 1028).

14 ASS, *Intendenza*, b. 1741, f.lo 8.

15 Ibidem, b. 1628, f.lo 19.

- deve ricercarsi nella scarsa e non salutare nutrizione, causa questa disgraziatamente comune a parecchie località del Circondario, per la miseria in che versa la classe numerosissima dei braccianti"[16].

Nei periodi di cattivo raccolto le condizioni di vita dei ceti popolari peggioravano ulteriormente. Nella seconda metà degli anni Settanta il susseguirsi di tre annate di magra incise pesantemente sul tenore di vita delle masse contadine, alle quali vennero a mancare le derrate di cui si nutrivano ordinariamente, come patate, fagioli, granone e segala[17]. Di qui il timore di disordini: "È la fame dunque e la miseria che bisogna combattere e non le cospirazioni degli internazionali [...] - scrive il Sindaco di Sicignano al Prefetto nell'agosto del 1879, in un'epoca in cui il socialismo, dopo la nascita della Prima Internazionale, era diventato uno spauracchio agli occhi delle classi dirigenti - E dopo la fame arriva la disperazione, e dopo la disperazione che so che altro"[18].

Alla fame era strettamente collegata la devianza. Di pochi giorni posteriore a quella del Sindaco di Sicignano è un'allarmata nota del Sindaco di Rofrano che, nel denunciare il peggioramento delle condizioni di vita dei ceti popolari dovuto alla carestia, richiama l'attenzione del Prefetto sul proliferare dei furti: "da qualche tempo, si hanno a deplorare dei furti non successi negli altri anni. Quasi tutti disperano di potere campare la vita, nei mesi avvenire, mancando di danaro per comprare i cereali a caro prezzo"[19]. Le aree più povere erano quelle dove si verificava il maggior numero di misfatti: "è la terra de' ladri - scrive il Sottintendente di Vallo a proposito del Cilento nel 1852 - ove la maggior parte delle popolazioni manca di mezzi, predomina ivi il vizio [...]"[20]. "Una delle cause, forse la causa principale de' misfatti che accadono nel Cilento - incalza l'Intendente a distanza di un anno - è la miseria. Il grano manca al necessario consumo anche nelle annate ubertose"[21]. Il numero dei reati - soprattutto dei furti - era direttamente proporzionale alla povertà, per cui all'aggravarsi di questa seguiva a ruota il moltiplicarsi di quelli. Il Sottoprefetto di Vallo della Lucania, nel denunciare il proliferare delle grassazioni e dei furti, più che raddoppiati nel primo bimestre del 1868 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, ne attribuiva la causa alla "mancanza presso che assoluta di pubblico e privato lavoro", per cui i furti altro non erano che "figli della fame, perché quasi

---

16 ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 1022, f.lo 8.

17 Cfr. ASS, *Sottoprefettura di Vallo della Lucania*, *Gabinetto*, b. 5, f.lo 27, nota del Sindaco di Laurito al Prefetto del 18 dicembre 1879.

18 ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 15, f.lo 20.

19 Ibidem.

20 ASN, *Ministero di Polizia*, fascio 3427, Esp. 115, vol. 2, cit. in L. Cassese (a cura di), *Il Cilento al principio del secolo XIX*, cit., p. 16

21 *Ibidem*, cit. *ibidem*, p. 18.

tutti consistenti in ruberie di granaglie, olio, salami ed altro simile"[22]. Se, come testimoniano i dati forniti dalle inchieste sopra citate, carne, formaggi ed altri cibi "di lusso" non erano alla portata della tasca della povera gente, l'unico modo per poterseli procurare era quello di sottrarli al più fortunato vicino. Gli incartamenti processuali riguardanti furti di viveri, conservati negli archivi delle magistrature giudiziarie, sono innumerevoli: c'era chi al vicino di casa rubava le ricotte salate che aveva posto fuori la finestra[23] e chi invece gli scassinava il pollaio per farsi una scorpacciata di polli[24]. C'era poi chi arrivava addirittura a commettere un sequestro di persona per procurarsi "pane, vino e companaggio"[25].

L'abbondanza di cibo occupava un posto centrale nell'immaginario collettivo, come testimoniano i canti popolari. *Prima ca moro* è il titolo di un canto cilentano, il cui tema è una singolare disposizione testamentaria: l'ignoto autore raccomanda che, alla sua morte, gli si prepari una bara di ricotta, con uova fritte per lenzuola, capre cotte per cuscini, salsicce per candele e, al posto dell'olio santo, del buon vino forte[26]. Per chi viveva un'esistenza di privazioni e di fame la grande abbuffata era il sogno costante della vita.

Non migliore di quello del contadino, era il regime alimentare dell'operaio. In fabbrica lo sfruttamento padronale si faceva sentire non solo nella forma di lunghi orari di lavoro e di magri salari, ma anche per quanto riguarda il vitto fornito alla manodopera. Nella filanda di Vonwiller al Ponte di Fratte veniva distribuito pane di pessima qualità ed in quantità inferiore a quella che gli operai effettivamente pagavano. Questi, pertanto, nel 1841 si videro costretti a chiedere l'intervento dell'amministrazione comunale per la tutela dei loro diritti[27]. A fine Ottocento il direttore del

---

22 ASS, Sottoprefettura di Vallo della Lucania, *Gabinetto*, b. 27, f.lo 14.

23 Cfr. il processo per il furto di otto ricotte salate di fresco avvenuto a Montecorvino nell'ottobre del 1822 (ASS, *Gran Corte Criminale*, II serie, *processi per reati comuni*, b. 27, f.lo 8).

24 Cfr. il processo per il furto di quattro galline avvenuto a Cicerale nel gennaio 1873 (ASS, *Tribunale Civile e Correzionale di Vallo della Lucania*, *Processi penali*, b. 10).

25 Cfr. il processo per sequestro di persona perpetrato a Sanza nel luglio del 1817 (ASS, *Gran Corte Criminale*, II serie, *processi per reati comuni*, b. 27, f.lo 2).

26 "Prima ca moro l'aggia lassà scritto:
m'ana fà no tavuto re recotta
e le llenzola siano ova fritte
e le ccuscine trenta crape cotte,
siano le cannele sauzicchie
e l'uoglio santo lo cchiù vino forte [...]"
Il canto, raccolto a Perito, è stato pubblicato da Giuseppe Stifano (cfr. G. STIFANO, *Canti sociali e politici del Cilento*, Salerno 1975, p. 56).

27 ASS, *Intendenza*, b. 998, f.lo 12, nota del Sindaco di Pellezzano all'Intendente del 20 febbraio 1841.

cotonificio Aselmayer e Pfister si vantava di non spendere niente per la minestra fornita alle maestranze, in quanto "ritenendo 1 soldo al giorno sulla mercede di ciascun operaio, e destinando allo scopo le multe in cui cadono gli operai per trasgressione ai regolamenti interni dell'opificio, la minestra esce dagli stessi operai, senza che ne risentano"[28].

Nell'Ottocento lo sviluppo industriale e la parallela crescita del proletariato contribuirono a porre al centro dell'attenzione degli intellettuali - e soprattutto dei medici - il problema dell'alimentazione dei ceti popolari. Nel 1850 Moleschott, celebre fisiologo di origine olandese, pubblicò la *Dottrina dell'alimentazione per il popolo*[29]. Entrato in collisione, per la sua impostazione materialista, con il senato accademico dell'università di Heidelberg, dove insegnava, si trasferì a Zurigo. Quivi strinse amicizia con il De Sanctis che, divenuto ministro dell'Istruzione dopo l'Unità, lo chiamò nel 1861 ad insegnare presso l'università di Torino, da dove, nel 1879, passò a quella di Roma. Il pensiero di Moleschott ebbe larga risonanza nella cultura italiana[30]. Il suo libro - rimasto famoso per l'entusiastica recensione di Feuerbach, che si conclude con la celebre frase: "L'uomo è ciò che mangia" - fu tradotto in italiano nel 1871 da Giuseppe Bellucci[31]. In esso il fisiologo olandese sostiene che l'emancipazione del proletariato ha come condizione imprescindibile il miglioramento del suo regime alimentare, in quanto non vi è possibilità di pensiero senza fosforo. Pertanto gli sembra essere "egualmente contrario alle leggi dell'economia e a quelle dell'umanità che, mentre si dimanda agli operai e ai giornalieri un lavoro faticoso, non si soddisfi convenientemente il [loro] bisogno di nutrimento"[32]. La traduzione di quest'opera diede inizio a tutto un filone di studi sull'alimentazione popolare. Luigi Pagliani, assistente di Moleschott presso l'università di Torino, pubblicò nel 1883 un lavoro sulle cucine economiche popolari[33]. Il fisiologo Pietro Albertoni, in un discorso pronunciato a Bologna nel 1890, poneva l'accento sul rapporto tra fisiologia e questione sociale, sostenendo che "La questione sociale deve essere risolta col soccorso della fisiologia,

---

28 ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 727, f.lo 2, relazione del medico provinciale al Prefetto sulla visita ispettiva agli stabilimenti industriali da lui eseguita insieme ad un ingegnere del Real Corpo delle Miniere del distretto di Napoli, Salerno, 1° luglio 1898.

29 J. Moleschott, *Lehre der Nahrungsmittel, für das Volk*, Erlangen 1850.

30 Circa l'influsso di Moleschott sulla cultura italiana nel primo Quarantennio postunitario cfr. G. Cosmacini, *Problemi medico-biologici e concezione materialistica nella seconda metà dell'Ottocento*, in *Storia d'Italia*, Annali 3, *Scienza e tecnica*, Torino 1980, pp. 815 ss.; Idem, *Storia della medicina e della sanità in Italia. Dalla peste europea alla guerra mondiale. 1348-1918*, Roma-Bari 1987, pp. 380 ss.

31 J. Moleschott, *Dell'alimentazione. Trattato popolare*, trad. it. di G. Bellucci, Milano 1871.

32 *Ibidem*, p. 198.

33 L. Pagliani, *Le cucine economiche popolari*, Torino 1883.

perché essa stabilisce il bilancio alimentare dell'uomo e la sua capacità fisica al lavoro [...] La società deve provvedere, perché ogni individuo mangi realmente secondo il bisogno e lavori secondo la propria forza e capacità"[34]. A qualche anno di distanza l'igienista Angelo Celli, che nelle sue ricerche sulla malaria e sull'epidemia di colera scoppiata a Roma nel 1893 aveva avuto modo di constatare la gravità delle condizioni igieniche ed economiche delle classi popolari, metteva in primo piano la questione di un'adeguata alimentazione per il proletariato: "Ognuno, perché nato e quindi avente diritto a vivere, abbia assicurata, lavorando, la razione alimentare minima assolutamente indispensabile; al di sopra di questo minimo indispensabile, la razione alimentare sia proporzionata ai vari gradi di lavoro"[35].

Di questo dibattito si avverte un'eco nella relazione su di una visita ispettiva ad alcuni stabilimenti industriali, eseguita dal medico provinciale e da un ingegnere del Real Corpo delle Miniere nel giugno del 1898 per verificare l'applicazione della legge sul lavoro dei fanciulli dell'11 febbraio 1886[36]. La relazione, oltre a denunciare le pessime condizioni igieniche ed i massacranti orari di lavoro dei giovani operai, si sofferma a lungo sulle carenze della loro alimentazione. Lo stato di denutrizione li rendeva vulnerabili alle malattie e ne bloccava lo sviluppo corporeo ("Vi sono estesi gruppi di fanciulle alle quali non si darebbero oltre i dieci anni, eppure ne contano dai 15 ai 18! Atterrisce il pensiero che lì si prepara una razza di nane!"). Il medico provinciale si sofferma a lungo sui problemi dell'alimentazione nell'età dello sviluppo, richiamando l'attenzione sulla necessità di una nutrizione adeguata che non soltanto sopperisca al consumo organico derivante dal lavoro, ma anche ai bisogni dello sviluppo fisico. Sottolinea altresì come la questione dell'alimentazione abbia un ruolo centrale nella tutela delle condizioni di vita dei giovani operai: "pur quando siano richiamate alla più rigorosa osservanza le prescrizioni del libretto, del riposo, della limitazione delle ore di lavoro, niun vantaggio ottienesi se non si provvede all'alimentazione degli operai". In proposito segnala tutta una serie di sostanze alimentari dotate di alto valore nutritivo, ma poco costose (pane di glutine, legumi, siero di latte, sangue bovino cotto, carni di bassa macelleria, ecc.) che, secondo le scoperte dell'igiene moderna, dovrebbero comporre la dieta quotidiana dell'operaio. Rimaneva il problema di chi si sarebbe dovuto far carico del miglioramento del regime alimentare delle classi lavoratrici. La citata relazione tira in ballo le responsabilità degli imprenditori che, avvantaggiandosi dell'impiego della manodopera infantile, docile e mal retribuita, avrebbero l'obbligo morale di prendersi cura, attraverso mense aziendali, del suo sostentamento. Lo Stato, a sua volta, dovrebbe

---

34 P. Albertoni, *La fisiologia e la questione sociale. Discorso detto a Bologna il giorno 4 novembre 1890*, Bologna 1891, cit. in M. L. Betri, *op. cit.*, p. 21.

35 A. Celli, *Sulla alimentazione del proletariato in Italia*, in "Rivista popolare", II 1894, cit. in P. Sorcinelli, *Gli Italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*, cit., p. 103.

36 ASS, *Prefettura*, I serie, b. 727, f.lo 2, relazione del medico provinciale al Prefetto del 1° luglio 1898.

promuovere dei concorsi a premi fra gli industriali, concedendo attestati di benemerenza, medaglie e favori speciali a coloro che meglio avrebbero provveduto all'alimentazione dei loro operai..

Un'altra soluzione al problema dell'alimentazione dei ceti popolari era costituita dalle cucine economiche, caldeggiate dal Pagliani. Diffusesi soprattutto in occasione della crisi del 1898, fornivano pasti a prezzo ridotto o addirittura gratuiti per i più indigenti. La loro istituzione fu talvolta merito di comitati di dame benefiche, come accadde a Cava de' Tirreni[37], talaltra - è il caso di Sarno - fu dovuta all'iniziativa delle Congregazioni di Carità[38] oppure delle amministrazioni comunali[39].

Maiori, 24 maggio 1834

Il Sindaco di Maiori comunica all'Intendente che, a causa della chiusura di alcune cartiere, gli operai che vi lavoravano "eransi ridotti a non vedere il pane per più settimane continue, a nutrirsi insomma di erbe".
ASS, *Intendenza*, b. 1741, f.lo 8

Atrani, 16 marzo 1839

Il Secondo Eletto del comune di Atrani chiede all'Intendente l'autorizzazione ad apprestare soccorsi agli ammalati di febbri tifoidee che versano in condizioni di indigenza.
ASS, *Intendenza*, b. 1628, f.lo 19
La miseria dei ceti popolari di Atrani, che aumenta di giorno in giorno per lo stato di disoccupazione in cui si trovavano gli operai dei pastifici, li rende particolarmente vulnerabili dalla malattia, giacché "gli mancano i necessari alimenti, oppure fa uso di cattiva qualità di cibi".

Pellezzano, 20 febbraio 1841

In una nota diretta all'Intendente il Sindaco di Pellezzano giustifica il comportamento del Primo Eletto di Capezzano che si era recato nella filanda di Vonwiller al Ponte di Fratte per verificare la quantità e la qualità del pane dispensato agli operai.
ASS, *Intendenza*, b. 998, f.lo 12

Su pressante richiesta del personale dipendente dalla filanda di Vonwiller, "più e più volte lagnatosi del peso mancante del pane e della cattiva qualità", il Primo Eletto di Capezzano, accompagnato dagli stessi operai, si era portato nella cucina dello stabilimento "per verificare detto pane, che ritrovò di pessima qualità, e del peso mancante di once quattro e cinque per ogni palata di pane".

---

37 Cfr. ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 677, f.lo 2.
38 Cfr. *ibidem*, b. 468, f.lo 3
39 Cfr. ibidem, b. 466, f. 5 sull'istituzione di cucine economiche nel comune di Vietri sul Mare nel 1897.

Ordinò pertanto che fosse distribuito ad un prezzo inferiore, suscitando le proteste della direzione della fabbrica.

Sanseverino, 22 febbraio 1854

Il Giudice Regio del circondario di Sanseverino informa l'Intendente su di una sommossa popolare scoppiata a Gaiano contro i proprietari terrieri che nascondevano il granone per farne lievitare il prezzo.
ASS, *Intendenza*, b. 1760, f. 24

Il 21 febbraio del 1854 "sette vagabondi e disperati contadini [...] si permisero di riunirsi davanti la Chiesa Parrocchiale di quel villaggio a tumultuare contro il Parroco e coloro che tenevano il granone e non volevano venderlo al prezzo corrente di carlini trenta il tomolo, abbastanza notabile, avendo l'ultimo di essi [...] avuto l'audacia di andare sul campanile a suonare quattro o cinque tocchi di campana per segno di riunione tra i suoi compagni che forse volevano far cacciare a forza il granone ai possidenti. [...] In diversi villaggi del circondario, e precisamente in questo Comune Mercato esiste molta quantità di granone, ma non si vuole vendere per fini veramente infami, cospirando tutti a rendere la plebe nello stato di turbare l'ordine con de' chiassi per non trovare il pane e la farina bisognevole ne' posti de' venditori [...]".

Salerno, 25 gennaio 1869

Estratto della relazione del delegato di P. S. Salvatore Terragnoli, trasmessa al Prefetto dal Sottoprefetto di Vallo della Lucania, nella quale è descritto lo stato di grave indigenza in cui versa la popolazione di San Mauro La Bruca.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 9, f.lo 8

Agli occhi del Delegato di P. S. recatosi a San Mauro la Bruca si presenta uno spettacolo raccapricciante di miseria: bambini "quasi nudi a guisa di selvaggi", adulti "che indossavano qualche cencio per coprire le parti vergognose", tutti "coi volti allibiti dalla fame e da uno squallore da far orrore". Il Parroco, al quale il delegato rivolge l'invito ad inculcare nei genitori l'obbligo dell'educazione dei figli, risponde "che la di lui voce dal pergamo non era più ascoltata avendo perduta ogni influenza fra gente affamata".

Sicignano, 15 agosto 1879

Il Sindaco di Sicignano indirizza al Prefetto un'allarmata nota con la quale chiede l'intervento del governo affinché, attraverso il varo di opere pubbliche, allevi lo stato di disagio della popolazione.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 15, f.lo 20

Il Sindaco segnala al Prefetto le "misere condizioni della classe povera e dei piccoli proprietari" a causa del cattivo raccolto e pone l'accento sul fatto che la miseria - e non certo la propaganda dell'Internazionale - potrebbe essere probabile fomite di sommosse: "È la fame dunque e la miseria che bisogna combattere e non le cospirazioni degli internazionali [...] E dopo la fame arriva la

disperazione, e dopo la disperazione che so che altro".

Rofrano, 30 agosto 1879

Il Sindaco di Rofrano richiama l'attenzione del Prefetto sulla miseria dei ceti popolari che "dopo lo scarso ricolto nell'ultimo biennio, nell'anno che corre vanno soggetti ad una completa carestia, non raccogliendo, per le piogge dirotte, fino a maggio, e di poi per la siccità, or sono tre mesi, non raccogliendo che poco più della semenza del grano affidato al suolo, e neppure la semenza degli altri generi di secondo ricolto, che costituiscono l'unico sostentamento della classe agricola più numerosa". Di qui il proliferare dei furti, in quanto "quasi tutti disperano di potere campare la vita, nei mesi avvenire, mancando di danaro per comprare i cereali a caro prezzo". Di qui anche l'aumento delle domande di passaporto per intere famiglie "che emigrano per l'Americhe, dove sperano, con una vita di stenti, procacciarsi almeno il vitto giornaliero".
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 15, f.lo 20

Laurito, 18 dicembre 1879

Il Sindaco di Laurito informa il Sottoprefetto di Vallo della Lucania sulla "condizione miserrima" in cui versano i nullatenenti ed i piccoli proprietari del comune "per la mancanza delle derrate che costituiscono il loro principale nutrimento, come sarebbero patate, faggioli, granone, segala e mellica", dovuta al il susseguirsi di tre annate di cattivi raccolti.
ASS, Sotto*prefettura* di Vallo della Lucania, *Gabinetto*, b. 5, f.lo 27

Vallo della Lucania, 26 maggio 1886

Nota informativa del Sottoprefetto di Vallo della Lucania al Prefetto sulle cause della febbre tifoidea diffusasi a Roccagloriosa, dovuta soprattutto alla cattiva alimentazione dei ceti popolari.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 1022, f.lo 8
Il Sottoprefetto riferisce il parere espresso dai medici sull'epidemia tifoidea di Roccagloriosa, "causata dall'abuso di cibi farinaci, unitamente a frutti secchi, specialmente da parte dei ragazzi, in mancanza di minestre verdi distrutte dal gelo". Pertanto "la vera causa che influisce a mantenere la salute pubblica in istato non del tutto perfetto deve ricercarsi nella scarsa e non salutare nutrizione, causa questa disgraziatamente comune a parecchie località del Circondario, per la miseria in che versa la classe numerosissima dei braccianti".

Nocera, s. d. [gennaio 1898]

Lettera non firmata con la quale gli operai pastai che lavorano a giegno, vale a dire a mano, di Cava, della Costiera, di Nocera, di Pagani, di Gragnano e di Torre Annunziata, si lamentano per l'introduzione dell'uso delle macchine nella lavorazione della pasta.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 672, f.lo 3

In una sorta di luddismo fuori stagione gli autori di questa lettera maledicono le macchine "che hanno rovinato tutto il mondo,

tanto pure che ci fanno mangiare malissimo, perché stramacinano farro, crusca ecc. e fanno semmolino e fiore, ciechi tutti noi altri, veramente ciechi, che mangiamo crusca per fiore [...] Così ancora per i maccheroni di giegno, che sapore, odore [...] ma quelli di macchine come non mangiasse maccheroni e senza odore". Ma il problema scottante che ha indotto questi lavoratori a rivolgersi al prefetto non è il sapore della pasta, bensì la disoccupazione provocata dall'introduzione delle macchine: "tutti i pastai che lavoravano a giegno son arrivati all'ultimo estremo della miseria, cioè Cava, le Costiere, Nocera, Pagani, Gragnano, Torre ecc. si piange a lagrime di sangue (tanti i padri, le moglie, i figli) perché? E perché? Per causa di tanti pastifici a macchine [...] oggi per fabricare 100 quintali di pasta in un giorno ci vogliono 50 operai - ma prima ce ne volevano 300 - così si è ridotto alla miseria e quelli che lavorano a macchine nemmeno anno una paga regolare e vivono ancora miseri". Di qui l'esortazione a chiudere d'autorità i pastifici che fanno uso di macchine o almeno ad imporre loro tasse così pesanti da costringerli a chiudere: "ed allora si tornerebbe a lavorare a mano come prima per vivere e mangiare da veri cristiani Italiani".

