# ARCHIVIO STORICO LOMBARDO

GIORNALE

DELLA

SOCIETÀ STORICA LOMBARDA

ANNO CLI

Milano University Press

## SOMMARIO


11 *Presentazione*

SAGGI

15 *Dalle beccherie al* dominatus.
*Ascesa sociale e cultura documentaria dei Porcellaga di Brescia (XIV-inizi XV secolo)*
Matteo Bormioli

43 *Gli ingranaggi del potere.*
*Officiali giudiziari a Vercelli fra Tre e Quattrocento*
Luca Campisi

71 *Pesca e consumo ittico nella Lombardia di età moderna (XVI-XIX secolo): un esempio di trasformazione sociale, alimentare e ambientale*
Giorgio Dell'Oro

97 *Le cattedre ambulanti di agricoltura e l'allevamento bovino nelle aree montane dell'Italia settentrionale (1901-1935): prime note di ricerca*
Marco Marigliano

121 *Il palazzo Poldi Pezzoli. Appunti di una «genealogia storica» dell'edificio*
Roberta Ramella, Marino Viganò

147 *Un problema bramantesco? Il palazzo di Urbano Rampini di Sant'Alosio, ovvero Talenti di Fiorenza*
Edoardo Rossetti

195 *La Mostra internazionale di arte cristiana moderna alla Permanente di Milano (1931): strategie, protagonisti, ricezione critica*
Marco Cavenago

235 *Timidi approcci. Studi e fonti sull'economia nel primo periodo dell'"Archivio Storico Lombardo" (1874-1944)*
Gianpiero Fumi

259 *Una élite privata. Strategie economiche e scelte professionali della nobiltà in area milanese dall'Unità al fascismo*
Catia Brilli

287 *Un antidoto "all'individualismo dell'oggi". A centoquarant'anni dalla nascita della Lega nazionale delle cooperative e mutue (Milano, 1886)*
Germano Maifreda

317 *La mobilità territoriale della ricchezza finanziaria. La Lombardia e il confine italo-elvetico (1861-1980)*
Enrico Berbenni

343 *Il sistema produttivo di Monza e Brianza durante la Ricostruzione. Evidenze a livello comunale dal censimento del 1951*
Gianmaria Brunazzi

RERUM SCRIPTORES

381 *Un innovatore della storia dell'ebraismo: Vittore Colorni tra diritto, politica ed economia*
Germano Maifreda

NOTE E DOCUMENTI

399 *Sul nucleo familiare di origine dell'arcivescovo Ottone Visconti*
Ambrogio Filippini

479 *Sulla nascita di Ludovico Maria Sforza: il contributo della Società Storica Lombarda*
Mario Comincini

511 *«Riordinare in ottimo sistema di archiviazione tutti i documenti e carte». L'archivio ducale Visconti di Modrone e il mestiere dell'archivista a Milano nell'Otto-Novecento*
Giovanni Luca Dilda

RECENSIONI

552 L'attività editoriale e divulgativa di Maurizio Calì e il sito *Italiamedievale.org*
Maria Paola Zanoboni

555 *L'abbazia di Morimondo nei secoli XII e XIII. Prospettive interdisciplinari*, a cura di Guido Cariboni, Caterina Ciccopiedi e Nicolangelo D'Acunto
Stefano Bernardinello

558 *Le residenze viscontee da Palazzo Reale a San Giovanni in Conca*,
a cura di Serena Romano e Marco Rossi
Jacopo Sassera

561 *Rendite e spese dello Stato di Milano. Il 'bilancio' del 1463*,
a cura di Letizia Arcangeli, Gianluca Battioni,
Federico Del Tredici, Marco Gentile
Francesco Bozzi

564 *Franchino Gaffurio e Milano. L'arte della musica in epoca sforzesca*,
a cura di Riccardo Dell'Acqua e Francesco Rocco Rossi
Federico Terzi

566 Carlo Borromeo, *Prediche nelle terre della Lombardia elvetica (1583)*,
a cura di Fabio Giunta
Antonietta Moretti

569 Angelo Giuseppe Landi, *Costruire l'arte. Palazzo Fodri a Cremona e il suo fregio in cotto*
Alberto Grimoldi

571 *Edizione nazionale delle opere di Pietro Verri. Terza serie. Consulte*,
a cura di Stefano Levati, Sara Rosini e Giovanna Tonelli, con un saggio di Carlo Capra
Marco Castelli

575 *Storia e storie dell'Ottocento nel lavoro di Franco Della Peruta*,
a cura di Maria Luisa Betri e Giorgio Bigatti
Gianmaria Brunazzi

578 *Tra libri, giornali, e altro: ieri, oggi, domani. Studi per Ada Gigli Marchetti,* a cura di Maria Luisa Betri
Germano Maifreda

