

● **Per una storia della produzione meccanica delle paste alimentari nel Seicento**

di Gabriele Metelli

È accertato che le paste alimentari hanno costituito una componente importante dell'alimentazione umana sin dall'antichità, essendo state conosciute da romani, greci e cinesi, ma è difficile, per obiettive difficoltà che l'indagine comporta, stabilire l'origine di tali alimenti. Si può supporre che siano state "inventate" da chi doveva compensare carenze di alcuni cibi, il cui elevato costo li rendeva inaccessibili ai più. Ma, e questo è il problema, si può affermare che la pasta è stata nell'età moderna un alimento povero destinato ai ceti meno abbienti? Sembrerebbe di sì, stando ad alcune fonti¹.

Tra le città italiane che annoverano una lunga esperienza nella produzione (manuale e poi meccanica) delle paste, Napoli occupa un posto di rilievo: anzi è generalmente considerata la capitale dei maccheroni. La più antica attestazione nota del loro consumo risale al 25 gennaio 1509², ma vari indizi lasciano intendere che se ne producessero anche nei secoli precedenti³. Tuttavia sino alla seconda metà del '600 il napoletano è stato chiamato sovente "mangiafoglia", nel senso che la sua alimentazione comprendeva prevalentemente verdure (cavoli, broccoli), sia pure associate ad un non ben definibile consumo di carne. Nello stesso periodo sono invece i siciliani ad essere identificati come "mangiamaccheroni" e questo prova come sia antica in Sicilia e, più in generale nel Mezzogiorno, la diffusione di vermicelli, lasagne, ecc.⁴.

Nella città partenopea, a partire dalla metà del XVII secolo, si assiste ad un diverso orientamento nell'uso degli alimenti: ad una riduzione della domanda nel comparto verdure e carni fa riscontro un maggiore consumo di paste, tanto che da allora il titolo "mangiamaccheroni" passa ai napoletani. Pare che ciò sia da attribuire al progressivo impoverimento della popolazione, connesso al notevole incremento demografico⁵.

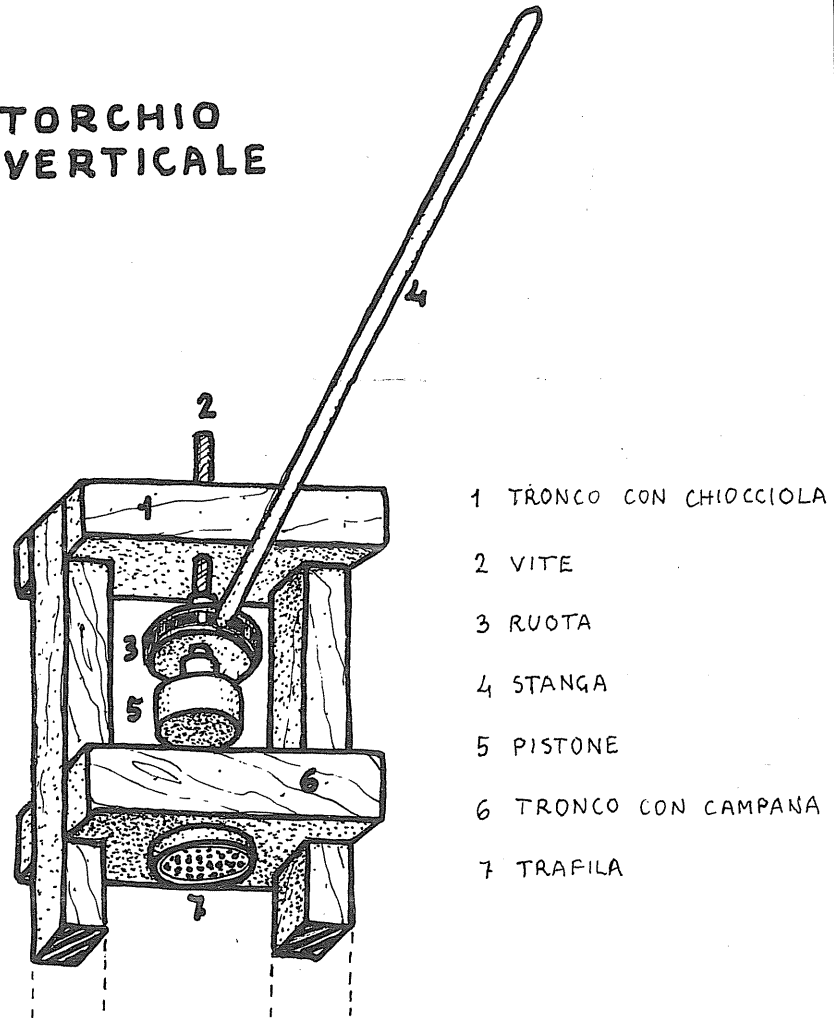
La crescita della domanda di "maccheroni" fu probabilmente favorita dalla lavorazione di essi con il torchio a vite (figura 1) e la gramola (figura 2), che riducono tempi e costi di produzione e migliorano la qualità⁶.