Cava dei Tirreni, 26 gennaio 1898

Informazioni fornite dal Delegato di P. S. di Cava dei Tirreni al Prefetto sulle cucine economiche, organizzate da un Comitato di signore del paese, che fornivano un pasto composto da 250 grammi di minestra e da 250 grammi di pane per soli 10 centesimi a cento poveri e gratuitamente ad altri quindici poveri inabili.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 677, f.lo 2

Sarno, 2 agosto 1898

Il Presidente della Congregazione di Carità di Sarno informa il Prefetto sul funzionamento della cucina allestita dalla Congregazione che dal 1° novembre al 16 maggio ha fornito gratuitamente a novanta poveri un pasto quotidiano composto da "una minestra di pasta o di riso ben condita con sugna, conserva ecc. di circa gr. 200, nonché gram. 250 di pane, oltre poi una razione di carne ed un quinto di vino nelle feste governative e di quelle del Natale, Capodanno e Pasqua".
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 468, f.lo 3

Salerno, 1° luglio 1898

Relazione del Medico provinciale al Prefetto sulla visita ispettiva agli stabilimenti industriali da lui eseguita insieme ad un Ingegnere del Real Corpo delle Miniere del distretto di Napoli, per verificare l'applicazione della legge sul lavoro dei fanciulli dell'11 febbraio 1886, che limitava ad otto ore la durata della giornata lavorativa dei bambini di età inferiore ai dodici anni e vietava l'assunzione di operai al di sotto dei nove anni.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 727, f.lo 2

Le relazioni sulle condizioni di vita nelle fabbriche sono un documento tipico della storia dell'Ottocento, dacché lo sviluppo industriale aveva posto in primo piano la questione operaia. Si pensi, ad esempio, ai celeberrimi *Factory reports* degli ispettori di fabbrica inglesi, a cui ha attinto a piene mani Marx nel primo libro del *Capitale* per denunciare lo sfruttamento del proletariato industriale.

Con la rivoluzione industriale, grazie all'introduzione delle macchine, il cui uso non richiedeva particolare forza muscolare, si era fatto ricorso in misura sempre più larga alla manodopera minorile e femminile, meno costosa di quella maschile. Particolarmente gravose erano le condizioni di vita dei fanciulli, sottoposti a massacranti orari lavorativi, intollerabili non solo per la loro età infantile, ma anche per la cattiva alimentazione che ne bloccava lo sviluppo corporeo, rendendoli vulnerabili alle malattie. Il medico provinciale, nella presente relazione, denuncia lo stato di denutrizione dei piccoli operai: quelli impiegati in uno stabilimento di Sarno, ad esempio, ricevevano dai genitori, a ora di pranzo, nient'altro che un pezzo di pane di granone e a sera, al ritorno a casa, non sempre trovavano un piatto caldo, "ed è straziante [...] il sentire al mezzogiorno alle porte dello stabilimento il lamento dei fanciulli che litigano coi loro genitori per una più abbondante razione di pane di granone". La relazione si sofferma a lungo sui problemi della nutrizione nell'età dello sviluppo, ponendo con forza l'accento sulla necessità "di attivare la resistenza organica dei fanciulli operai con una conveniente alimentazione che non soltanto sopperisca al consumo organico prodotto dal lavoro, ma ancora ai bisogni dello sviluppo fisico". A suo avviso "la causa più cospicua del deperimento cui vanno soggetti i fanciulli operai è dovuta al deficiente compenso del consumo organico giornaliero. E che sia così lo prova il fatto, che impressiona dolorosamente chi visita gli opifici, del sensibile arresto di sviluppo degli operai. [...] Ed è naturale che del consumo organico insufficientemente compensato ne risenta principalmente lo sviluppo scheletrico, quando si consideri che il sistema muscolare che si logora nel lavoro giornaliero è il primo a richiedere i compensi della nutrizione, e quando appena si fornisce il materiale da sopperire al lavoro giornaliero, lo sviluppo organico riman paralizzato". Di qui l'urgenza di migliorare il regime alimentare dei piccoli operai, fornendo loro dei cibi nutrienti ed al tempo stesso poco costosi: "La igiene moderna ha risolto il problema dell'alimentazione dell'operaio indicando tutta una serie di sostanze alimentari dotate di alto valore nutritivo, e che potrebbero aversi a buon mercato. Il pan di glutine, i legumi, il siero di latte, il sangue bovino cotto, le carni di bassa macelleria sono le sostanze di cui dovrebbe comporsi la razione alimentare dell'operaio". Il compito di fornire ai giovani operai una nutrizione adatta alle loro esigenze non può tuttavia essere demandato alle famiglie, ma è necessario che se ne facciano carico i datori di lavoro: "I fanciulli disimpegnano negli opifici lavori di agilità cui non sarebbero adatti gli adulti, ed in compenso sono assai magramente retribuiti. Occorre quindi fare appello al senso morale degl'industrianti perché riconoscendo l'opera utile dei fanciulli operai convengano di partecipare equamente al loro sostentamento". Nella relazione è altresì fatta menzione di un esperimento di mensa aziendale realizzato presso il cotonificio Aselmeyer e Pfister. Poiché la fabbrica si trovava a metà strada tra Nocera e Pagani, gli operai, nell'ora di riposo, erano impossibilitati a raggiungere le proprie case e pertanto veniva distribuita loro dalla ditta una minestra a pranzo.

La fame e la devianza

Sanza, 28 luglio 1817

Testimonianza resa da Felicia Speranza al Giudice del circondario di Sanza sul sequestro di persona, subito da lei e da una sua compagna di lavoro, in una campagna distante circa due miglia da Sanza, da parte di tre individui armati e mascherati "che volevano pane, vino e companaggio". Questi, dopo aver ottenuto tre pezzi di pane, hanno liberato le ragazze e si sono allontanati.
ASS, *Gran Corte Criminale, II serie, processi per reati comuni*, b. 27, f.lo 2.

Montecorvino, 10 ottobre 1822

Domenico Cortese, massaro di armenti di Montecorvino, denuncia il furto di otto ricotte salate di fresco che aveva posto fuori una finestra della sua casa, del quale furto ritiene autore un suo vicino "essendo egli una persona bisognosa e di pessima condotta", per cui ne chiede la perquisizione domiciliare.
ASS, *Gran Corte Criminale, II serie, processi per reati comuni*, b. 27, f.lo 8.

Un successivo documento, datato anch'esso 10 ottobre 1822, contiene il verbale della perquisizione. Il Giudice del circondario di Montecorvino, assistito dal Cancelliere, si reca a casa dell'indiziato e questi, per non far scoprire la refurtiva, getta le ricotte dalla finestra nel giardino sottostante. Scoperto, viene tratto in arresto.

Vallo della Lucania, 6 marzo 1868

Minuta della relazione sullo spirito pubblico inviata dal Sottoprefetto di Vallo della Lucania al Prefetto.
ASS, *Sottoprefettura di Vallo della Lucania*, *Gabinetto*, b. 27, f.lo 14

Il Sottoprefetto richiama l'attenzione del Prefetto sulla disoccupazione e sulla miseria molto diffuse nel circondario, nelle quali scorge la causa precipua del proliferare delle grassazioni e dei furti, reati che nei mesi di gennaio e febbraio del 1868 sono più che raddoppiati rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. I furti, a suo parere, non sono altro che "figli della fame, perché quasi tutti consistenti in ruberie di granaglie, olio, salami ed altro simile".

Cicerale, 15 gennaio 1873

Nota informativa del Comandante della Stazione dei Carabinieri di Cicerale su di un furto di galline avvenuto in quel paese nella notte tra il 14 e il 15 gennaio 1873.
ASS, *Tribunale Civile e Correzionale di Vallo della Lucania, Processi penali*, b. 10

Nottetempo un bracciante ed un fabbro ferraio di Cicerale penetrarono nel pollaio di un loro vicino di casa e gli rubarono quattro galline. Questi avvertì i Carabinieri della locale Stazione, che si recarono insieme a lui nell'abitazione dei presunti ladri, i quali negarono ogni cosa. Ma intanto la moglie di uno di loro "accese il forno bruciando le penne e l'ossa per far sparire ogni traccia". Scoperti, "rimasero sbalorditi, dichiarando di averne mangiata una sola gallina, che dicevano averla trovata sulla pubblica via".

"La tassa sul pane del povero"
I TUMULTI PER L'IMPOSTA SUL MACINATO

Le spese per la terza guerra d'indipendenza provocarono un forte aumento del disavanzo nei conti pubblici, al quale si cercò di far fronte attraverso l'imposizione di nuovi tributi, tra cui il più gravoso ed odiato fu la tassa sul macinato. La legge che la istituiva, promulgata il 7 luglio 1868, prevedeva, a partire dal 1° gennaio 1869, una tassa sulla macinazione di 2 lire al quintale per il grano, di 1,20 per l'avena, di 1 lira per il granturco e la segala, di 0,50 per gli altri cereali, legumi secchi e castagne. La tassa doveva essere versata nelle mani del mugnaio al momento del ritiro della farina. Questi, a sua volta, doveva pagare all'esattore delle imposte dirette una quota fissa per ogni cento giri di macina.

Gravissime furono le conseguenze dell'imposizione sul macino: il 1° gennaio del 1869 molti mulini rimasero chiusi, perché i mugnai si rifiutavano di esigere un'imposta così impopolare. La chiusura dei mulini e l'avversione per la nuova tassa, che colpiva soprattutto i ceti popolari per i quali il pane era l'alimento principale[40], diedero esca a numerose sommosse, soprattutto in Emilia, con incendi e saccheggi di municipi e scontri sanguinosi tra forza pubblica e dimostranti, che lasciarono centinaia di morti e feriti sul campo[41].

Nel Salernitano, ancor prima che andasse in vigore l'imposta sul macino, iniziò a serpeggiare il malcontento. A Buccino fin dal settembre del 1868 si cercò di dar vita a delle manifestazioni per bloccare l'accertamento dei prodotti della macinazione dei cereali[42]. A Campagna, il 9 gennaio del 1870, ad un anno dall'imposizione della nuova tassa, circa duecento persone si accalcarono sotto il palazzo della Sottoprefettura per presentare al Sottoprefetto una

---

40 È questo il motivo per cui nel Cilento l'imposta sul macinato era chiamata la "*tassa sul pane del povero*" (cfr. ASS, *Sottoprefettura di Vallo della Lucania*, *Gabinetto*, b. 27, f.lo 18, nota del Comandante dei Carabinieri del circondario di Vallo della Lucania al Sottoprefetto del 9 gennaio 1875).

41 Sulle sommosse per la tassa sul macinato cfr. S. CAMMELLI, *I moti del macinato*, in *Storia della società italiana*, vol. XVIII, *Lo stato unitario e il suo difficile debutto*, Milano 1981, pp. 181 ss.

42 ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 8, f.lo 19.

petizione contro i gravami fiscali da cui si vedevano oppressi, primo tra tutti il macino[43]. Nel successivo mese di aprile furono gli ebolitani a scendere in piazza per ben due giorni consecutivi per chiedere la soppressione dell'odiata imposta[44].

La tassa sul macinato fu abolita a partire dal 1° gennaio del 1884 e tuttavia le elevate tariffe doganali varate tre anni dopo avrebbero contribuito a mantenere alto il prezzo del grano.

Buccino, 5 settembre 1868

Il titolare dell'Agenzia delle Imposte Dirette e del Catasto di Buccino manifesta i suoi timori al Direttore delle Imposte Dirette e del Catasto di Salerno perché "in questo paese si cerca di promuovere una rimostranza tumultuosa per non fare procedere al regolare accertamento dei prodotti della macinazione dei cereali".
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 8, f.lo 19

Salerno, 11 gennaio 1870

Il Comandante della Compagnia dei Carabinieri di Salerno informa il Prefetto su di una manifestazione di circa duecento persone svoltasi il 9 gennaio 1870 a Campagna, sotto il palazzo della Sottoprefettura, per presentare una petizione contro i dazi comunali ed in particolare contro quello sul macino.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 10, f.lo 3

Campagna, 6 gennaio 1870

Petizione presentata al Sottoprefetto di Campagna da parte dell'"intera Popolazione Campagnesa [...] che vedendosi inflitto da cotesto Monicipio da infiniti gravami imposti, di gabelli, di macini, di asisia, ed altri non hanno mezzi come soddisfarli", per cui chiede al Sottoprefetto "di darci riparo a tanti disguidi".
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 10, f.lo 3

Campagna, 16 aprile 1870

Telegramma del Sottoprefetto di Campagna al Prefetto su due manifestazioni svoltesi ad Eboli il 15 e 16 aprile 1870, la prima di sole donne, la seconda di uomini e donne che con voce minacciosa chiedevano l'abolizione della tassa sul macinato. La protesa si concluse con l'arresto di tre donne.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 10, f.lo 2

[43] *Ibidem*, b. 10, f.lo 3.
[44] *Ibidem*, b. 10, f.lo 2.

Vallo della Lucania, 9 gennaio 1875

Nota del Capitano dei Carabinieri comandante del circondario di Vallo al Sottoprefetto sul malcontento esistente nel Cilento per la tassa sul macinato.

ASS, Sotto*prefettura di Vallo della Lucania*, *Gabinetto*, b. 27, f.lo 18

Tra la popolazione del Cilento serpeggiava un profondo malumore per la gravosa pressione fiscale ed in particolare per l'imposta sul macinato, che la gente chiamava "tassa sul pane del povero". Di qui "le acri doglianze contro le amministrazioni governative, provinciali e comunali le quali, secondo le esternazioni della detta popolazione, sarebbero in balia della più sfrenata disonestà a favore de' pochi e ad aggravio de' più". L'esasperazione era tale da non poter escludere che "in caso di moti, le masse non sarebbero probabilmente sorde ad un appello sovversivo che venisse loro diretto, nella fiducia di migliorare la posizione loro".

"La protesta dello stomaco"
I moti per il caropane del Novantotto

I tumulti che agitarono la società italiana nel 1898 ebbero come detonatore il vertiginoso aumento del prezzo del pane, dovuto al cattivo raccolto granario dell'anno precedente, il più scarso dopo l'Unità[45]. Il governo avrebbe potuto contenerne il rincaro riducendo l'alto dazio doganale che gravava sul grano, ammontante a ben 75 lire la tonnellata, ed il dazio di consumo sulla farina. E tuttavia, per non colpire gli interessi dei grandi proprietari terrieri cerealicoltori, che sarebbero stati danneggiati dall'afflusso del grano straniero, e per non abbassare il gettito delle entrate dello Stato, indugiò a lungo, intervenendo troppo tardi ed in misura limitata. La riduzione del dazio da 75 a 50 lire la tonnellata, adottata nel gennaio del 1898, non servì a contenere il rialzo del costo del pane. Qualche mese dopo, lo scoppio della guerra ispano-americana, provocando l'aumento dei noli marittimi, fece ulteriormente lievitare il prezzo del grano.

Il rincaro del pane, unito alla disoccupazione ed al bassissimo livello dei salari, suscitò, tra l'aprile e il maggio del 1898, un'ondata di tumulti. Iniziati nel Mezzogiorno e in Sicilia, si estesero progressivamente a tutta la penisola, raggiungendo il culmine a Milano. Il governo rispose all'esasperazione popolare proclamando lo stato d'assedio e dando i pieni poteri alle autorità militari. A Milano il generale Bava Beccaris divenne artefice di una feroce repressione: i manifestanti, tra cui molte donne e ragazzi, duramente colpiti, lasciarono decine di morti e centinaia di feriti sul campo.

Anche nel Salernitano, se pure in forma incruenta, si verificarono delle sommosse per il caropane. Grave fu lo stato di agitazione diffusosi tra le popolazioni dell'Agro nocerino in seguito ai disordini verificatisi in Puglia, in Romagna e nel Napoletano per ottenere la riduzione del prezzo del pane. Il malcontento serpeggiava soprattutto tra le classi lavoratrici, pesantemente colpite dalla disoccupazione[46]. A Salerno, come a Milano, la manifestazione contro il caroviveri del 1° maggio ebbe per protagonisti donne e ragazzi che, riunitisi in corso Vittorio Emanuele, presero a sassate il pastificio Scaramella[47]. Anche a Minori, dove i tumulti scoppiarono lo stesso giorno di quelli milanesi, il 6

---

45 Per tale ragione Napoleone Colajanni definisce i moti del '98 "*la protesta dello stomaco*" (cfr. N. Colajanni, *L'Italia nel 1898. Tumulti e reazione*, a cura di B. Biral, Milano 1951, p. 23).

46 ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 566, f.lo 9.

47 Ibidem, b. 678, f.lo 3.

maggio, furono delle donne, "cenciose", a dare l'abbrivo alla rivolta al grido di "vogliamo pane e lavoro". Ben presto vennero affiancate da operai e facchini che presero d'assalto forni e pastifici[48].

Roccapiemonte, 20 aprile 1898

Il Sindaco di Roccapiemonte manifesta la sua preoccupazione al Prefetto per la mancanza di grano nel comune. I panettieri, costretti ad acquistare le farine sui mercati di Nocera Inferiore e di Torre Annunziata, chiedono con insistenza l'aumento del prezzo del pane, minacciando la serrata. Ma un provvedimento del genere finirebbe per provocare disordini, in quanto che "la cittadinanza, a causa delle condizioni economiche non prospere in cui versa, se tollera male il prezzo che ora si adotta, malissimo tollererebbe se altro aumento venisse introdotto".
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 466, f.lo 6

Salerno, 1 maggio 1898

Il Comandante della Divisione dei Carabinieri di Salerno informa il Prefetto su di una manifestazione contro il caroviveri avvenuta a Salerno il 1° maggio, quando "una turba di ragazzi e donne [...] alla spicciolata si riunì nel corso Vittorio E. e colà raccogliendo sassi passò tumultuando nanti l'opificio di Domenico Scaramella, rompendo varie lastre al primo piano dello stesso opificio"
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 678, f.lo 3

Salerno, 5 maggio 1898

Il Comandante della Divisione dei Carabinieri di Salerno richiama l'attenzione del Prefetto sullo stato di agitazione diffusosi tra le popolazioni dell'Agro nocerino in seguito ai disordini verificatisi in Puglia, in Romagna e nel Napoletano per ottenere la riduzione del prezzo del pane. Il malcontento si è propagato soprattutto tra le classi lavoratrici "a cui appartengono non pochi proletari, che in questi ultimi tempi sono rimasti in gran parte disoccupati per mancanza di lavoro".
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 566, f.lo 9

Minori, 6 maggio 1898

Il Sindaco di Minori informa il Prefetto su di un tumulto popolare avvenuto il 6 maggio 1898 a causa della mancanza di pane.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 611, f.lo 2

[48] Ibidem, b. 611, f.lo 2.

La mattina del 6 maggio alcune donne iniziarono a gridare per le strade di Minori "vogliamo pane e lavoro, dando così principio ad una tumultuosa dimostrazione. Le poche cenciose donne sono state in un baleno raggiunte da operai e facchini e la dimostrazione ha assunto un carattere tumultuoso. Ben presto han dato l'assalto alle paste di Paolo Russo sciorinate sullo spanditoio, ai forni di Lembo Antonio, Apicella Antonio, Amato Matteo, Amato Giuseppe e in men che si dica sono stati scassinati e tutto è andato a ruba".

Salerno, 10 settembre 1898

Circolare del Prefetto con la quale le amministrazioni locali sono invitate a vigilare affinché i prezzi dei generi di consumo di prima necessità, soprattutto quelli del pane e delle farine, non subiscano aumenti ingiustificati a causa di incette e di speculazioni che, danneggiando in primo luogo le classi più disagiate, costituirebbero una minaccia per l'ordine pubblico.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 468, f.lo 4

"Di giorno pane nero ... Di sera cavoli e patate"
L'alimentazione delle classi povere dagli inizi del Novecento agli anni Trenta

Nei primi decenni del Novecento non si registrarono cambiamenti di fondo nel regime alimentare dei ceti popolari. A principio secolo Italo Giglioli, docente presso la Scuola Superiore di Agricoltura di Portici, denunciava l'insufficienza del consumo di frumento, che si aggirava intorno a 1,2 ettolitri pro capite, laddove, per una alimentazione adeguata, ne sarebbero stati necessari 2,3 ettolitri[49]. Al suo posto venivano impiegati cereali inferiori. Il Giglioli rileva addirittura una tendenza alla riduzione del consumo di frumento a partire dagli anni Settanta dell'Ottocento, alla quale si accompagnava il progressivo spostamento verso l'uso di altri cereali, per cui arriva ad affermare che "molti italiani non conoscono il frumento come cibo"[50].

L'Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nel Mezzogiorno e nella Sicilia del 1907 presenta un quadro delle condizioni di vita nelle campagne non dissimile da quello fornito dalla Statistica murattiana del 1811 e dall'Inchiesta Jacini del 1877. L'incartamento sull'Inchiesta del 1907 contiene vari tipi di questionari concernenti, rispettivamente, il carattere fisico, economico e demografico del territorio, l'estensione della proprietà, i sistemi di amministrazione dei fondi, l'allevamento del bestiame, le industrie domestiche, la struttura della famiglia, l'alimentazione, l'abitazione, l'abbigliamento, l'igiene, le malattie e la mortalità, l'emigrazione, l'istruzione, la morale, la religiosità e la devianza[51]. I questionari sull'alimentazione, compilati a cura dei comuni, denunciano l'insufficienza e la cattiva qualità del vitto dei contadini, che minava irrimediabilmente la loro costituzione fisica: "Di giorno pane nero, pessimo. - si legge nel questionario di Rofrano - Di sera cavoli e patate cotte, malamente condite di sale e d'olio. Il vitto di questa gente è insufficiente e pessimo. [...] Povera gente! Per la cattiva e insufficiente alimentazione è debole, soffre dello stomaco e invecchia precocemente". "L'alimentazione scarsa - scrive il Sindaco di Roccapiemonte

---

49 I. Giglioli, *Malessere agrario ed alimentare in Italia*, Portici 1903, p. 12.
50 *Ibidem*, p. 14.
51 Cfr. ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 655, f.lo 9.

- influisce senza dubbio sulla costituzione dei contadini che va sempre peggiorando. Infatti cotesto comune offre una percentuale scarsissima di militari a causa della debole costituzione". A Perito un terzo dei chiamati alla leva era riformato o dichiarato rivedibile perché denutrito[52].

Il 1907, l'anno della citata Inchiesta, vide abbattersi sull'economia una crisi di sovrapproduzione di portata mondiale, a cui fece seguito l'altra del 1913. Il periodo intercorso tra le due crisi rappresentò per l'Italia una fase di ristagno dell'attività produttiva che incise pesantemente sul tenore di vita - e quindi anche sul regime alimentare - dei ceti popolari. L'unica alternativa alla fame fu l'emigrazione, che in quest'epoca toccò l'acme.

