

INTEMEVION



INTERMEVION

cultura e territorio

n. 11 (2005)

INTEMELION

n. 11 (2005)

cultura e territorio

Quaderno di studi dell'Accademia di cultura intemeliana

Direttore: Giuseppe Palmero

Comitato di redazione

Fausto Amalberti
Alessandro Carassale
Alessandro Giacobbe
Beatrice Palmero


Comitato scientifico


Mario Ascheri (Università degli Studi di Roma 3 - Università degli Studi di Siena)
Laura Balletto (Università degli Studi di Genova)
Fulvio Cervini (Soprintendenza per il Patrimonio Storico, Artistico e Demotico-antropologico del Piemonte)
Christiane Eluère (Direction de Musées de France L.R.M.F. - Paris)
Werner Forner (Università degli Studi di Siegen - Germania)
Sandro Littardi (pittore)
Philippe Pergola (Laboratoire d'Archéologie Médiévale Méditerranéenne, C.N.R.S., M.M.S.H, Aix-en-Provence)
Paolo Aldo Rossi (Università degli Studi di Genova)
Silvano Rodi (ispettore onorario del Ministero dei Beni Culturali)
Fiorenzo Toso (Università degli Studi di Udine)
Rita Zanolla (Cumpagnia d'i Ventemigliusi)

Segreteria del Comitato scientifico: Beatrice Palmero

Editing: Fausto Amalberti

Recapito postale: Via Ville 30 – 18039 Ventimiglia (IM) – tel. 0184356294

 <http://www.intemelion.masterweb.it>

 beapalmer@libero.it



Pubblicazione realizzata con il contributo della
“Cumpagnia d'i Ventemigliusi”

Daniele Lombardi

I vini della Riviera Ligure a Roma alla fine del Medioevo*

Definire Roma medievale la città del vino sarebbe forse troppo azzardato, vista la scarsa qualità dei suoi prodotti vitivinicoli; non sarebbe, invece, sbagliato affermare che essa sia stata la città delle vigne. Nel contesto urbano, infatti, i campi vitati e i giardini erano i padroni incontrastati di ogni singola zona non costruita¹. Gli stessi statuti di Roma, redatti nel 1360, sottolineavano l'importanza data alle coltivazioni viticole dell'area cittadina, sanzionando tutti coloro che ne avessero danneggiato le piante e i tralci² con una multa di cento lire di

* Questo lavoro rappresenta lo sviluppo di alcuni importanti aspetti, emersi durante la stesura della mia tesi di laurea in Storia delle città, dal titolo: *Aspetti del commercio vinicolo a Roma nel Basso Medioevo. I registri della "gabella vini forensis ad minutum" (1474-75 e 1479-80)*, con la cui relatrice, prof.ssa Ivana Ait, si è attivata una collaborazione per alcuni lavori di prossima pubblicazione.

¹ A. CORTONESI, *Cereali e vino nella Roma tardomedievale*, in *Popolazione e società a Roma dal medioevo all'età contemporanea*, a cura di E. SONNINO, Roma 1998, pp. 327-333; cfr. L. JANNATTONI, *Osterie romane*, Varese 1970, p. 35. A tal proposito, una normativa degli statuti del 1452 dei *magistri edificiorum et stratarum* – deputati al controllo delle strade – stabiliva «Che ogniuno che à vignia presso le mura sia tenuto delongarsi un passo da le dette mura»; questa legge nasceva – così come veniva spiegato nel paragrafo 47 degli stessi statuti – dall'esigenza di utilizzare gli spazi intra ed extramuranei per la costruzione di strade, sufficientemente larghe per potervi passare, a ridosso della cinta muraria, cfr. E. RE, *Maestri di strada*, in «Archivio della Società Romana di Storia Patria», 43 (1920), pp. 5-102.

² C. RE, *Statuti della città di Roma*, Roma 1880, pp. 117-118. Il problema legato alla salvaguardia delle vigne e dei campi vitati fu fortemente sentito dalle autorità comunali, in Italia, lungo tutto il corso del Medioevo. Importanti statuti cittadini e rurali furono promulgati a favore del controllo e della difesa delle vigne. Va ricordato, tra tutti, il cosiddetto principio sul "danno dato", che aveva valore giuridico su coloro che, da soli o con animali, avessero osato compromettere il raccolto dei campi vitati, cfr. I. IMBERCIADORI, *Vite e vigne nell'Alto Medioevo*, in *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'Alto Medioevo*, Atti della XIII Settimana di Studi del Centro italiano di

soldi provisini. Testimonianza della consistente presenza di vigne a Roma ci arriva anche da alcuni passi tratti dalle cronache del tempo³, in una delle quali, ad esempio, il cronista romano Paolo di Lello Petrone afferma «che in tutta terra de Roma forse ve so ventimila vigne»⁴. Anche le numerose carte e le più tarde piante topografiche del '500 mostrano i tanti orti delle ville patrizie coltivati su filari di viti⁵. Naturalmente i vigneti della città⁶, così come il mercato locale roma-

studi sull'Alto Medioevo, Spoleto 1966, pp. 307-342. Per quanto concerne, invece, l'aspetto relativo alla difesa dei vitigni contro il pericolo del bestiame ed in modo più generale l'aspetto riguardante il difficile rapporto tra le due forme fondamentali della vita agricola altomedievale – agricoltura e pastorizia – si veda anche C.G. MOR, *Sicilia e Sardegna: due momenti di economia agraria*, in *Agricoltura e mondo rurale* cit., pp. 93-110. Per altri dati, più che altro numerici, sulle violazioni del bestiame e sui danni arrecati alle vigne nel territorio di Ferentino, cfr. A. CORTONESI, *Ruralia. Economie e paesaggi del Medioevo italiano*, Roma 1995, pp. 97-103. Sul medesimo argomento, per il territorio di grande produzione viticola di Taggia – nella zona dell'estremo Ponente Ligure – alla fine del '300, si veda lo studio di A. CARASSALE, *L'Ambrosia degli Dei. Il moscatello di Taggia. Alle radici della vitivinicoltura ligure*, Arma di Taggia 2002, pp. 52-53.

³ PAOLO DI LELLO PETRONE, *La Mesticanza*, in *Rerum Italicarum Scriptores*, XXIV.2, a cura di F. ISOLDI, Città di Castello 1910, p. 52.

⁴ Le parole del cronista romano non dovrebbero essere molto lontane dalla descrizione della realtà vitivinicola del tempo. Importanti studi in questo senso hanno infatti confermato che intorno alla metà del '400, periodo in cui lo stesso Paolo di Lello Petrone scrive, i contratti di compravendita di vigne costituivano quasi il 50% del totale dei rogiti notarili relativi ad immobili, cfr. D. STRANGIO - M. VAQUERO PIÑEIRO, *Spazio urbano e dinamiche immobiliari a Roma nel Quattrocento: La «Gabella dei contratti»*, in *Roma. Le trasformazioni urbane nel Quattrocento. Funzioni urbane e tipologie edilizie*, a cura di G. SIMONCINI, II, Firenze 2004, pp. 3-28.

⁵ P.A. FRUTAZ, *Le piante di Roma*, I, Roma 1962, p. 186. La pianta del Du Pérac-Lafréry, edita a Roma nel 1577, è quella che meglio di tutte ci dà pienamente atto della presenza di vigne nella città.

⁶ A.M. CORBO, *La viticoltura romana nel secolo XV e la vigna di Nicolò V*, in «Archivio della Società Romana di Storia Patria», 115 (1992), pp. 115-132. All'interno dei giardini vaticani e nelle vicinanze delle porte Pertusa e Viridaria, il papa Nicolò V provvide all'acquisto e alla sistemazione di alcune vigne per la produzione di vino, al fine di coprire le necessità del palazzo apostolico. La qualità del prodotto di questi vigneti era, però, piuttosto scarsa; molto spesso infatti il mosto del colle vaticano finiva con l'essere troppo aspro per essere bevuto a corte. Per questa ragione, buona parte di esso veniva utilizzato per le funzioni liturgiche della basilica di San Pietro. Sulle altre vigne nate dall'iniziativa pontificia si veda L. JANNATTONI, *Osterie e feste romane*, Roma 1977, pp. 82-83.

no, non potevano da soli provvedere all'enorme richiesta di questo prodotto sulle tavole dei propri abitanti ed in particolare non riuscivano a soddisfare le raffinate esigenze di un particolare ceto dirigente che desiderava soltanto le qualità migliori per i propri banchetti⁷. L'elevato consumo pro capite di vino a Roma, attestato intorno alla fine del '200 in circa due litri e mezzo al giorno, spiega la ragione di una così grande domanda della famosa bevanda durante tutto l'anno⁸. Tali consumi, inoltre, conobbero un ulteriore incremento all'inizio del Quattrocento quando, il ritorno a Roma in via definitiva del pontefice e della sua popolosa curia – composta di chierici e laici – e la presenza costante di maestri e studenti della rinascente università romana dello *Studium Urbis*, determinarono una lenta ma decisiva crescita della popolazione residente in città⁹, che rese necessario

⁷ M.C. SALEMI, *Gustar divino*, in *Della carne e del vino*, a cura di G. CHERUBINI, M.C. SALEMI, G. PINTO, Firenze 1992, pp. 41-56. È ormai stato constatato in più studi, quale valore ebbe il vino in epoca medievale nell'ambito dell'alta società e dell'aristocrazia. Innanzitutto con la figura dei vescovi che per primi, durante l'età altomedievale, si distinsero per la capacità di rafforzare e mantenere in vita l'eredità proveniente dalla viticoltura di età romana che, con la caduta dell'impero d'Occidente, conobbe un evidente calo di produzione. Il vescovo, infatti, riconoscendo nelle qualità di questa bevanda un segno distintivo per definire il proprio rango, teneva in gran conto di poter risaltare il gusto dei prodotti vitivinicoli delle sue vigne, facendoli servire sulla sua tavola, durante pranzi solenni in onore di ospiti illustri quali re o principi. Successivamente, anche i laici e la nobiltà del tempo compresero il significato essenziale della presenza del prezioso nettare sulle proprie tavole, tanto da dare vita a delle vere e proprie competizioni per la presentazione dei prodotti migliori ad ogni importante occasione. A tal proposito si vedano anche gli studi di A.I. PINI, *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989, pp. 24-25; J. VERDON, *Il piacere nel Medioevo*, Milano 1999, p. 125.

⁸ A. CORTONESI, *Le spese "in victualibus" della "Domus Helemosine Sancti Petri" di Roma*, in «Archeologia Medievale», 8 (1981), pp. 193-225, in particolare p. 201. I dati fanno capo ad una ricerca svolta sui conti relativi alle spese in commestibili della *Domus Helemosine Sancti Petri*, relativi agli anni 1285-1286. Questa struttura ecclesiastica, inserita nel complesso edilizio del Vaticano, aveva il compito di garantire un certo quantitativo di generi alimentari per i poveri e i bisognosi della città. Dopo il pane, il vino era senza dubbio l'alimento più consumato all'interno della *Domus Helemosine*.

⁹ Le cifre riguardanti la popolazione romana, tra la fine del '300 e gli inizi del '500, sono piuttosto difficili da stabilire anche perché buona parte di essa era formata da stranieri; si può comunque essere abbastanza d'accordo nell'affermare che l'intera cittadinanza oscillasse tra i 25.000 e i 30.000 abitanti, cfr. A. ESPOSITO, *La popolazione*

l'approvvigionamento costante da altre zone d'Italia, sia di vini di qualità pregiate, sia di quelli di uso corrente¹⁰.

Il territorio ligure, importante e famoso centro della viticoltura italiana medievale¹¹, rivestì un ruolo non secondario in questo senso, poiché, già a partire dagli inizi del '400, rispose in maniera consistente alle numerose ed esigenti richieste del mercato vinicolo romano, risultando uno dei principali esportatori del pregiato nettare verso la capitale¹². Il nostro studio è rivolto proprio ad indagare le origini, le ragioni, le modalità ed il valore delle importazioni e del consumo dei

ne romana dalla fine del sec. XIV al sacco: caratteri e forme di un'evoluzione demografica, in *Popolazione e società a Roma* cit., pp. 37-49. Per altri interessanti elementi legati ai molteplici aspetti demografici della città, si rimanda agli studi di: D. GNOLI, *Descriptio Urbis o Censimento della popolazione di Roma avanti il Sacco borbonico*, in « Archivio della Società Romana di Storia Patria », 17 (1894), pp. 375-520; A. ESCH, *Dal Medioevo al Rinascimento: Uomini a Roma dal 1350 al 1450*, *Ibidem*, 94 (1971), pp. 1-10; E. LEE, *Foreigners in Quattrocento Rome*, in « Renaissance and Reformation », 19 (1983), pp. 135-146; ID., *Descriptio Urbis. The Roman Census of 1527*, Roma 1985; I. AIT, *Mercanti "stranieri" a Roma nel secolo XV nei registri della "dogana di terra"*, in « Studi Romani », 1 (1987), pp. 12-29; E. LEE, *Gli abitanti del rione Ponte, in Roma Capitale (1447-1527)*, a cura di S. GENSINI, Roma 1994, pp. 317-343; M. VAQUERO PINEIRO, *Una realtà nazionale composita: comunità e chiese "spagnole" a Roma*, *Ibidem*, pp. 473-492; C. SCHUCHARD, *I tedeschi alla Curia pontificia nella seconda metà del Quattrocento*, *Ibidem*, pp. 51-73; I. POLVERINI FOSI, *I fiorentini a Roma nel Cinquecento: storia di una presenza*, *Ibidem*, pp. 389-414; M. ANSANI, « Curiales lombardi nel secondo '400: appunti su carriere e benefici », *Ibidem*, pp. 415-472; L. PALERMO, *Espansione demografica e sviluppo economico a Roma nel Rinascimento*, in « Studi Romani », 2 (1996), pp. 21-47; I. AIT, *Mercato del lavoro e "forenses" a Roma nel XV secolo*, in *Popolazione e società a Roma* cit., pp. 335-358; A. ESPOSITO, *La presenza ebraica a Roma dal duecento al sacco: aspetti demografici e sociali*, *Ibidem*, pp. 751-766; EAD., *La città e i suoi abitanti*, in *Roma del Rinascimento*, a cura di A. PINELLI, Roma 2001, pp. 3-47.

¹⁰ A. CORTONESI, *Cereali e vino* cit., p. 330.