Le fonti indirette utilizzate dal Sereni non consentono di stabilire come fosse organizzato un "pastificio", come si realizzasse il processo produttivo, quali fossero le caratteristiche dei vari "ngegni" impiegati. La produzione meccanica sembra si sia sviluppata anche a Palermo, Genova e Cagliari⁷, ma non si sa molto dei centri minori.

A Foligno - città piuttosto nota per i suoi pastifici - i "maccheroni" ed altre qualità di paste prodotte a mano erano già diffusi nel '500⁸, mentre due atti

figura 1

TORCHIO VERTICALE



- 1 TRONCO CON CHIOCCIOLA
- 2 VITE
- 3 RUOTA
- 4 STANGA
- 5 PISTONE
- 6 TRONCO CON CAMPANA
- 7 TRAFILA

notarili attestano l'impiego del torchio a vite nella seconda metà del secolo successivo. Si tratta, forse, della prima documentazione certa in Italia intorno a questo soggetto⁹.

Secondo il primo documento (25 ottobre 1672)¹⁰, Vincenzo qn. Antonio Censi e sua moglie Caterina qn. Gianfrancesco Valentini di Foligno subaffittano ad Antonio qn. Benedetto Benedetti del castello di Giove di Camerino, abitante in Foligno ove esercita il mestiere di fornaio, alcuni immobili posti "in Platea Parva", ed inoltre un "turcolare [cioè] un stringitoro ad usum fabricandi ut dicitur vermicelli, tagliolini, maccaroni una cum sitiglis ad illorum usum destinatis in suprascripta apotheca" per tre anni (prorogabili, salvo disdetta di una delle parti, due mesi prima della scadenza), con inizio dal successivo primo novembre. L'affitto (uno stabile, un appartamento ed una bottega) è di scudi 27 l'anno; per il torchio e gli altri utensili, scudi 16.