A distanza di due anni l'entrata del paese in guerra inflisse ulteriori restrizioni ai consumi della popolazione. Il calo della produzione agricola e le difficoltà del commercio dovute al conflitto crearono grossi problemi di approvvigionamento. Di qui la necessità del tesseramento dei generi di prima necessità, come pane e pasta, introdotto tra il 1917 ed il 1918, che colpì soprattutto le classi popolari, nella cui alimentazione i farinacei costituivano l'elemento preponderante o addirittura esclusivo. "Quanto pane toccherà ad ogni cittadino? Quanta pasta? - si chiedeva "Il Piccolo Corriere" nel settembre del 1917, alla vigilia del varo del razionamento - [...] osiamo sperare che non si dimenticherà come a Salerno, in provincia e nelle provincie limitrofe, si usa un'alimentazione prevalentemente farinacea, non solo dai contadini e dagli operai, ma anche dalla quasi generalità degli impiegati la cui paga non oltrepassa le 200-250 lire mensili. La carne, oggi, è proprio un lusso costoso, e il pesce, quando c'è, o costa più della carne, o non si può friggerlo perché non si trova chi vi venda due soldi di farina"[53]. Le restrizioni dei consumi danneggiarono soprattutto la popolazione urbana, colpita dall'inflazione, alla quale non corrispondeva una parallela crescita dei salari, ed i braccianti agricoli, che non disponevano di prodotti per l'autoconsumo. I calmieri, con cui si cercò di far fronte al vertiginoso aumento dei prezzi, ebbero spesso come unico risultato quello di rendere irreperibili alcuni generi.

Al termine del conflitto il processo inflazionistico innescato dalla massiccia svalutazione della lira rispetto al dollaro portò ad una vistosa lievitazione dei prezzi dei generi importati, tra i quali particolare importanza rivestiva il

---

[52] *Ibidem*. Al contrario, com'ha rilevato Piero Del Negro, per i giovani di estrazione proletaria che non venivano riformati ed erano chiamati a svolgere il servizio militare "il vitto fornito dall'esercito rappresentava un sensibile progresso se non altro per la sua regolarità rispetto alla situazione alimentare, spesso ai confini della fame, del periodo precedente la chiamata alle armi. Un'indagine condotta a cavallo tra gli anni 1870 e 1880 [...] attesta infatti che, dopo il primo anno di servizio militare, i soldati (e in modo particolare gli ex contadini) denunciavano un significativo aumento del peso, nonché un accrescimento della statura" (P. Del Negro, *Esercito, Stato, società*, Bologna 1979, p. 188).

[53] "Il Piccolo Corriere", organo settimanale dell'Azione cattolica salernitano-lucana, anno II, n. 36, 15 settembre 1917.

grano. Nel giugno del 1920 fu emanato un decreto che raddoppiava il prezzo del pane, che esasperò le masse popolari del cui vitto il pane costituiva l'elemento principale. Nel biennio 1919-1920 le agitazioni per il caroviveri divamparono in tutto il Paese: iniziate a La Spezia, dove la popolazione saccheggiò vari negozi, rimasti chiusi per protesta contro l'amministrazione comunale che aveva bloccato i prezzi delle loro merci, si estesero a Genova, dove la Camera del Lavoro indisse uno sciopero contro il crescente costo della vita, per dilagare poi nell'intera penisola. Le principali città furono travolte dai torbidi. Anche nel Salernitano vi furono disordini: a Giffoni Vallepiana, ad Eboli, a Sarno ed a Scafati, tra il giugno ed il luglio del 1919, centinaia di persone scesero in strada a manifestare, arrivando talora anche al saccheggio di negozi[54]. Ad un anno di distanza, nel giugno del 1920, fu la popolazione di Agropoli a protestare contro la mancata distribuzione della pasta, scagliandosi con una fitta sassaiola contro un pastificio e malmenando un carabiniere che, per riportare l'ordine, aveva sparato un colpo di pistola in aria[55].

Il Paese non era ancora uscito definitivamente dalla crisi del primo dopoguerra, quando su di esso se ne abbatté un'altra, di portata mondiale, che prese le mosse dal tracollo della borsa di Wall Street nel terribile giovedì nero dell'ottobre del 1929. Il grave ristagno della produzione ed il calo dei prezzi, dovuti alla caduta della domanda, ebbero come conseguenza una drastica contrazione salariale. Nel novembre del 1930 i salari degli operai e gli stipendi degli impiegati, sia pubblici che privati, vennero ridotti dell'8 %. Ancora più massicci furono i tagli ai salari dei braccianti, che oscillarono, a seconda delle zone, tra il 15 ed il 25 %. Diventava pertanto impellente la riduzione dei prezzi dei generi di prima necessità. Un'apposita commissione istituita dal Ministero delle Corporazioni deliberò di abbassare almeno del 10% il prezzo delle farine, del pane e delle paste alimentari. Non sempre, tuttavia, queste disposizioni trovarono applicazione pratica. Si registrò, al contrario, qualche aumento, come quello del prezzo delle paste alimentari di più largo consumo deciso dalle ditte Scaramella e Rinaldo nell'ottobre del 1931, del tutto ingiustificato, in quanto che il prezzo del grano era rimasto stazionario. In una nota del Questore al Prefetto il rincaro viene attribuito alla volontà della ditta Scaramella di scaricare sui consumatori l'onere dei finanziamenti versati alla Federazione salernitana del Partito Nazionale Fascista[56].

---

54 Più che nei fondi conservati presso l'Archivio di Stato di Salerno, le manifestazioni contro il caroviveri verificatesi nel Salernitano trovano riscontro documentario nel carteggio dell'Archivio Centrale dello Stato (*Ministero dell'Interno, Direzione Generale di P. S., Divisione Affari Generali e Riservati*, anno 1919, b. 45, cat. CI).

55 "L'Azione Democratica", giornale della Democrazia sociale di Salerno e provincia, anno 2, n. 5, 17 giugno 1920.

56 Cfr. ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 560, f.lo 2, nota del Questore di Salerno al Prefetto del 1° novembre 1931.

Roccapiemonte, 4 agosto 1907

Questionario sull'alimentazione ed il mercato dei viveri riguardante il comune di Roccapiemonte, nel circondario di Salerno, per l'Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nel Mezzogiorno e nella Sicilia.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 655, f.lo 9

Il contadino di Roccapiemonte consumava due pasti al giorno, uno al mattino ed uno alla sera, insufficienti per il suo fabbisogno: "L'alimentazione è scarsa e questo è uno degli inconvenienti più seri che si verifica nella classe dei contadini. Il primo pasto si compone di un'insalata di patate, pomodori o cipolle con pane di granturco. Il secondo pasto di fagioli o di erbe o di patate con pane di granturco. Nei soli giorni festivi usano i maccheroni - e due o 3 volte in un anno mangiano carne. [...] L'alimentazione scarsa influisce senza dubbio sulla costituzione dei contadini che va sempre peggiorando. Infatti cotesto comune offre una percentuale scarsissima di militari a causa della debole costituzione".

Rofrano, 27 agosto 1907

Questionario sull'alimentazione e sul mercato dei viveri riguardante il comune di Rofrano, nel circondario di Vallo della Lucania, per l'Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nel Mezzogiorno e nella Sicilia.
ASS, *Prefettura*, *I serie*, b. 655, f.lo 9

Il regime alimentare dei contadini di Rofrano era ancora più povero rispetto a quello dei contadini di altre zone più sviluppate: "Di giorno pane nero, pessimo. Di sera cavoli e patate cotte, malamente condite di sale e d'olio. Il vitto di questa gente è insufficiente e pessimo. Questi contadini non mangiano mai carne. Qualche giorno festivo, come il Natale, la Pasqua preparano un coniglio con maccheroni di pasta azima. [...] Povera gente! Per la cattiva e insufficiente alimentazione è debole, soffre dello stomaco e invecchia precocemente".

Amalfi, 17 giugno 1920

Due articoli, pubblicati sul numero del 17 giugno 1920 di L'Azione Democratica, giornale della Democrazia sociale di Salerno e provincia, informano i lettori rispettivamente sulla mancanza del grano occorrente per la panificazione a Salerno e su violente dimostrazioni avvenute ad Agropoli a causa della mancata distribuzione della pasta.

Roma, 25 novembre 1930

Circolare del Ministero delle Corporazioni sul prezzo delle farine, del pane e delle paste alimentari.
ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 560, f.lo 2.

La grave crisi economica iniziata con il crollo della borsa di Wall Street nell'ottobre del 1929 fece sentire ben presto le sue ripercussioni a livello mondiale, provocando, tra l'altro, un pesante ristagno della produzione, dovuto alla caduta della domanda,

e, di conseguenza, un calo dei prezzi, al quale si accompagnò anche una notevole contrazione salariale. Nel novembre del 1930 la Confindustria e la Confederazione dei Sindacati fascisti dei lavoratori dell'industria stabilirono di ridurre i salari degli operai dell'8% a decorrere dal 1° dicembre. Contemporaneamente anche gli stipendi degli impiegati, sia pubblici che privati, vennero abbassati dell'8 %, se inferiori alle mille lire mensili, e del 10 %, se superiori. Ancora più pesanti furono i tagli alle retribuzioni nel campo dell'agricoltura: i braccianti videro decurtati i propri salari in una misura che variava dal 15 al 25 %, a seconda delle zone. Di qui la necessità di ridurre parallelamente i prezzi dei generi di più largo consumo. Il Ministero delle Corporazioni, "in considerazione del diminuito livello dei prezzi all'ingrosso e delle recenti diminuzioni apportate agli stipendi del personale delle Amministrazioni statali, nonché del consapevole esempio che hanno dato le masse lavoratrici italiane le quali, attraverso i contratti collettivi di lavoro, hanno consentito che vengano apportate riduzioni, talora notevoli, ai loro salari", convocò un'apposita commissione, nella quale erano rappresentate tutte le organizzazioni sindacali interessate, per studiare l'andamento dei prezzi delle farine, del pane e delle paste alimentari. Detta commissione ne deliberò la riduzione di almeno il 10%, riduzione che avrebbe potuto essere ancora maggiore nelle località in cui i prezzi si fossero rivelati particolarmente elevati.

Salerno, 1 novembre 1931

Nota del Questore di Salerno al Prefetto in merito all'ingiustificato aumento del prezzo delle paste alimentari da parte delle ditte Scaramella e Rinaldo.

ASS, *Prefettura*, *Gabinetto*, b. 560, f.lo 2.

L'aumento del prezzo delle paste alimentari di più largo consumo deciso arbitrariamente dalla ditta Scaramella, seguita dal molino e pastificio Rinaldo, appare al Questore del tutto ingiustificato, in quanto i prezzi dei grani sono rimasti pressoché stazionari. Tale aumento sembra "sia stato imposto dagli Scaramella per rifarsi di alcuni contributi versati alla locale Federazione del P.N.F., i quali, di conseguenza, anziché ricadere sull'industriale, sono gravati sui consumatori".

III

Alimentazione e dintorni

III.1

Le foto di Luigi Gallotta nell'archivio comunale di Eboli

Teresa Meola

L'Archivio fotografico comunale di Eboli è ubicato presso la Biblioteca comunale "Simone Augelluzzi" sita nel Complesso Monumentale San Francesco. L'archivio è formato quasi completamente dal fondo, acquistato dal Comune nel 1985, del cav. Luigi Gallotta, fotografo ebolitano che ha operato in Eboli e nella provincia di Salerno dagli inizi del secolo (circa 1925) al 1995, anno della sua morte. L'archivio, formato da circa 60.000 negativi in lastre e pellicole di vario formato, è tra i maggiori della provincia e forse della Regione e rappresenta un patrimonio di inestimabile valore culturale in quanto documenta la storia, la cultura, le tradizioni, le trasformazioni del territorio, la vita e il lavoro nei campi, i piccoli fatti della vita quotidiana ed i maggiori avvenimenti di Eboli e di molti centri della provincia. E' in fase di realizzazione il progetto di recupero ed informatizzazione di tale archivio, ma è gia possibile presso la Biblioteca comunale – sezione mediateca – consultare circa 8000 immagini tramite opportuno software di gestione, l'inventario di tutti i negativi posseduti ed ottenere, su richiesta e dietro pagamento di un minimo rimborso spese, copie su file o tramite stampa fotografica. Nel mese di settembre 2003 è stato pubblicato, nell'ambito della convenzione stipulata con il Dipartimento di Scienze Storiche e Sociali dell'Università degli Studi di Salerno per la valorizzazione e la conoscenza dell'archivio fotografico, il volume "L'immagine, la memoria, la storia. Eboli all'inizio dello sviluppo".

III.2

Manifesti, etichette e cartoline pubblicitarie del maestro Gabriele d'Alma (secolo XX)

Anna Sole, Fernanda Maria Volpe

Gabriele d'Alma, recentemente scomparso, nato a Napoli, ma salernitano d'adozione, è sempre vissuto a Salerno, dove ha svolto per oltre un cinquantennio la sua attività di disegnatore, pittore e caricaturista, insegnando anche presso l'Istituto Professionale di Stato "F.Trani".

La sua prima mostra personale del 1930 lo segnalò alla critica e al pubblico salernitano che conobbe le sue doti artistiche attraverso le sue opere che, rese fruibili per i tratti semplici e lineari, e realizzate ad acquarello, tempera ed olio, sono in genere la testimonianza di eventi religiosi, sportivi e culturali della vita di Salerno e di tutta la provincia.

Nel 1935 iniziò la sua carriera di grafico pubblicitario, divenendo un vero maestro in questo campo. Egli fu un illustratore attento e trasferì la sua arte nel mondo della pubblicità, creando deliziosi bozzetti, pieni di colore, brio e fantasia, per i prodotti più diversi.

Nella sua lunga e laboriosa carriera ha realizzato innumerevoli etichette, marchi e pubblicità, illustrazioni e copertine di libri, tavole di fumetti storici, manifesti di avvenimenti e persone, nonché caricature di noti personaggi.

Nel 1944 fondò con il giornalista Giuseppe Alliegro il primo periodico umoristico il "Don Chisciotte" e nel 1946 si dedicò ai manifesti per il cinema, realizzando cartelloni pubblicitari di film di successo delle grandi case come la "Titanus Films", la "Cinemundus", "Film Italia", "sud films".

Nel periodo dopo la seconda guerra mondiale collaborò con giornali e riviste specializzate e soprattutto si dedicò all'attività di pittore e caricaturista che gli ha sempre dato notorietà e riconoscimenti.

III.3

Bozzetti pubblicitari del Centro Studi "Simone Augelluzzi" di Eboli

Francesco Manzione

Il Centro Studi "Simone Augelluzzi" fu fondato nel 1926 in concomitanza alla omonima Biblioteca donata successivamente al comune di Eboli. Fino alla sua legale costituzione avvenuta nel 1997, esso era parte integrante della biblioteca alla quale dava supporto logistico nel catalogare e recuperare i volumi che venivano dati in prestito.
Lo scopo del Centro è la salvaguardia e valorizzazione dei beni culturali riguardanti il territorio della provincia di Salerno partecipando, con Enti pubblici ed Associazioni private, alla realizzazzione di eventi culturali. Dalla sua costituzione il Centro ha realizzato una serie di mostre e dibattiti su vari argomenti e molto spesso ha collaborato con l'Archivio di Stato di Salerno.
Nel 1997 ad Eboli in occasione del centenario dell'illuminazione elettrica, assieme al compartimento ENEL di Napoli e al centro ENEA regionale, ha organizzato con l'Archivio di Stato di Salerno una mostra - dibattito dal titolo "1897-1997: Un secolo di luce". Sempre nel 1997 il Centro Studi ha attuato una mostra documentaria su Sacco "Castrum Sacci Veteris" e nel 1998, in collaborazione col Comune di Mercato S.Severino e la locale Biblioteca comunale, la mostra documentaria su "Storia della didattica dal fascismo al dopoguerra" e nel 2001 in collaborazione con la Diocesi di Vallo della Lucania la mostra "Il brigantaggio post-unitario in provincia di Salerno".
Nel 2001 in collaborazione con l'Archivio di Stato di Salerno e con l'alto patrocinio del Principe di Monaco e del Presidente della Repubblica Italiana il Centro ha realizzato la mostra storico - artistica dal titolo"Campagna Feudo dei Grimaldi alla Corte di Onorato II", con un originale accostamento tra fonti documentarie e i preziosi gioielli creati dal maestro orafo Rosmundo Giarletta da Campagna esposta prima nel Principato di Monaco e poi presso l'Archivio di Stato.
L'attività del Centro negli anni 2002 e 2003 è continuata con una mostra itinerante sul Brigantaggio in alcuni comuni e scuole della Provincia.

III.4

La cultura del cibo.
I libri di ricette del Fondo Libreria Carrano

Mariateresa Schiavino

Nulla forse come il cibo è simbolo e rappresentazione di un'epoca e della sua storia. Il rapporto tra uomo ed alimentazione è sempre stato, nel corso del tempo, estremamente difficile. Per secoli alimentarsi ha rappresentato un vero problema per le classi sociali più basse, soprattutto le plebi urbane e le masse di braccianti che popolavano le campagne. La corta speranza di vita che caratterizzava questi gruppi sociali fino agli anni '50 del secolo XX era dovuta proprio a carenze strutturali nell'alimentazione, spesso fatta solo di pane, patate, verdure (si pensi che alla fine del Medioevo l'età media delle classi più povere si alzò improvvisamente, grazie all'introduzione, nell'alimentazione, dei legumi – fagioli ceci piselli lenticchie – che apportarono proteine in una dieta fatta quasi esclusivamente di fibre.)
Siamo approdati oggi ad un tempo in cui, almeno per la nostra società occidentale, queste difficoltà nell'approvvigionamento alimentare non sussistono più. L'ultima grande crisi alimentare essendo stata la Seconda Guerra Mondiale, la produzione su scala industriale di prodotti per l'alimentazione ha, negli ultimi decenni, capovolto la situazione. Il cibo – anzi i cibi, perché la produzione è vasta e differenziata - è diventato accessibile a tutti, e il suo consumo è diventato rito sociale: si pensi alla grande diffusione, sul territorio, di luoghi preposti alla ristorazione collettiva. La diffusione inoltre dei libri di cucina, di cui nel fondo Libreria Carrano conserviamo qualche esemplare, dimostra ancora una volta come anche nella preparazione domestica del cibo si sia consumato il passaggio dalla società contadina, chiusa su se stessa e sulla tradizione, ad una società più ampiamente "borghese", aperta alle innovazioni e al non conosciuto, in cui la preparazione di piatti più o meno elaborati è anche simbolo di un nuovo status sociale dove il ricevere gli ospiti ha un suo posto preciso. Il mangiare ed il bere diventano cultura di massa.

Infine la sovrabbondanza di cibo (ed anche la sua produzione industriale, che rende difficile la ricognizione delle materie prime usate per la sua preparazione) causando problemi quali obesità, malattie cardiovascolari etc., ha portato all'esigenza di una maggiore attenzione verso ciò che si mangia, verso l'origine e la composizione dei prodotti alimentari, alla riscoperta di quanto di salutare e benefico poteva esserci nelle diete povere del passato.

J.M. Parmentier
Il re dei cuochi. Ricette base per chi vuole diventare cuoco.
Milano, Bietti, 1966

Carnacina, Luigi
Veronelli, Luigi
Mangiare e bere all'italiana
Presentazione di Mario Soldati.
Milano, Garzanti, 1962

La cucina della famiglia fascista.
316 ricette di antipasti, minestre, salse, piatti di carne, pesce, verdura, uova, dolci e golosità, bibite e rinfreschi autarchici.
Firenze, Guaraldi, 1977
Questo libro fa parte di una serie di quattro volumi sulla cucina italiana dalla fine dell'800 al Fascismo, in cui si traccia una piccola storia d'Italia attraverso il cibo. Nel Fondo Carrano è presente solo questo volume.

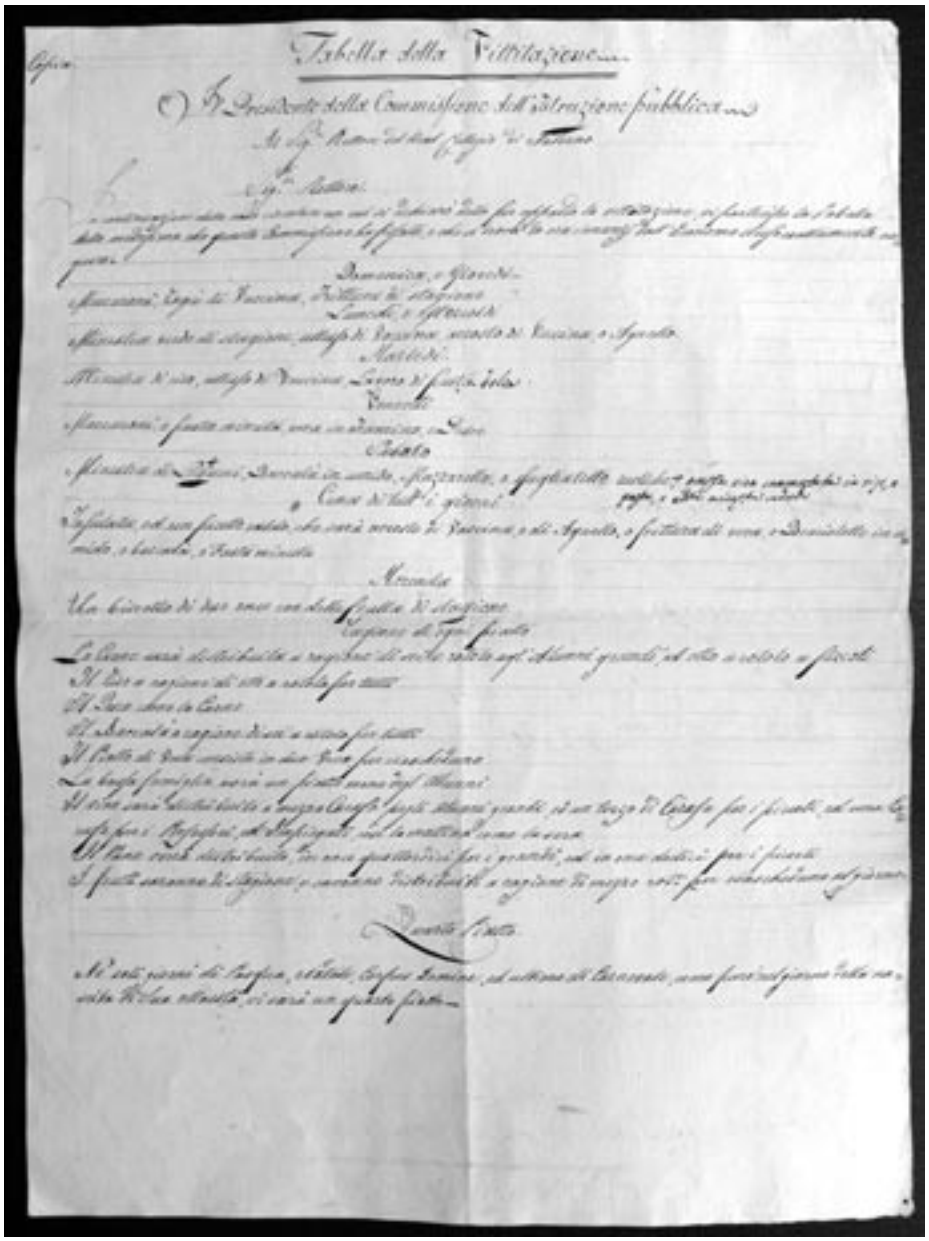
Lucchesi, Renzo
Mangiare bene e dimagrire
Domus, Milano 1960