¹¹ L. BALLETO, *Vini tipici della Liguria tra Medioevo ed Età Moderna*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, Convegno di Studi, Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987, (« Quaderni della Rivista di storia dell'agricoltura », 1), Firenze 1988, pp. 109-128.

¹² M.L. LOMBARDO, *La dogana di Ripa e Ripetta nel sistema dell'ordinamento tributario a Roma dal Medio Evo al sec. XV*, Roma 1978, pp. 10-11; A. ESCH, *Le importazioni nella Roma del primo Rinascimento (il loro volume secondo i registri doganali romani degli anni 1452-1462)*, in *Aspetti della vita economica e culturale a Roma nel Quattrocento*, Roma 1981, pp. 9-79.

vini liguri nella Roma tardomedievale. Per raggiungere tale fine, considerata la vastità di questo argomento, ci siamo serviti di due diverse fonti archivistiche. La prima è costituita dai registri della gabella *vini forensis ad minutum*¹³ (l'imposta sul vino forestiero venduto al minuto nelle osterie) denominata comunemente «gabella dello Studio», poiché il suo gettito fiscale veniva impiegato per il finanziamento dei docenti dell'università romana, lo *Studium Urbis*¹⁴; la seconda, è rappresentata invece dai libri – sempre della fine del Medioevo – della dogana di Ripa¹⁵, ossia l'istituto amministrativo che aveva il controllo e la gestione di tutte quelle merci provenienti dal mare, che risalendo il

¹³ I registri della *gabella vini forensis ad minutum, alias* gabella dello Studio, conservati presso l'Archivio di Stato di Roma, fanno parte del fondo della *Camera Urbis*. Soltanto una piccola porzione di essi (i registri dal 91 al 101), tra l'altro incompleta, sulla quale ci siamo soffermati e che riguarda il solo periodo tardomedievale (1466-1481), è giunta intatta fino ai giorni nostri dopo aver subito – come il maggior numero delle fonti romane medievali – una serie di infausti danneggiamenti e trafugamenti nel corso degli ultimi secoli, cfr. M.C. DORATI DA EMPOLI, *I lettori dello studio e i maestri di grammatica a Roma da Sisto IV ad Alessandro VI*, in «Rassegna degli Archivi di Stato», 40 (1980), pp. 98-147, alle pp. 100-101.

¹⁴ Con la bolla pontificia *In supremae* del 1431, Eugenio IV (1431-1447) – per far fronte alle spese di sostentamento della rinascente università romana dello *Studium Urbis* – decise di aumentare l'imposta sul vino forestiero venduto nelle taverne, cfr. F.M. RENAZZI, *Storia dell'Università degli Studi di Roma*, Roma 1803-1805 (rist. anast. Bologna 1971), pp. 274-276. La bolla in questione prevedeva che chiunque fosse stato interessato alla mescita del vino nelle locande o in qualsiasi altro luogo della città, avrebbe dovuto denunciare, presso la dogana dello Studio, le botti del prodotto che avrebbe condotto nella sua taverna e successivamente pagare una tassa di maggiorazione di tre soldi, oltre i sei denari già previsti. Sull'istituzione universitaria romana si vedano gli studi di R. VALENTINI, *Gli istituti romani di alta cultura e la presunta crisi dello "Studium Urbis" (1370-1420)* in «Archivio della Società Romana di Storia Patria», 59 (1936), pp. 179-243; ID., *Lo "Studium Urbis" durante il secolo XIV, Ibidem*, 67 (1944), pp. 371-389; G. PUSCEDDU, *La fondazione dell'Università*, in *Roma e lo Studium Urbis. Spazio urbano e cultura dal quattro al seicento*, a cura di P. CHERUBINI, Roma 1989, pp. 11-16; L. CAPO, *I primi due secoli dello Studium Urbis*, in *Storia della Facoltà di Lettere e Filosofia de "La Sapienza"*, a cura di L. CAPO e M.R. Di SIMONE, Roma 2000, pp. 3-34; I. AIT, *Il finanziamento dello Studium Urbis nel XIV secolo: iniziative pontificie e interventi dell'élite municipale*, *Ibidem*, pp. 35-54; P. SUPINO MARTINI, *Società e cultura scritta*, in *Roma medievale*, a cura di A. VAUCHEZ, Roma 2001, pp. 241-265.

¹⁵ I libri in questione, facenti parte del congruo numero di registri del fondo della *Camera Urbis*, sono conservati presso l'Archivio di Stato di Roma (d'ora in avanti in ASR) e abbracciano il periodo che va dal 1428 al 1493 (regg. 120-148).

fiume Tevere facevano scalo presso il porto fluviale romano di Ripa Grande. La scelta di utilizzare due fonti diverse, e di ricorrere così a differenti tipologie di documenti, appare l'unica in grado di consentire di sciogliere dubbi e, al contempo, di formulare ipotesi plausibili su un determinato argomento. Se, infatti, l'uso dei registri della gabella dello Studio, da un lato rende possibile definire alcuni meccanismi legati al consumo di varie qualità di vino ligure nelle taverne della città, dall'altro, molto spesso, esso non permette di quantificare il livello reale delle importazioni, né di conoscere la vera località di provenienza di questo prodotto, cosa che si può riuscire invece ad evincere studiando gli altrettanto importanti registri della dogana di Ripa. La sintesi e l'unione di queste due rilevanti fonti documentarie, conservate presso l'Archivio di Stato di Roma, ci hanno consentito di rispondere meglio al nostro obiettivo, che si identifica con l'analisi di alcuni aspetti legati al commercio vinicolo, inserendo, laddove mancassero, nuove informazioni riguardo la presenza di vini liguri nella Roma tardo medievale.

Prima di affrontare tale tema è però necessario spendere alcune parole su quale fosse, alla fine del '400, la situazione commerciale romana dal punto di vista sia della confluenza, sia della distribuzione del vino importato dalle altre piazze commerciali e soprattutto sul ruolo che ebbero in questo contesto le principali dogane cittadine preposte al controllo fiscale sugli introiti ricavati dallo smercio della prestigiosa bevanda.

I. Il mercato del vino a Roma e le sue fasi di sviluppo

Il vino, come molte altre tipologie di merci, giungeva nella capitale attraverso un vasto sistema di vie di comunicazione. La prima – e sicuramente più importante – era la via d'acqua, che garantiva alla città un essenziale punto di raccordo per tutti quei prodotti, pregiati e non, che viaggiavano in lungo e in largo nel Mediterraneo, provenienti dalle più famose e ricche piazze commerciali. Grazie soprattutto all'intermediazione delle navi genovesi, pisane e napoletane, le mercanzie approdavano sulla costa tirrenica, all'altezza dell'antico porto di Ostia, e di lì risalivano il Tevere fino allo scalo portuale di Ripa Romea¹⁶. Oltre lo scarico delle merci, presso il porto di Ripa si attuava tutta una

¹⁶ M.L. LOMBARDO, *Camera Urbis Dohana Ripe et Ripecte. Liber Introitus 1428*, Roma 1978, p. 9.

serie di procedure, in virtù della presenza, nel porto stesso, di una delle più rinomate dogane della città: quella denominata di Ripa e Ripetta¹⁷.

Il vino è sicuramente il prodotto che conobbe maggior rilievo nelle transazioni commerciali che interessarono la struttura e il funzionamento della dogana di Ripa Grande. Infatti, come molte altre merci, il vino rientrava a pieno titolo nella categoria dei beni di consumo di massa, più facile e meno dispendioso da trasportare attraverso il mare, grazie all'utilizzo delle navi da carico¹⁸. Il numero delle imbarcazioni che ogni giorno arrivavano nel porto di Roma era sempre

¹⁷ A. ESCH, *Navi nel porto di Roma. Esempi di carichi di merci nei registri doganali del Quattrocento*, in *Medioevo Mezzogiorno Mediterraneo. Studi in onore di Mario del Treppo*, a cura di G. ROSSETTI e G. VITOLO, II, Pisa 2000, pp. 93-103. Il porto e gli uffici della dogana di Ripa Grande si trovavano, nel Medioevo, nella zona antistante l'Aventino. A Roma, l'esistenza di un diritto doganale fluviale è attestato, già a partire dall'877, come risulta da un documento, redatto dalla cancelleria imperiale di Carlo il Calvo, in favore dell'autorità pontificia che, da quel momento in poi, cominciò a beneficiare del privilegio di riscossione su tutte le imbarcazioni che solcavano il Tevere in entrata ed uscita dalla città, cfr. S. MALATESTA, *Statuti delle gabelle di Roma*, Roma 1885, p. 17. Il documento in questione deriva dal canone 15° del sinodo tenuto da Carlo il Calvo nel 877 a Ravenna. Questo primordiale sistema tributario, denominato ripatico, aveva però ancora un'impronta di tipo feudale, che si riscontra facilmente anche nelle concessioni daziarie, autorizzate dal papa, in favore di alcuni enti ecclesiastici, per il controllo delle posterule tiberine. Successivamente però, con gli statuti della città del 1360, vennero eliminate tutte quelle clausole che rendevano particolarmente difficili gli scambi commerciali, a causa dell'impostazione feudale e magnatizia che i baroni e i nobili romani avevano dato alla struttura daziaria della città e delle zone circostanti, cfr. L. PALERMO, *Il porto di Roma nel XIV e XV secolo. Strutture socio-economiche e statuti*, Roma 1979, pp. 84-85. Nell'articolo 133 del libro secondo degli statuti della città veniva, infatti, deliberato che *Romani cives toto Urbis districtu et a Monte Alto usque ad Teracenam libere quascumque mercantias extrahant*. Questo successo nella politica antimagnatizia del Comune romano aprì la strada alle nuove riforme attuate agli inizi del '400 dai pontefici, che intesero rivalutare e favorire il commercio di tutti i prodotti che passavano per la città, assicurandone il controllo fiscale agli uffici della Camera Apostolica. La dogana di Ripa svolse, da questo punto di vista, un ruolo importantissimo, perché fornì alla città, che andava allora accrescendo i suoi traffici marittimi, la massima capacità e velocità nella raccolta, nella tassazione e nello smistamento delle merci provenienti dal mare, cfr. M.L. LOMBARDO, *La dogana di Ripa e Ripetta* cit., p. 20; L. PALERMO, *Il porto di Roma* cit., pp. 95-96.

¹⁸ A. ESCH, *Roma come centro di importazioni nella seconda metà del Quattrocento ed il peso economico del papato*, in *Roma capitale* cit., pp. 107-143, in particolare p. 124.

molto alto, e assolutamente preponderante tra esse era la quantità di quelle che al loro interno stivavano centinaia di botti di vino¹⁹. Il motivo, come abbiamo già detto, risiedeva nell'elevata domanda, da parte del mercato cittadino, di questa preziosa bevanda. Il controllo sulle quantità di vino caricate a bordo dei navigli era piuttosto accurato e rispettava un *iter* ben preciso, che cominciava nel momento in cui la nave giungeva presso il porto di Ostia. La prima ispezione sul carico, infatti, era svolta da uno dei tanti funzionari che prestavano servizio per conto della dogana: il castellano di Ostia. Costui aveva l'obbligo di fermare tutte le galee in entrata ed uscita dalla città, controllare il numero di botti e le qualità di mosto contenute al loro interno ed infine redigere, firmare e sigillare la copia di una bolletta, dove era riportato il contenuto del carico. Questa, consegnata nelle mani del patrono della nave, sarebbe stata successivamente mostrata al doganiere di Ripa Romea. Essa, infatti, era la prova di non aver introdotto clandestinamente parte della merce nel restante tragitto tra la costa tirrenica e l'approdo della dogana di Ripa Grande²⁰. Una volta giunta a destinazione, l'intera imbarcazione subiva un'ulteriore verifica da parte degli addetti alla dogana, questa volta ancor più dettagliata e scrupolosa. Il doganiere, infatti, saliva a bordo per conteggiare tutta la merce e verificare che le quantità riportate sulla bolletta redatta dal castellano di Ostia equivalessero a quelle effettivamente a bordo in quel momento. Quando il carico, invece, era rappresentato da grosse quantità di vino, il doganiere si serviva dell'aiuto di uno stagliatore, ossia colui che era addetto alla riduzione di tutte le botti di vino, di diversa provenienza (Genova, Napoli, Corsica ecc.) e capacità, all'unità

¹⁹ M.L. LOMBARDO, *Camera Urbis Dohana Ripe et Ripecte* cit., p. 20. Il traffico di queste navi era piuttosto modesto, si trattava di imbarcazioni di piccolo cabotaggio che però consentivano a Roma, nonostante la sua posizione geografica di città arretrata rispetto al litorale, di mantenere continue e costanti relazioni con i paesi costieri del Tirreno e attraverso di essi con le isole maggiori e con alcuni porti della Spagna; cfr. A. ESCH, *Navi nel porto di Roma* cit., pp. 95-96.

²⁰ L. PALERMO, *Il porto di Roma* cit., pp. 216-217. Le notizie sui compiti svolti dagli ufficiali della dogana di Ripa si ricavano dagli statuti di Ripa e Ripetta del 1416 e del 1463, che ci consentono di capire meglio e dettagliatamente il funzionamento, fino ad allora piuttosto oscuro, della suddetta istituzione finanziaria e pubblica. Sullo stesso tema cfr. M.L. LOMBARDO, *Camera Urbis Dohana Ripe et Ripecte* cit., p. 17; EAD., *La dogana di Ripa e Ripetta* cit., pp. 44-49.

di misura prevista dagli statuti della città, pari a 9 barili romani²¹. A questo punto, verificatane la quantità e la qualità, in collaborazione con un notaio addetto alla registrazione del nome del patrono della nave, del porto di provenienza e del tipo di prodotti trasportati, si giungeva a stabilire il pagamento del rispettivo dazio²². Mentre solitamente il tributo da pagare per tutte le merci entranti in città era pari al 6½% del valore totale dei beni trasportati, per il vino, invece, la procedura appariva più complessa. Al 5% iniziale veniva aggiunta un'ulteriore tassa, stabilita in base alla qualità di vino importata²³. Naturalmente erano esenti da queste tariffe fiscali tutti coloro che, grazie alla loro carica e alla funzione svolta in Curia, godevano dell'opportunità di usufruire dell'importazione in franchigia di grandi quantità di vino²⁴. terminate queste operazioni burocratiche, le botti provviste dell'*apodixa* (una sorta di bolla di accompagnamento per la rivendita del

²¹ EAD., *Camera Urbis Dobana Ripe et Ripecte* cit., p. 61. Le botti di vino napoletane e corse venivano rapportate dallo stagliatore all'unità di capacità della botte romana, che era pari a nove barili romani. Questa conteneva 525,06 litri mentre ogni barile toccava i 58,34 litri. Al capitolo XV «Quanto se debbi pagare per la dohana delli vini», degli *Statuta et ordinationes Ripe et Ripecte Alme Urbis Tempore Pii pape II facta* (1463), si legge: «... Et più debbiano pagare bolognini cento per ciasche botte dello detto vino dichiarando per questi presenti statuti che la botta delli detti vini s'intende esser botta romana de tenuta et capacitate de nove barili a la misura del Senato de Roma», cfr. EAD., *La dogana di Ripa e Ripetta* cit., p. 86; L. PALERMO, *Il porto di Roma* cit., p. 223; A. ESCH, *Navi nel porto di Roma* cit., p. 95.