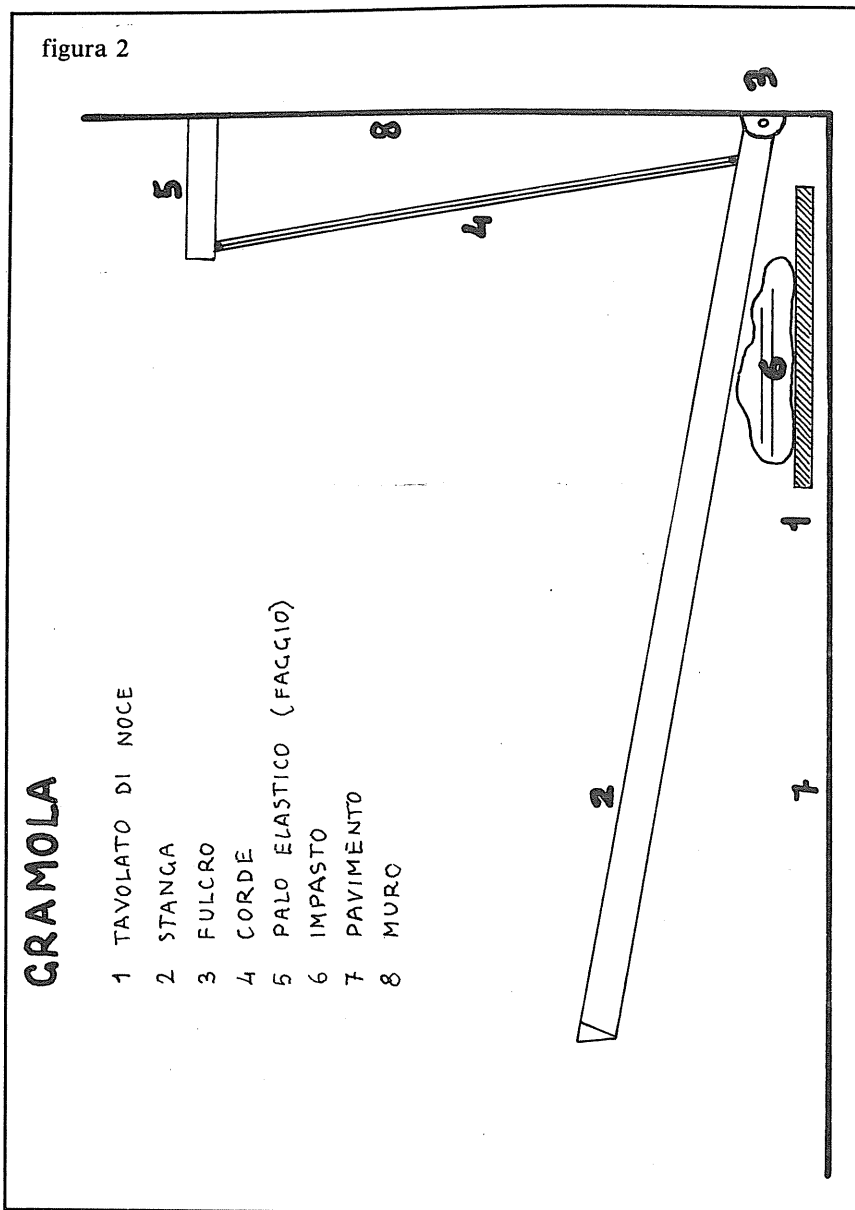
Il documento lascerebbe intendere che la data di introduzione del torchio a Foligno sia da anticipare di diversi anni, sia perché i coniugi Censi avevano in precedenza (nel contratto non si specifica quando) ottenuto in affitto gli stessi beni dal nobile Marino Barnabò; sia perché ogni volta che nei rogiti si fa riferimento ad un nuovo macchinario il notaio non manca di sottolinearlo, precisandone al contempo le caratteristiche e la provenienza¹¹. Questo potrebbe suggerire l'ipotesi che sia stato fabbricato da artigiani locali.

Il contratto di sublocazione non contempla altri lavoratori, ma è possibile che ve ne siano stati, dal momento che non sempre i loro nomi figurano nelle scritture notarili e quando ciò accade il salario non è indicato, limitandosi il notaio a rimandare alle consuetudini del luogo.

Con il secondo documento¹², 22 luglio 1668, parrebbe che la produzione sia entrata in una fase "più specializzata" dell'attività del pastaio. In questo anno si costituisce una "compagnia sopra l'edificio del torcolo e suoi stigli da lavar vermicelli" tra il nobile Alessandro Barnabò di Foligno e Pietro Marsili del castello di Serrone, abitante in Foligno, ove esercita l'attività di "vermicellaro". Il Barnabò è il soggetto portatore di capitale - costituito da vari macchinari tra i quali gramola e torchio - del valore di 50 scudi, il Marsili, invece, partecipa alla compagnia come esperto pastaio. Presso lo stabile ove quest'ultimo risiede e del quale è mero conduttore (proprietaria è la famiglia Petroselli), sito in contrada "la Fonte di Piazza", è collocato il torchio.

La compagnia dovrebbe durare sei anni, anche in questo caso prorogabili con le stesse modalità della sublocazione del 1672.

Quanto agli utili da ripartirsi ogni anno, al Barnabò spetterà una quota fissa di sc. 4 e la restante parte andrà all'altro socio. Si stabilisce inoltre che allo scio-



glimento della compagnia "l'edificio del torcolo" rimanga presso il Marsili affinché egli possa continuare l'attività; il trasferimento di proprietà potrà essere perfezionato, alla scadenza dei sei anni o delle eventuali successive proroghe, con il pagamento di sc. 50.

Una seconda compagnia, della durata di un anno (prorogabile salvo disdetta un mese prima della scadenza), viene istituita tra gli stessi soci per la fornitura del grano. Tocca al Barnabò metterne a disposizione del Marsili due rubbi (circa 4 quintali) per volta, senza però essere a ciò vincolato. E prima di ogni nuova dotazione si procederà alla divisione degli utili ricavati dalla vendita delle paste, dei quali sc. 3 spetteranno al Barnabò (di modo che in totale percepirà "fra il torcolo e il grano" sette scudi l'anno). La rimanenza andrà al Marsili, dopo che sarà stato detratto il valore del grano lavorato, al prezzo corrente¹³.