I funghi dal bosco al tegame
Milano, Curcio, 1977

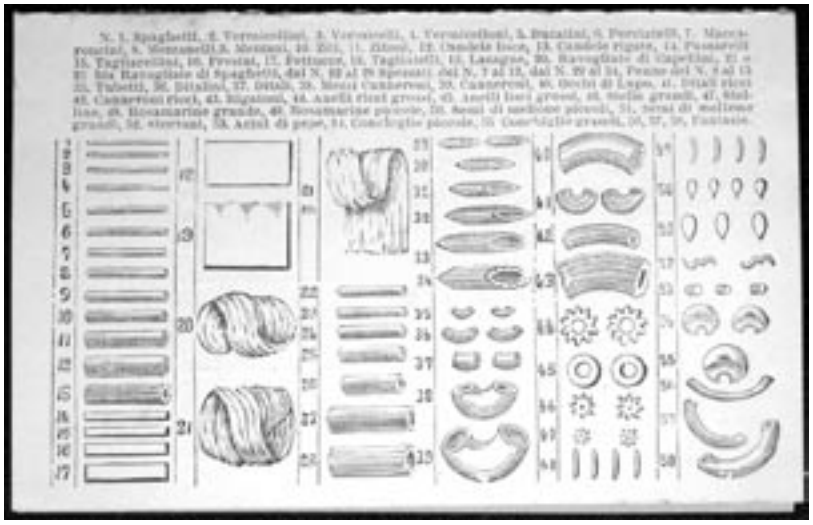
Comitato Vietnam, Milano
Il canto del riso. Cento ricette di cucina vietnamita.
Milano, Mazzotta, 1977
Darrigol, Jean Luc
Il Miele per la vostra salute. 100 malattie curabili con i prodotti dell'ape. Ricette e cure pratiche.
Musumeci, Aosta, 1980

Lazzarini, Ennio e Lonardoni, Anna Rita
Vino e olio. Alimentazione, salute, bellezza.
Roma, Edizioni Mediterranee, 1983

Guida al consumo alternativo.
Savelli, Roma 1980

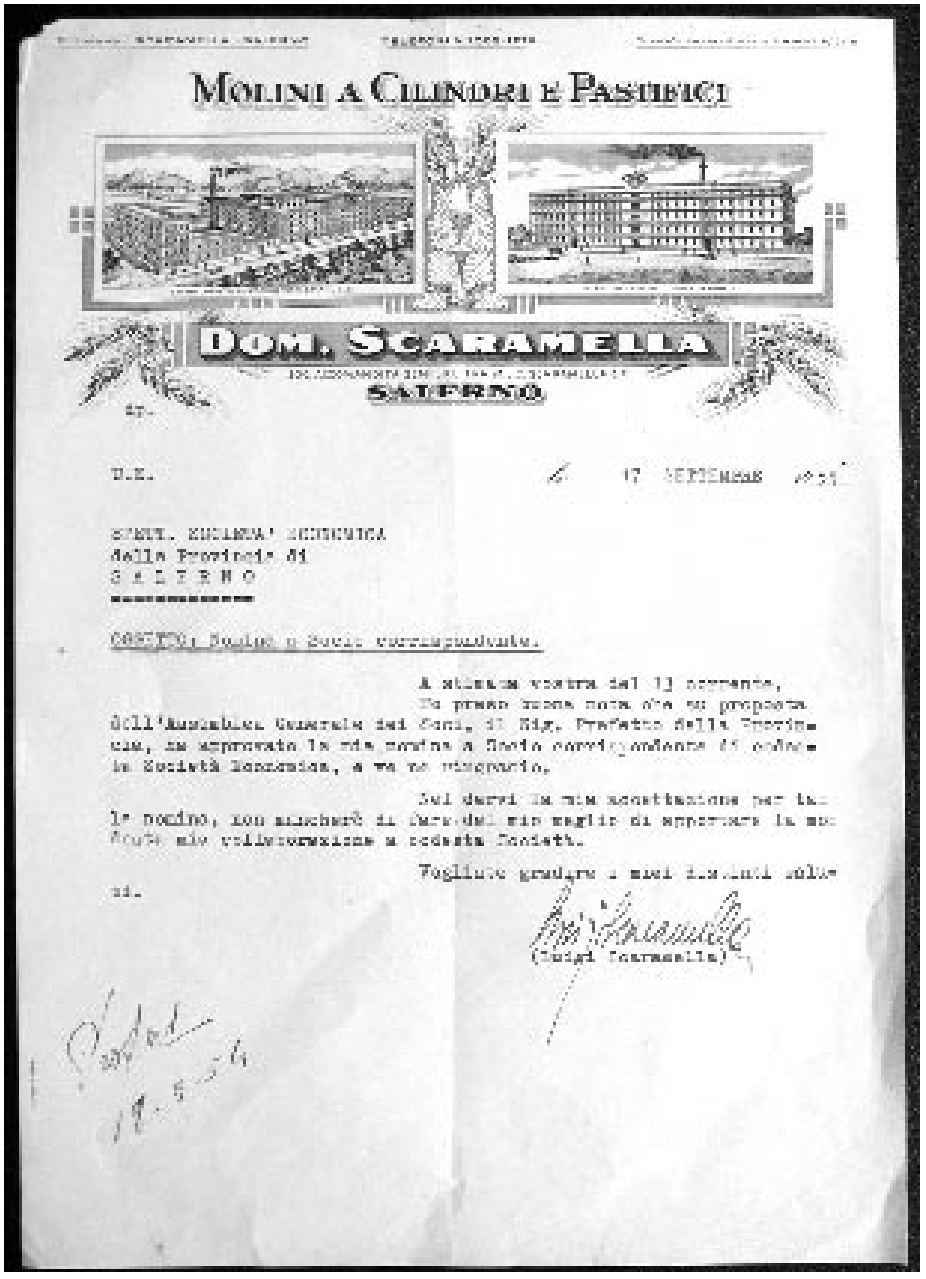


Salerno, giugno 1876. Tabella del vitto somministrato agli alunni del Real Collegio



Salerno, 29 gennaio 1898. Cartolina di tutti i tipi di pasta prodotta dalla ditta Rinaldo-D'Amato e C.

Salerno, 1916. Carte intestate di molini e pastifici salernitani



MOLINI A CILINDRI E PASTIFICI

DOM. SCARAMELLA

SALERNO

D.E. 17 SETTEMBRE 1954

ECCELL. CAMERA' ECONOMICA
della Provincia di
S A L E R N O

OGGETTO: Nomina a Socio corrispondente.

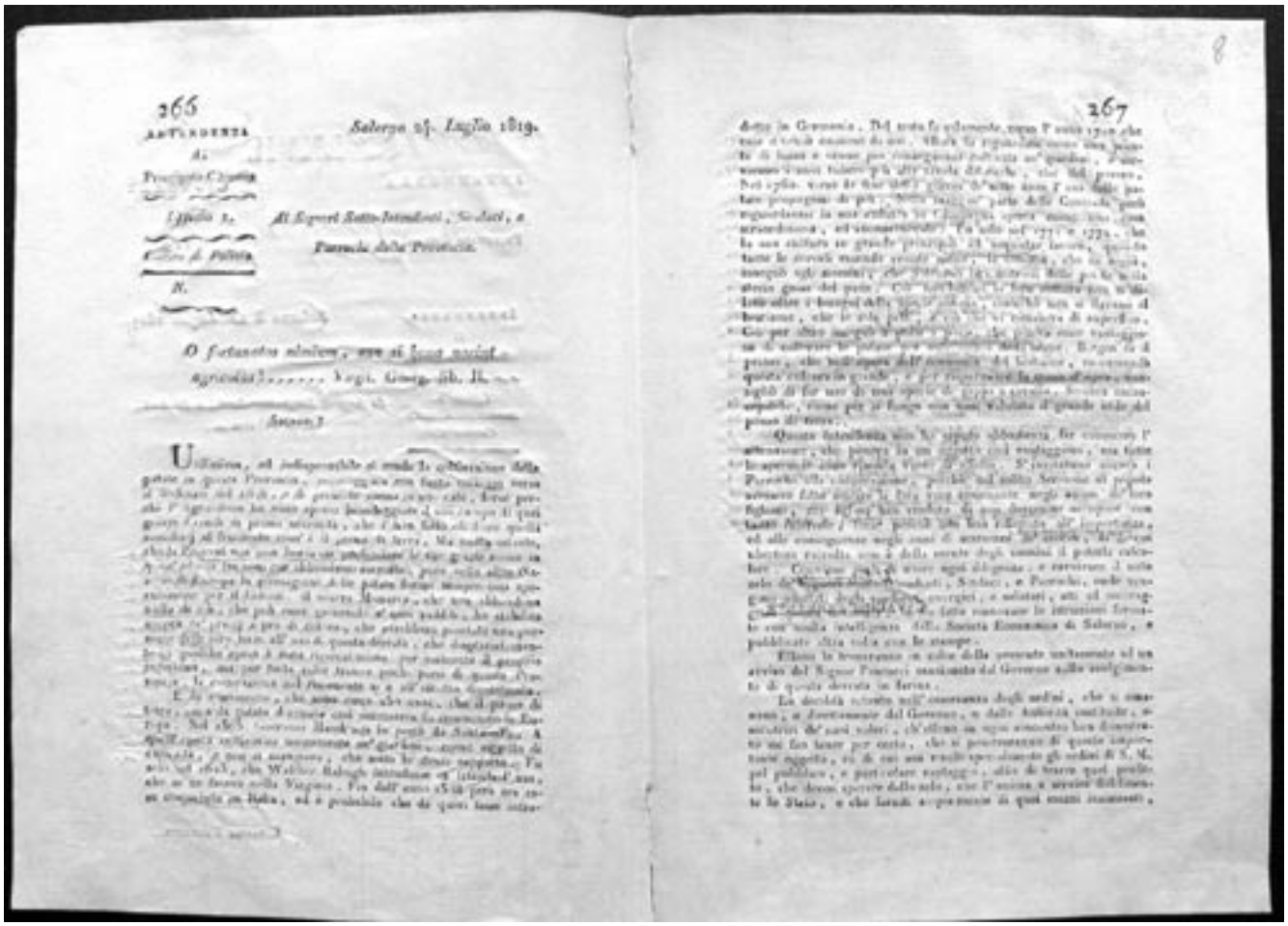
A riscontro vostra del 13 corrente, ho preso buona nota che su proposta dell'Assemblea Generale dei Soci, il Sig. Prefetto della Provincia, ha approvato la mia nomina a Socio corrispondente di codesta Società Economica, a me tanto gradita.

Nel darvi la mia accettazione per tale nomina, non mancherò di dare, dal mio canto di apportare la mia fruttuosa collaborazione a codesta Società.

Vogliate gradire i miei distinti saluti.

(Luigi Scaramella)

Salerno, 17 settembre 1954. Ditta molini a cilindri e pastifici di Domenico Scaramella



Salerno, 24 luglio 1819. Coltivazione della patata

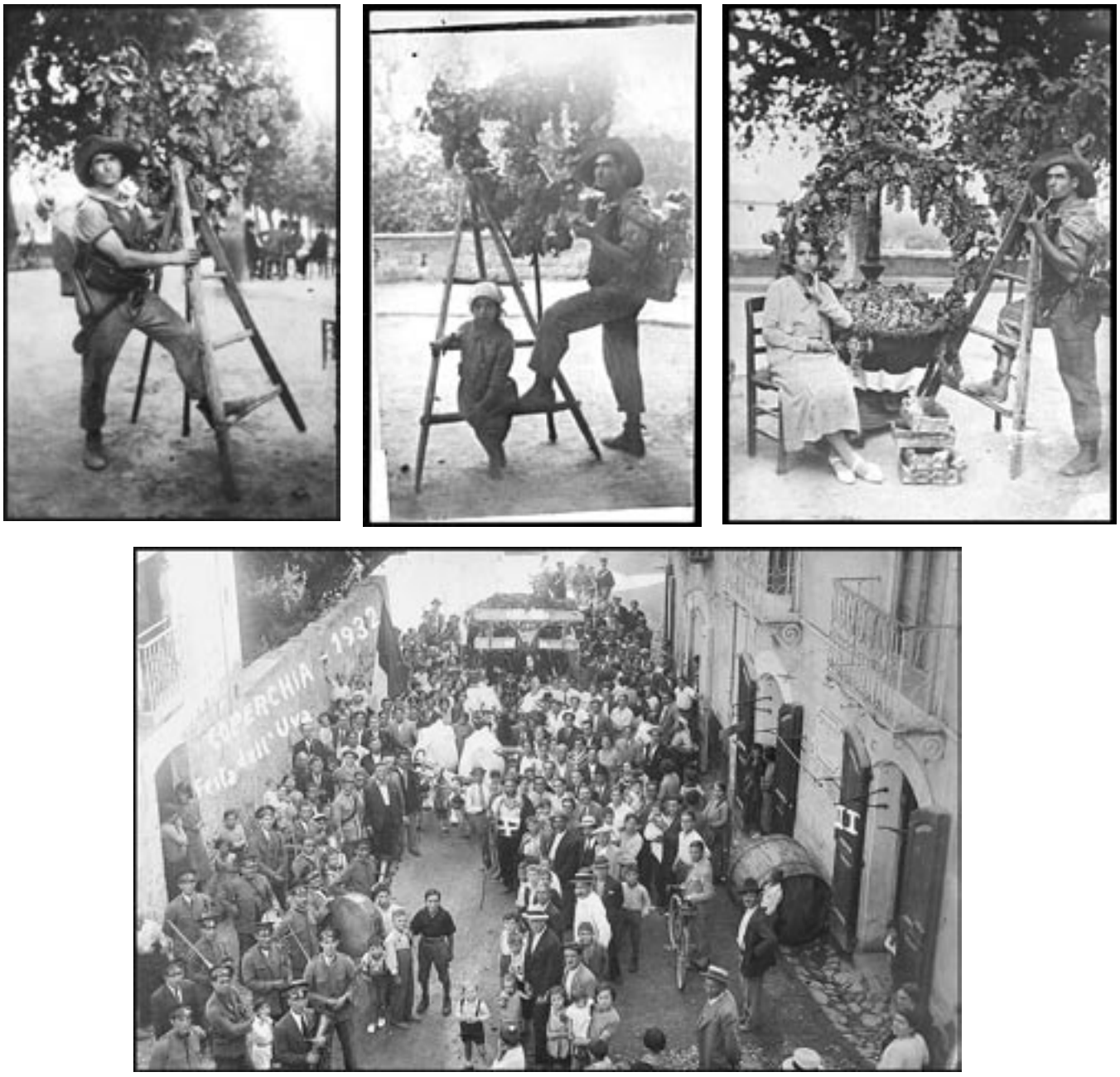
MUNICIPIO DI SALERNO

Relazione del Sindaco sullo stato dei vigneti nel territorio del Comune a tutto Agosto 1887

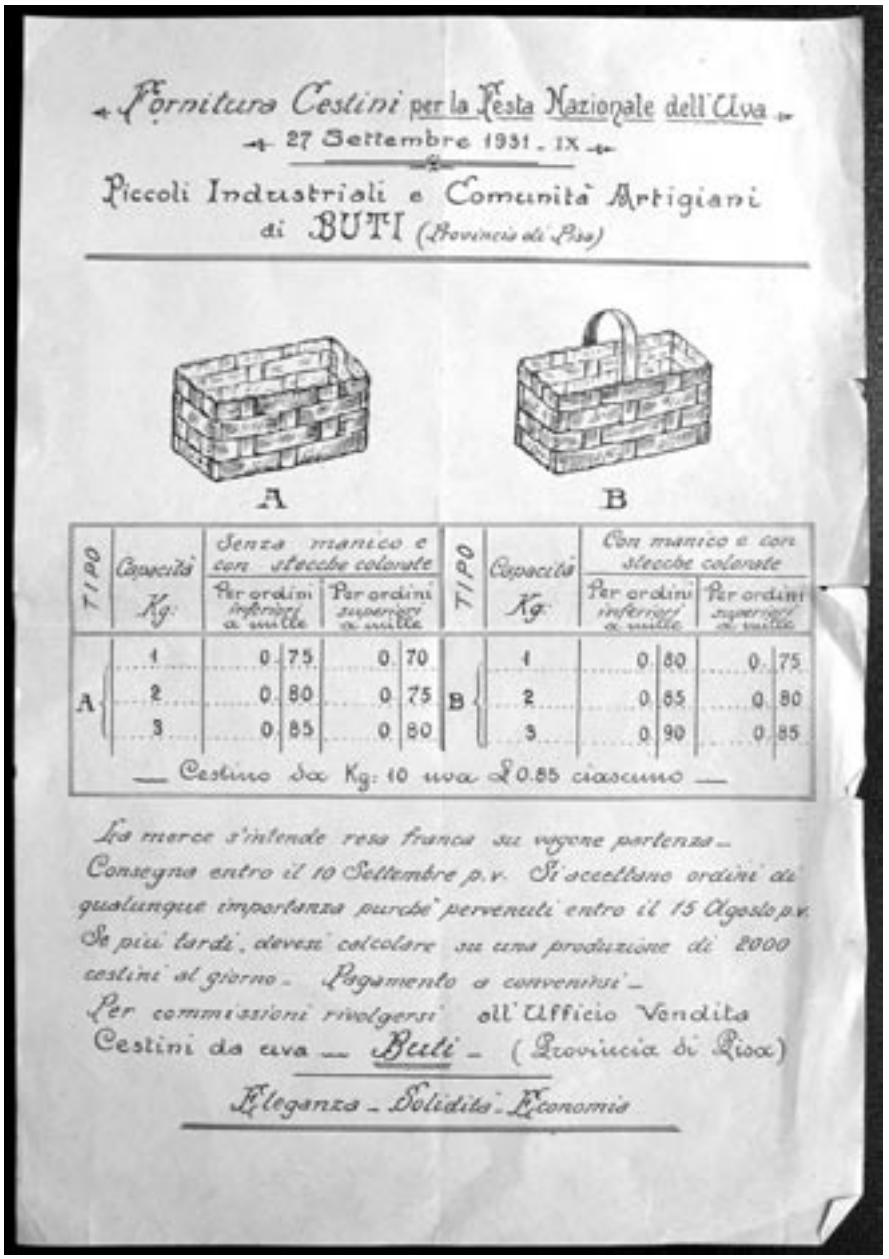
Alla comparsa del verme del grappolo, manifestatosi in qualche parte pel caldo eccessivo ed ora quasi interamente distrutto dall'azione del fresco delle ore della notte, la vegetazione delle viegne seguita a mantenersi rigogliosa ed il frutto, che sta per raggiungere la maturità, si presenta abbondante e di qualità ottima.

Il Sindaco ff.
Spinosi

Salerno, 1887. Stato dei vigneti



Salerno, 1932. Festa dell'uva in alcuni comuni del salernitano tra cui Coperchia.



Fornitura Cestini per la Festa Nazionale dell'Uva

27 Settembre 1931 - IX

Piccoli Industriali e Comunità Artigiani

di BUTI (Provincia di Pisa)

A

B

TIPO	Capacità Kg.	Senza manico e con stecche colorate: Per ordini inferiori a mille	Per ordini superiori a mille	TIPO	Capacità Kg.	Con manico e con stecche colorate: Per ordini inferiori a mille	Per ordini superiori a mille
A	1	0,75	0,70	B	1	0,80	0,75
	2	0,80	0,75		2	0,85	0,80
	3	0,85	0,80		3	0,90	0,85

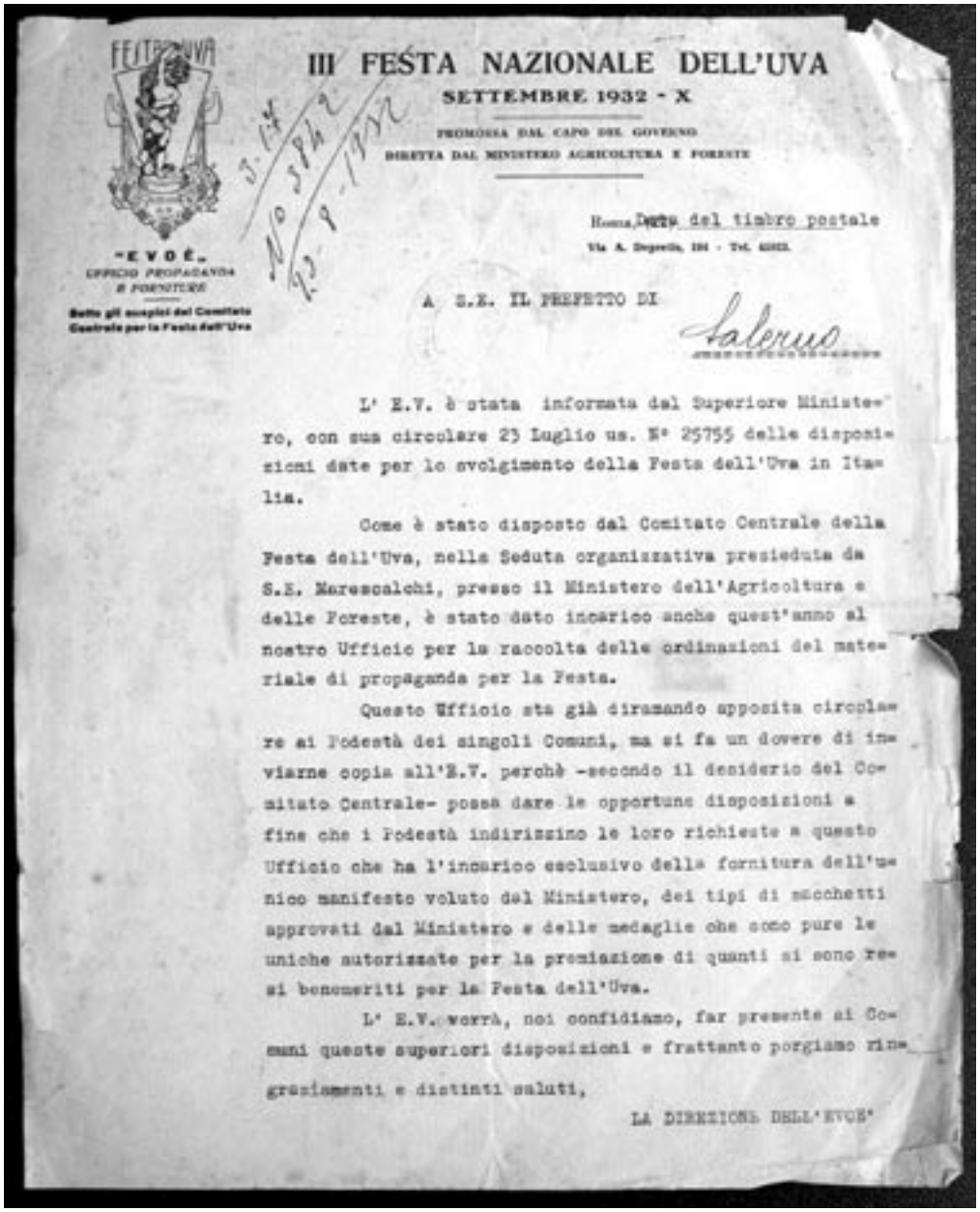
— Cestino da Kg. 10 uva £ 0.85 ciascuno —

La merce s'intende resa franca su vagone partenza — Consegna entro il 10 Settembre p.v. Si accettano ordini di qualunque importanza purchè pervenuti entro il 15 Agosto p.v. Se più tardi, devesi calcolare su una produzione di 2000 cestini al giorno — Pagamento a convenirsi —

Per commissioni rivolgersi all'Ufficio Vendita Cestini da uva — Buti — (Provincia di Pisa)

Eleganza - Solidità - Economia

1931. Disegni dei cestini per la seconda Festa nazionale dell'uva



III FESTA NAZIONALE DELL'UVA

SETTEMBRE 1932 - X

PROMOSSA DAL CAPO DEL GOVERNO

DIRETTA DAL MINISTERO AGRICOLTURA E FORESTE

"EVOÉ"
UFFICIO PROPAGANDA
E FORNITURE

Sotto gli auspici del Comitato Centrale per la Festa dell'Uva

Roma, Porta del timbro postale

Via A. Depretis, 101 - Tel. 62021

A S.E. IL PREFETTO DI Salerno

L' E.V. è stata informata dal Superiore Ministero, con sua circolare 23 Luglio us. N° 25755 delle disposizioni date per lo svolgimento della Festa dell'Uva in Italia.