²² M.L. LOMBARDO, *Camera Urbis Dobana Ripe et Ripecte* cit., p. 13. A questo proposito è interessante leggere quello che detta il capitolo XIII «Che nulla persona presuma mettere acqua nel vino condotto a Ripa», degli *Statuta et ordinationes Ripe et Ripecte Alme Urbis Tempore Pii pape II facta* (1463) riguardo l'aggiunta illegale d'acqua nei fusti di vino, fatta dai mercanti: «... che se condurerà nell'avenire alcuna quantità d'acqua tanto grande quanto piccola né essi vini falsificare sotto pena di doverse bruciare et infocare lo naviglio ...», cfr. EAD., *La dogana di Ripa e Ripetta* cit., pp. 85-86.

²³ A. ESCH, *Le importazioni nella Roma del primo Rinascimento* cit., p. 21. Per il vino latino, ad esempio, si pagavano 50 bolognini in più per ogni botte, mentre per i vini più pregiati come il cosiddetto greco si arrivava a pagare fino al doppio.

²⁴ L. PALERMO, *Il porto di Roma* cit., p. 178. I papi e i cardinali erano quelli che più di tutti gli altri importavano grosse quantità di vino in franchigia. Tra questi vale la pena di ricordare nel '400 il cardinale Rodrigo Borgia, futuro papa Alessandro VI, il cardinale Pietro Barbo (papa Paolo II) ed il cardinale francese Guillaume d'Estouteville; cfr. A. ESCH, *Le importazioni nella Roma del primo Rinascimento* cit., pp. 71-73.

vino al minuto) venivano sdoganate e scaricate a terra, dove i mercanti della città ed il patrono della nave, sotto il controllo e il giudizio di un sensale, si accordavano sui termini della compravendita di determinate partite di vino²⁵. Il trasporto dei contenitori dalla dogana fino ai luoghi di deposito e di rivendita era svolto, infine, dai barillari che, pur non facendo direttamente parte del personale di Ripa, dipendevano comunque dall'amministrazione doganale e dal suo camerlengo²⁶.

L'altro punto nevralgico per lo smistamento ed il commercio del vino, prodotto nell'*hinterland* laziale e nelle regioni vicine, era la dogana di terra di S. Eustachio, alla quale affluivano la maggior parte delle merci provenienti dall'entroterra²⁷. La dogana *mercium* – questo era l'altro nome dato a questa struttura – aveva il controllo di tutti i beni che transitavano all'interno della città, sia che passassero attraverso le porte della cinta muraria cittadina, sia che viaggiassero lungo il corso del fiume Tevere provenienti dall'*hinterland*²⁸. Dalla dogana

²⁵ L. PALERMO, *Il porto di Roma* cit., pp. 213-214. La figura del sensale era molto importante nell'ambito delle trattative commerciali; il suo giudizio, infatti, secondo gli ordinamenti stabiliti anche dagli statuti dei mercanti della città, era al termine della compravendita insindacabile e definitivo; cfr. G. GATTI, *Statuti dei mercanti di Roma*, Roma 1885, pp. 64-65.

²⁶ L. PALERMO, *Il porto di Roma* cit., pp. 215-216. Gli obblighi dei barillari erano: riferire al doganiere l'importo preciso delle somme riscosse per il trasporto delle botti e il luogo del deposito delle stesse; attenersi alle tariffe di trasporto previste dalle leggi doganali – fissate a 12, 15 e 18 bolognini a botte all'interno della città – ed infine il divieto di effettuare carichi e spostamenti notturni, dalla mezzanotte al levare del sole.

²⁷ I. AIT, *La dogana di S. Eustachio nel XV secolo*, in *Aspetti della vita economica* cit., p. 85. La dogana in questione dipendeva inizialmente dalla Camera Urbis, il maggiore organo cittadino preposto alla riscossione dei tributi, ed aveva la sua sede principale presso il Campidoglio. Successivamente, però, al processo di accentramento voluto dal pontefice Martino V, le entrate e la giurisdizione di tale organo fiscale passarono nelle mani della Reverenda Camera Apostolica, che spostò di conseguenza gli uffici della dogana nel rione S. Eustachio; cfr. A. ESCH, *Le importazioni nella Roma del primo Rinascimento* cit., p. 11.

²⁸ I. AIT, *Il commercio delle derrate alimentari nella Roma del '400*, in « *Archeologia Medievale* », 8 (1981), pp. 155-171. La produzione del vino romano, ricavato dalle aziende vitivinicole intorno ed al di fuori del *Districtus Urbis*, copriva nella maggior parte dei casi il fabbisogno della città; spesso, però, come abbiamo visto, erano necessarie alcune importazioni collaterali di vini provenienti dalle altre regioni d'Italia. In merito alle importazioni di vino dell'*hinterland* laziale si vedano anche i

centrale di terra dipendevano anche tutti gli altri uffici fiscali, dislocati in vari punti della città, addetti alla riscossione delle più importanti gabelle di Roma.

Oltre le due principali strutture doganali appena menzionate, ne esistevano tuttavia delle altre, che per compiti ed importanza non erano sicuramente da meno, in particolar modo perché ad esse era devoluta un'altra grande fetta di responsabilità sulla gestione e controllo del commercio vinicolo romano. La prima in ordine cronologico, sorta nei primi anni del XV secolo, fu senza dubbio la dogana minuta²⁹ *et tertii vini* – chiamata così perché un terzo del ricavato dall'imposta sul vino venduto al minuto finiva nelle casse del Comune – seguita di lì a poco dalla seconda, nata intorno alla metà del '400, alla quale avevamo precedentemente accennato, con il nome di dogana dello Studio. Quest'ultima, in particolare, costituendo una delle due fonti da noi utilizzate, va esaminata attentamente nelle sue strutture di funzionamento.

La nascita della cosiddetta dogana dello Studio – sorta per controllare gli introiti fiscali della omonima gabella – si deve far risalire, con tutta probabilità, alla seconda metà del '400³⁰. Il controllo della dogana spettava solitamente ad un camerlengo, il quale si aggiudicava per un determinato anno l'appalto della riscossione della gabella³¹.

registri *Gabellarum Urbis*, relativi agli anni 1449-1450, nei quali si possono riscontrare le entrate fiscali provenienti dalla *gabella introitus vini per terram*, cfr. ASR, *Camera Urbis, Libri Gabellarum*, regg. 23, 24, 25.

²⁹ M.L. LOMBARDO, *La dogana minuta a Roma nel primo Quattrocento. Aspetti istituzionali sociali economici*, Roma 1983, pp. 28-29; EAD., *Camera Urbis. Dobana minuta urbis. Liber introitus 1422*, Roma 1983, p. 5.

³⁰ In realtà, pur essendo stata introdotta per la prima volta nel 1431, la gabella dello Studio o gabella del vino *forensis ad minutum*, non fu subito sottomessa al controllo della omonima dogana, ma probabilmente a quello della già preesistente dogana minuta, che da tempo gestiva la cosiddetta tassa sulla vendita del vino al minuto.

³¹ Molto spesso le gabelle erano oggetto di appalto da parte delle istituzioni cittadine medievali. Infatti queste ultime preferivano affidare ad enti privati la riscossione delle imposte su alcuni prodotti, garantendosi così ogni anno delle entrate sicure, derivate dal pagamento anticipato degli appaltatori. A Siena, ad esempio, già partire dalla fine del XIII secolo il sistema degli appalti era molto in uso e coinvolgeva la maggior parte delle famiglie magnatizie della città e del contado, cfr. M. TULIANI, *Osti, avventori, e malandrini. Alberghi, locande e taverne a Siena e nel suo contado tra Trecento e Quattrocento*, con una prefazione di G. CHERUBINI, Siena 1994, pp. 54-55. Per quel che concerne la città di Roma si vedano, invece, gli studi di L. PALERMO,

Oltre al controllo fiscale della dogana, il camerlengo era incaricato di verificare che i dati relativi alle quantità di vino transitate ed alle somme di denaro riscosse venissero registrate correttamente nei libri mastri. Tali registri, completi di tutte le loro parti, dovevano poi essere presentati alla Camera Apostolica³² – organo centrale dell'amministrazione fiscale pontificia – dallo stesso ufficiale alla fine del suo mandato annuale. La compilazione dei libri mastri era di pertinenza del notaio, il quale annotava giorno per giorno gli operatori del settore passati attraverso la dogana, il numero preciso di botti da loro introdotte e la località in cui costoro svolgevano la rivendita al minuto³³. Nel suo lavoro il notaio era coadiuvato da un doganiere, che aveva solitamente la funzione più importante. Infatti, a lui era assegnata l'ispezione dei contenitori di vino – affinché fossero rispettate le misure, prefissate dagli statuti della città³⁴, per la vendita della bevanda – delle qualità e quantità di prodotto contenute nei barili e la redazione di una bolletta da affiggere sul bordo superiore di ogni barile, per

Capitali pubblici e investimenti privati nell'amministrazione finanziaria della città di Roma all'epoca di Martino V, in *Alle origini della nuova Roma. Martino V (1417-1431)*, Atti del convegno, Roma 2-5 marzo 1992, a cura di M. CHIABÒ, G. D'ALESSANDRO, P. PIACENTINI, C. RANIERI, Roma 1992 (Nuovi Studi Storici, 20), pp. 518-531; ID., *L'approvvigionamento granario della capitale. Strategie economiche e carriere curiali a Roma alla metà del Quattrocento*, in *Roma capitale* cit., pp. 145-205; M. CARVALE, *Le entrate pontificie*, *Ibidem*, pp. 73-106; L. PALERMO, *L'economia*, in *Roma del Rinascimento* cit., pp. 49-91; S. CAROCCI - M. VENDITTELLI, *Società ed economia (1050-1420)*, in *Roma medievale* cit., pp. 71-116.

³² Su questo apparato burocratico si rimanda allo studio di M.G. PASTURA RUGGIERO, *La Reverenda Camera Apostolica ed i suoi archivi (secoli XV-XVIII)*, Roma 1984, pp. 89-100.

³³ ASR, *Camera Urbis, Gabella Studii*, reg. 101 (1474-75), f. 178 v. «Item per il salario del Camerlengo et primo notaio per mesi 17 ducati 204»; «Item per il notaio ducati 72». Per quanto riguarda il salario percepito dal notaio della dogana, è interessante sottolineare che quest'ultimo veniva debitamente pagato anche per il lavoro straordinario svolto oltre il normale tempo previsto per il suo compito di registrazione presso la dogana: «Item per riscuotere oltre il tempo dell'ufficio ducati 72».

³⁴ S. MALATESTA, *Statuti delle gabelle di Roma* cit., p. 98. In particolare il capitolo XVI: *Quod in nulla vegete teneatur candella nisi in vegete in qua est affixa apodissa*. A questo proposito si veda anche il saggio di A. LANCONELLI, *Il controllo comunale*, in *Taverne locande e stufe a Roma nel Rinascimento*, Roma 1999, pp. 47-54, in particolare alle pp. 50-51.

l'autorizzazione alla vendita del vino nella taverna³⁵. L'obiettivo principale del doganiere era quello di evitare che all'interno delle locande cittadine si effettuassero vendite illecite di vino, aggirando così l'ostacolo fiscale posto dalle autorità. Molti tipi di frodi infatti si perpetravano proprio all'interno delle taverne; le truffe più frequenti consistevano nel servire il vino proveniente da contenitori, non autorizzati dal governo cittadino, dotati molto spesso di un doppio fondo³⁶. Inoltre, per impedire le numerosi frodi, spesso consistenti nel contraffare o manomettere i contenitori di vino, il sistema più adatto consisteva nell'utilizzare il cosiddetto "martellino", un particolare attrezzo, composto da una corda ed un piombo, che permetteva la rilevazione della reale capacità di liquido contenuta in una botte³⁷. Ovviamente, nel caso in cui questi metodi tradizionali non avessero sortito alcun risultato positivo, si faceva direttamente ricorso a personale specializzato che girava per le vie della città alla ricerca di eventuali frodi. Gli ufficiali doganali preposti a questo tipo di incarico erano chiamati "cercatori"³⁸, in quanto, come abbiamo detto, il loro lavoro consisteva proprio nel cercare coloro che commettevano frodi ai danni della dogana e, una volta scovati con i barili di vino non apodissati (ossia sprovvisti di *apodixa* o bolla di accertamento del pagamento), condurli presso gli uffici doganali dove venivano confiscati dei loro beni e multati³⁹. Le attività della dogana dello Studio giustificavano

³⁵ ASR, *Camera Urbis, Gabella Studii*, reg. 101, f. 179r. «Item per bollette et martellini ducati 3». Per adempiere ai suoi particolari compiti di controllo il doganiere si serviva di un insieme di oggetti, tra i quali vale la pena di ricordare per l'appunto il "martellino".

³⁶ E. RE, *Bandi Romani*, in «Archivio della Società Romana di Storia Patria», 51 (1928), pp. 79-101: «Item che non sia veruno tavernaro che presuma né debia fare collarecto colle misura de lo vino ad minuto, ma sia tenuto fare et dare le misure piene et juste senza alcuno collarecto».

³⁷ M. TULIANI, *Osti, avventori e malandrini* cit., p. 56. Questo sistema fu in uso anche nelle altre realtà urbane dell'Italia, in particolare a Siena dove la tassa sul vino al minuto era, appunto, chiamata "martellino".