Nel contratto si stabilisce anche che il frumento dovrà essere "buono e recipiente", senza indicarne la provenienza. Nonostante la vicina Marca sia sempre stata una forte esportatrice di grani non solo in Umbria, ma in tutte le regioni dello Stato Pontificio¹⁴, è probabile che quello usato nel pastificio provenga dal meridione, specialmente dalla Sicilia, usuale produttrice ed esportatrice di grano duro.

Gli inventari¹⁵ allegati agli atti notarili del 1672 e del 1698 consentono di individuare la essenziale semplicità dei congegni utilizzati per la produzione delle paste, il cui processo di produzione, come è noto, comprende quattro fasi: *impastamento*, *gramolatura*, *formatura* ed *essiccazione*¹⁶.

All'*impastamento*, eseguito a mano ed a caldo, come suggerirebbe la presenza di una "caldara di rame", segue la *gramolatura*. Questa, che ha lo scopo di rendere più omogeneo e amalgamato l'impasto, è realizzata appunto con la gramola, o meglio con la gramola a stanga. Un modello più antico consiste in una tavola levigata sulla quale si colloca l'impasto che viene compresso e battuto più volte dalla stanga. Essa ha sezione triangolare e il vertice in basso; una sua estremità ruota intorno ad un fulcro fisso. La stanga è sostenuta da un fascio di corde, di cui una estremità è legata a pochi centimetri dal fulcro, e l'altra alla punta di un palo di legno elastico (faggio), fissato in alto sul muro. I pastai, disposti sulla stanga, alzandosi e abbassandosi, grazie all'elasticità della sospensione, attuano la gramolatura¹⁷.

La successiva operazione della *formatura* o *trafilatura* è compiuta dal torchio a vite verticale. Si tratta di un attrezzo formato da "due grandi tronchi orizzontali di legno duro, l'uno su l'altro, a distanza tale che essendo fissato nell'uno un cilindro di bronzo e nell'altro praticata una chiocciola, nella quale scorreva una vite, si potesse interporre un'apposita ruota a fori, fissata alla vi-

te, ed un pistone al di sotto di questa. Nella ruota si fissava la stanga e, manovrata da più uomini che alternavano andate e venute per un quarto di circolo, obbligavano la vite a girare, la quale, svolgendosi dalla chiocciola, spingeva ruota e pistone nella *campana* (il cilindro di bronzo sottostante), nella quale era stata preventivamente collocata la pasta¹⁸. La pressione così esercitata costringeva l'impasto a passare attraverso la trafila ("stampa"), assumendo la forma e le dimensioni di questa.

Nei due inventari seicenteschi, pur essendo menzionate quattro "stampe", si indicano soltanto tre qualità di pasta: "vermicelli", "tagliolini" e "maccaroni".

È abbastanza agevole identificare negli stessi documenti gli altri congegni che entrano a far parte del processo di produzione sopra descritto: "stringitoro", "vite", "madrevite" e "campana". Sorprende però che nel primo elenco non figurino la campana di bronzo: probabilmente si trattava di un torchio più semplificato. Non sono altresì nominati i graticci per la *essiccazione*.

Nel documento del 1672, infine, sono inventariati due tavolini, "uno da vendere il pane et l'altro dove si pesano detti tagliolini con tre tiratori, o vero assettini"¹⁹. È evidente che le due attività di pastaio e di fornaio sono svolte contemporaneamente. I Benedetti di Giove sono "panifaculi" in Foligno già da prima del 1650²⁰, ma è anche possibile che abbiano conosciuto e praticato l'arte dei "vermicellari". La questione andrebbe approfondita per le implicazioni connesse alla presente nota.

Si può chiudere, per ora, dicendo che la documentazione prodotta pone in evidenza che la produzione meccanica di paste alimentari - a differenza di quanto sostenuto da alcuni autori²¹ - è sicuramente anteriore all'800, e suffraga la tesi di Sereni basata essenzialmente su fonti letterarie. Sono auspicabili altri studi sull'argomento sulla base di fonti archivistiche²².