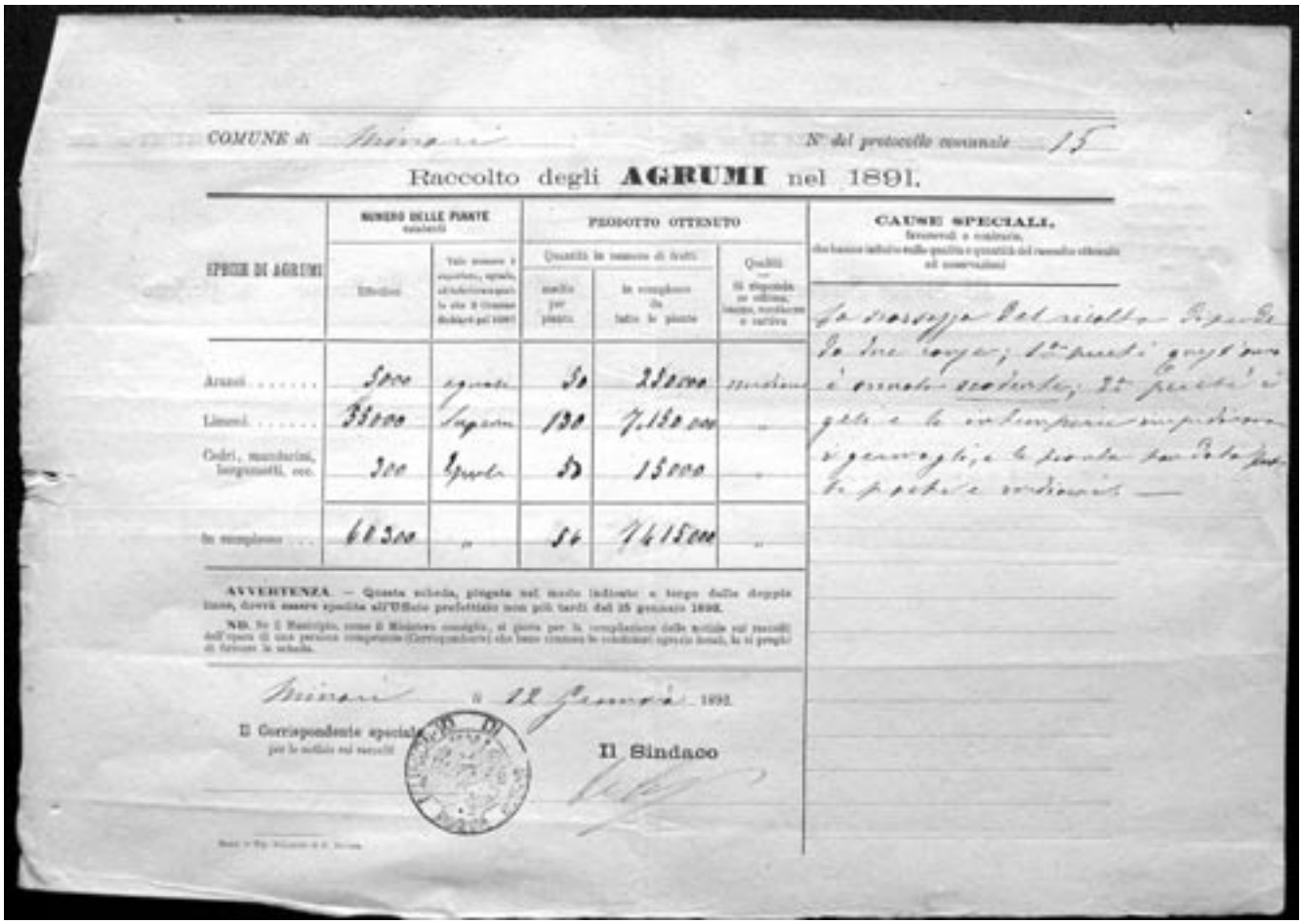
Come è stato disposto dal Comitato Centrale della Festa dell'Uva, nella Seduta organizzativa presieduta da S.E. Marescalchi, presso il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, è stato dato incarico anche quest'anno al nostro Ufficio per la raccolta delle ordinazioni del materiale di propaganda per la Festa.

Questo Ufficio sta già diramando apposita circolare ai Podestà dei singoli Comuni, ma si fa un dovere di inviarne copia all'E.V. perchè -secondo il desiderio del Comitato Centrale- possa dare le opportune disposizioni a fine che i Podestà indirizzino le loro richieste a questo Ufficio che ha l'incarico esclusivo della fornitura dell'unico manifesto voluto dal Ministero, dei tipi di mocchetti approvati dal Ministero e delle medaglie che sono pure le uniche autorizzate per la premiazione di quanti si sono resi benemeriti per la Festa dell'Uva.

L' E.V. vorrà, noi confidiamo, far presente ai Comuni queste superiori disposizioni e frattanto porgiamo ringraziamenti e distinti saluti,

LA DIREZIONE DELL'EVOÉ

Salerno, 26 settembre 1932. Terza Festa nazionale dell'uva



COMUNE di Minori — N° del protocollo comunale 15

Raccolto degli **AGRUMI** nel 1891.

SPECIE DI AGRUMI	NUMERO DELLE PIANTE esistenti: Effettivo	Vale numero 1 superiore, uguale, ed inferiore a quello che il Comune dichiarò pel 1890	PRODOTTO OTTENUTO: Quantità in numero di frutti: medio per pianta	in complesso da tutte le piante	Qualità — Si risponda se ottima, buona, mediocre e cattiva
Aranci	5000	eguale	50	250000	mediocre
Limoni	35000	superiore	130	7.150000	"
Cedri, mandarini, bergamotti, ecc.	300	Eguale	50	15000	"
In complesso	60300	"	56	7415000	"

AVVERTENZA. — Questa scheda, piegata nel modo indicato a tergo delle doppie linee, dovrà essere spedita all'Ufficio prefettizio non più tardi del 15 gennaio 1892.

NB. Se il Municipio, come il Ministero consiglia, si giova per la compilazione delle notizie sui raccolti dell'opera di una persona competente (Corrispondente) che bene conosca le condizioni agrarie locali, la si preghi di firmare la scheda.

Minori li 12 Gennaio 1892.

Il Corrispondente speciale per le notizie sui raccolti

Il Sindaco

CAUSE SPECIALI, favorevoli o contrarie, che hanno influito sulla qualità e quantità del raccolto ottenuto ed osservazioni

La scarsezza del ricolto dipende da due cause; 1° perchè quest'anno è annata scadente; 2° perchè i geli e le intemperie impedirono i germogli, e le piante hanno dato poche poche e mediocri —

Minori, 12 gennaio 1892. Quadro statistico relativo al raccolto degli agrumi

MUNICIPIO DI GAVA DEI TIRRENI

ASSISA DEL PANE

	Centesimi
Pane Bianco *Fiore N. 2* al Kg.	36
Pane Bruno *Grani misti* »	28
Idem con Fiore di Saragolle »	24

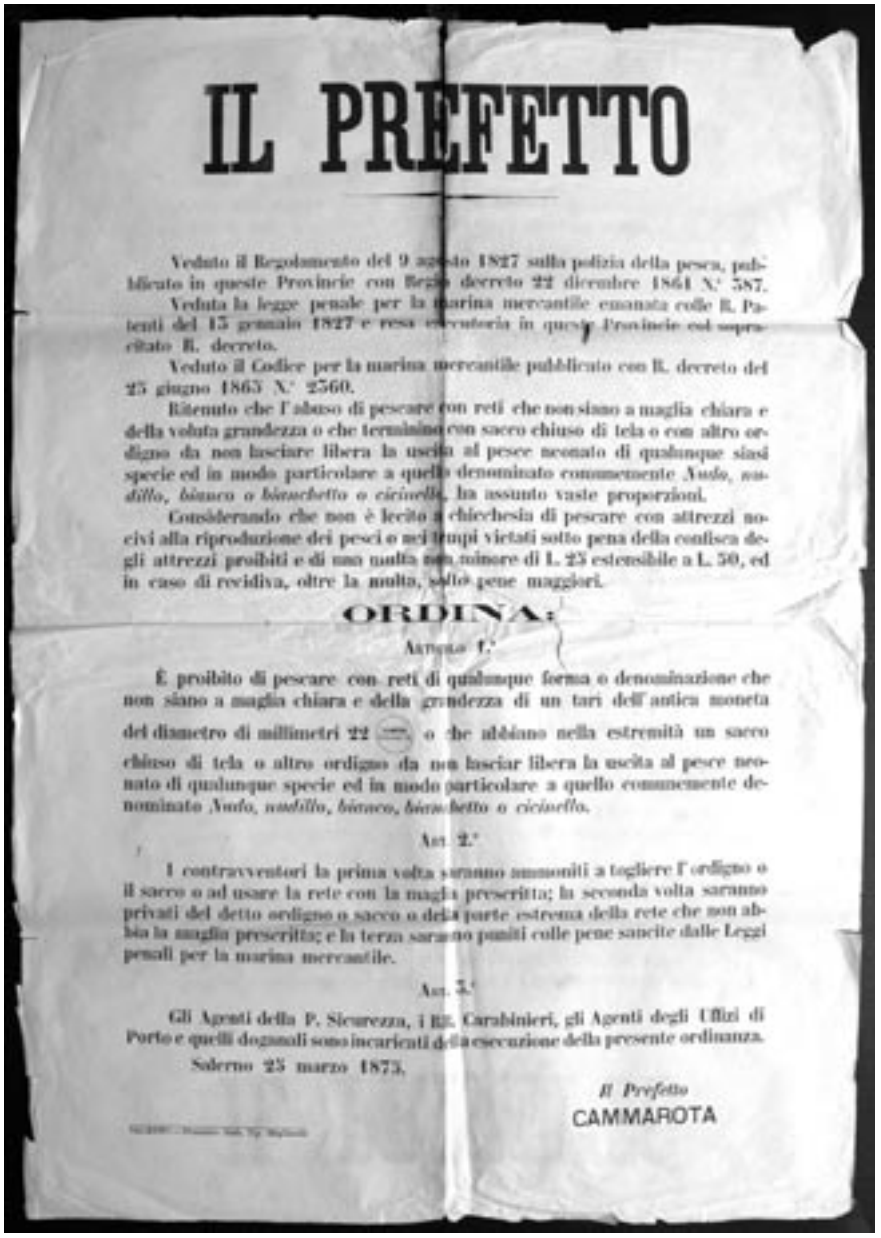
Cava dei Tirreni, 16 Gennaio 1908

L'Assessore

Luigi Della Monica

Cava, Stab. Tip. I.G.E. Di Mauro

Cava dei Tirreni, 10 gennaio 1908. Assisa del pane



IL PREFETTO

Veduto il Regolamento del 9 agosto 1827 sulla polizia della pesca, pubblicato in queste Provincie con Regio decreto 22 dicembre 1864 N.° 587.

Veduta la legge penale per la marina mercantile emanata colle R. Patenti del 15 gennaio 1827 e resa esecutoria in queste Provincie col sopracitato R. decreto.

Veduto il Codice per la marina mercantile pubblicato con R. decreto del 25 giugno 1865 N.° 2560.

Ritenuto che l'abuso di pescare con reti che non siano a maglia chiara e della voluta grandezza o che terminino con sacco chiuso di tela o con altro ordigno da non lasciare libera la uscita al pesce nconato di qualunque siasi specie ed in modo particolare a quello denominato commemente *Nudo, nadillo, bianco o bianchetto o cicinello*, ha assunto vaste proporzioni.

Considerando che non è lecito a chicchesia di pescare con attrezzi nocivi alla riproduzione dei pesci o nei tempi vietati sotto pena della confisca degli attrezzi proibiti e di una multa non minore di L. 25 estensibile a L. 50, ed in caso di recidiva, oltre la multa, sotto pene maggiori.

ORDINA:

ARTICOLO 1.°

È proibito di pescare con reti di qualunque forma o denominazione che non siano a maglia chiara e della grandezza di un tari dell'antica moneta del diametro di millimetri 22 —, o che abbiano nella estremità un sacco chiuso di tela o altro ordigno da non lasciar libera la uscita al pesce nconato di qualunque specie ed in modo particolare a quello commemente denominato *Nudo, nadillo, bianco, bianchetto o cicinello*.

ART. 2.°

I contravventori la prima volta saranno ammoniti a togliere l'ordigno o il sacco o ad usare la rete con la maglia prescritta; la seconda volta saranno privati del detto ordigno o sacco o della parte estrema della rete che non abbia la maglia prescritta; e la terza saranno puniti colle pene sancite dalle Leggi penali per la marina mercantile.

ART. 3.°

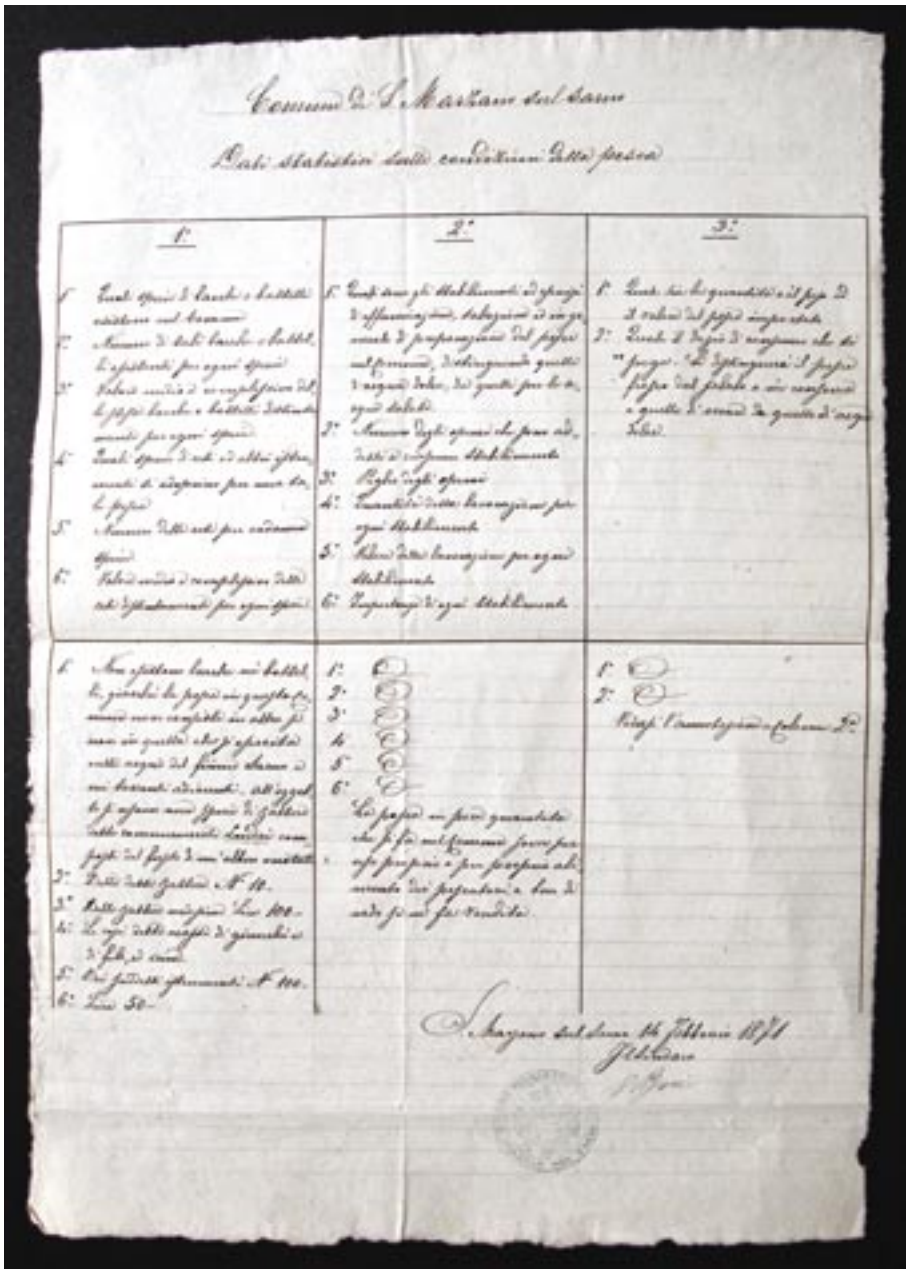
Gli Agenti della P. Sicurezza, i RR. Carabinieri, gli Agenti degli Uffizi di Porto e quelli doganali sono incaricati della esecuzione della presente ordinanza.

Salerno 25 marzo 1875.

Il Prefetto
CAMMAROTA

Salerno, 25 marzo 1875. Norme sulla proibizione della pesca

1830. Pianta della Tonnara di Praiano con l'indicazione del borgo marinaro



Comune di S. Marzano sul Sarno

Dati statistici sulle condizioni della pesca

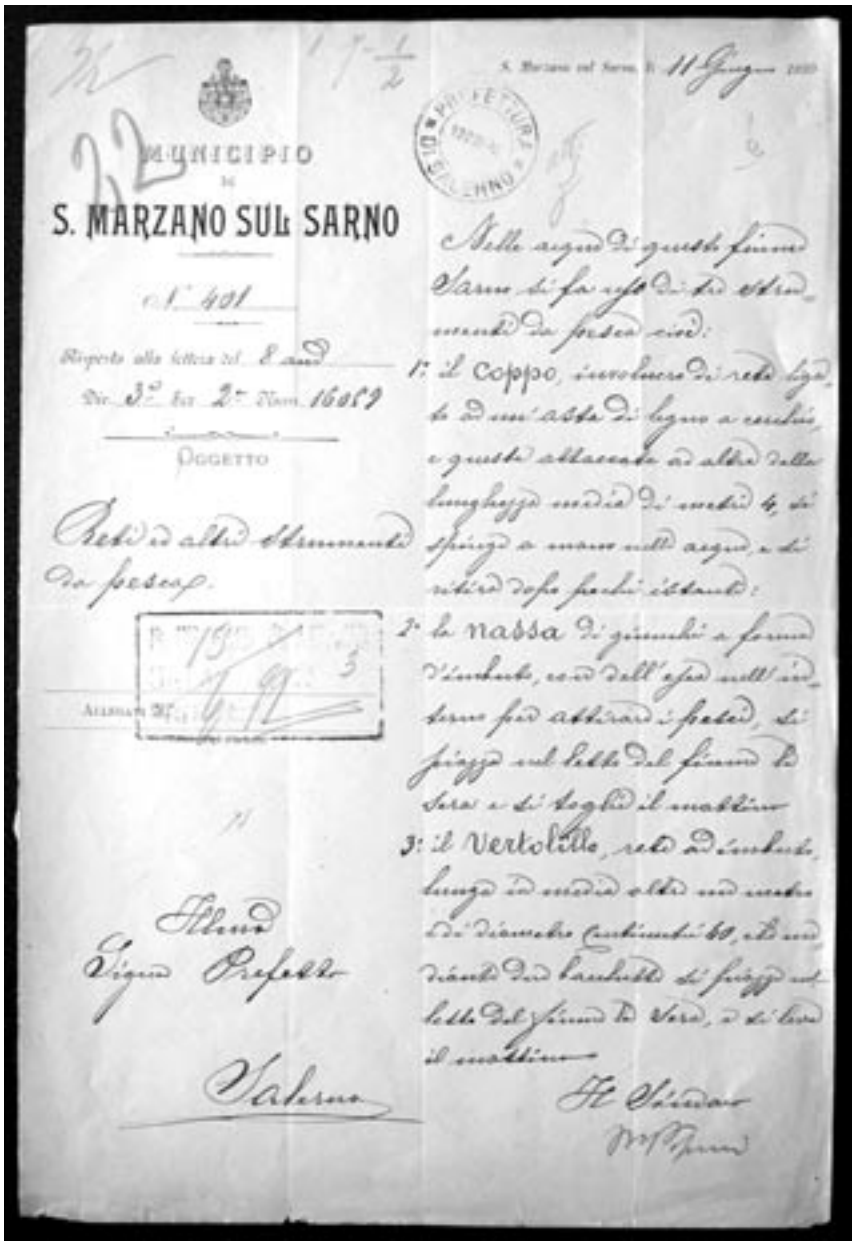
1°	2°	3°
1° Quali specie di barche e battelli esistono nel Comune 2° Numero di dette barche e battelli di ciascheduna specie 3° Valore medio di un cadauno di detti tipi barche e battelli distinto secondo le specie 4° Quali specie di reti ed altri istrumenti di adoperare per mare da detti tipi 5° Numero delle reti per ciascuna specie 6° Valore medio di ciascheduna delle reti distinto secondo le specie	1° Quali sono gli stabilimenti di spurga di affumicazione, salagione ed in generale di preparazione del pesce nel Comune, distinguendo quelli a seconda delle specie, dei quali fanno uso in ogni stabilimento 2° Numero degli operai che fanno uso di ciascun stabilimento 3° Paghe degli operai 4° Quantità delle lavorazioni per ogni stabilimento 5° Valore delle lavorazioni per ogni stabilimento 6° Importare degli stabilimenti	1° Quali sono le quantità e il tipo di pesce che si vende nel paese stesso 2° Quali il tipo di maggiore richiesta 3° Quali il tipo di maggiore richiesta fuori paese. Le distanze a cui il pesce fresco può arrivare e quelle a cui può giungere il pesce salato
1° Non esistono barche nè battelli, giacchè la pesca si compie per mezzo di reti che si gettano da riva e si tirano a terra dalla gente che si esercita nelli negozi del pesce stesso e non hanno alcun legame con gente di mare 2° Detti non esistono N. 0. 3° Detti prezzi niuno Lire 000.- 4° Le reti delli negozi di pescatori e di fili di cotone 5° Reti esistenti attualmente N. 100. 6° Lire 50.-	1° 0 2° 0 3° 0 4 0 5° 0 6° 0 Le pesce si pesce generalmente che si fa nel Comune serve per uso proprio e per spaccio al minuto dei pescatori e non si vende fuori del paese	1° 0 2° 0 Vedasi l'osservazione a foglio 2°

S. Marzano sul Sarno 14 Febbraio 1871

Il Sindaco

Figura 1

San Marzano, 14 febbraio 1871. Dati statistici sulle condizioni della pesca



MUNICIPIO
DI
S. MARZANO SUL SARNO

N. 401

Riferito alla lettera del 8 and.
Div. 3ª Sez. 2ª Num. 16059

OGGETTO

Reti ed altri strumenti da pesca.