³⁸ ASR, *Camera Urbis, Gabella Studii*, reg. 101, f. 179r. «Item per 3 cercatori primo mese et di 10 ducati 11 et bolognini 11,50 ducati 2 et bolognini 37,50»; «Item per un anno et un mese et di otto per 3 cercatori cioè Angelo della Cavalla, Giovanni Maroso e Antonio di Quattro ducati 39 et bolognini 60 primo sono ducati 119 e bolognini 36».

³⁹ I. AIT, *La dogana di S.Eustachio* cit., p. 93. Sul problema delle frodi commesse

senza alcun dubbio questa congrua presenza di operatori all'interno di tale struttura amministrativa, soprattutto in periodi particolari, come fu per il giubileo del 1475, in cui l'afflusso di persone che transitavano attraverso essa raggiungeva livelli molto alti⁴⁰.

II. Dalla dogana alla taverna: importazioni e consumi dei vini liguri nella Roma tardomedievale

Gli studi finora condotti ci hanno dimostrato quanto fosse importante e al contempo articolato il commercio vinicolo romano. La necessità, quindi, di rimandare la trattazione del tema centrale della nostra ricerca, è stata in qualche modo giustificata dalle numerose particolarità e difficoltà di lettura che si riscontrano nell'analizzare un impervio tracciato economico e commerciale, quale quello appena esaminato. Lo studio delle fonti medievali romane è sempre alquanto complesso poiché, come abbiamo avuto modo di accennare all'inizio del nostro discorso, spesso esse non sono in grado di sopperire, se indagate singolarmente, alle lacune storiche di un determinato periodo o di uno specifico argomento. Per tale ragione si ricorre di solito ad un'indagine simultaneamente condotta su fonti di genere diverso, che portino comunque a raggiungere l'obiettivo prefissato. La nostra ricerca si inserisce perfettamente in questo preciso contesto. Come abbiamo già detto, pur avendo sufficiente materiale – proveniente dal fondo della dogana di Ripa – soprattutto in merito alle importazioni

nel Medioevo si veda A. SAPORI, *Lezioni di Storia Economica*, Milano 1960, p. 177; M.L. LOMBARDO, *Camera Urbis. Dohana minuta Urbis* cit., p. 8. Sulle pene previste dagli statuti della città cfr. S. MALATESTA, *Statuti delle gabelle di Roma* cit., p. 96, in particolare il capitolo XV: *Quod non vendatur vinum ad minutum sine apodixa que affigatur in vegete ... ad penam xxv librarum provisinatorum senatus...pro reliquia tertia parte accusatori et cuilibet sit licitum accusatorem et habeat dictam partem tertiam*. Molte interessante, in proposito, è un bando divulgato per la città di Roma il 28 giugno del 1448, in E. RE, *Bandi Romani* cit., p. 99, « Item che nullo portararo de porte né dè ponti né de altri luochi et taberne fore di Roma infra .X. miglia dega né possa tenere vasciella né altre misure de nulla rascione che non sia sigillata de lo segiello de lo gabellieri a la pena de .X. ducati per ciascheduno che contrafarà ».

⁴⁰ ASR, *Camera Urbis, Gabella Studii*, reg. 101, ff. 54r.-80v. Il periodo più intenso per il traffico commerciale di vino si registra tra gli inizi di maggio e la fine di luglio dell'anno santo 1475; la media, infatti, delle partite di vino registrate dalla dogana oscilla tra le 750 e le 800 mensili.

vinicole dalla Liguria negli ultimi decenni del secolo XV, si è tuttavia fatto ricorso ad un utilizzo parallelo dei registri della gabella dello Studio. Quest'ultima fonte, in particolare, ha permesso di inserire quell'ulteriore tassello che occorreva per completare e rendere esaustivo il nostro studio, soprattutto in merito ai dati ed alle informazioni che riguardano gli avventori delle taverne cittadine e i loro gusti personali circa le qualità vinicole più apprezzate e di conseguenza più consumate all'interno delle osterie romane.

I capitoli che seguono tratteranno dell'intensità dei traffici di vino dalla Riviera Ligure e delle modalità secondo le quali questi avevano luogo. Si indagherà, inoltre, l'entità dei consumi della famosa bevanda nelle taverne della città di Roma alla fine del Medioevo.

1. *Mercanti, navi e vini liguri nel porto di Ripa Grande: valore ed importanza di questa presenza*

Lo studioso che per la prima volta si avvicina ad una fonte archivistica, quale appunto la serie dei registri della dogana di Ripa, si accorge subito della forte presenza di indizi ed informazioni che se ne possono ricavare sulla storia economica e sociale di Roma nel tardo Medioevo. Infatti, seppure questi documenti cominciano ad avere una certa continuità solo verso la metà del Quattrocento⁴¹ – per la precisione dal 1444 al 1493 – essi sono tuttavia un'importante base di partenza per qualsiasi ricerca che si voglia intraprendere sulla città. Per ciò che concerne il nostro studio, questi ultimi sono stati veramente essenziali e di grande aiuto anche se ne è stata consultata solo una minima parte. Grazie a loro, di fatto, è stato possibile estrapolare molti dati che probabilmente con altro tipo di fonti non si sarebbe riusciti ad avere. Nel contempo, la situazione che ne emerge ci ha dato la possibilità di avere un quadro generale e preciso di ogni aspetto riguardante la nostra ricerca sulla presenza dei vini liguri nella capitale. Andiamo, dunque, a vedere come si sviluppavano all'interno della struttura doganale di Ripa gli arrivi delle navi liguri e quali erano i patroni o armatori di queste imbarcazioni che ogni anno, a fasi talvolta alterne

⁴¹ Esiste, tuttavia, un altro esemplare superstite di questa serie che risale al 1428, del quale abbiamo l'edizione completa, pubblicato da M.L. LOMBARDO, *Camera Urbis Dobana Ripe et Ripecte* cit.

a causa delle stagioni e del tempo, attraccavano al porto di Ripa Romea dopo aver affrontato un lungo viaggio.

La presenza delle navi provenienti dalla Riviera Ligure è palese già dalle principali notizie e dai dati numerici che si ricavano dal primo dei registri di Ripa, quello del 1428. Va detto immediatamente, che nella maggior parte dei casi si tratta di un traffico marittimo che riguarda per lo più imbarcazioni di modesto livello e grandezza, non paragonabile appunto a quello delle navi genovesi o veneziane che solcavano il mare, nel periodo in esame, raggiungendo i porti più lontani del Mediterraneo e spesso le lontane terre del Nord Atlantico. Usando le parole della Lombardo, quest'ultimo si potrebbe definire un "traffico misto", ossia in grado di poter sfruttare navi di piccolo cabotaggio che al contempo avevano la possibilità di risalire il Tevere – grazie allo scafo basso della nave – per il breve percorso che separava la città di Roma dal litorale laziale⁴². I nomi stessi delle varie imbarcazioni – barche, navette e navigli – registrati dal notaio della dogana di Ripa, sono la prova della loro piccola capacità⁴³. Un totale di 18 navi su 80, tra il 6 aprile 1428 e il 22 giugno dello stesso anno, attraccano presso il Porto di Ripa Romea, con provenienza dalla Liguria; il carico trasportato è veramente considerevole e soprattutto vario: ferro, pece, legno d'abete, tonno. Quello che, però, appare quale simbolo distintivo tra tutte le merci trasportate dalle navi liguri, e non solo, è sicuramente il vino. La famosa bevanda viene condotta a Roma quasi nella totalità dei viaggi effettuati dai mercanti della Riviera, con una frequenza che appare, senza alcun dubbio, maggiore nel periodo compreso tra la metà di aprile e la fine di maggio. La tipologia e la qualità dei vini è diversa: si va dal generico vino greco, latino e della Riviera, alle specialità vitivinicole provenienti dalle zone tipiche e più famose per

⁴² *Ibidem*, p. 20. L'intervento di questa tipologia di navi permetteva, di fatto, a Roma, nonostante la sua posizione arretrata rispetto alla costa, di mantenere vivi i rapporti commerciali con le altre importanti realtà urbane e portuali del Mar Mediterraneo. L'intermediazione di quest'ultime, infatti, garantiva alla capitale l'approvvigionamento continuo di prodotti e spezie provenienti dalle terre d'Oriente, le quali finivano sul mercato cittadino per esplicita richiesta di personaggi di una certa rilevanza, come papi, cardinali e nobili della città.

⁴³ *Ibidem*, pp. 55-59. Altre navi sono, però, presenti tra quelle attraccate al porto di Ripa, di tipologie diverse rispetto a quelle liguri. Si tratta per lo più di velieri in uso per la navigazione nei mari italiani: saettie, schifi e schifetti.

la produzione del prezioso nettare, quali il celebrato *razese* di Montessoro e la stimata vernaccia⁴⁴. Le importazioni di questo prodotto, limitate purtroppo nella lettura della fonte ai soli tre mesi di cui abbiamo notizia, ci danno la possibilità di stimare, con un certo margine di errore, il numero di botti di vino ligure introdotte a Roma in quel determinato periodo dell'anno⁴⁵. Le cifre da questo punto di vista appaiono piuttosto importanti, anche se, confrontate con quelle relative ai dati che abbiamo ricavato per mezzo secolo dopo – ossia per il 1470, del quale parleremo in un secondo momento – risultano decisamente più esigue; si può parlare, infatti, per i soli tre mesi di aprile, maggio e giugno, di un numero pari a poco meno di 500 botti⁴⁶ su un totale di 1.566 sdoganate da tutte le navi presso il porto di Ripa⁴⁷. È chiaro, quindi, da questa prima analisi, quale impatto provocassero i vini della Liguria in seno al commercio vinicolo romano: quasi un terzo sul totale delle importazioni della famosa bevanda era costituito da

⁴⁴ *Ibidem*, p. 26. I vini *razesis seu Monte Rossio* e la vernaccia appaiono nominati soltanto una volta, condotti da un certo «Porcellino della Serra della Riviera» il 16 maggio 1428, per un totale rispettivamente di 8 botti romane e un barilotto (4.250 litri circa). Per quanto riguarda la vernaccia si rimanda agli studi di J. VICHI IMBERCIADORI, *L'immagine della vernaccia nei documenti sangimignanesi*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 30/2 (1990), pp. 3-15; G.P. GASPARINI, *Le Cinque Terre e la Vernaccia: un esempio di sviluppo agricolo medioevale*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 2 (1992), pp. 113-141. Ancora più importante in tal senso, per comprendere meglio l'origine etimologica e territoriale del famoso vino *razese* o *rossese*, si veda il libro pubblicato recentemente da A. CARASSALE, *Il Rossese di Dolceacqua. Il vino, il territorio di produzione, la storia*, Arma di Taggia 2004.

⁴⁵ Le quantità stimate in botti romane non comprendono quei vini che, seppure trasportati da patroni e mercanti liguri, provengono da altre località dell'Italia. Tra questi, ad esempio, abbiamo escluso il pittoresco ammazzacane di Sorrento, il calabrese, il corso e il fiano campano. Non sono stati, invece, intenzionalmente eliminati quei vini come il greco o il latino poiché in essi si devono leggere solitamente le denominazioni che erano date appunto agli omonimi vitigni, dai quali si ricavava un'uva che si poteva produrre in più regioni d'Italia.

⁴⁶ Le botti, a loro volta, si suddividono per quantità e qualità nel seguente modo: 217 di vino latino, 127 di Riviera, 117 di greco, 9 di *razese* e 1 barile di vernaccia. Il totale equivale a circa 262.000 litri.

⁴⁷ Al totale di 1.566 botti non abbiamo aggiunto un certo numero di sotto misure della botte romana – cannoncelli, caratelli e quartaroli – che, essendo presenti in maniera piuttosto esigua, cambierebbero soltanto di poche unità la stima generale a cui facciamo riferimento.

prodotti di origine ligure. Bisogna comunque aggiungere, a tal proposito, che la maggior parte di questo vino finiva per essere acquistato, tra l'altro senza alcun pagamento di gabella, dalla Curia pontificia che ne usava consumare in grande quantità e che con tutta probabilità faceva in modo di procurarsene un giusto quantitativo per mezzo di ordinazioni effettuate precedentemente con i mercanti o con i patroni delle navi che si fermavano per affari presso la città. In questo modo, nel momento in cui questi ultimi, al ritorno da un nuovo viaggio di rifornimento, scaricavano presso la dogana le botti richieste da questo o quel cardinale, un referente diretto del porporato si faceva trovare sulla banchina di attracco, pronto a ricevere le dovute quantità di vino e a trasportarle presso la casa del prelado, dopo aver mostrato al doganiere il mandato di esenzione dal pagamento⁴⁸. Il restante vino chiaramente era destinato, a quel punto, o al mercato cittadino, attraverso la mediazione di mercanti all'ingrosso, che ne rivendevano le dovute quantità agli osti e ai proprietari di taverne – per la conseguente vendita al minuto – o ad altri ricchi cittadini, che si organizzavano per prelevarne anche essi una certa misura per uso familiare. Altro aspetto interessante da notare è quello legato al valore economico dei vini della Liguria, rispetto a quelli di altra provenienza. È possibile, infatti, ricavare delle stime ben precise su ogni singola partita di vino, grazie ai dati riportati dal notaio di Ripa. Egli, nel segnalare il costo totale delle merci e della rispettiva tassa che il patrono doveva pagare, prestava particolare attenzione a trascrivere sul proprio registro anche il prezzo per botte di una determinata qualità di vino. Ecco che allora siamo in grado di classificare in modo abbastanza generale le differenze di costo tra i vari prodotti: il *razese*, il greco, il fiano, la malvasia e la vernaccia, 2 ducati la botte; mentre il generico vino di Riviera, il calabrese e il latino, 1 ducato la botte⁴⁹. È opportuno dire che questi esempi numerici ci delineano una situazione piuttosto importante riguardo il quadro globale nel quale sono inseriti i vini liguri. Innanzitutto perché essi – eccezion fatta per l'anonimo vino della Riviera – risultano appartenere al gruppo dei più costosi; in secondo luogo per-

⁴⁸ A. ESCH, *Navi nel porto di Roma* cit., pp. 96-97.