581 Giorgio Bigatti, *Milano. Matrici e metamorfosi di una capitale industriale*
Luigi Alberto Benincaso

587 NOTIZIARIO DALLA SVIZZERA ITALIANA
a cura di Massimiliano Ferri e Luca Fois

591 ATTI E ATTIVITÀ DELLA SOCIETÀ STORICA LOMBARDA ETS

# PESCA E CONSUMO ITTICO NELLA LOMBARDIA DI ETÀ MODERNA (XVI-XIX SECOLO): UN ESEMPIO DI TRASFORMAZIONE SOCIALE, ALIMENTARE E AMBIENTALE

*Giorgio Dell'Oro**

## *Premessa. La trasformazione della pianura padana*

La storiografia sulla pesca nelle acque dolci in Italia settentrionale in età moderna (secoli XVI-XIX), a differenza di quella nelle acque marine e di quella in età medievale[1], si è concentrata in particolare sui lavori di irreggimentazione, di bonifica, dello sfruttamento delle acque a fini agricoli, del trasporto fluviale e così via[2], ma raramen-

Archivio Storico Lombardo, CLI (2025) – ISSN 0392-0232 – e-ISSN 2532-1935
DOI: 10.54103/asl/30557 – Articolo pubblicato sotto Licenza CC BY-SA

* Giorgio Dell'Oro è docente a contratto di Storia moderna presso l'Università degli Studi di Milano
giorgio.delloro@unimi.it – ORCID: 0009-0006-7670-1163

1 Sul tema si può fare riferimento al recente testo di M.L. De Nicolò, *Del mangiar pesce fresco, 'salvato', 'navigato' nel Mediterraneo. Alimentazione, mercato, pesche ancestrali (secc. XIV-XIX)*, Villa Verucchio 2019 e alla sua ricca bibliografia. Per una panoramica rinvio ai seguenti testi e ai relativi riferimenti bibliografici: H. Zug Tucci, *La caccia, da bene comune a privilegio*, in *Storia d'Italia Einaudi*, VI, *Annali*, a cura di R. Romano, U. Tucci, Torino 1983, pp. 397-445; Ead., *Il mondo medievale dei pesci tra realtà ed immaginazion*e, in Fondazione Centro Italiano di studi sull'Alto medioevo, *L'uomo di fronte al mondo animale nell'Alto medioevo. Atti del convegno Cisam dal 7 al 13 aprile 1983*, Spoleto 1985, pp. 291-360; M. Montanari, *Alimentazione e cultura nel medioevo*, Roma-Bari 1988; *La pesca. Realtà e simbolo fra tardo antico e medioevo*, a cura di A. Donati, P. Pasini, Milano 1999; L. Saladino, *La pesca nel lago Fucino. Piscarie eius piscandi di monasteri e chiese della Marsica tra VIII e XIII secolo*, "Quaderni di archeologia medievale", suppl. 2, 2001, pp. 411-424; *Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età contemporanea*, a cura di V. D'Arienzo, B. Di Salvia, Milano 2010; F. Pucci Donati, *Approvvigionamento distribuzione e consumo in una città medievale: il mercato del pesce a Bologna (secoli XIII-XV)*, Spoleto 2016; *La pesca nel Lazio: storia, economia, problemi regionali a confronto*. Atti del III Convegno nazionale di storia della pesca (Roma, 26-27 settembre 2003), a cura di L. Palermo, D. Strangio, M. Vaquero Piñero, Napoli 2007.

2 A questo proposito rinvio ai seguenti studi e alla relativa bibliografia: G. Haussmann, *Il suolo d'Italia nella storia*, in *Storia d'Italia Einaudi*, XIII, *I caratteri originali. Il territorio e l'ambiente*, Torino 1972, pp. 63-132; A. Raviola, *La strada liquida. Costruire un libro sul Po in età moderna*, "Rivista storica italiana", CXVII, 3, 2006, pp. 1041-1078; Ead., *«Terra nullius». Ghiare, siti alluvionali e incolti nella piana del Po di età moderna*, in *La gestione delle risorse collettive. Italia settentrionale (secoli XII-XVIII)*, a cura di G. Alfani, R. Rao, Milano 2011, pp. 157-173; *Il paese dell'acqua. I Luoghi Pii Elemosinieri di Milano e le loro terre: un itinerario nel paesaggio dal medioevo ai nostri giorni*, a cura di L. Aiello, M. Bascapè, S. Rebora, Milano-Como 2013. Sul tema sono da ricordare i seguenti importanti incontri: il Seminario di studi *Acque, inondazioni, disastri idrici. Casi di studio e riflessioni metodologiche sull'Italia settentrionale fra medioevo ed età moderna*, tenuto presso l'Università degli studi di Milano, Dipartimento di Studi storici, e in particolare il Convegno internazionale, curato da Vittorio Tigrino e Angelo Torre, *L'Acqua: storie di una risorsa tra età moderna e contemporanea*, tenuto presso l'Università del Piemonte Orientale il 27 settembre 2017 e promosso dal Dipartimento di Studi umanistici, dall'Archivio Borromeo-Stresa, Isola Bella e dal Centro Interuniversitario di storia territoriale "G. Casalis" e legato al «Workshop internazionale di storia applicata», ma di cui, purtroppo, non sono stati pubblicati gli atti.