S. Marzano sul Sarno, li 11 Giugno 1899

PREFETTURA DI SALERNO

Nelle acque di questo fiume Sarno si fa uso di tre strumenti da pesca cioè:

1° il coppo, involucro di rete ligato ad un'asta di legno a cerchio, e questa attaccata ad altra della lunghezza media di metri 4, si spinge a mano nelle acque, e si ritira dopo pochi istanti;

2° la nassa di giunchi a forma d'imbuto, con dell'esca nell'interno per attirare i pesci, si piazza nel letto del fiume la sera e si toglie il mattino

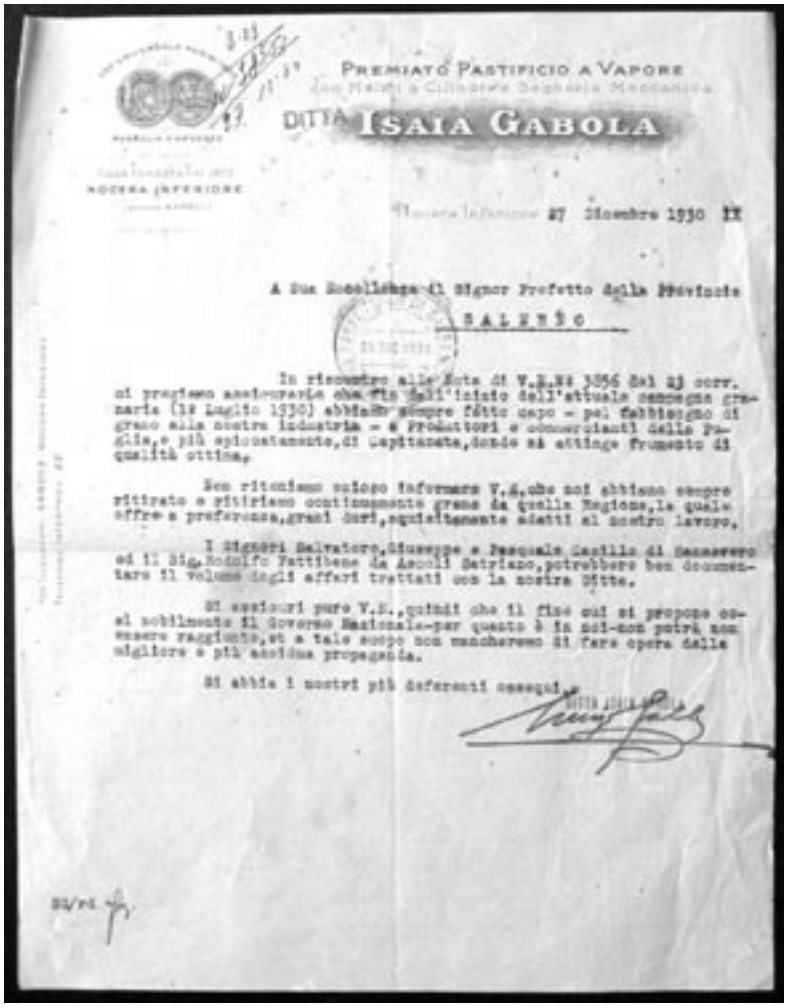
3° il vertolillo, rete ad imbuto, lunga in media oltre un metro e di diametro centimetri 60, ed mediante due bacchette si piazza nel letto del fiume la sera, e si leva il mattino

Il Sindaco

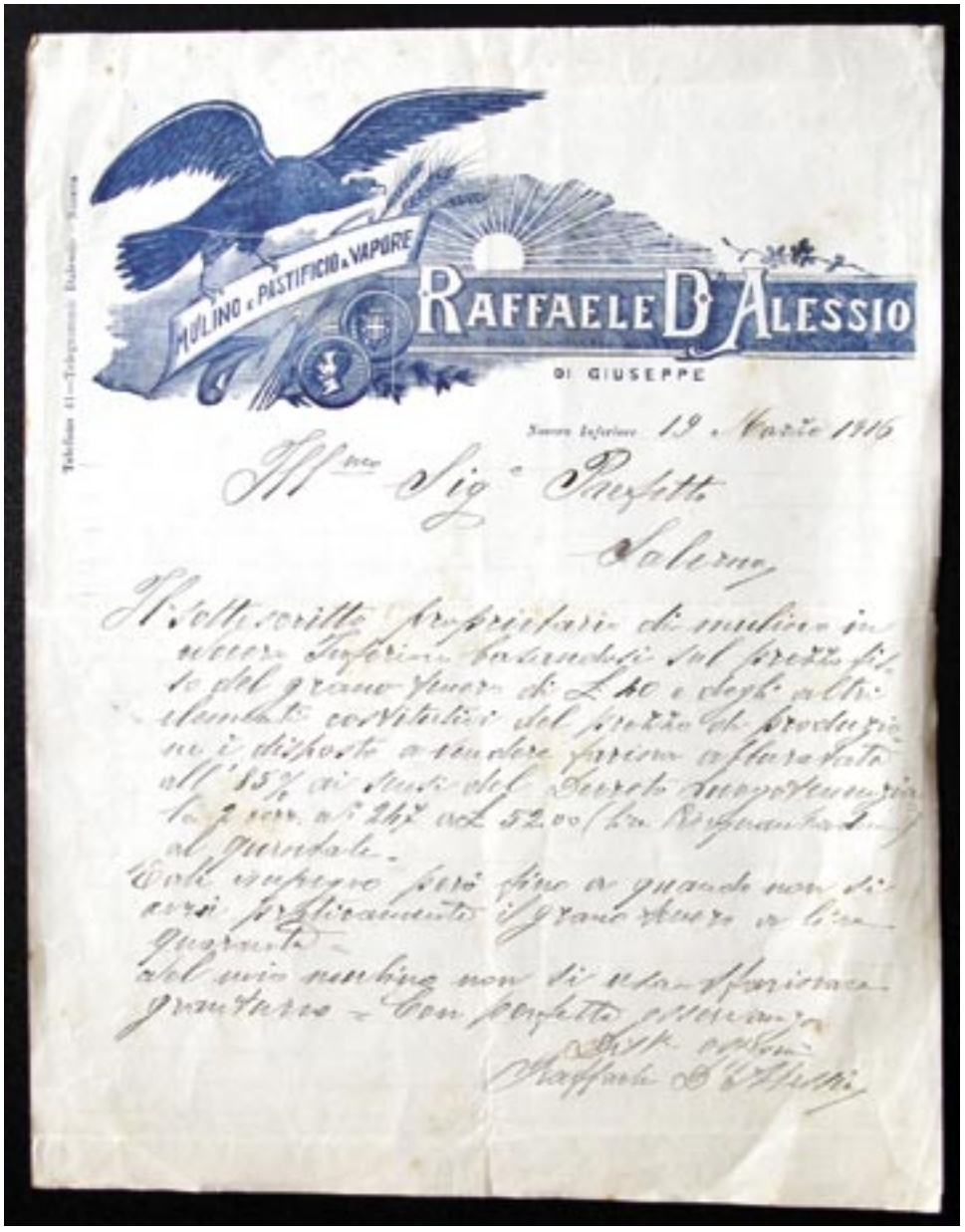
Illmo Signor Prefetto

Salerno

San Marzano, 11 giugno 1899. Uso di reti e strumenti da pesca



Nocera Inferiore, dicembre 1930. Carte intestate dei molini e pastifici Isaia Gabola e la Meridionale



Nocera Inferiore, 19 marzo 1916. Pastificio D'Alessio Raffaele

MUNICIPIO DI NOCERA INFERIORE

ASSISA SULLE CARNI, PANE E PASTE

	al Chilogr. L.	C.
VACCINA		
Quarto di dietro con osso . . . . . L.	1	30
idem senz'osso . . . . . »	1	50
Quarto di avanti con osso . . . . . »	1	10
idem senz'osso . . . . . »	1	30
ANNECCHIA		
Quarto di dietro con osso . . . . . »	1	40
idem senz'osso . . . . . »	1	60
Quarto di avanti con osso . . . . . »	1	20
idem senz'osso . . . . . »	1	30
BUFOLA		
Carne con osso . . . . . L.	-	90
Id. senz'osso . . . . . »	1	10
CARNE SUINA		
Lardo assoluto . . . . . »	1	40
Detto sostituito . . . . . »	1	10
Virrigine . . . . . »	-	90
Boccolare con osso . . . . . »	-	60
Sugna in pane . . . . . »	1	10
Costate . . . . . »	1	10

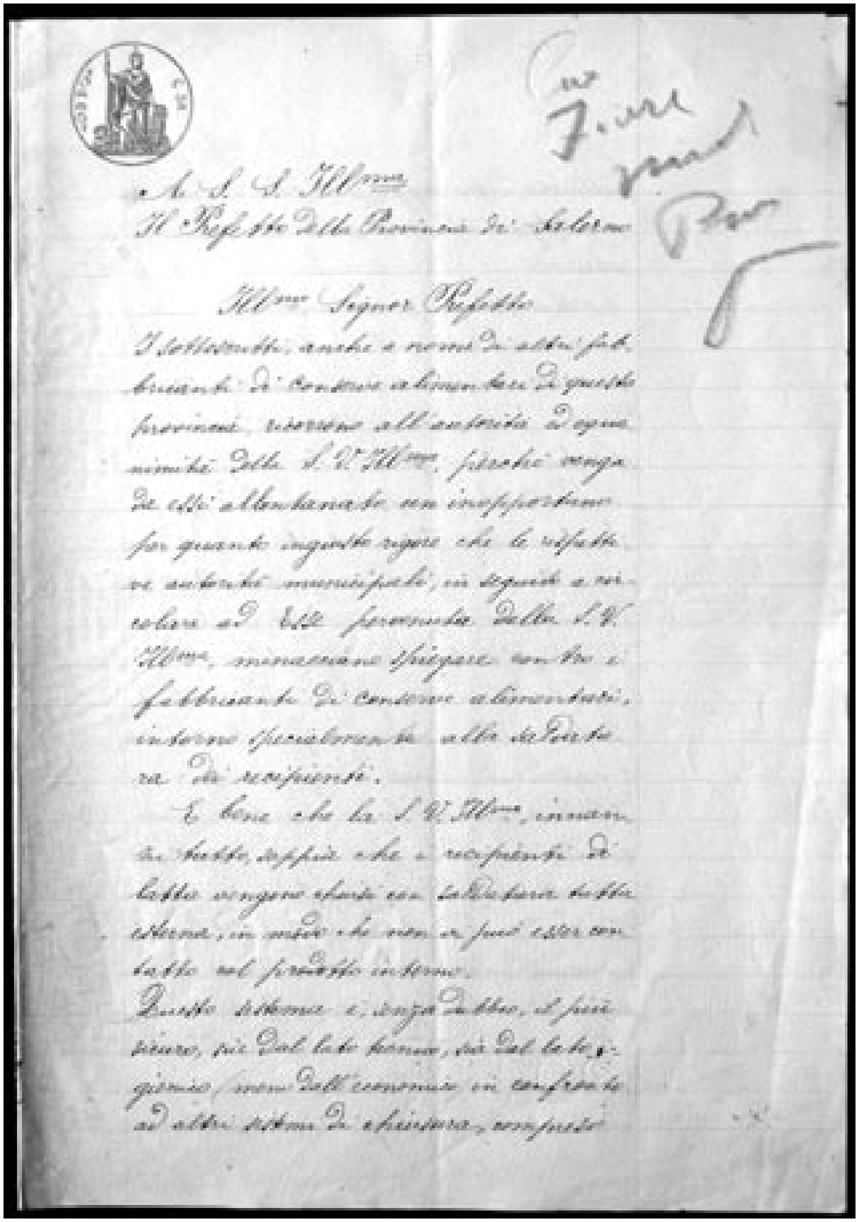
	al Chilogr. L.	C.
Filetto . . . . . L.	1	30
Rosole . . . . . »	1	20
Fegato . . . . . »	1	10
Capo . . . . . »	-	50
Coline . . . . . »	-	90
Polmone . . . . . »	-	10
Prosciutto con osso . . . . . »	1	10
Idem senz'osso . . . . . »	1	20
CASTRATO		
Quarto di dietro . . . . . »	1	30
Id. di avanti . . . . . »	1	20
PECORE E CAPRE		
Quarto di dietro . . . . . »	-	10
Id. di avanti . . . . . »	-	50
CAPRETTO ED AGNELLO		
Capretto lattante quarto di dietro . »	1	30
Id. » » di avanti . »	1	20
Agnello lattante quarto di dietro . »	1	20
Id. » » di avanti . »	1	10

	al Chilogr. L.	C.
PANE		
Pane di fiore carosella 1ª qualità L.	-	40
Detto a Tortone . . . . . »	-	45
Detto 2ª qualità . . . . . »	-	30
~~Pane di fiore carosella~~ detto a tortone	-	40
Detto di Granone . . . . . »	-	10
Detto di Grano . . . . . »	-	20
~~[illegible]~~ Saragella .	-	30
PASTE		
Maccheroni fini di Semola di sarag. e duri . . . . . »		
Esteri 4ª passata . . . . . »		
Detti bruni di fiori di saragella . . . »		
Pasta d'ingegno di saragella . . . . »		
Detto a mano . . . . . »		
Semola saragella . . . . . »		
Fiore di saragella . . . . . »		

Nocera Inferiore li 25 Gennaio 1898

L'ASSESSORE ANNONARIO

Nocera Inferiore, 25 gennaio 1898. Assisa sulle carni, pane e pasta



A S. S. Ill.ma
Il Prefetto della Provincia di Salerno

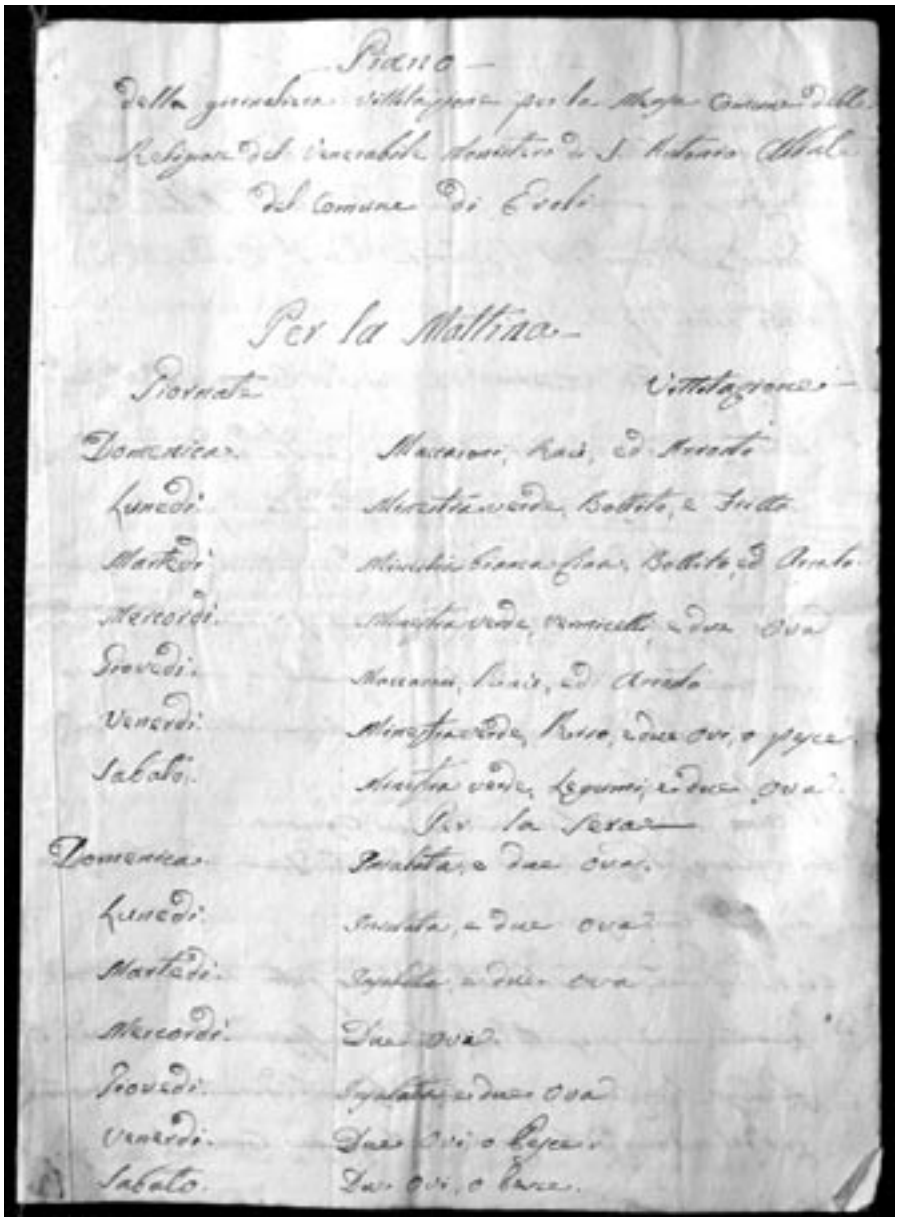
Ill.mo Signor Prefetto

I sottoscritti, anche a nome di altri fabbricanti di conserve alimentari di questa provincia, ricorrono all'autorità ed equanimità della S. V. Ill.ma, perché venga da essi allontanato un inopportuno per quanto ingiusto rigore che le rispettive autorità municipali, in seguito a circolare ad esse pervenuta dalla S. V. Ill.ma, minacciano spiegare contro i fabbricanti di conserve alimentari, intorno specialmente alla saldatura dei recipienti.

È bene che la S. V. Ill.ma, innanzi tutto, sappia che i recipienti di latta vengono chiusi con saldatura tutta esterna, in modo che non si può esser contatto col prodotto interno.

Questo sistema è, senza dubbio, il più sicuro, sia dal lato tecnico, sia dal lato igienico, senza dell'economia in confronto ad altri sistemi di chiusura, composto

Nocera Inferiore, 1906. Saldatura dei recipienti usati dai conservieri



Eboli, 1823. Vitto giornaliero alle monache del monastero di Sant'Antonio

Caposele, 1810. Stato delle campagne

Deliberazione della Giunta Municipale

di COLLIANO

Seduta del 3 Novembre 1923

OGGETTO

Calmiere sulle farine, paste e carni

L'anno millenovecentoventitre addì tre del mese di Novembre nel Comune di COLLIANO e nella solita sala della adunanze municipali.

La Giunta Municipale, legalmente convocata, si è radunata sotto la presidenza del Sig. Cav. Gandini Pietro Sindaco, e sotto persone dei Signori:

1 Cav. De Vecchis Giuseppe
2 Augusto Gregorio

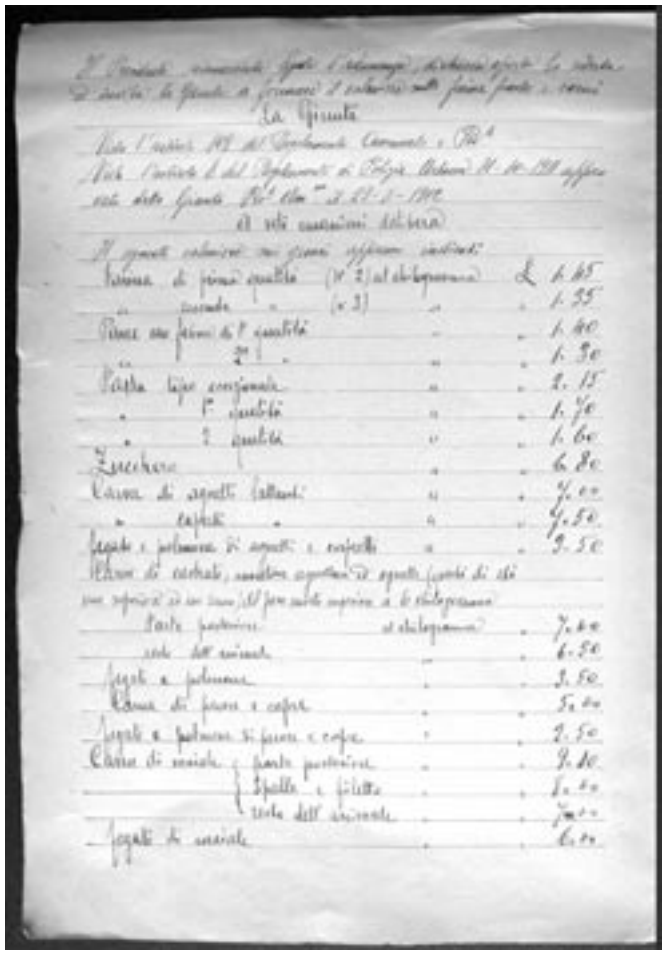
Assessori ordinari

3 Rossi Giuseppe

Assessori supplenti

Assenti, benchè invitati i sottonominati:

Vi è l'assistenza del sottoscritto Segretario Comunale Sig. Mo Odoardo Carlo



La Giunta

Vista l'unita Nota del Consorzio Provinciale e Ufficio Annona N. 10 [illegible] della detta Giunta Provinciale in data 31-X-1923