⁴⁹ I dati in questione, misurati in bolognini anziché in ducati, si possono ricavare anche da uno studio effettuato sugli stessi registri – per periodi successivi a questo – nell'articolo di A. ESCH, *Le importazioni nella Roma del primo Rinascimento* cit., pp. 21-22.

ché tra essi vi è incluso il famoso vino malvasia che, come sappiamo, era per quel tempo considerato il vino in assoluto più pregiato e di conseguenza più costoso. Sono valutazioni che tuttavia risentono spesso delle oscillazioni di mercato e talvolta – come vedremo successivamente per l'altro registro esaminato, quello del 1470 – di possibili danneggiamenti a carico delle stesse proprietà organolettiche del prodotto che, ovviamente, portavano ad un suo sensibile deprezzamento⁵⁰. Gli armatori liguri delle nostre navi, comunque, erano molto attenti a che il proprio carico non subisse danni lungo il tragitto. Questi, infatti, avevano tutto l'interesse a fare in modo che la merce trasportata arrivasse nel porto romano senza aver subito alcun deterioramento, in quanto, nella maggior parte dei casi, essi erano contemporaneamente armatori delle loro navi e mercanti per la rivendita diretta della propria merce⁵¹. Per quanto concerne la loro provenienza, purtroppo, essa rimane spesso celata dietro la dicitura, piuttosto generica, di "Riviera Ligure", fatto che attesta sì l'origine degli stessi dalle zone di nostro interesse, ma non fornisce ulteriori informazioni circa il preciso porto di partenza. Soltanto 8 dei nostri patroni liguri su un totale di 18 trovati, risultano esplicitamente provenienti da altrettanti scali portuali della Riviera: *Iulianus Maglio* da Nizza, *Antonio Palommaro* da San Remo, *Carlinus* da Porto Maurizio, *Bertonus Baiardo* da Savona, *Iohannes Antonius* da Rapallo, *Antonius* da Sestri, *Nicoloso* da

⁵⁰ Non di rado si riscontrano nelle fonti del tempo casi in cui un'imbarcazione, lungo la navigazione, rischiava la perdita totale delle merci trasportate. Esempio calzante, in tal senso, è rappresentato dalla disavventura capitata al mercante « Feliciano catalano » che, approdato allo scalo di Ripa Romea « con sua saettia » il « die due luio 1470 », denunciava apertamente al doganiere che « 28 botti de vino latino quale sonno smarizate sonno recuperate de la saettia de pao ce ne porria cere qualchuna de fiano ...: et questo perché ruppe nella foce et le botti se trovarono se in parte voite smarezate et truste »; cfr. ASR, *Camera Urbis Dobana Ripe et Ripecte. Liber Introitus 1469-70*, reg. 141, f. 149 v. Il vino e il cibo, inoltre, potevano essere soggetti – se non stivati in luoghi freschi e temperati – al cambiamento dello stato qualitativo delle sostanze principali che li componevano, come nel caso del mercante ligure « Baptista Maglio de Taglia » al quale, giunto presso la dogana di Ripa « con suo navilio » furono « computatoce botti otto de vino guasto redutte a botti quattro », proprio perché parte del vino trasportato era andato a male, cfr. *Ibidem*, f. 112 v.

⁵¹ M.L. LOMBARDO, *Camera Urbis Dobana Ripe et Ripecte* cit., p. 59. Si veda a riguardo la situazione dettagliata cui fa riferimento, per la città ligure di Taggia, A. CARASSALE, *L'Ambrosia degli Dei* cit., pp. 63-64.

Levanto e *Iohannes de Lignola* da Portovenere⁵². Costoro, prima di approdare a Roma per rifornire la città di beni primari e di materiali indispensabili per l'edilizia, come ferro e legname, affrontavano lunghi viaggi che per lo più li portavano a toccare lidi lontani del Mediterraneo, fra cui Napoli e il Regno di Sicilia. In questi luoghi del Meridione e nelle altre isole maggiori, Corsica e Sardegna, reperivano le importanti merci che, nel viaggio di ritorno verso la Liguria, venivano poi rivendute nell'ambito del mercato di grande consumo romano⁵³.

Dopo questa breve riflessione riguardo le ben note avvisaglie della presenza di vini liguri già nel primo della serie dei registri di Ripa, è giusto rivolgere ora la nostra attenzione ad un secondo libro di conti della suddetta dogana – al quale abbiamo precedentemente accennato – che comprende gli anni 1469-1470⁵⁴. Il motivo di questa nostra scelta è spiegato dal desiderio di conoscere quale fosse, dopo circa mezzo secolo, lo stato delle importazioni vinicole dalla Liguria e al contempo misurare la presenza dei mercanti liguri e delle loro navi nel porto romano, verificando gli eventuali cambiamenti occorsi, in questi elementi, durante detto arco di tempo. Bisogna, innanzitutto, premettere che, se si sono avute delle trasformazioni evidenti lungo tutto questo periodo, esse si devono per lo più alla sempre più costante e stabile residenza del pontefice presso la sede della Curia papale. Infatti, secondo quanto già affermato ormai un ventennio fa da Arnold Esch, «la corte pontificia attirava verso la città molti più beni di quanti essa da sola non riuscisse a consumare», molti dei quali finivano per sopperire ai bisogni di tutti coloro che, per varie ragioni, veni-

⁵² M.L. LOMBARDO, *Camera Urbis Dohana Ripe et Ripecte* cit., pp. 65-67. Il numero dei liguri è piuttosto esiguo sul totale dei patroni segnalati presso il porto di Ripa per i tre mesi dell'anno studiati: soltanto 18, appunto, su 81 di varia origine, tra i quali spiccano i corsi con 30 presenze.

⁵³ *Ibidem*, pp. 61-64. I mercanti liguri, come abbiamo già spiegato, insieme agli altri personaggi di questa categoria di origine corsa, napoletana o pisana, erano fondamentali per l'approvvigionamento della capitale. Questi, infatti, servivano da intermediari per i traffici marittimi della città romana, sprovvista quasi totalmente di una propria flotta di imbarcazioni in grado di affrontare lunghi tragitti nei mari italiani.

⁵⁴ ASR, *Camera Urbis Dohana Ripe et Ripecte*, reg. 141, ff. 1r.-287v. Il registro in questione, da me esaminato in tutte le sue parti, è tuttora inedito. In questa sede mi sono limitato, tuttavia, ad evidenziare soltanto quelle partite di vino rilevanti ai fini di questa ricerca.

vano nella capitale attirati da buoni affari o semplicemente in qualità di pellegrini. Viceversa, l'assenza del papa da Roma comportava una immediata flessione delle importazioni dei prodotti diretti verso l'Urbe e, al contempo, una drastica diminuzione del movimento degli uomini, delle navi e delle merci nel porto di Ripa⁵⁵.

La presenza a Roma, nel 1470, del pontefice Paolo II Barbo, confermerebbe questa tendenza – ben attestata anche nei registri della dogana di Ripa – ad un aumento dei traffici commerciali nella città. Circa 100 navi su un totale stimato di 300 imbarcazioni, approdano in quell'anno presso l'attracco di Ripa Romea, con provenienza dalla Liguria, tra il mese di gennaio e quello di ottobre. Pur essendo aumentato il numero di queste navi – si suppone di circa 20 unità⁵⁶ – rispetto a quelle giunte a Roma nel 1428 dalla stessa regione, non è comunque variata la tipologia di questi battelli, pressoché rimasta uguale, e costituita da barche, liuti, saette, navigli e una caravella. Navi queste che trasportano una varietà infinita di merci: dalle più semplici quali «certe robe usate per uso della sua casa», condotte per mare da un tal Pietro Cobina, il 15 giugno 1470, e delle quali tra l'altro «non ce era roba da dohana», ossia oggetti per cui era previsto pagamento di dazio⁵⁷; alle più costose ed ingombranti come «sacchi d'allume, grano, balloni d'acciaro, spade». Ovviamente, anche per l'anno 1470, il prodotto più trasportato sulle imbarcazioni liguri rimane senza alcun dubbio il vino. Quello che, tuttavia, appare quale aspetto rilevante, è il

⁵⁵ A. ESCH, *Le importazioni nella Roma del primo Rinascimento* cit., p. 79.

⁵⁶ Questi dati approssimativi, per il 1428, sono dovuti alla mancanza di un dettagliato riscontro nella fonte studiata. Infatti, come abbiamo già avuto modo di dire in precedenza, l'assenza degli altri 3 registri trimestrali che dovrebbero completare l'intero anno fiscale in questione, non ci permette di dire con precisione quante siano state le imbarcazioni approdate quell'anno presso il porto della città. Ci siamo, quindi, accontentati di fare una stima piuttosto generale sul numero totale di quelle navi che, presumibilmente, ebbero modo di fermarsi presso la dogana di Ripa.

⁵⁷ ASR, *Camera Urbis Dohana Ripe et Ripecte*, reg. 141, f. 141 v. Almeno in due casi ho potuto riscontrare questo tipo di partita esente da pagamento, proprio perché a bordo della nave erano presenti oggetti di poco valore. Nel primo di questi, «Morazano de Piombino con sua saettia voita» in data 13 maggio 1470 non pagava nulla per l'attracco; nel secondo, il 12 luglio dello stesso anno, tal «Giorio de Rizo da Gaeta», che «porta con suo liuto: 150 pollastri, 200 fra cocoze et citroli, 2 cestoni di mele. Non ha pagato a dohana cosa alcuna perché: come appare sono cose assai frivole»; cfr. rispettivamente f. 112 v. e f. 154 v.

grande apporto che recano i vini della Riviera Ligure al complesso generale delle importazioni del prezioso nettare presso il porto della città: circa 3.000 botti – parliamo sempre della botte romana (525 litri) da nove barili (58,34 litri) – su un totale che poteva oscillare, in quel periodo, tra le 8.000 e le 12.000 botti annuali⁵⁸. Questo dato ci fornisce la misura del valore assunto a Roma dai vini della Liguria sul finire del Medioevo, e tra essi in particolare dal latino della Riviera, importato in quell'anno nella quantità di 1.700 botti, seguito dal generico vino denominato di "Riviera", con 800 e da tutti gli altri al di sotto delle 100 botti. I nomi dei vini sono presso a poco gli stessi che abbiamo potuto riscontrare per il registro precedente del 1428, anche se ve ne sono alcuni nuovi, come il vino brusco di Riviera, con le sue 61 botti, che per quantità supera i ben più conosciuti vini vermiglio (56 botti), *razese* (36 botti) e moscatello (33 botti). Vale, però, la pena di segnalare, in questa sede, soprattutto l'aumento che si registra nei prezzi delle diverse qualità di vino, rispetto a quelli apparsi nel libro del 1428. Alcuni di essi, come il moscatello di Taggia – vino stimato da papi e letterati del tempo⁵⁹ – poteva arrivare a costare anche 28 fiorini la botte, ossia 3 fiorini in più della pregiata malvasia che, solitamente, come abbiamo avuto modo di notare anche in precedenza, era il vino più quotato sul mercato vitivinicolo romano⁶⁰. Non sono, tutta-

⁵⁸ A. ESCH, *Le importazioni nella Roma del primo Rinascimento* cit., p. 74. Lo studioso tedesco ha messo in evidenza soprattutto la situazione delle importazioni che coprivano lo spazio compreso tra gli anni 1452 e 1465, rilevando, tra l'altro, che gran parte delle botti introdotte in città erano destinate alla Curia e ai cardinali, toccando in alcuni casi il 30% del totale. Per quel che concerne il periodo successivo, che va dal 1470 al 1480 si veda, Idem, *Importe in das Rom der Renaissance. Die Zollregister der Jahre 1470-1480*, in «Quellen und Forschungen aus italienischen Archiven und Bibliotheken», 74 (1994), pp. 360-453.

⁵⁹ Papa Paolo III Farnese e Flavio Biondo furono tra i maggiori estimatori di questo nettare. Lo stesso Sante Lancerio "bottigliere" personale del pontefice, ne enunciava le particolari qualità, soffermandosi, inoltre, su quelli che meglio di altri, per colore e sapore, dovevano essere serviti sulle tavole signorili, cfr. A. CARASSALE, *L'Ambrosia degli Dei* cit., pp. 84-85.

⁶⁰ ASR, *Camera Urbis Dohana Ripe et Ripecte*, reg. 141, f. 193v. Il moscatello, come ho potuto verificare, oscillava mediamente tra i 14 e i 20 fiorini la botte. Solo in un'occasione, il 3 giugno 1470, tale «Giovannetto Aicardo de Taglia porta con suo navilio: 2 botti de moscatello», il quale fu «tagliato botti 2 a fiorini 10 la botte» perché, come ci spiega lo stesso notaio, «era tusto», vale a dire che durante il viaggio per mare si era in parte rovinato.

via, da meno i vini come il vermiglio, la vernaccia o il *razese* che non scendono mai al di sotto dei 12 fiorini la botte attestandosi in molti casi a 20 fiorini⁶¹. Un'altra osservazione che va assolutamente fatta, in merito al costo dei vini liguri, riguarda il già citato vino latino della Riviera che si differenzia per qualità e prezzo dal famoso vino latino di Taggia; infatti, mentre il primo non supera mai i 10 fiorini per botte, il secondo si conferma sempre sui 12 fiorini, dimostrando ancora una volta quanto importante fosse questo territorio per la coltivazione e la produzione di diverse tipologie di vitigni⁶².

A questo proposito, è necessario aprire qui una brevissima parentesi proprio sulla città di Taggia, posta nell'estremo Ponente Ligure. Seguendo lo studio effettuato su questa zona e sulla viticoltura locale da Alessandro Carassale ed applicando ad esso i dati da noi ricavati dai registri doganali di Roma della fine del Quattrocento, è possibile confermare l'intenso processo di sviluppo che vide, in questo periodo, la località ligure in questione, protagonista di una crescita economica e commerciale difficilmente riscontrabile per altre piccole realtà urbane della fine del Medioevo. Innanzitutto, come si apprende dal Carassale, tutta la zona del Ponente Ligure conobbe, nel periodo compreso fra XV e XVI secolo, un generale processo di ampliamento dei centri urbani, riscontrabile anche nella riorganizzazione degli spazi abitativi. A questo accrescimento delle città fece seguito un sensibile incremento del volume dei traffici commerciali – nell'ambito del quale il vino ligure assunse una posizione di tutto rispetto – tanto con i paesi del Mediterraneo, quanto con quelli del Nord Europa⁶³. Roma, in questo contesto, appare una delle mete principali per le esportazioni del famoso moscatello di Taggia, del *razese* e del meno conosciuto latino di "Taglia". Lo dimostra la presenza di almeno 16 patroni di que-

⁶¹ *Ibidem*, f. 173 v. e f. 192 v.