te si rintracciano notizie riguardo alle modalità di sfruttamento delle risorse ittiche, specie nei fiumi e negli specchi d'acqua minori, mentre si trovano alcuni studi riguardo alla pesca nei grandi laghi dell'Italia settentrionale, vista anche la sua macroscopica rilevanza fino alla prima metà dell'Ottocento[3]. Altrettanto scarse sono le analisi in area lombarda sui consumi di pesce di acqua dolce e delle società legate a queste realtà (corporazioni di mestiere, comunità e consumi alimentari locali)[4], nonostante nell'Italia settentrionale, ancora nel 1862, «tale e tanta è l'importanza e l'utilità dei pesci nei rapporti economici ed industriali, che senza tema di esagerazione può dirsi nessuna altra classe zoologica, dopo i mammiferi, averne tanto quanto questa per l'uomo»[5] e nei secoli precedenti questa rilevanza era ancora maggiore.

Fino all'ultimo ventennio del XIX secolo le acque interne padane avevano una fauna e una flora ancora relativamente ricche e questo grazie all'assenza di grandi barriere, il che consentiva un legame diretto tra le acque marine e le acque dolci, in particolare le paludi, salmastre e non, che erano l'habitat ideale per la riproduzione di varie specie ittiche, anfibie e avicole, e che fornivano la base di sussistenza e di ricchezza per larga parte della popolazione rurale, che aveva nel pesce la principale risorsa alimentare[6]. Vista la particolarità geomorfologica, tutte queste realtà avevano come riferimento il bacino del Po, che era ricco non solo di specie migratorie, ma nel tratto più a valle pure di alcuni pesci tipici delle acque salse, il che caratterizzava tutti i fiumi che sfociavano nell'Adriatico[7].

Tale simbiosi tra acque dolci e salate è ben testimoniata per tutta l'età moderna nell'area lombardo-veneta. Ad esempio, nel Veronese non era raro pescare soglio-

3 Cfr. A. Visconti, *Pesci e pescatori sul versante meridionale dell'arco alpino. Il caso del Lago di Como negli anni dell'Assolutismo asburgico*, "Histoire des Alpes-Storia delle Alpi-Geschichte der Alpen", XV, 5, 2010, pp. 183-194 e la relativa bibliografia. Nei grandi laghi dell'Italia settentrionale fino al XIX secolo operavano oltre 1.100 pescherecci (di cui ben 500 nel Garda), mentre mancano assolutamente dati sulle imbarcazioni da pesca fluviali. *Progetto di legge sulla pesca n. 15 presentato alla Camera dei deputati*, seduta 1 dicembre 1871, in «Raccolta dei documenti stampati per ordine della Camera», Roma 1873, pp. 7-8.

4 Su questo tema mi permetto di rinviare ai miei studi e alla relativa bibliografia: G. Dell'Oro, *Il pesce del Principe, il caviale del Vescovo. Pesci, pesca e commercio ittico nel Milanese (XVI-XX secc.)*, Milano 2015; *Pesci e acque all'ombra della Leonessa. Sfruttamento e commercio delle risorse ittiche nel Bresciano (IX-XIX secc.)*, a cura di G. Dell'Oro, Brescia 2018; Id., *Il declino della pesca commerciale padana (XVI-XIX secc.). L'impatto antropico sull'ecosistema fluviale*, in *Le vie del cibo (Italia settentrionale. XVI-XX secolo)*, a cura di M. Cavallera, S.A. Conca, A.B. Raviola, Roma 2019, pp. 265-284. Lo stato delle ricerche è poco cambiato rispetto a quanto scritto da M. Plehn, *I pesci del mare e delle acque interne, con notizie sulla pesca e sulla piscicoltura in Italia*, Milano 1909, pp. 159-161.

5 E. de Betta, *Ittiologia veronese ad uso popolare e per servire alla introduzione della piscicoltura nella provincia*, Verona 1862, p. 18.