Ai sensi suddetti delibera

Il seguente calmiere per giorni oggetto contenuti

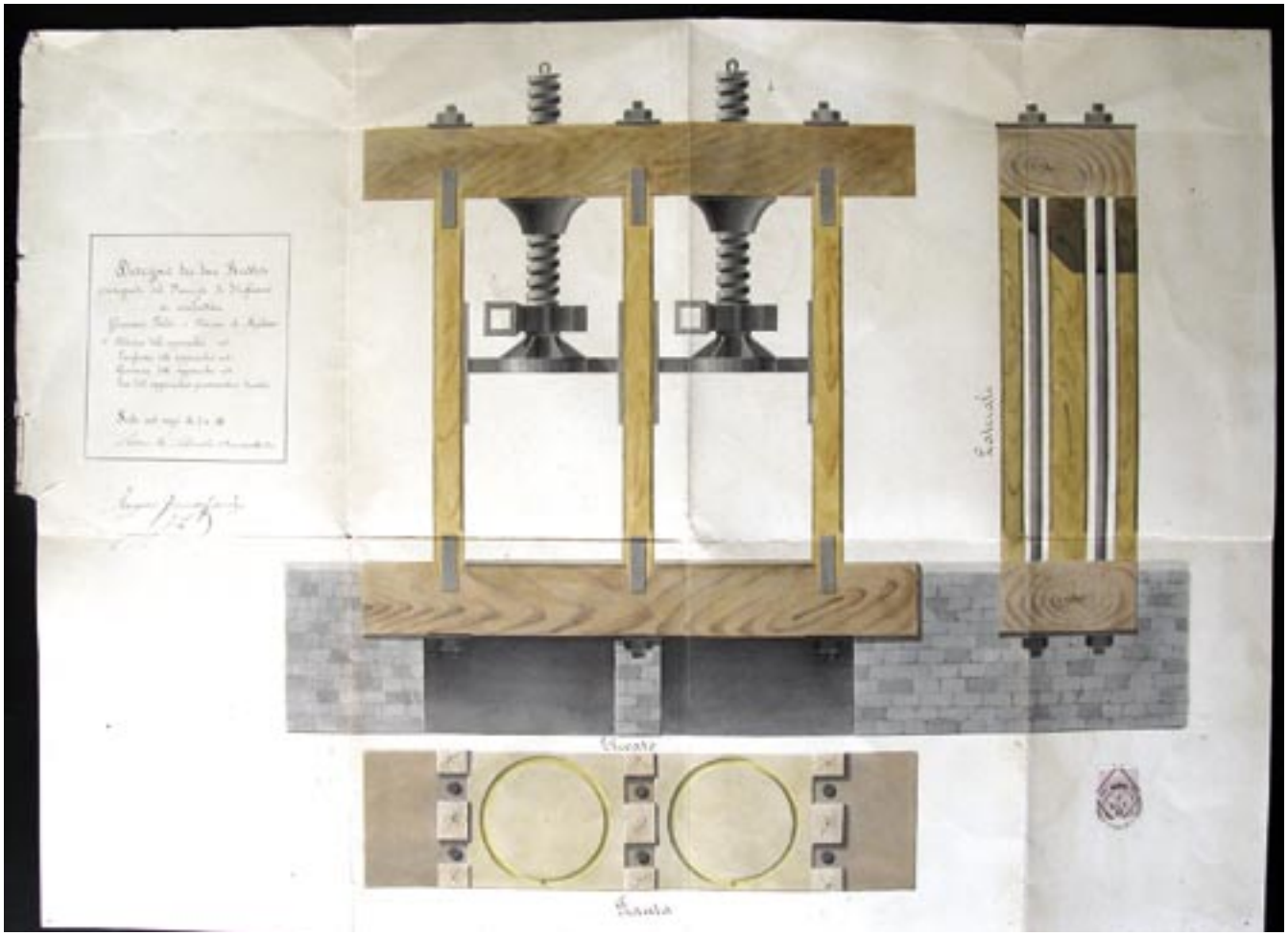
Farina di prima qualità (N. 2) al chilogramma		L. 1.65
" seconda " (N. 3)	"	" 1.55
Pane di prima 1ª qualità	"	" 1.40
" 2ª "	"	" 1.30
Pasta tipo comunale	"	" 2.15
" 1ª qualità	"	" 1.70
" 2ª qualità	"	" 1.60
Zucchero	"	" 6.80
Carne di agnelli italiani	"	" 7.00
" capretti "	"	" 4.50
Lardo e pulmone di agnelli e capretto	"	" 3.50

Prezzo di vendita, macellazione agnelli, capretti di età non superiore ai sei mesi all'ingrosso e al chilogramma

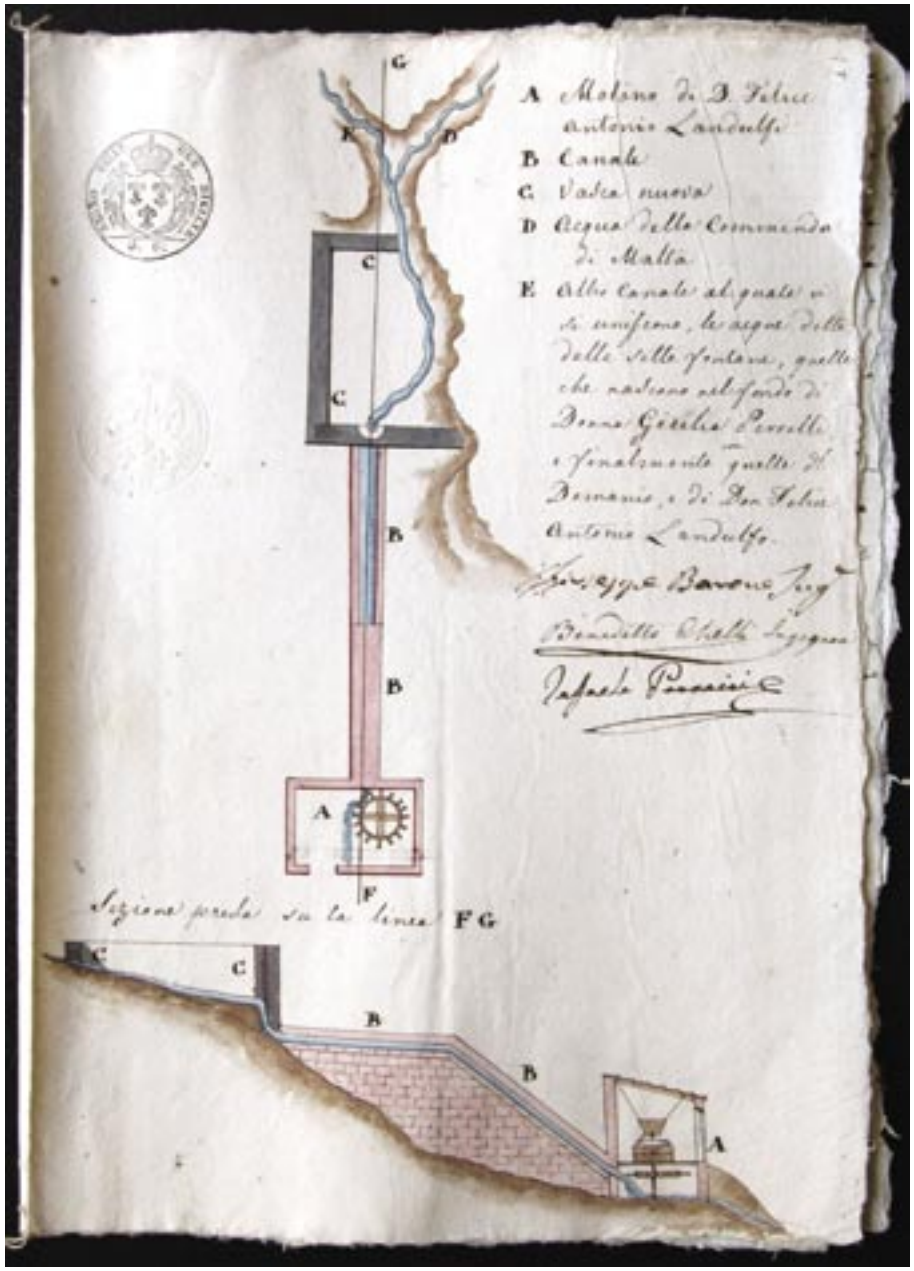
Parte posteriore	al chilogramma	7.00
" anteriore	"	6.50
Fegato e polmone	"	3.50
Carne di pecora e capra	"	5.00
Fegato e polmone di pecora e capra	"	2.50
Carne di manzo: parte posteriore	"	9.00
" spalla e filetto	"	8.00
" parte anteriore	"	7.00
Fegato di manzo	"	6.00

Colliano, 3 novembre 1923. Calmiere sulle farine, paste e carni

Eboli, 27 aprile 1929. Festa nazionale denominata “Celebrazione del pane”

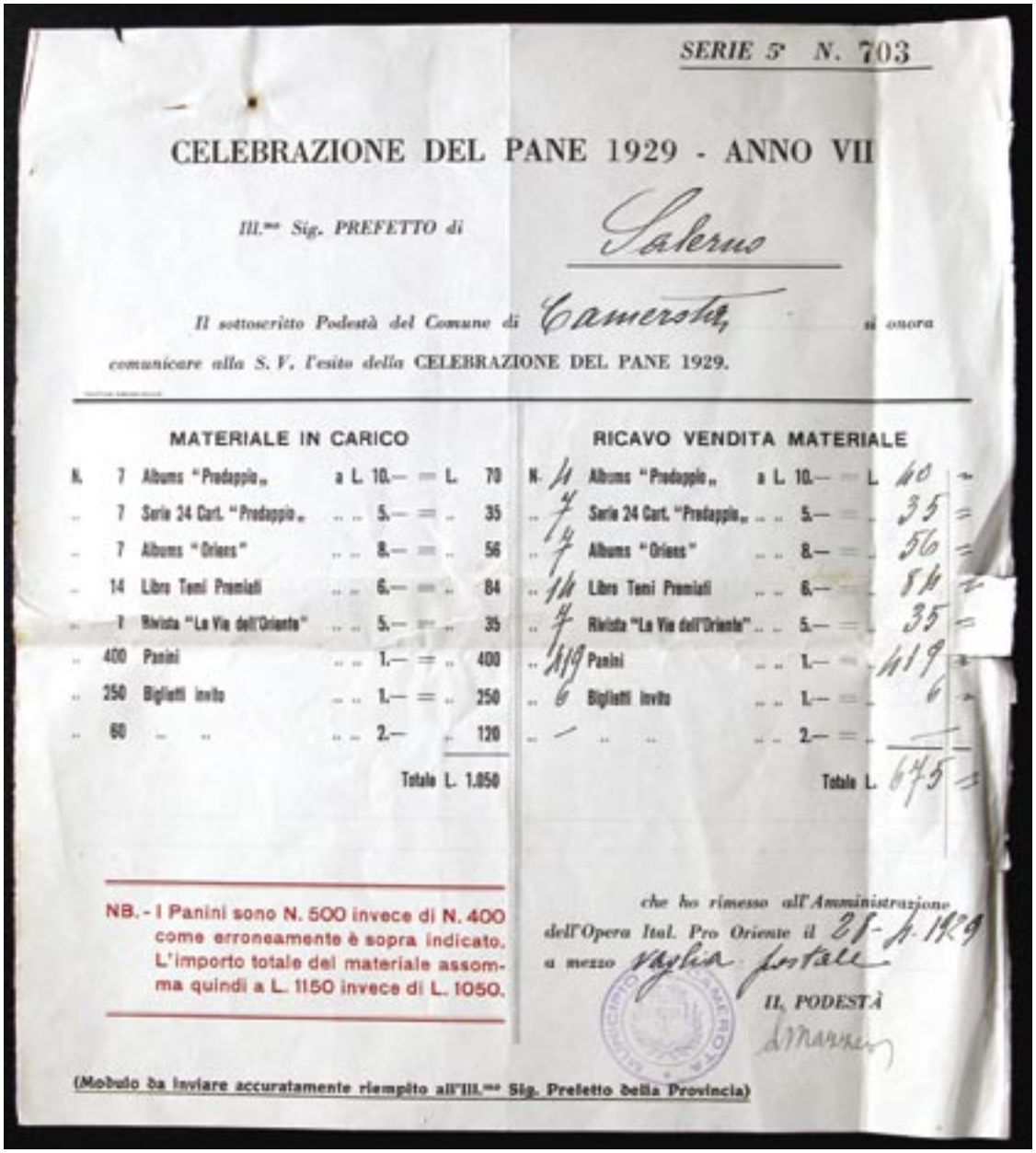


Eboli, 16 febbraio 1893. Strettoi per la macinazione delle olive



Rodio, 10 ottobre 1823. Pianta del mulino Landulfi

Salerno, 22 ottobre 1838. Pianta topografica del territorio di Rofrano



SERIE 5ª N. 703

CELEBRAZIONE DEL PANE 1929 - ANNO VII

Ill.mo Sig. PREFETTO di Salerno

Il sottoscritto Podestà del Comune di Camerota, si onora comunicare alla S. V. l'esito della CELEBRAZIONE DEL PANE 1929.

MATERIALE IN CARICO					RICAVO VENDITA MATERIALE				
N. 7	Albums "Predappio"	a L. 10.— =	L.	70	N. 4	Albums "Predappio"	a L. 10.— =	L.	40 =
" 7	Serie 24 Cart. "Predappio"	" " 5.— =	"	35	" 7	Serie 24 Cart. "Predappio"	" " 5.— =	"	35 =
" 7	Albums "Oriens"	" " 8.— =	"	56	" 7	Albums "Oriens"	" " 8.— =	"	56 =
" 14	Libri Temi Premiati	" " 6.— =	"	84	" 14	Libri Temi Premiati	" " 6.— =	"	84 =
" 7	Rivista "La Via dell'Oriente"	" " 5.— =	"	35	" 7	Rivista "La Via dell'Oriente"	" " 5.— =	"	35 =
" 400	Panini	" " 1.— =	"	400	" 419	Panini	" " 1.— =	"	419 =
" 250	Biglietti invito	" " 1.— =	"	250	" 6	Biglietti invito	" " 1.— =	"	6 =
" 60	" "	" " 2.—	"	120	" —	" "	" " 2.— =	"	—
		Totale L.		1.050			Totale L.		675 =

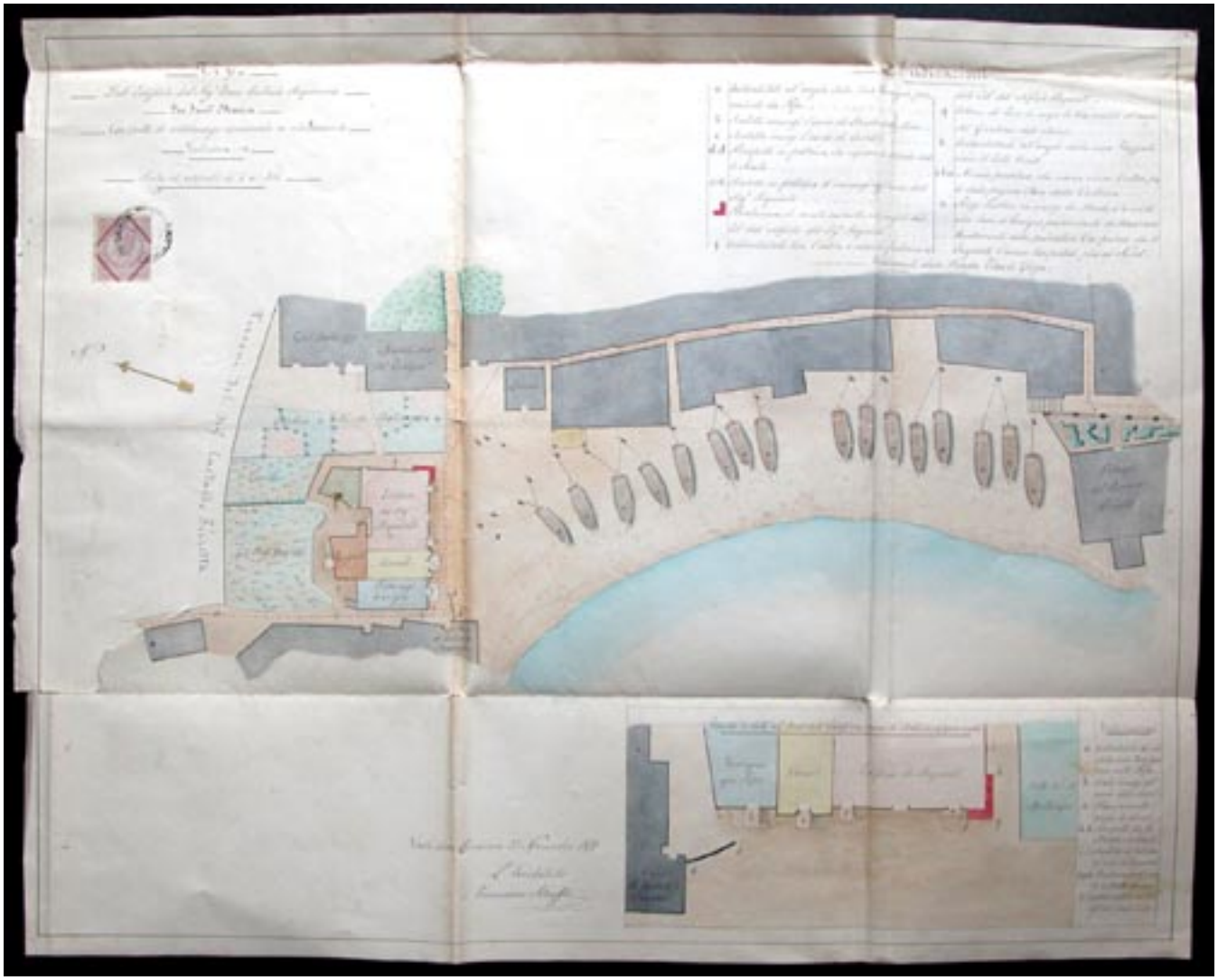
NB. - I Panini sono N. 500 invece di N. 400 come erroneamente è sopra indicato. L'importo totale del materiale assomma quindi a L. 1150 invece di L. 1050.

che ho rimesso all'Amministrazione dell'Opera Ital. Pro Oriente il 28-4-1929 a mezzo Vaglia postale

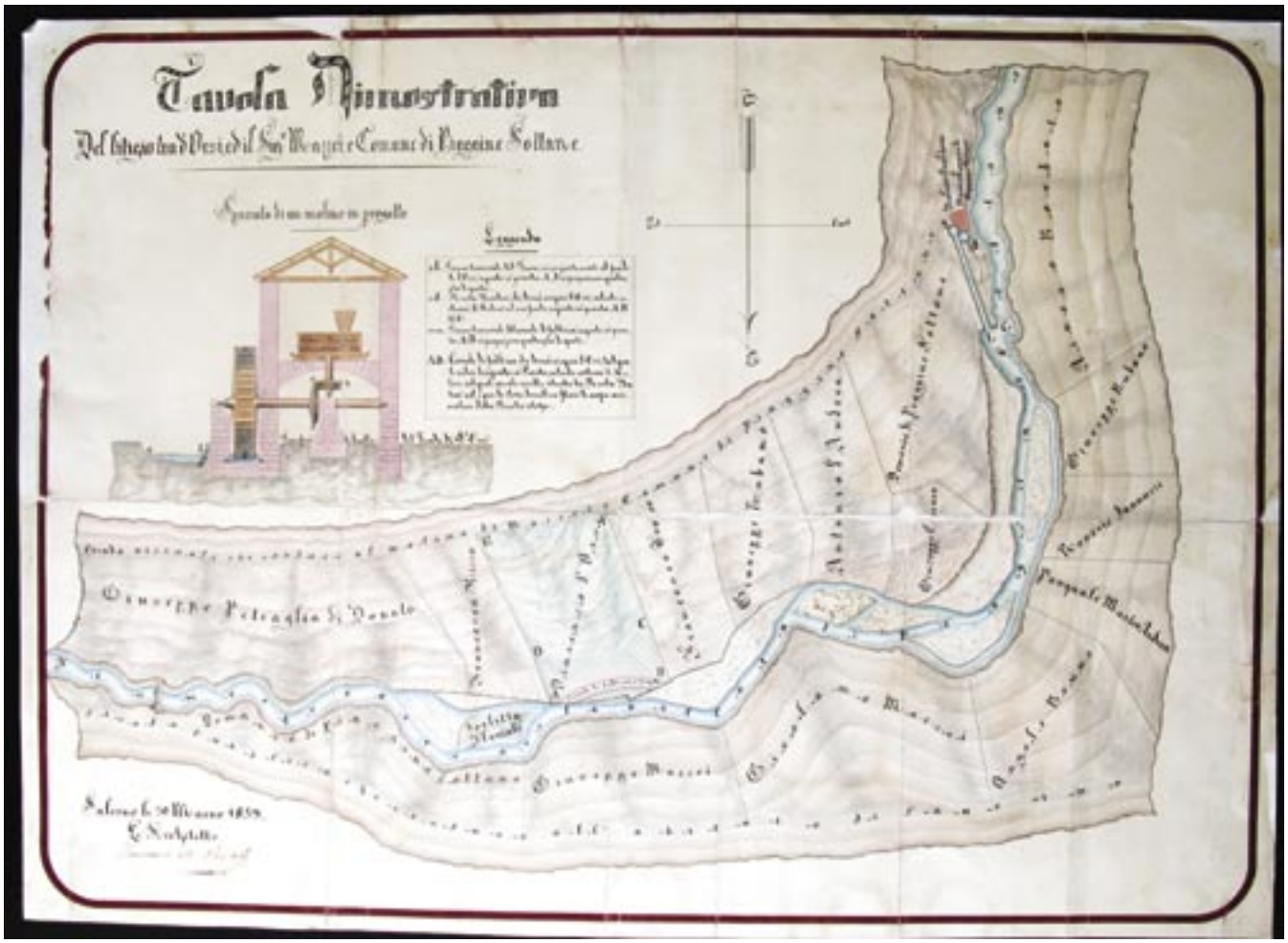
IL PODESTÀ

(Modulo da inviare accuratamente riempito all'Ill.mo Sig. Prefetto della Provincia)

Camerota, 28 aprile 1929. Somma raccolta dalla Commissione per la Celebrazione del Pane

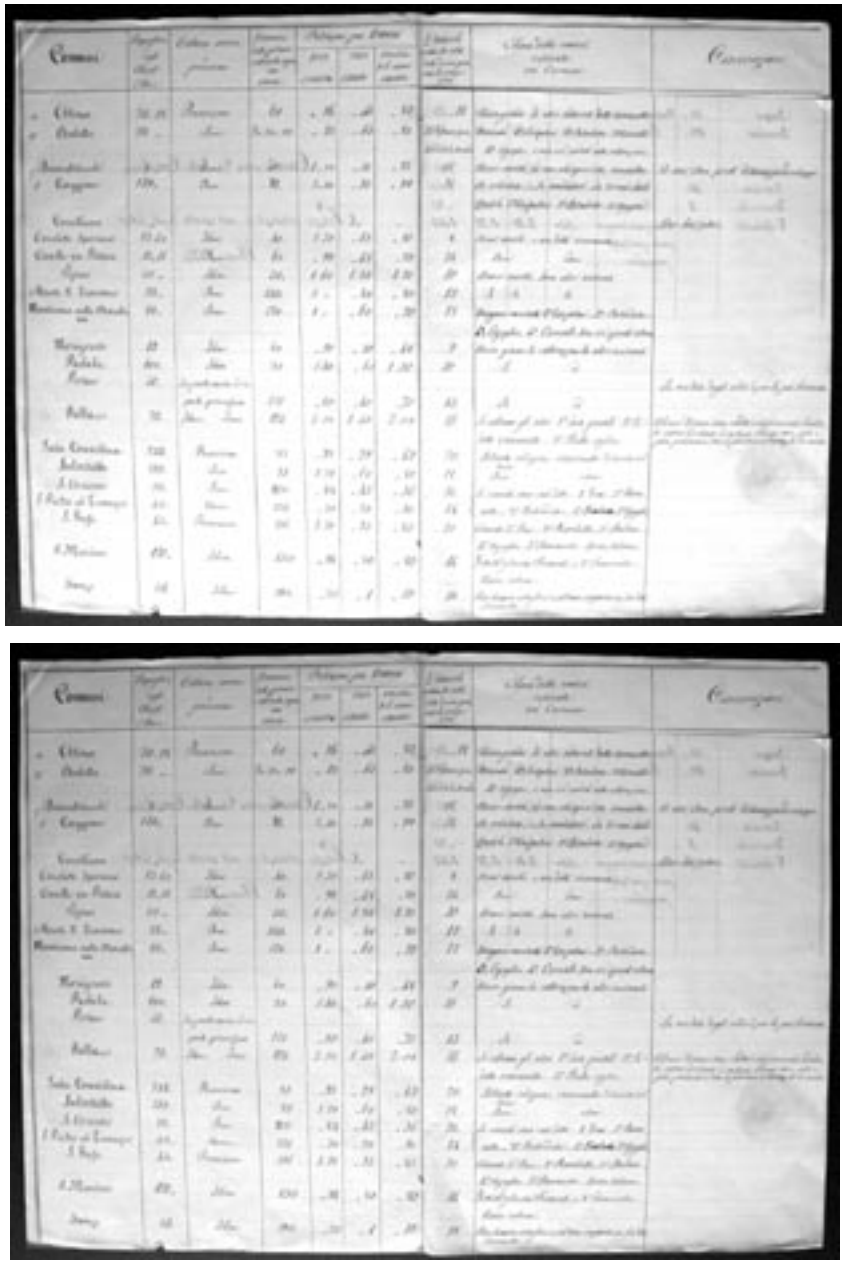


Vallo della Lucania, 23 novembre 1877. Pianta dello Scalo di Santa Maria di Castellabate