Note

¹ Nel '500 le paste alimentari quasi mai figurano nelle mense signorili, pur potendo annoverare fino ad oltre 120 portate: cfr. L. Firpo, *Gastronomia del Rinascimento*, Torino 1974, p. 26; J. Delumeau, *Vita economica e sociale di Roma nel Cinquecento*, Firenze 1969, p. 114. La situazione non cambia per un piccolo centro come Foligno: esaminando alcune decine di conti di spese, sostenute dai Priori di questa città per il vitto e l'alloggio di ospiti illustri e relative allo stesso secolo, soltanto in due casi ho potuto rilevare la presenza di tali manufatti (cfr. la nota 8).

È pure significativo il fatto che a Napoli, nel secolo successivo, come si dirà più oltre, un aumentato consumo di pasta coincide con un sensibile immiserimento della popolazione: E.

Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, in *Terra nuova e buoi rossi*, Torino 1981, pp. 292-371.

² *Ibid.*, p. 321.

³ *Ibid.*

⁴ Si veda in merito G. Prezzolini, *Maccheroni & C.*, Milano 1957 e E. Sereni, *op. cit.*, passim. Anche in altre regioni, come la Liguria, l'uso della pasta è antico. Genova nel '500 è già un importante centro di produzione e di esportazione di "fidei" e "fidelini": N. Calvini, *Antichità della pasta*, in "La Gola", II (1983), 14, p. 22. In Emilia Romagna, invece, pur essendo conosciute paste filiformi del tipo dei vermicelli, sono più in uso minestre in brodo, zuppe e simili: P. Camporesi, *Alimentazione folklore società*, Parma 1980, p. 78.

⁵ E. Sereni, *op. cit.*, pp. 360-366.

⁶ *Ibid.*, pp. 348-350. Il Sereni cita, a sostegno della sua tesi, il poemetto *Della discendenza e nobiltà de' maccaroni* del conte Francesco de Lemene da Lodi (1634-1704), pubblicato a Modena intorno al 1654, ove si narra che Maccarone viene generato da *Farina, Gramola e Torchio*.

⁷ *Ibid.*, p. 335.

⁸ Questo tipo di pasta figura in una lista di vivande (documento del XVI sec. non datato) compilata in occasione della visita a Foligno del Cardinale di San Sisto e del Principe di Baviera (Foligno, Sez. di Archivio di Stato, d'ora in avanti ASF, *Priorale*, 535) e in un elenco dell'8 giugno 1585, nel quale si legge "ravioli, maccheroni, minestre et altri lavori di pasta": G. Metelli, *Ancora sull'ambasceria giapponese: conto spese sostenute dal Governatore di Foligno*, in "Gazzetta di Foligno", 1981, 8, p. 5. La produzione di paste alimentari a Foligno (è sottintesa prima domestica/manuale, poi artigianale/meccanica, infine industriale) non si è mai interrotta (ad es. nel 1809 erano presenti ben "5 [opifici] di paste ad uso di Napoli, moltissime poi d'ogni specie da servire pel paese", Foligno, Biblioteca Comunale, ms. A, 11, 1, 6), ma è soltanto in età contemporanea che i pastifici hanno conquistato notorietà: il Pastificio Umbro e soprattutto la Società Pambuffetti. Quest'ultima, fondata nel 1934, è stata rilevata nel 1984 dalla Società Corticella.

Il capostipite della famiglia Pambuffetti è Pietro Giovanni di Crispoldo "detto Pambuffetto" di Montefalco: ASF, *Notarile*, 747 (1621) P. Angelelli, febbraio 27, c. 143v. "Pambuffetto", vale a dire "pane buffetto", è una varietà di pane soffice simile al "pan bianco", ottenuto "cavatone semola e tritello", ma differente dal "pan bruno", confezionato con "farina, cavatone la semola sola": ASF, *Notarile*, 1358 (1617-1625) G. Stellati, 1623 gennaio 30, c. 19.

⁹ Per il Settecento si veda C. Catini Guidotti, *Un vermicellaio del '700*, in "la Gola", II (1983), 11, p. 20.

¹⁰ ASF, *Notarile*, 4 (1672-1673), R. Silvestri, c. 211v.

¹¹ Come nell'atto notarile del 28 novembre 1559 relativo alla introduzione in Foligno del filatoio idraulico, modellato su quello bolognese: G. Metelli, *Dal filatoio al costume: artigiani e mercanti a Foligno nel XVII secolo*, in *L'arte del costume nel Seicento umbro*, di prossima pubblicazione.