6 Sul tema rinvio ai miei saggi G. Dell'Oro, *La Pieve di Varese: pesci, pesca, usi (IX-XIX secc.)*, in *Insubres sumus, non Latini* (G. Verri 1747). *Fonti, archeologia e cultura artistica. Atti del convegno per i 70 anni del Centro di Studi Preistorici e Archeologici di Varese*, a cura di L. Caramella, Golasecca 2024, pp. 130-159, e Id., *I Borromeo: il lago Maggiore, la pesca, il pesce (XV-XIX secc.)*, in *Studi in memoria di Alessandro Pisoni*, a cura di F. Pagani, L. Barbieri, in corso di stampa.

7 G. Canestrini, *Fauna d'Italia*, 4 voll., Milano 1872-1875, riporta un elenco sintetico al riguardo nel III vol., p. 32 e la ripartizione delle specie analizzate regione per regione alle pp. 33-36; Id., *Prospetto critico dei pesci d'acqua dolce d'Italia*, vol. monografico dell'"Archivio per la zoologia, l'anatomia e la fisiologia", IV, 1, 1866.

le, passere e cefali, mentre nei grandi laghi di Mantova si potevano trovare, seppur raramente, sogliole, orate e pescispada[8]. Il ducato gonzaghesco inoltre è un esempio perfetto di «stato anfibio», in quanto non solo era un importante centro di pesca, ma anche il nodo commerciale idroviario utilizzato per il trasporto di pesce marino, oltre che per beni essenziali, come ad esempio grano e sale, verso l'interno della pianura padana[9]. Nel Mantovano[10] queste presenze ittiche erano relativamente rare anche per la bassa presenza salina, a differenza di quanto avveniva nelle acque del Ferrarese, Chioggiotta, nelle lagune venete – ma pure nelle aree di foce fluviali e acquitrinose presso il mare di Toscana, Lazio, Campania, Sardegna e Sicilia –, dove la miscelazione delle acque fluviali con quelle marine veniva attentamente regolata attraverso delle chiuse nei periodi di marea per dare accesso ai pesci nelle zone palustri poi chiuse da grate per assicurare un costante ricambio idrico e impedire che le acque divenissero stagnanti e malsane. Un sistema simile era adottato pure lungo tutto il corso dei principali fiumi durante passaggio delle specie migratorie, in modo da rendere accessibili specchi d'acqua ciechi (indicati come *valli* o *mortizze*), ricchi di vegetazione e di nutrimenti, assai apprezzati dai pesci per la deposizione delle uova, il che era intensamente sfruttato dai pescatori (tale operazione era detta *pesca di monta*)[11]. In generale si distinguevano tre sistemi di prelievo ittico di questo genere che rimasero in uso fino al XIX secolo[12], cioè:

a) valli arginate (*peschiere*): impianti con argini artificiali e muniti di chiuse per regolare il flusso delle acque e in tale modo in inverno era possibile, poiché fino a metà Novecento per l'andamento climatico era la norma, «determinare un congelamento superficiale dell'acqua dolce stessa», e difendere il pesce sia dalle temperature rigide, sia per favorire in primavera l'ascesa dal mare (cioè la

8 L. Preti, *Notizie statistiche della città e provincia di Mantova*, Mantova 1842, pp. 33-35; C. d'Arco, *Della economia politica del municipio di Mantova a' tempi in cui si reggeva a repubblica premessa una relazione storica dei diversi governamenti fino all'estinzione di quello dei Gonzaga*, Mantova 1842, pp. 169-171.

9 Sul legame tra acqua, gestione idrica e rapporti politici tra stati in area padano-veneta, si può fare riferimento ai seguenti studi e alla loro ricca bibliografia: B.A. Raviola, *Calmare le acque. Confini, alluvioni, risorse fluviali e interventi nella Lombardia spagnola*, "Rivista storica italiana", CXXXVI, 2, 2024, pp. 719-749; S. Ciriacono, *Building on Water. Venice, Holland and the Construction of the European Landscape in Late Modern Times*, Bergham Books, New York-Oxford 2006; F. Ceccarelli, *La città di Alcina. Creazioni urbane, stratagemmi idraulici e architettura alle foci del Po nel tardo Cinquecento*, Bologna 1998.

10 Archivio di Stato di Mantova, G 1, b. 3046: 12 aprile 1666, *Denuncia dei pescatori al duca*: i laghi di Mantova avevano una parte acquitrinosa e paludosa, detta *il Paiolo*, che due volte all'anno veniva prosciugata per 15 o più giorni in modo da trattenere i pesci. L'abuso di tale pratica negli anni successivi mise in crisi tutta la fauna ittica.

11 Tale sistema di pesca e di gestione delle acque è ben descritto in vari punti degli Atti della Commissione sulla pesca: *Annali del Ministero di agricoltura, industria e commercio. La pesca in Italia*, a cura di A. Targioni Tozzetti, 2 voll., Genova 1872-1874 (d'ora in poi ACP 1874). Tale uso era comune in tutta l'area considerata fin dal Medioevo, cfr. F. Bottaro, *Pesca di valle e commercio ittico a Padova nel Quattrocento*, Padova 2004.