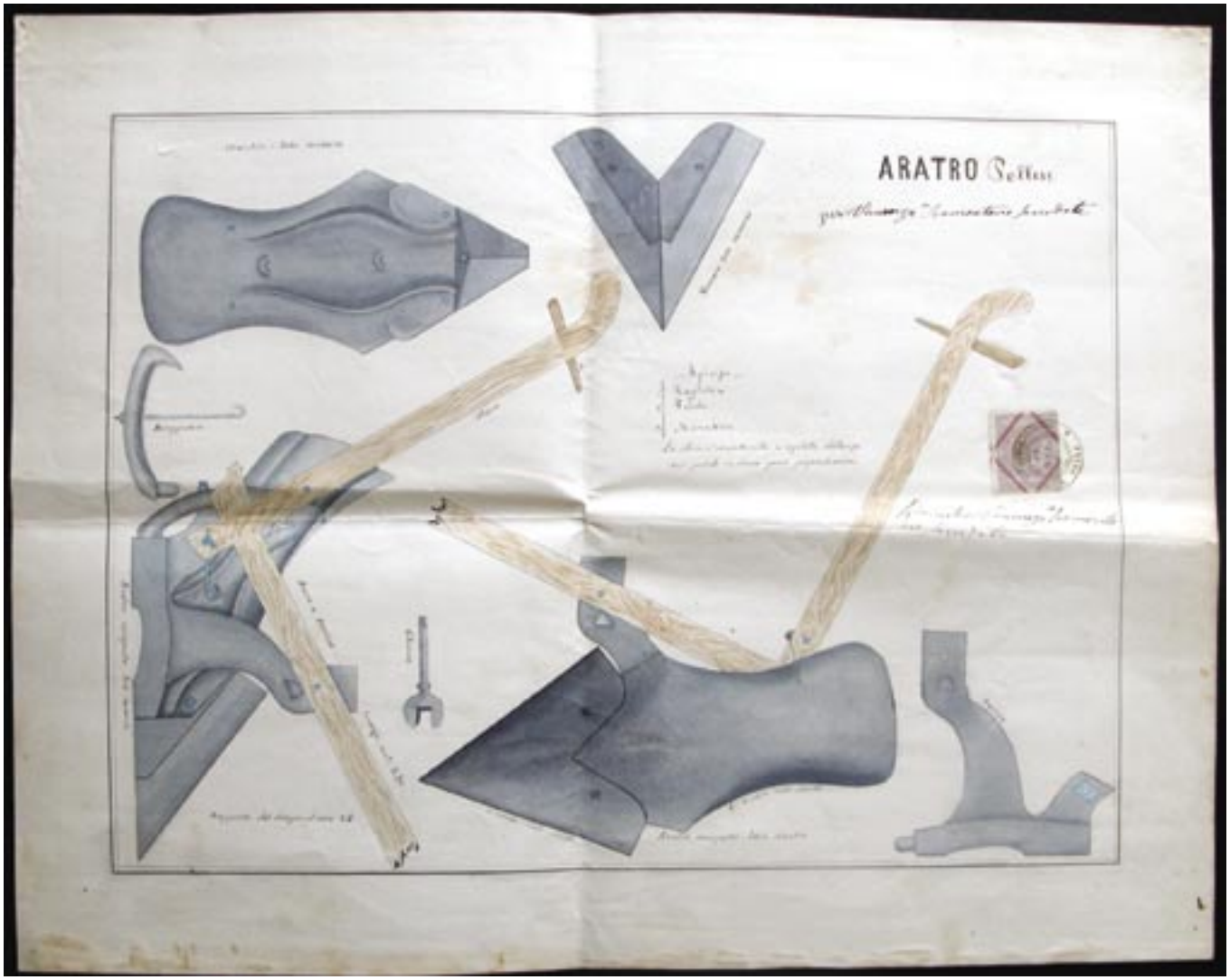


Salerno, 30 marzo 1859. Macchina idraulica per uso di mulino in Piaggine Sottane

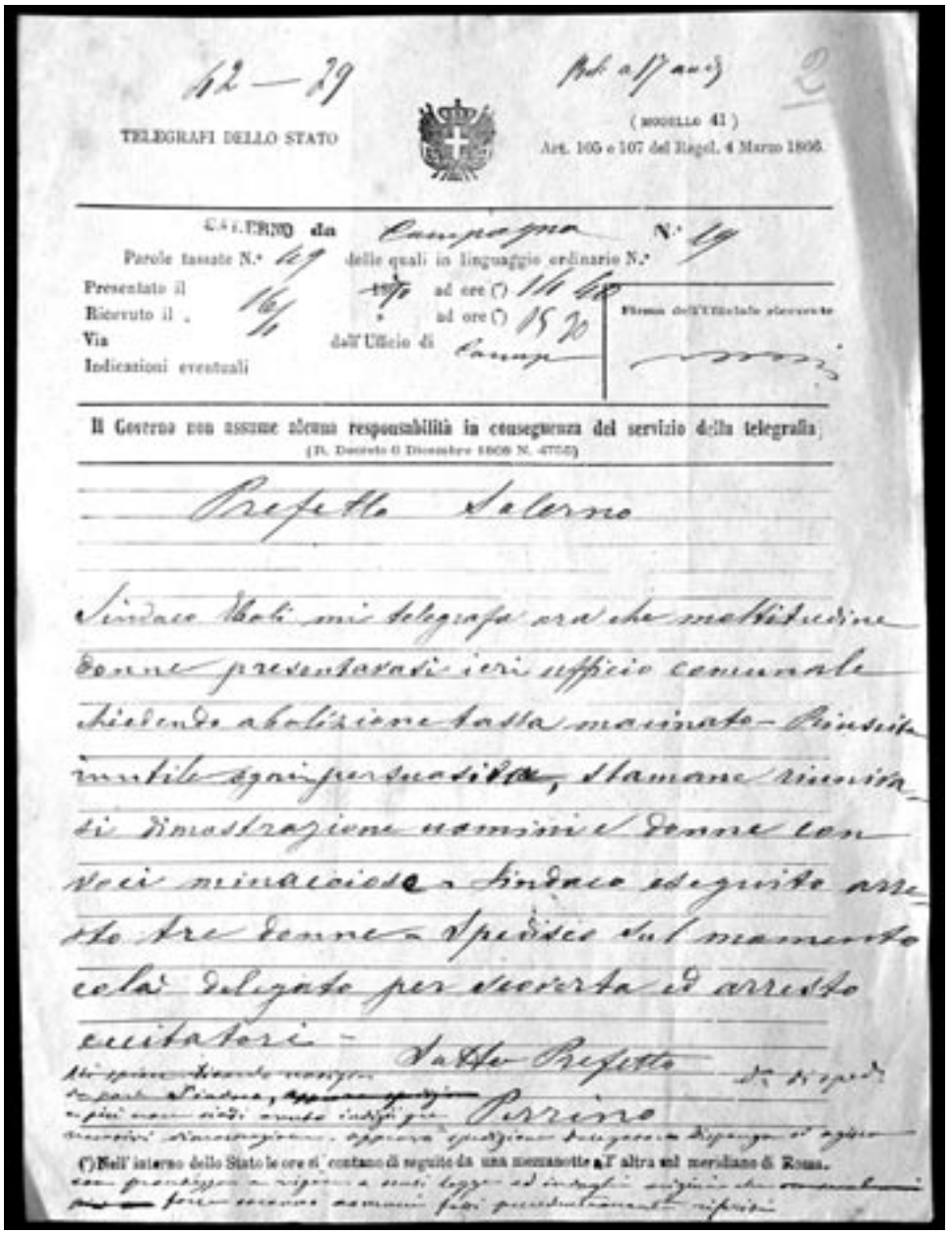
Salerno, 30 marzo 1859. Particolare della macchina idraulica



Sala Consilina, 31 marzo 1874. Notizie statistiche sulla raccolta delle olive



Polla, 30 agosto 1881. Disegno di un aratro pollese



42 — 29

TELEGRAFI DELLO STATO

(MODELLO 41)
Art. 105 e 107 del Regol. 4 Marzo 1866.

CALERNO da Campagna N.° 29
Parole tassate N.° 49 delle quali in linguaggio ordinario N.°
Presentato il 16/4 ad ore (*) 14 40
Ricevuto il 16/4 ad ore (*) 15 30
Via dall'Ufficio di Camp
Indicazioni eventuali

Firma dell'Ufficiale ricevente

Il Governo non assume alcuna responsabilità in conseguenza del servizio della telegrafia
(R. Decreto 6 Dicembre 1869 N. 4755)

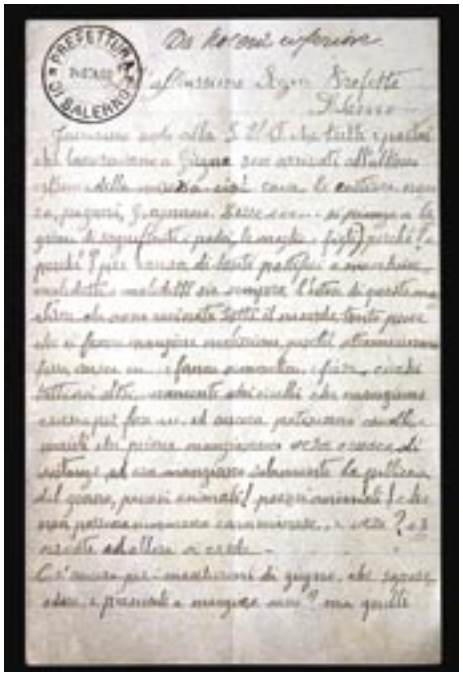
Prefetto Salerno

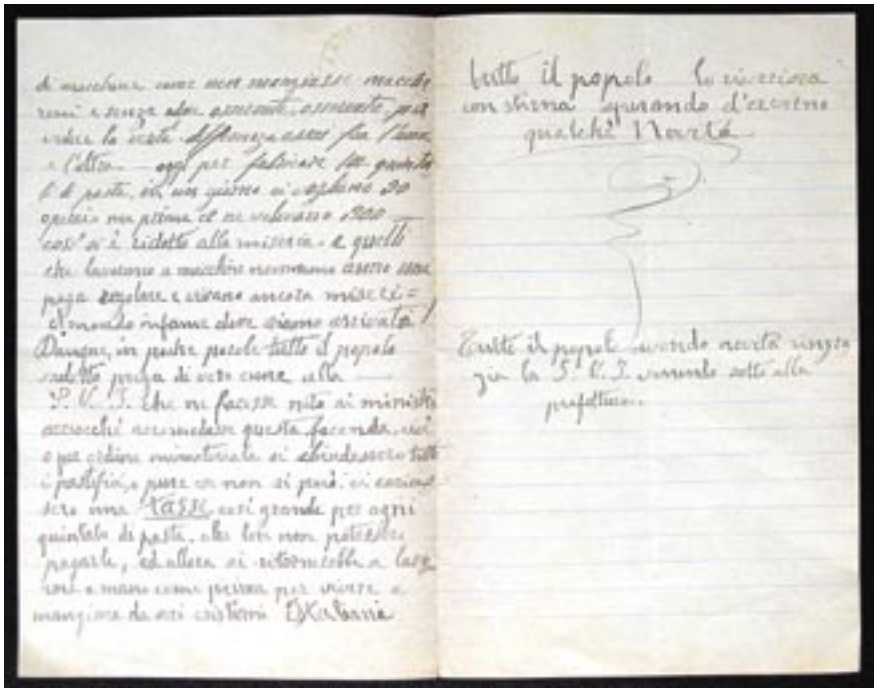
Sindaco Eboli mi telegrafa ora che moltitudine donne presentavasi ieri ufficio comunale chiedendo abolizione tassa macinato — Riuscita inutile ogni persuasione, stamane riunivasi dimostrazione uomini e donne con voci minacciose — Sindaco eseguito arresto tre donne — Spedisco sul momento colà delegato per scoverta ed arresto eccitatori —

Sotto Prefetto
Perrino

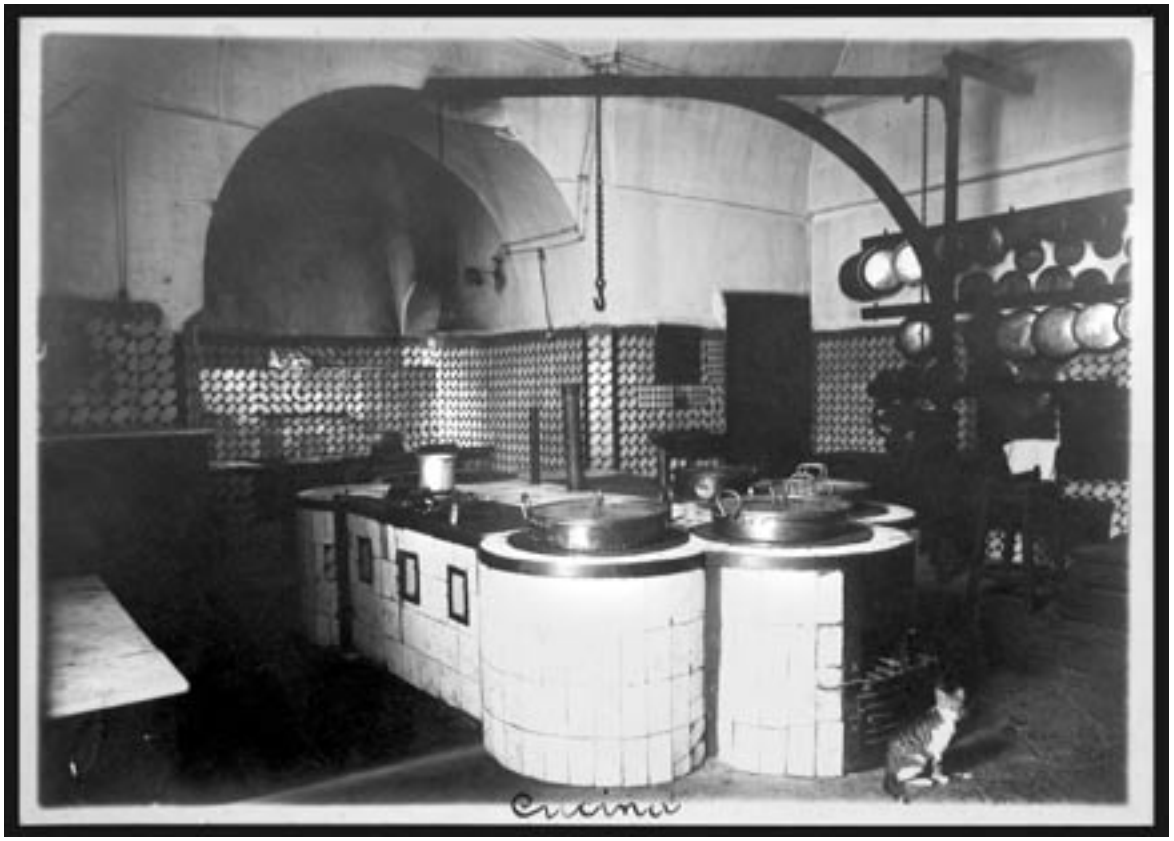
(*) Nell'interno dello Stato le ore si contano di seguito da una mezzanotte all'altra sul meridiano di Roma.

Campagna, 16 aprile 1870. Manifestazioni ad Eboli contro la tassa sul macinato



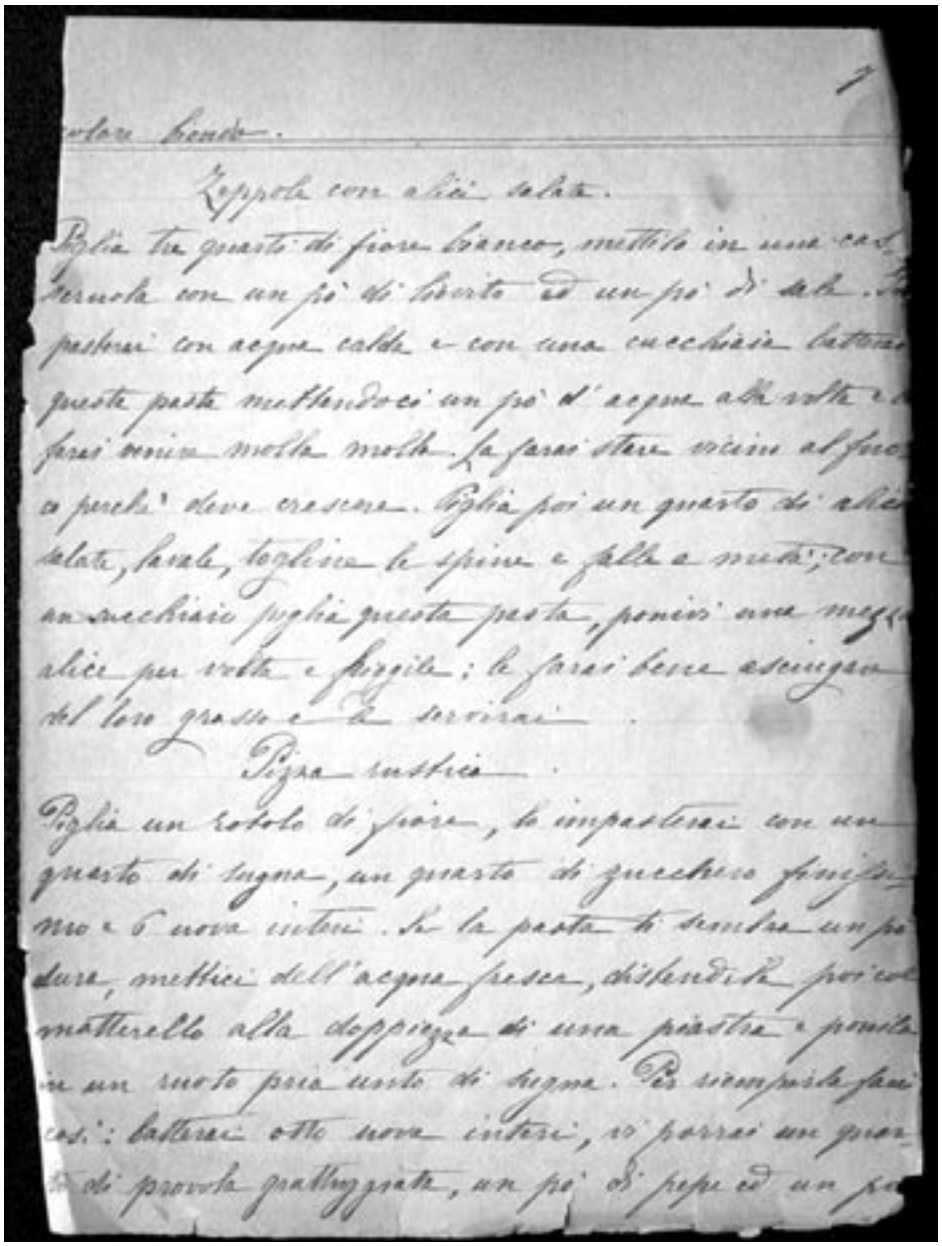


Nocera, gennaio 1898. Lettera di protesta degli operai contro l'uso delle macchine nella lavorazione della pasta



Asilo di mendicità. Cucina

Asilo di mendicità. Refettorio maschile. Refettorio femminile



Seconda metà secolo XIX. Ricette della tradizione meridionale ed europea manoscritte dalla nobildonna Cecilia De Petrinis di Sala

inserire foto
caseificio

Antica lavorazione a mano della mozzarella presso il caseificio Rosaria di La Rocca Angelo di Eboli

Secolo XX. Manifesti, etichette e cartoline pubblicitarie del maestro Gabriele d'Alma

La bufalina

Mozzarella di bufala
SANTA MARIA
INDUSTRIA CASEARIA
LUIGI CECARO

S.p.A. MOLINI e PASTIFICI
MARCANTONIO FERRO
CASA DEI TIRRENI
FERRO
FERRO
pasta di ferro

VALITUTTI
Olio di Oliva
OLIO
VALITUTTI
IL CONDIMENTO PER TUTTI

1
pasta
amato
Molini e Pastificio RINALDO & C.- Salerno

Pasta
ANTONIO
Amato
Salerno

Etichetta pesche ditta Galano, Nocera Inferiore, tempera

GUIDA GENERALE
DELLA PROVINCIA
DI SALERNO
N
Editrice A.S.G. Salerno

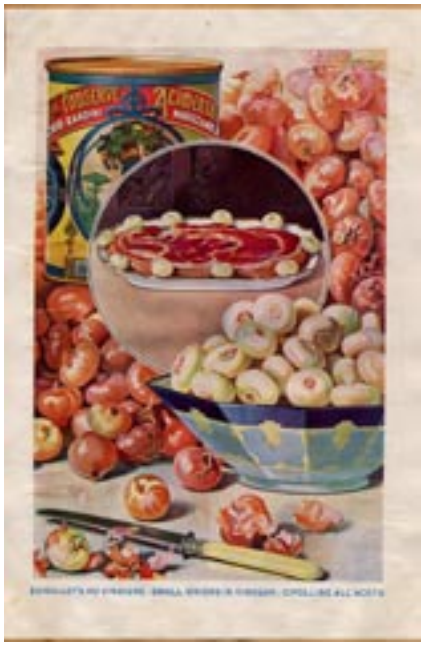
SUPERFORINO
CONFETTURE
GIOIA - SALUTE
pel vostro bambino
con i prodotti
SUPERFORINO

dal
1090
1090
il vero vino di Ravello
e'
VINO GRAN CARUSO
TRADE
MARK

Vitologatti
Bibite Uva - Chinotto - Aranciata

Secolo XX. Bozzetti dei manifesti pubblicitari della ditta di conserve alimentari "Cirio" conservate nel Centro Studi "Simone Augelluzzi" di Eboli

CIRIO BRAND



CONFITURES
CIRIO

CONFITURES
CIRIO

CIRIO

GIRIO BRAND

GIRIO

GIRIO BRAND

GIRIO

CIRIO
VE AL NATURALE

CIRIO
CIRIO

CIRIO

MATOES
CIRIO

CIRIO

Finito di stampare nel mese di novembre 2006
dalla Tipolitografia Fusco
Via G. V. Robertiello, 3/5 - Salerno - Tel. 089755035
www.tipolitografia