⁶² *Ibidem*, f. 130 v. Va detto, infatti, che il vino latino era solitamente prodotto nelle aziende agricole del Sud Italia, in particolare nelle zone comprese fra Lazio e Campania. Il prezzo, tuttavia, del latino campano non andava oltre i 9 fiorini per botte, a testimonianza del fatto che, probabilmente, l'impianto di questo vitigno nelle zone costiere dell'estremo Ponente Ligure aveva dato vita ad un prodotto migliore rispetto a quello prodotto nella terra d'origine campana; cfr. J. DELUMEAU, *Vie économique et sociale de Rome dans la seconde moitié du XVI siècle*, I, Paris 1957, pp. 117-119; L. JANNATTONI, *Osterie e feste* cit., pp. 161-162.

⁶³ A. CARASSALE, *L'Ambrosia degli Dei* cit., p. 49.

sta città che, tra i mesi di gennaio e settembre del 1470, attraccarono presso il porto di Ripa, portando sulle loro imbarcazioni i pregiati prodotti vinicoli delle loro terre⁶⁴. Tuttavia, le loro navi non caricavano a bordo soltanto il prezioso nettare, tanto amato e consumato nelle taverne della città romana, ma anche altre tipologie di merci, quali acciaio, ferro, allume, tavole d'abete, pelli, pesci salati e tonno. Ma ciò che, forse, stupisce maggiormente rinvenire tra tutti questi articoli importati, è il grande quantitativo di scarpe che, imbarcate alla volta di Roma e quasi celate tra essi, dovevano trovare un facile sbocco ed un particolare apprezzamento nell'ambito del grande mercato di consumo della capitale. In quell'anno, i mercanti di Taggia trasportarono quasi 4.000 paia di queste calzature⁶⁵, di misure diverse «tra piccole et grandi»⁶⁶, destinate all'uno e all'altro sesso, in aggiunta a «dozzine de calze da donne»⁶⁷ e di vario genere, ossia «a sortia»⁶⁸. Due domande a questo punto dovrebbero essere formulate per chiarire questo aspetto: 1) È possibile affermare con certezza che Taggia sia stata la sede di una tale manifattura, oppure si deve ipotizzare l'esistenza di un altro centro limitrofo, specializzato nella fabbricazione di questo tipo di oggetti, con cui la stessa cittadina ligure intratteneva legami commerciali? 2) Qualora una delle due opzioni risultasse vera, quale motivo reale, spinse allora i rivenditori romani di scarpe a rivolgersi ad un mercato così lontano, per sopperire ad una così grande domanda di questo prodotto sul mercato cittadino? Purtroppo, la nostra fonte non ci consente di rispondere a tali interrogativi, pur evidenziando come nella zona ligure in questione si dovesse essere formata una manodopera esperta e qualificata nella realizzazione di questi oggetti di uso quotidiano, richiesti in modo così considerevole da Roma e dai suoi abitanti. Sarebbe, quindi, interessante aprire un filone di ricerca proprio in merito a questo argomento, per scoprire, attraverso

⁶⁴ ASR, *Camera Urbis Dohana Ripe et Ripecte*, reg. 141, ff. 52 v.-193 v.

⁶⁵ Bisogna precisare subito che il numero da noi calcolato si è potuto ricavare sommando, oltre la cifra in "paia" di scarpe indicata dal notaio, anche la quantità specificata in sacchi contenenti, con tutta probabilità, una media tra le 50 e le 70 paia di calzature: «100 para de scarpe in doi sacchitti»; cfr. *Ibidem*, f. 83 v.

⁶⁶ *Ibidem*, f. 97 v.

⁶⁷ *Ibidem*, f. 139 v.

⁶⁸ *Ibidem*, f. 67 v.

lo studio delle fonti locali, quali e quante fabbriche o aziende di questo tipo e di una certa entità, potessero esistere ed operare, in quel determinato periodo, in quelle zone dell'estremo Ponente Ligure. È innegabile che qualora fosse possibile ritrovare anche solo dei piccoli e semplici riferimenti a questo tipo di attività nei territori appena nominati, si potrebbe allora senza dubbio affermare che insieme al vino – una delle colonne portanti per l'economia di questa regione – anche il commercio delle scarpe e delle calzature abbia costituito una delle maggiori fonti di guadagno per queste piccole realtà urbane della Riviera Ligure in epoca medievale.

I mercanti e i patroni taggesi sono, quindi, tra i principali responsabili di questo ampio movimento di richiestissime merci. Tuttavia, la loro importanza non è data soltanto dal tipo di trasporto effettuato, ma soprattutto dal fatto che a partecipare a questi innumerevoli viaggi, da e per la capitale, erano solitamente individui appartenenti, con tutta probabilità, ad un numero circoscritto di famiglie. Questo fenomeno, che ho potuto riscontrare anche per le due città liguri di Moneglia e Bonassola, vedeva spesso protagoniste almeno un paio di famiglie, in grado di gestire da sole il controllo commerciale ed economico nella zona di loro competenza. Taggia, ad esempio, contava almeno tre nuclei familiari di grande rilevanza: gli Aicardo, i Goglioso e i Maglio. Gli appartenenti a quest'ultima famiglia, in particolare, erano ben quattro, Biasio, Baptista, Antonio e Filippo, i quali appaiono sicuramente in misura maggiore rispetto agli esponenti delle altre due famiglie taggesi menzionate. Non solo, ma la loro capacità di operare un po' ovunque nel Mediterraneo, già agli inizi del Quattrocento con l'avo *Iulianus Maglio de Niza*⁶⁹, li condusse a conquistare un indiscutibile monopolio nella città stessa di Taggia anche negli anni successivi al 1470. Ne è la prova il perdurare della loro presenza nei registri della dogana di Ripa per gli anni compresi tra il 1482 e il 1483, nei quali, oltre al citato Filippo Maglio, compare un nuovo esponente di questa famiglia, Riccardo. Quest'ultimo nel 1482 pagò a Genova la *cabella marinariorum* per effettuare in proprio i suoi traffici commer-

⁶⁹ M.L. LOMBARDO, *Camera Urbis Dohana Ripe et Ripecte* cit., pp. 16-17. È probabile, quindi che questa famiglia fosse in origine proveniente dalla vicina città di Nizza e che, solo successivamente, i componenti della stessa si fossero spostati presso Taggia per ampliare un certo tipo di commerci e traffici.

ciali⁷⁰ che lo portarono, in qualità di patrono di un naviglio, ad approdare presso il porto di Ripa nel maggio del 1483, ossia dopo soltanto 14 giorni dallo sbarco del già menzionato Filippo Maglio, il quale, oltre ad essere diventato patrono di un galeone⁷¹ – segno evidente di un’ulteriore *escalation* economica di questa famiglia – risulta trasportare un assortito numero di merci tra le quali le scarpe di Taggia, pelli, « fascie de lame de coraze » e « due balle de paternostri »⁷².

Tuttavia, i mercanti e gli armatori delle navi liguri che giungevano a Roma non provenivano tutti dalla ormai nota città di Taggia, ma da località di tutta la costa della Riviera Ligure. Il numero più consistente del nutrito gruppo di 84 liguri, che si contano nel registro del 1470, è originario di Moneglia (14) e Levanto (11), oltre alla già menzionata Taggia (16), seguito subito dopo da quelli delle restanti città costiere della Liguria, tra cui vale la pena di ricordare Porto Maurizio (4), Sestri Levante (3), Bergeggi (3) e Ventimiglia (2)⁷³. Quest’ultima in particolare, insieme con San Remo e Nizza, fanno parte di quel gruppo di città che, grazie all’ottima qualità dei prodotti vitivinicoli ricavati dalle particolari terre della prestigiosa zona intemelica – videro lungo tutta la fine del ’400 – intensificarsi il numero dei traffici commerciali per l’esportazione del vino latino e del prestigioso moscatello dell’estremo Ponente Ligure nella città capitolina⁷⁴.

⁷⁰ A. CARASSALE, *L’Ambrosia degli Dei* cit., p. 64.

⁷¹ Infatti nel registro del 1470 appare quale proprietario di un semplice naviglio, cfr. ASR, *Camera Urbis Dohana Ripe et Ripecte*, reg. 141, f. 98v.

⁷² ASR, *Camera Urbis Dohana Ripe et Ripecte*, reg. 148 (1482-83), f. 62v. I “paternostri” sono pallottoline profumate (cfr. G. PALMERO, *Il lessico del manoscritto inedito genovese* “Medicinalia quam plurima”, in « Studi Lessicali Italiani », ed. Accademia della Crusca, XVIII, 1997, pp. 123-151, p. 145), a quel tempo utilizzate anche come “perle” per rosari (cfr. L. ZECCHIN, *Il ricettario Darvain. Un codice vetrario del Seicento trascritto e commentato*, Venezia, 1986, p. 258), allora molto in uso e fortemente richiesti fra i pellegrini di passaggio nella capitale.

⁷³ Le città d’origine dei patroni liguri sono in totale 16, oltre a quelle appena citate vale tuttavia la pena di ricordare: Santa Margherita, Porto Venere, Chiavari e Bonassola.

⁷⁴ Lo dimostrano i dati che abbiamo, grazie ai quali siamo in grado di notare che, a partire dal 1471, il numero dei mercanti di questa zona è aumentato di diverse unità e che tra i prodotti esportati si annoverano, oltre ai vini sopraccitati, anche un certo numero di scarpe e pelli, a conferma questo della ormai fondata presenza, in questo

Una presenza, quindi, questa dei mercanti liguri di tutto rispetto, soprattutto se confrontata con quella relativa ai tre mesi dell'anno 1428. Innanzitutto perché quest'ultima, anche nella migliore delle ipotesi, non avrebbe superato la misura di 70 unità⁷⁵, ed in secondo luogo perché le città di appartenenza dei patroni, coinvolte nella lunga catena dei traffici del 1470 tra la Liguria e Roma, sono nettamente aumentate da 9 a 17, denunciando tra l'altro un deciso incremento della presenza delle realtà urbane più piccole affianco alle più famose ed affermate città marittime, quali Genova e Savona.

2. *I vini liguri: qualità e consumi nelle taverne della Roma tardo-medievale*

La parte finale di questa ricerca – come avevamo promesso – è dedicata allo studio della situazione delle taverne della città di Roma ed alle quantità e qualità di vini consumati al loro interno. A tale scopo ci siamo serviti di tre registri della ormai nota gabella dello Studio, in grado di coprire, in modo generale, il decennio compreso tra il 1469 e il 1480⁷⁶. Periodo questo che include, al suo interno, un anno particolarmente rilevante per l'economia della città, vale a dire il 1475, anno giubilare. Quest'ultimo non fu certamente l'anno santo più importante della storia dei giubilei romani, soprattutto dal punto di vista delle presenze di pellegrini, ma senza dubbio fu tra i migliori, sia per quanto riguarda l'attenzione pontificia rivolta alla manifestazione, sia per l'organizzazione ricettiva, svolta invece dagli albergatori, che fu messa a disposizione dei romei⁷⁷. Questo aspetto fu particolarmente

territorio, della già ben accennata situazione artigianale relativa al mercato delle calzature, cfr. *Ibidem*, reg. 142 (1470-71), ff. 99 v., 123 v., 201 v. Per ciò che concerne la produzione vitivinicola di Ventimiglia e l'intensa attività mercantile ad essa legata cfr. L. BALLETO, *Il vino a Ventimiglia alla metà del Duecento*, in *Studi in memoria di Federico Melis*, I, Napoli 1978; A. CARASSALE, *L'Ambrosia degli Dei* cit., pp. 42-43; ID., *Il rossese di Dolceacqua* cit., pp. 24-25.

⁷⁵ Infatti, moltiplicando per quattro il numero dei 18 liguri presenti nei tre mesi del 1428, si ottiene la cifra fittizia annuale di 72 persone.

⁷⁶ I registri in questione del fondo della *Camera Urbis*, conservati presso l'Archivio di Stato di Roma sono il 94 (1469), il 99 (1479-80) e il 101 (1474-75).

⁷⁷ F. GREGOROVIVUS, *Storia di Roma nel Medioevo*, Roma 1940, XIII, p. 139. Papa Sisto IV predispose tutta una serie di misure preventive per favorire un afflusso sicuro e tranquillo dei pellegrini a Roma. Importante per l'incolumità fisica dei viaggiatori

curato dalla magistrale attività di osti e tavernieri, che ebbero modo di effettuare i loro lucrosi affari offrendo ospitalità ai viaggiatori in visita a Roma. Nel contempo, però, tutta la città beneficiava di questo avvenimento religioso e i profitti economici derivanti dai consumi elevati di molti prodotti resero sicuramente positivo l'andamento generale del giubileo⁷⁸. Il mercato del vino conobbe in questo contesto sicuramente un ruolo di primo piano e le numerose importazioni dello stesso in città, per quel periodo, furono effettivamente rilevanti, dimostrando ancora una volta quanto fosse incisiva la presenza di determinati fattori per l'economia cittadina⁷⁹. Il nostro studio sui registri

giatori fu la costruzione di un nuovo ponte nel 1473, che permetteva l'attraversamento del Tevere in diversi punti della città, evitando così i terribili incidenti accorsi nel giubileo del 1450 durante il transito di numerosi romei sul ponte Sant'Angelo; cfr. PAOLO DI BENEDETTO DI COLA DELLO MASTRO, *Il Memoriale*, in *Rerum Italicarum Scriptores*, XXIV/2, a cura di F. ISOLDI, Città di Castello 1910, pp. 94-95. Il pontefice, inoltre, si interessò della sicurezza dei pellegrini che viaggiavano nei territori della Chiesa, emanando una bolla con cui vietava ai pericolosi cittadini corsi di prendere residenza a Roma ed in qualsiasi altra località dello stato pontificio, se non dietro il pagamento di una cauzione di 200 ducati d'oro ed esplicita promessa di non portare armi. Sull'argomento cfr. M. ROMANI, *Pellegrini e viaggiatori nell'economia di Roma dal XIV al XVII secolo*, Milano 1948, pp. 20-21; A. ESPOSITO, *Un'altra Roma. Minoranze nazionali e comunità ebraiche tra Medioevo e Rinascimento*, Roma 1995, p. 104.