12 A. Davanzo, *La vallicoltura*, in *La pesca nei mari e nelle acque interne d'Italia. Notiziario tecnico e legislativo e repertorio della industria e del commercio dei prodotti pescherecci*, a cura di Brunelli, Roma 1931 (anno X), II, pp. 337-363.

«montata») del pesce novello sia, infine, durante la stagione estiva «a scopo di refrigerio e ossigenazione»

b) valli semi-arginate: erano specchi d'acqua naturali con arginature naturali protette da palafitte e da pietrame, e chiuse da graticci di vimini, le *cogolere*, per evitare la fuga dei pesci. Queste valli erano spesso unite da reticoli di canali naturali detti *ghebbi* e avevano uno o più isolotti naturali usati per costruire capannoni (*motta* o *cason de valle*) dove depositare gli attrezzi da pesca

c) valli chiuse da graticci: acque di laguna o di fiume in contatto con "acque morte" (*mortizze*, *valli*) che venivano recintate con graticci e palafitte a cui erano fissate reti per impedire la fuga dei pesci.

Questo ultimo sistema era assai diffuso in Lombardia e in alcuni casi i pescatori deviavano appositamente le acque fluviali rompendo gli argini così da allagare vaste zone depresse e attirare il pesce, il che in alcuni casi poteva creare notevoli disagi sia perché «rendono difficile e pericolosa la navigazione», sia perché «nelle eventuali frequenti escrescenze cagionano notabili pregiudizii alle rispettive sponde de' due confinanti domini»[13]. Fino al XIX secolo questo genere di pesca continuò ad essere ampiamente praticato nello Stato di Milano nonostante i numerosi divieti emanati dalle autorità[14]: ad esempio, già il 17 settembre 1604 venne pubblicata una grida che imponeva di mettere in sito piante per rafforzare e stabilizzare i terreni alluvionali e gli argini e impedire allagamenti nelle depressioni[15].

A partire dal Settecento le comunità presso le acque dolci e i pescatori cercarono di far sì che le sempre più frequenti bonifiche e le piantumazioni fossero «con ogni mezzo impedite», ma quando la politica di bonifica "esplose" in epoca austriaca e il corso dei fiumi fu in gran parte irregimentato, la rottura degli argini delle rive venne severamente perseguita e tale pesca rapidamente scomparve sia in Lombardia sia negli altri stati padani, tranne che nella zona deltizia, dove comunque finì per ridursi sempre più[16]. Esemplare la vicenda di vari pescatori affittuari del milanese marchese

13 Archivio di Stato di Novara, Archivio storico del Comune, Pesca e acque, ponti e porti, b. 513: 6 agosto 1784, *Regie patenti*. Grida simili vennero ripubblicate fino al 26 aprile 1838 per poi sparire.

14 I pescatori di Pavia vorrebbero costruire una chiusa temporanea per pescare in un ramo del Ticino «formata unicamente con piccoli passoni e vimini fermati con sabbia e sassi e duratura per soli tre giorni», ma il governo si oppone, poiché in base a un editto del 1784 e confermato il 27 settembre 1832, non possono essere posti ostacoli nei fiumi *Regali*. Infine i pescatori ottennero la concessione a condizione che tutte le spese fossero a loro carico e che la struttura fosse eliminata dopo tre giorni. Archivio di Stato di Milano, Atti di governo (d'ora in avanti ASM, AG), *Acque*, p.m., b. 796: 12 febbraio 1837, *Relazione dell'inviato straordinario*.

15 ASM, AG, *Acque*, p.a., b. 3: 12 aprile 1782, *Relazione della Delegazione Pavese I (Corpi Santi) in relazione alla circolare del 12 aprile per la descrizione dei fiumi e torrenti*. In realtà la grida del 17 settembre 1604 indicava l'obbligo di porre piante solo nei terreni alluvionali e non nelle anse semichiuse dei fiumi, tuttavia gli ufficiali di epoca austriaca ritennero utile reinterpretare tale documento per favorire l'azione di bonifica e rettificazione.