¹² ASF, *Notarile*, 203 (1697-1698), G. Pagliarini, c. 379v.

¹³ *Ibid.*

¹⁴ J. Delumeau, *op. cit.*, p. 166.

¹⁵ Appendici 1^a e 2^a, alle pp. seguenti.

¹⁶ R. Rovetta, *Industria del pastificio o dei maccheroni*, Milano 1951, passim.

¹⁷ *Ibid.*, p. 10.

¹⁸ *Ibid.*, pp. 1 e 2.

¹⁹ Cassettini.

²⁰ ASF, *Notarile*, 1327 (1650), A. Seracchi, 1650 agosto 6, c. 313.

²¹ R. Rovetta, *op. cit.*, p. 9; C. Rodanò, *Pasta alimentare*, in *Enciclopedia Treccani*, XXVI, Roma 1935, p. 468; G. Prezzolini, *op. cit.*, pp. 235 e 254.

²² E. Sereni, *op. cit.*, p. 301.

Appendice 1^a

Inventario di tutte le robbe necessarie per lo strengitoro da lavorare tutte sorte di paste, cioè macheroni, tagliolini, vermicelli et tutti setigli necessari per lavorare, consignati ad Antonio Benedetti da Jove di Camerino, da m.a Caterina Cenzi e da Vincenzo Cenzi suo marito.

In primis un stregitoro di legno tutto cerchiato di ferro da tutte le parte, con la sua stangha et corda con altre stanghe necessarie

Casse n. 7 da tenere robbe diverse

Cassoni n. 2 da tenere farina, tritello et semola

Stampe de metallo n. 4 dove passano detti lavori

Una caldara di rame da una breccha con il suo trespice di ferro et coperchio

Una belancia annessa con una statiera di rame et ferro

Una altra statiera pure di rame da pesare il pescie

Una altra statiera pure di rame da pesare tagliolini con n. 10 pezzi di libre di piommo et ottone

Una pigna di rame da un bucale in circha da intinere la pasta

Una concha di rame da una broccha in circha

La semola da lavorare la pasta con la stangha

Tavolini n. 2 uno da vendere il pane et l'altro dove si pesano detti tagliolini con tre tiratori, overo assettini

Due tinne di panno grosso di canepa usate

Un fusillo da tirare le stanghe pure cerchiato di ferro

Quarti n. 3 da misurare farina

Un mezzo quarto et una nappa di legno

Sacche n. 4 usate da un rubio l'uno in circha

Una raspa di ferro da raschiare la pasta

Una teggiarella di ferro

Un calamaro con polverino et da metter l'ostie di legno

Il frollone et stamegna da conciare la farina

Una staccia usata da stacciare la farina

Una scala di legno da piedi n. 7 in circha

Due stanghe di ferro da tenere la porta della bottegha, con cinque rampini di ferro

Una gliariara con le sue stanghe

Lucerna di ferro, una doppia da 4 lumi et due ordinarie in tutto

Due scabelli di legno usati simili

Un cavaletto di legno da tenere la bilancia et pesi

Cassette due da tenere la moneta con le sue serrature usate et rotte.

Appendice 2^a

Nota dell'edifitio e stigli

Un stringitoro da vermicelli et altri lavori di pasta con i suoi membri e stigli cioè:

Due cianche di cerqua murate e fisse in terra

Un bancaccio o ceppo, da tener la campana, di noce fortificato con due chiavi o passanti di ferro

Una campana di bronzo fasciata tutta di ferro di peso libre duecento quaranta in circa in tutto

Quattro chiavi di ferro con le sue croci e zeppe di ferro che fortificano e tengono la campana dentro al bancaccio

Una vite con due cerchi di ferro con i suoi ceppi e chiavette per unire i medesimi ceppi alla vite

Una matrevite di noce cerchiata con quattro cerchi di ferro

L'albero o biroccio ferrato e puntellato da capo e da piedi, con il suo travicello di sopra a traverso con la fune e due stanghe con le coppie di ferro da stringere.

Quattro stampe di rame per diversi lavori di pasta di peso libre quattordici per ciascheduna

Una gramola di legno da batter la pasta con li suoi bracci di ferro, con la sua stanga da battere con grappa di ferro et altri pezzetti di ferro ad uso di vermicellaro.