⁷⁸ Lo sviluppo quattrocentesco dell'industria alberghiera romana si accordava bene con l'atmosfera generale di ripresa e di prosperità che la città conobbe con l'avvento di Martino V e il ritorno definitivo dei papi a Roma. La ripresa economica di questo genere di attività commerciali si avvertì soprattutto nella seconda metà del '400, quando il numero delle locande aumentò di circa 30 unità rispetto agli inizi del secolo. Sulla distribuzione delle botteghe nei vari rioni della città si rimanda al saggio di A. MODIGLIANI, *Artigiani e botteghe nella città*, in *Alle origini della nuova Roma* cit., pp. 456-477. Per quanto concerne la vasta bibliografia sulle osterie di Roma, si rimanda agli studi di M. MIGLIO, *Memoria e storia di taverne e locande*, in *Taverne locande e stufe* cit., pp. 7-17; G. LOMBARDI, *Locande e letteratura*, *Ibidem*, pp. 95-107; A. ESCH, *Mit Kaiser Friedrich III. in Rom. Preise, Kapazität und Lage romischer Hotels 1468/69*, in *Reich, Regionen und Europa in Mittelalter und Neuzeit. Festschrift für Peter Moraw*, herausgegeben von P. JOACHIM HEINIG, S. JAHNS, H. JOACHIM SCHMIDT, R.C. SCHWINGES und S. WEFERS, Berlin 2000, pp. 443-457.

⁷⁹ I. AIT - A. ESCH, *Aspettando l'anno santo. Fornitura di vino e gestione di taverne nella Roma del 1475*, in « Quellen und Forschungen aus italienischen Archiven und Bibliotheken », 73 (1993), pp. 387-417. Il vino, essendo un bene di consumo per eccellenza, durante l'anno giubilare conobbe una grande richiesta; basti pensare ai picchi elevati che si registrarono, nel solo mese di aprile del 1475, per lo scarico di ben 4.010 botti di questo prodotto nel porto di Ripa.

della gabella del *vino forensis ad minutum* ci ha permesso di analizzare ed approfondire molteplici aspetti legati proprio al commercio di questo prodotto nelle osterie e nelle taverne della capitale.

Secondo gli studi dello Gnoli, le locande romane provviste di insegna erano circa 250⁸⁰. In realtà, però, a questa cifra andrebbero aggiunte tutte quelle taverne che, pur non possedendo alcun nome o segno distintivo, erano ugualmente inserite nel circuito commerciale cittadino; tuttavia, l'analisi da noi realizzata sui registri della gabella dello Studio, ci ha condotti a riscontrare una quantità minore di osterie rispetto a quella individuata, quasi settanta anni fa, da Umberto Gnoli. Il loro numero sembra non superare, infatti, le 100 unità, per di più poi la maggior parte di esse viene menzionata non con un nome preciso ma solo con la zona o la località cittadina in cui la taverna era collocata⁸¹. Il motivo di tanta imprecisione non risiede comunque soltanto nella frequente superficialità di registrazione dei doganieri, piuttosto nel fatto che la maggior parte delle attività legate al settore alberghiero si svolgeva all'interno di case private cittadine, che avevano la duplice funzione di ristorazione per gli ospiti e di abitazione per i proprietari delle locande stesse. L'esistenza, spesso temporanea, di questo tipo di casa-bottega, magari soltanto per un breve periodo dell'anno, non rendeva necessario, in molti casi, l'allestimento di un'insegna. La maggior parte delle locande romane era dislocata nelle zone di Ripa, Ponte, Sant'Angelo, Campo Marzio e Parione⁸². Questi rioni, in particolare i primi due, avevano il privilegio di rappresentare le aree maggiormente interessate dal traffico delle merci e dei mercanti, i quali, attraverso di essi, accedevano agli spazi adibiti al com-

⁸⁰ U. GNOLI, *Alberghi ed osterie di Roma nella rinascenza*, Roma 1942, p. 6.

⁸¹ ASR, *Camera Urbis, Gabella Studii*, reg. 101, f. 35r. Alcuni esempi in questo senso sono: «Martino Francioso a Ponte Sisto»; «Antonio del Reame in Trastevere», ecc.

⁸² Lo dimostrano i barili che furono condotti nelle taverne di queste zone: Ripa più di 1700; Ponte oltre i 1600; Sant'Angelo al di sopra dei 600; Campo Marzio intorno ai 600 e Parione sotto i 500. Queste cifre, tuttavia, riguardano in modo generale quelle locande – riscontrate nello studio del registro – per le quali non viene specificato il nome ma soltanto il rione o la località in cui queste sono situate. Non sono state inserite in questa classifica quelle taverne il cui nome viene invece specificato, le quali, situate soprattutto nei rioni di Parione, Ponte e Sant'Angelo, assorbivano da sole la maggior parte del vino introdotto in città.

mercio all'ingrosso e al minuto dei prodotti importati in città. Negli alberghi e nelle osterie di queste zone il numero di coloro che erano implicati nei traffici commerciali e che quindi soggiornavano nella capitale, doveva essere sicuramente alto, soprattutto in periodi normali, in cui l'afflusso dei pellegrini era decisamente inferiore a quello dei commercianti e degli artigiani presenti per affari ogni giorno a Roma. Tuttavia, analizzate singolarmente, le locande poste nei rioni centrali di Parione, Ponte e Sant'Angelo risultavano essere senza dubbio quelle più frequentate e con i maggiori consumi di vino⁸³.

Passiamo, ora, ad esaminare, la situazione dei consumi di vino nelle taverne della città, soffermandoci ovviamente sugli aspetti legati ai vini liguri e alle qualità maggiormente apprezzate dagli avventori delle locande romane. Una premessa è, tuttavia, necessaria, in questa circostanza, per comprendere meglio il quadro globale che si andrà ad esaminare. Prima di tutto, i registri relativi ai tre anni da noi studiati non sono tutti ugualmente precisi nel fornire i dati che a noi interessano. Il notaio della dogana non sempre era attento a riportare dettagliatamente, nella registrazione delle singole partite di vino, la precisa qualità contenuta nei barili – questa, infatti, e non la botte era l'unità di misura per il commercio al minuto⁸⁴ – limitandosi spesso a scrivere “vino forastiero”. Tale circostanza porta ad avere delle grosse lacune nella descrizione dei consumi di alcune tipologie di mosto, ad esempio per il 1479-80, o viceversa a possedere una quantità infinita di informazioni per gli anni 1469 e 1475. In secondo luogo, per alcune qualità di vino come il latino o il greco, mancando lo specifico riferimento alla provenienza (di Riviera, di Taggia ecc.), si è preferito omettere dall'analisi generale privilegiando altre tipologie per le quali ci sono pervenute più indicazioni.

Ecco, dunque, come appare lo stato dei consumi dei vini a Roma verso la fine del Quattrocento, cominciando dal primo degli anni per

⁸³ Il consumo di vino presso queste taverne era infatti superiore ai 200 barili.

⁸⁴ La differenza, infatti, rispetto alle registrazioni che abbiamo visto per i libri della dogana di Ripa, è data dal fatto che il commercio marittimo su grande scala prevedeva il trasporto di grandi quantità di vino, che potevano essere condotte solo attraverso l'uso di recipienti, come appunto la botte, che garantissero una maggiore capienza. Il commercio al minuto, invece, veniva svolto grazie all'uso di contenitori più piccoli, che venivano collocati all'interno della locanda per consentire la mescolta diretta agli avventori.

cui abbiamo maggiore informazioni, vale a dire il 1469. Innanzitutto è importante dire che i mesi che abbiamo analizzato per questo anno, coprono soltanto il periodo da maggio a dicembre, ossia uno spazio temporale assistito per la maggior parte del suo corso dal clima favorevole, decisivo per l'afflusso dei pellegrini e dei viaggiatori che si recavano in città⁸⁵. Dato che ci dimostra, ancora una volta, quanto fosse rilevante per la città capitolina la presenza del pontefice e della sua Curia per il benessere economico e commerciale della popolazione romana. In secondo luogo, il calcolo da noi effettuato ci ha condotti a riscontrare un risultato, senza dubbio, interessante circa le quantità di vino ligure venduto presso le numerose osterie della capitale, per un totale di 141.000 litri della suddetta bevanda, corrispondente a circa 2.400 barili. Il primato della classifica sul consumo di vini liguri, spetta, con 803 barili, al pregiato nettare “taglia”, vitigno coltivato nella ben nota città di Taggia, seguito subito dopo dagli altrettanti famosi riviera (768), *razese* (367), *rosio*⁸⁶ (288) e moscatello (191).

Poco o nulla, se confrontiamo tali numeri con le cifre che abbiamo per un anno particolare, quale appunto quello del giubileo del 1475, durante il quale, il consumo dei vini liguri arrivò a sfiorare i 6.000 barili e, tra essi, il rinomato “taglia” toccò da solo i 2.000 barili. Un numero davvero considerevole se si pensa che solo sei anni prima, nel 1469, i barili complessivi di vino ligure venduti negli otto mesi di quell'anno superavano di poche centinaia quest'ultimo valore. Il giubileo, quindi, come è stato più volte detto, influiva ampiamente sulle sorti economiche della città e di riflesso su quelle del commercio vini-

⁸⁵ È un dato di fatto, come avremo poi modo di vedere più avanti, come i maggiori consumi di vino nelle taverne della città coincidessero con questi mesi dell'anno, nei quali il numero dei forestieri aumentava in modo esponenziale, cfr. M. ROMANI, *Pellegrini e viaggiatori* cit., pp. 13-15.

⁸⁶ ASR, *Camera Urbis, Gabella Studii*, reg. 94 (1469), f. 4r. Proprio in questo registro della *gabella vini forensis ad minutum* ho potuto riscontrare almeno un paio di riferimenti precisi riguardo la provenienza di questo vino. In due circostanze, infatti, gli osti « Giovanni di Francesco Antonio » e « Nardo della taverna della corona », denunciavano alla dogana – per l'autorizzazione a vendere vino al minuto – un totale di 16 barili, 8 per ciascuno, di « rosio di Cima » ovvero « rosio amabile ». Non si può escludere, quindi, che il doganiere o il notaio, nel trascrivere queste qualità di vino intendessero riferirsi proprio allo stimato rosio di San Biagio della Cima, storico centro ligure per la produzione vitivinicola del rossese. A tal proposito si veda A. CARASSALE, *Il Rossese di Dolceacqua* cit., pp. 74-75.

colo romano. Basti ricordare, ad esempio, che i barili di vino consumati durante l'anno santo andarono ben oltre le 37.000 unità e che all'interno di tale quantità, il livello di incisività dei vini liguri è pari al 15%⁸⁷. Tendenza che viene altresì confermata nel momento in cui, esaminando il movimento dei consumi lungo l'intero percorso dei dodici mesi del periodo giubilare, si nota che ad esempio a maggio – momento favorevole sia per la presenza dei pellegrini in città sia per il commercio vinicolo – il tasso di consumo dei vini liguri raggiungeva un quinto del totale, ossia una quantità di circa 1.000 barili, sommando il generico “riviera” (500), “vermiglio” (327) e “taglia” (170), sui 5.000 venduti presso le osterie della città⁸⁸.

Questa stessa situazione così ben dettagliata, per i due anni appena presi in considerazione, purtroppo, non trova il medesimo riscontro di dati ed informazioni nel registro del 1479-80. La ragione di questa affermazione, come abbiamo precedentemente detto, risiede nel fatto che in questo libro mastro mancano in maniera preponderante i dovuti riferimenti alle qualità di vino rivendute al minuto presso le locande della città. Il notaio, infatti, in questo caso preferiva più spesso indicare il nome della zona o della taverna in cui questo prodotto veniva smerciato piuttosto che dare il giusto peso alle notizie sul tipo di vino, che era poi l'oggetto della mescita nell'osteria. È un vero peccato dover rinunciare a studiare nei dettagli un anno commerciale come questo, che tra l'altro vide – pur non essendo caratterizzato da eventi particolari come il giubileo del 1475 – raggiungere buoni risultati in merito ai consumi vinicoli nelle locande romane. A tal proposito le cifre parlano chiaro: dall'inizio di marzo del 1479 fino al marzo dell'anno successivo furono venduti a Roma più di 25.000 barili di vi-

⁸⁷ Il vino più consumato, per il 1475, sul totale dei vini venduti nelle taverne, è sicuramente il corso. Infatti, questo da solo supera i 5.000 barili, confermando il primato assoluto per quel giubileo. Immediatamente dietro seguono il latino (4.841) – e in tale qualità, pur non essendone certi, doveva esserci una discreta quantità proveniente da Taggia – e il “mazzacane” di Sorrento (3.353).

⁸⁸ I quattro mesi che registrano il più alto livello di consumi vinicoli, sono senza dubbio quelli di maggio, giugno, luglio e agosto. Tra l'altro, in questo periodo, un vino fortemente apprezzato nelle taverne doveva essere il “mazzacane” di Sorrento. Infatti, stando anche a quanto riferiva il bottigliere di papa Paolo III, Sante Lancerio, questo era un vino molto delicato e particolarmente adatto per lenire la sete proprio durante la stagione estiva.

no. Di tutta questa enorme quantità abbiamo individuato soltanto una piccolissima percentuale di vini per i quali siamo in grado di determinare le qualità e nel contempo il rispettivo volume dei consumi: 1.728 barili sull'intero totale, ossia circa il 7% della stima generale⁸⁹. Va, tuttavia, confermata anche in questa circostanza la linea di tendenza che abbiamo potuto riscontrare per gli anni precedenti, vale a dire un processo di incremento dei consumi per il periodo compreso tra maggio e settembre, con punte massime – registrate durante l'estate – tra luglio ed agosto, con vendite che superavano in entrambi i casi i 4.000 barili.

Un'ultima analisi, prima di concludere il nostro lavoro, la rivolgiamo ad un breve *excursus* sulla situazione dei prezzi dei vini liguri venduti nelle osterie della Roma medievale. Infatti, siamo in grado di conoscere – così come è stato possibile per i costi delle botti importate presso il porto di Ripa – il tariffario che veniva imposto, dai gabellieri della dogana dello Studio, agli osti che effettuavano la miscita del vino per gli avventori delle loro locande⁹⁰. Ad ogni qualità di vino corrispondeva un costo differente, calcolato secondo l'unità di misura del "peticto", che equivaleva ad una quantità di poco superiore al litro⁹¹. In questo senso i registri della dogana appaiono molto chiari, poiché il notaio era attento ad annotare per ogni partita di vino denunciata dall'oste, il numero preciso di barili, la qualità di vino contenuta al loro interno ed il prezzo in bolognini⁹² al quale il rivenditore

⁸⁹ Tra i vini che sono stati catalogati in questo vasto gruppo, vale la pena di ricordare: il corso (599 barili), il vermiglio (210), il mazzacane (151) e il taglia (49).