16 Archivio Storico Civico di Milano (d'ora in avanti ASCM), *Materie*, b. 814: *Editto cesareo*, ottobre 1787. Dalla seconda metà del Settecento, quando iniziarono i grandi lavori di rettificazione dei fiumi e di bo-

Trotti, i quali operavano in questo modo nei terreni presso Mesola nel Ferrarese. Nel 1734 questi vennero occupati abusivamente dal duca di Modena «dopo il pacifico possesso di 30 anni» e diede il via alla bonifica dei terreni paludosi per renderli agricoli. L'asciugatura però, oltre alterare il moto delle acque con grave danno della pesca, finì per causare l'ingresso dell'acqua salsa nelle terre destinate a pascolo o a coltura rendendole sterili, e le acque divenute stagnanti resero l'ambiente malsano[17]. Tale problema sanitario era presente anche nelle vaste zone risicole, in quanto questa coltura creava un ambiente ideale per la proliferazione delle zanzare, portatrici di malaria[18], e il tentativo di limitarne la riproduzione con l'inserimento di specie ittiche come le carpe non diede i risultati sperati, poiché le acque stagnanti le rendevano insalubri anche per i pesci, che svilupparono parassitosi e malattie[19].

All'inizio del XX secolo la maggior parte delle aree umide interne era ormai prosciugata o bonificata, rendendo inaccessibili i principali luoghi di riproduzione della fauna legata alle acque dolci o miste[20], e in pochi anni scomparvero varie fonti di sostentamento (ittica, avicola, raccolta) per le numerose comunità che operavano nel settore del prelievo ittico, dell'artigianato e del commercio nelle acque interne, mettendo in crisi usi e costumi secolari legati ai beni idrici comuni[21].

L'aspetto forse più macroscopico fu quello legato al consumo dell'anguilla[22], pesce presente in pressoché tutti i principali fiumi europei e del Mediterraneo e che ogni anno dava vita a una grande migrazione, fenomeno comune fino alla metà dell'Ottocento e oggi pressoché scomparso. A questo proposito è da notare che

nifica delle zone umide, si vietò assolutamente l'allagamento artificiale delle depressioni lungo i corsi fluviali e si ordinò di eliminare le *mortizze* ancora esistenti.

17 ASM, *Acque*, p.a., b. 1122: 8 dicembre 1772, *Atti di lite tra l'Amministrazione Imperiale di Ferrara e la Camera Apostolica per la pesca nelle acque della Mesola nel ramo del Bonello di Goro* (la lite iniziò nel 1768 e terminò nel 1776).

18 Le acque delle risaie rimanevano stagnanti e un eventuale ricambio avveniva solo in caso di piogge. Tale aspetto è fissato nel tempo dal pittore Enzo Gazzola in vari suoi quadri che descrivono la vita nelle risaie: cfr. la mostra *Rapsodia della risaia. Enzo Gazzone, racconta la risaia di ieri, oggi e domani*, promossa dall'Ente Nazionale Risi e ospitata dal 10 gennaio al 2 febbraio 2025 nel Castello di Novara.

19 Sul tema delle risaie e le modificazioni ambientali molto è stato scritto, tuttavia anche questa coltura è stata oggetto di studio sulla base della storiografia legata all'esaltazione delle bonifiche e dell'espansione agricola, pur con la costante indicazione dei problemi socio-sanitari, mancano studi riguardo all'impatto sulla fauna ittica. Sul tema cfr. Raviola, *Calmare le acque*, cit. (vedi nota 9); R. Rao, *Dal bosco al riso: la gestione delle risorse collettive nella Bassa Vercellese fra dinamiche socio-istituzionali e trasformazioni ambientali (secoli XII-XVIII),* in *La gestione delle risorse collettive. Italia settentrionale,* cit. (vedi nota 2), pp. 144-156.

20 Per i territori alla foce del Po è fondamentale consultare il fondo dell'Archivio di Stato di Roma, *Congregazione delle Acque*; in particolare nella b. 1, reg. 1 si trova il doc. *Note delle materie della Congregatione sopra le Acque*, che si occupava delle «acque di qualsivoglia sorte, fiumi, ponti, molini, condotti, chiaviche, escavationi di torrenti, fossi e simili, bonificationi universali». Cfr. I. Bevilacqua, *I papi e le acque. Bonifiche, peschiere e comunità nelle paludi pontine dal XVI al XVII secolo*, Napoli 2017.

21 A titolo comparativo si può fare riferimento a A. Zagli, *Storia di Bientina un «castello» di pescatori nella Toscana moderna*, Firenze 2001 e Id., *Oscure economie» di palude nelle aree umide di Bientina e di Fucecchio (secc. XVI-XIX)*, in *Incolti, fiumi, paludi. Utilizzazione delle risorse naturali nella Toscana medievale e moderna*, a cura di G. Pinto, A. Malvolti, Firenze 2003, pp. 159-213.

22 ASM, *Acque*, p.a., b. 8: copia del *The General Advertiser*, 183, november 9th, 1785.

all'inizio del XIX secolo i curatori dei musei di scienze naturali, che stavano sorgendo in tutti gli stati europei, si posero il problema di dove reperire alcune specie di pesci da inserire nelle raccolte ittiche delle acque dolci, essendo ormai divenute rare o addirittura estinte in quasi tutte le acque interne continentali: il museo di scienze naturali di Milano, ad esempio, si fece spedire esemplari di anguilla pescati in Egitto nel Nilo[23] e altrettanto rare erano divenute le specie avicole migratorie, che in buona parte si riproducevano nei medesimi ambienti palustri dei pesci, tanto che «i vecchi nostri cacciatori ricordano l'abbondanza di parecchie specie che ora sono divenute rare, anzi rarissime» e che spesso erano anche pescatori che usavano le stesse reti per la cattura[24].

La trasformazione fu così repentina che la memoria di questo mondo legato alle acque dolci scomparve rapidamente, e oggi pensare alla pianura padana come a un mondo d'acqua e legato a un intenso consumo ittico risulta assai difficile, anche per via della propaganda legata alle bonifiche che è stata a lungo pedissequamente accolta dalla storiografia[25]. Tale visione si è talmente radicata nell'immaginario che ancora oggi le opere di bonifica sono ritenute essere state un miglioramento sotto ogni punto di vista; tuttavia, quasi a giustificazione di quanto fatto tra Settecento e inizio Novecento, in epoca fascista si affermò che «gli sbarramenti dei corsi d'acqua, per provocare le cadute necessarie al funzionamento delle centrali idroelettriche, l'apertura dei canali artificiali per la bonifica e la irrigazione, la diminuzione della portata di alcuni fiumi per mezzo di derivazioni che vanno ad alimentare stabilimenti industriali, sono senza dubbio opere nocive agli interessi della pesca, ma sono anche opere senza le quali sarebbe impossibile elettrificare le linee ferroviarie, sanare zone malariche, rendere fertili terre finora incolte, e creare nuove fabbriche»[26], il che era solo in parte vero. Infatti già negli atti della Commissione parlamentare sulla pesca del 1871, che portò alla legge del 1877, erano state fornite soluzioni che avrebbero potuto almeno in parte limitare danni irreversibili, come la costruzione di scivoli e scale di monta, il divieto di pesca in epoca riproduttiva e di

23 Archivio Civico del Museo di Scienze naturali di Milano, Fondo Bellotti Cristoforo (1823-1919), b. 1. La ricerca di esemplari portò a una vasta corrispondenza con Pietroburgo, Nizza, Genova, Palermo, Londra, Danimarca, Svezia, Norvegia, Cambridge [Mass.] e Stanford University of California. In particolare gli storioni erano sempre più rari e nell'Ottocento erano presenti non più di 3-4 specie, mentre nei secoli passati si ritiene che fossero almeno cinque se non di più. 23 agosto 1852, *Lettera da Venezia di Cristoforo Bellotti*. Ivi, Fondo Emilio Cornalia, b. 1 fasc. 32.

24 Cfr. anche A.P. Ninni, *Enumerazione dei pesci delle lagune e golfo di Venezia*, s.l. (Venezia) 1870.

25 Su questo tema rinvio a A. Zagli, *Le antiche "economie degli incolti palustri" nella Toscana occidentale*, in *Aqua/Aquae*, a cura di C. Torti, 3 voll., San Giuliano Terme 2006-2008, I, *I vari usi di una risorsa preziosa nel territorio dell'Ato2. Dal Medioevo ai nostri giorni*, pp. 83-96; Id., *La pesca nelle acque interne della Toscana in età moderna: alcune note di inquadramento*, in *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea. Produzione, mercato, consumo. Atti del II convegno di studi sulla storia della pesca*, a cura di G. Doneddu, A. Fiori, Sassari 2003, pp. 171-208. Giustamente qui si fa notare che è errato per l'età medievale e moderna, almeno fino alla prima metà del XVIII, parlare delle aree umide come zone marginali, in quanto in/o presso di esse vivevano numerose comunità, che oltre a sfruttare le notevoli risorse naturali, le utilizzavano come vie di transito, snodi commerciali, ma anche come spazio ideale di fuga o di rifugio.

26 *La pesca nei mari e nelle acque interne d'Italia*, cit. (vedi nota 12), II, p. 458.

esemplari immaturi, limitare l'introduzione di specie aliene e, infine, conservare almeno parte delle zone umide non stagnanti, perché non malsane se ben gestite[27].