⁹⁰ I. AIT, *Taverne e locande: investimenti e gestione a Roma nel XV secolo*, in *Taverne locande e stufe* cit., pp. 55-76, a p. 58.

⁹¹ Precisamente a lt. 1,82, cfr. A. CORTONESI, *Il lavoro del contadino. Uomini, tecniche, colture nella Tuscia tardomedievale*, Bologna 1988, p. 93. Il prezzario, che aveva valore, ovviamente, solo per il commercio vinicolo al minuto, rappresentava un grosso limite per i tavernieri lucrosi della città. Non era possibile sfuggire, a meno di rischiare di incorrere in una multa salata, al controllo degli uomini del fisco che, in qualsiasi momento, potevano apparire in incognito in questa o quella taverna e verificare se l'oste teneva esposto il tariffario previsto dalla legge e nel contempo ne rivendesse al giusto prezzo determinate qualità e quantità, cfr. E. RE, *Bandi romani* cit., pp. 89-90.

⁹² Il bolognino, moneta in uso nello Stato Pontificio alla fine del Medioevo, corrispondeva alla 72^a parte del fiorino e alla 75^a parte del ducato, cfr. I. AIT, *Tra scienza e mercato. Gli speciali a Roma nel Tardo medioevo*, Roma 1986, p. 67.

era costretto ad attenersi nel momento in cui serviva la bevanda ai suoi clienti. Accanto a questi dati, egli trascriveva l'importo della gabella che il mercante interessato alla vendita al minuto della bevanda era tenuto a sborsare, anch'esso calcolato sulla base della qualità e del numero di barili di vino segnalati. Detto ciò, il quadro globale dei costi – non soggetti a variazioni di rilievo nel decennio preso in esame – dei prodotti vinicoli liguri venduti nelle taverne romane appare all'incirca il seguente: il moscatello, vino tra i più pregiati, tocca molto spesso gli 8 bolognini al “peticto”, valore che sfiora i 10 bolognini segnalati per la ben più famosa malvasia; la vernaccia e il vermiglio, tra i 3 e i 6 bolognini; il *razese* attestato intorno ai 4 bolognini; il taglia, oscillante, nella maggior parte dei casi, tra i 2,50 e i 4 bolognini ed infine il generico vino di Riviera che non scende sotto i 2 bolognini, raggiungendo talvolta un tetto massimo di 5. Queste cifre ci danno modo di affermare che nel contesto generale dei prezzi stabiliti dalla legge, a cui tutti i vini venduti in città erano soggetti, i vini di origine ligure rientrano senza dubbio tra quelli più costosi. Infatti, come dicevamo prima, essi al pari della nota malvasia, del greco, del fiano e del corso, risultano essere di gran lunga superiori sia per qualità sia per valore economico ai vini – comunque apprezzati e consumati – di origine meridionale quali, il mazzacane, il calabrese e il campagna⁹³.

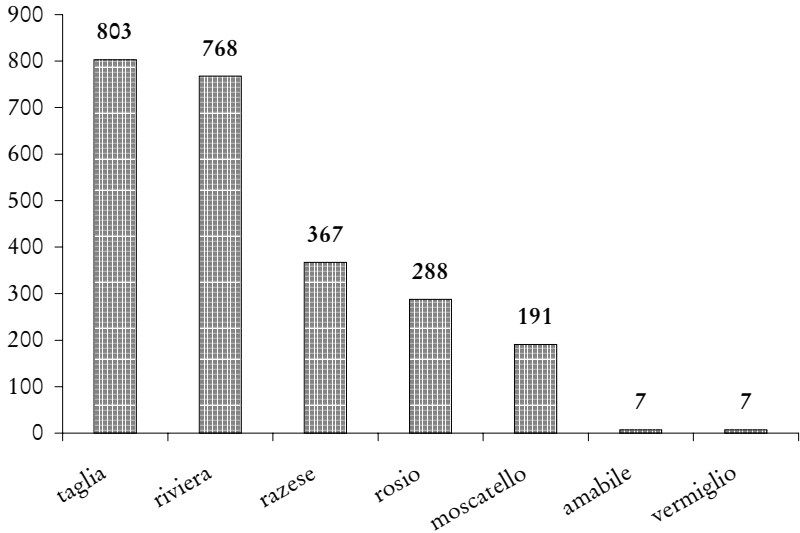
Arrivati a questo punto, è possibile concludere la nostra ricerca sottolineando come l'uso di più fonti ci abbia consentito di delineare un quadro piuttosto vasto ed adeguatamente delineato della situazione inerente l'importazione ed il consumo dei vini liguri a Roma alla fine del Medioevo. Grazie ad esse sono, altresì, emersi elementi interessanti che in questa sede non si è ritenuto opportuno affrontare in modo approfondito e che richiederebbero, invece, un'attenzione maggiore ed uno studio capace di integrare informazioni desunte da fonti tanto romane, quanto liguri. Mi riferisco, ad esempio, al mercato delle scarpe, al quale si era già accennato e che – pur in assenza, al momento, di legittime conferme – ha fornito un quadro d'insieme d'insospettabile valore economico e sociale, sia sul fronte romano, sia su quello ligure. Ed ancora, sarebbe opportuna un'accurata disamina delle altre tipologie di merci, come l'allume e le pelli, che più di altre

⁹³ I consumi dei suddetti vini, infatti, per il giubileo del 1475, erano pari rispettivamente a 3.353, 1.564 e 1.125 barili.

provenivano dal territorio ligure e che trovavano, grazie alla loro qualità, un grande sbocco commerciale nel vasto mercato consumistico romano. Insomma, un esame globale ed attento su un numero superiore di documenti doganali, come quelli da noi studiati, affiancato ad uno studio comparato sulle fonti liguri, porterebbe senza dubbio a scoprire degli elementi di ricerca ancora poco indagati che, in virtù del loro singolare interesse, potrebbero costituire lo spunto per nuove indagini e pubblicazioni.

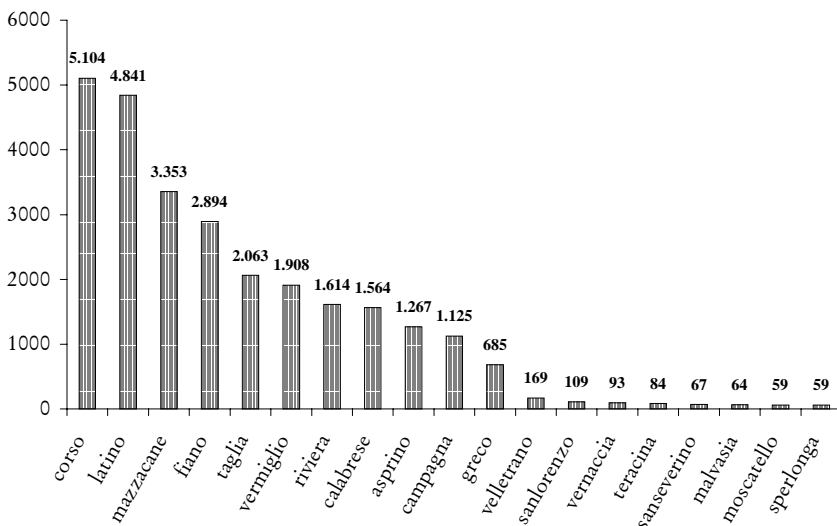
Appendice. Grafici riepilogativi

Grafico 1. *Consumo dei vini liguri nelle taverne romane per il 1469 (barili)*



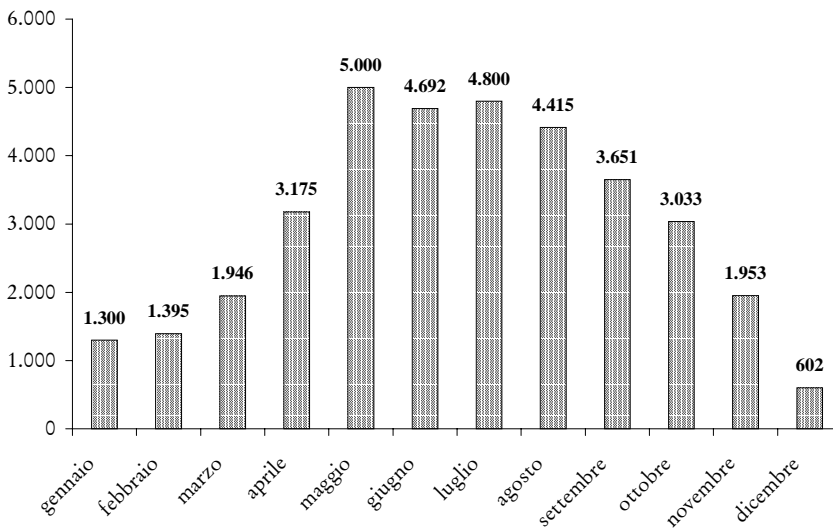
Fonte: ASR, *Camera Urbis, Gabella Studii*, reg. 94.

Grafico 2. *Rapporto tra il consumo di vini liguri e quello di vini di altra origine durante il giubileo 1475 (barili)*



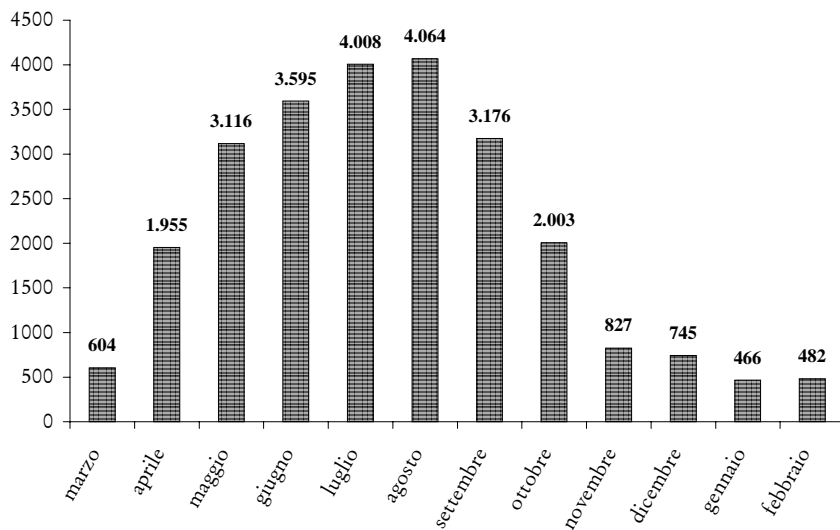
Fonte: ASR, *Camera Urbis, Gabella Studii*, reg. 101.

Grafico 3. *Andamento del consumo vinicolo nelle taverne per il giubileo del 1475 (barili)*



Fonte: ASR, *Camera Urbis, Gabella Studii*, reg. 101.

Grafico 4. *Andamento del consumo vinicolo nelle taverne per il giubileo del 1479 (barili)*



Fonte: ASR, *Camera Urbis, Gabella Studii*, reg. 99.

INDICE

Studi

- FAUSTO AMALBERTI, *Medici e medicina a Ventimiglia tra '400 e '500* 5
- DANIELE LOMBARDI, *I vini della Riviera Ligure a Roma alla fine del Medioevo* 41
- LAURA BALLETO, *L'impresa del genovese Filippo Doria contro Tripoli di Barberia nel 1355* 79
- ATTILIO GIUSEPPE BOANO, *I racconti di Sospello raccolti da James Bruyn Andrews* 119

Archivio della memoria

- LUIGINO MACCARIO, *Carnevale e Quaresima locale* 159

Cronache e strumenti

- ALESSANDRO CARASSALE, *Note storiche sui vitigni intemeli* 171
- ALESSANDRO GIACOBBE, *La pietra e la croce. Cantieri medievali tra le Alpi e il Mediterraneo* 187
- GIUSEPPE PALMERO, *Gli statuti di Rocchetta Nervina (1516-1584)* 189



Alliance Française della Riviera dei Fiori

ASSOCIAZIONE INTERNAZIONALE DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

Rappresentante Ufficiale dell'Ambasciata di Francia a Roma

Via Martiri della Libertà, 1 - 18039 VENTIMIGLIA

Tel. 0184 / 35 12 64 - Fax. 0184 / 35 25 68

Sedi distaccate, collegate ad attività correnti a: Imperia, Sanremo, Città e Paesi della costa ed entroterra delle Province di Imperia e Savona.

L'Alliance Française della Riviera dei Fiori svolge corsi serali di lingua francese; organizza conferenze e mostre, in collaborazione con i Comuni, su storia e cultura francese; promuove gite culturali in Francia. L'Alliance svolge intensa opera di collaborazione per la diffusione della lingua di prosimità e il bilinguismo italo-francese. Opera a favore dell'integrazione scolastica delle Tre Province (Imperia - Cuneo - Nizza). In convenzione con il Provveditorato agli studi di Imperia, partecipa alla formazione in lingua francese dei Docenti delle Scuole elementari e organizza numerosi scambi di classi e progetti pedagogici comuni. Quest'azione aiuta a sviluppare il nuovo Distretto Europeo franco-italiano, nel contesto della integrazione europea e della cooperazione transfrontaliera.

L'Alliance Française della Riviera dei Fiori gestisce, insieme al Centro Dipartimentale di Documentazione Pedagogica delle Alpi Marittime (CDDF), il *Centro Italo-Francese di Documentazione Pedagogica*, allestito nella Sede di Ventimiglia, che consente agli insegnanti di francese della regione Liguria di usufruire di sussidi didattici multimediali e di un centro di videoconferenze, per le lezioni e dibattiti a distanza con il dipartimento francese delle Alpi Marittime.

L'Alliance Française «Riviera dei Fiori», Associazione senza scopi di lucro, si avvale di insegnanti di qualità, titolari di diplomi universitari e che hanno ricevuto una formazione specifica in francese lingua straniera, inoltre hanno l'esperienza dell'insegnamento agli adulti.

L'Alliance, nello svolgimento dei corsi in lingua francese utilizza tutte le risorse pedagogiche e tecniche dell'insegnamento moderno delle lingue viventi: comunicazione, documenti autentici (giornali, riviste, cassette audio e video), apertura sulla cultura francese classica e moderna.

*finito di stampare
nel 2005*

*brigati glauco
via isocorte, 15
tel. 010714535*

16164 genova-pontedecimo