Le bonifiche, così come la pesca intensiva e non controllata, ebbero una importante ricaduta sui consumi alimentari e il pesce di acqua dolce divenne un cibo sempre più caro e poco presente sulle tavole padane, ad esempio sul lago di Garda i pescatori del comune di Sirmione tra il 1780 e il 1792 pescavano circa 4000 *pesi* all'anno di pesce, cioè 30.480 chili[28], nel 1806 le risorse ittiche erano in piena crisi e non fornivano più di 1000 pesi annui, cioè 7.620 chili[29]. Del resto già nel corso del XVII secolo il pescato locale aveva dato segno di sofferenza e di conseguenza questo venne sempre più spesso sostituito da pesce marino trattato di origine atlantica[30]. Nell'Ottocento, poi, l'avvento della ferrovia e della conservazione con il ciclo del freddo rese sempre meno "interessante" per l'opinione pubblica la difesa delle acque dolci e il loro sfruttamento a fini alimentari[31]; il consumo popolare si volse quindi sempre più verso specie marine, mentre anguilla, agone, temolo e trota, assieme a molte altre specie oggi sempre meno conosciute e che avevano caratterizzato i consumi rurali dell'Italia settentrionale fino all'Ottocento, scomparvero dalla dieta lombarda e oggi larga parte di queste è sull'orlo dell'estinzione[32].

### *I consumi di pesce fresco prima del Novecento*

Il pesce tra XVI e XVIII secolo era un alimento ben presente nell'alimentazione cittadina e la sua abbondanza ispirò poeti e letterati:

27 ACP 1874, 2/II, pp. 838-840, 864-866. A. Martinelli, A. Rabbeno, *La legislazione sulla pesca in Italia*, Torino 1883, pp. 35-37, 88-106, 152-158, 188; infine, a pp. 435-476, viene riportato il testo completo della legge speciale sulla pesca del 4 marzo 1877, approvato con Decreto reale 13 giugno 1880, e la relativa integrazione approvata con Reale decreto del 13 novembre 1882, n. 1090 (serie 3a).

28 Un peso=7,62 chili, A. Martini, *Manuale di metrologia ossia misure, pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Torino 1883, p. 351.

29 ASM, AG, *Acque*, p.m., b. 230: 27 agosto 1806, *Regia Commissione Legale al Ministro dell'Interno, memoriale n. 1319 sul Garda* con ms. allegato il memoriale *Nozioni sulla Pesca*.

30 Tale cambio alimentare fu comune a tutta Europa M. Kurlansky, *Cod. A biography of the fish that changed the World*, New York-London 1997 (ed. it. Milano 1999 e rist. 2022). A titolo comparativo cfr. J.-M. Derex, *Les étangs briards de la région de Meaux à la veille de la Révolution*, "Histoire, économie et société", XIX, 3, 2000, pp. 331-343.

31 A questo proposito Stefano Castagnola, ministro d'agricoltura, industria e commercio dal 1869 al 1873, quando presentò il *Progetto di legge sulla pesca n. 15 presentato alla Camera dei deputati*, seduta 1 dicembre 1871, affermò che «in Italia l'importanza della pesca non fu sinora in generale giustamente apprezzata […] si tentarono alcuni esperimenti volti a ripopolare le acque o ad introdurvi nuove specie di pesci […] ma non ne apparve pressoché alcun utile effetto […] le arti ingegnose che vi si adoperano sono dovuti quasi ovunque allo spirito intraprendente e industrioso dei nostri avi e poco o punto vi hanno contribuito le generazioni più recenti». S. Castagnola, *Progetto di legge sulla pesca n. 15 presentato alla Camera dei deputati*, seduta 1 dicembre 1871, in *Raccolta dei documenti stampati per ordine della Camera*, Roma 1873, cit. a p. 14.

32 Sul rischio di estinzione dell'anguilla e dell'agone cfr. https://www.wwf.it/cosa-facciamo/mari-e-oceani/consumo-responsabile/pesce-sostenibile/anguilla/; https://fishbase.mnhn.fr/summary/SpeciesSummary.php?ID=101&AT=agone.

à Milan
E da mangia de megh r à trovari
esturion, e truit, anguil e balb,
temer, e luz, e tench, e di agon,
persech, e cavezai, e bottetrise,
gamber, lamprede, pescaria, rane,
e d'ogni bon pesam de aqua dolza[33].

Stando alle stime effettuate da Giulini, non sempre attendibili, nella capitale lombarda il consumo ittico pro-capite annuo di pesce fresco nei secoli passati superava addirittura i 95 chili nei periodi di magro e, sebbene i dati riportati siano quasi sicuramente esagerati (cioè più che raddoppiati), comunque confermerebbero quelli ottocenteschi e ciò dimostra che i prodotti ittici di acqua dolce fino al XIX secolo erano un alimento ampiamente presente sulle tavole della città, basta pensare che oggi il consumo annuo di pesce in una famiglia in italiana è di circa 20-21 chili[34] e a Milano raggiunge i 36 chili essendo il principale mercato ittico della penisola, questo però riguarda prevalentemente pesce marino, mentre fino alla metà del XIX era principalmente di acqua dolce.

| Anno | Abitanti | Consumo pro-capite all'anno (in chili) |
|---|---|---|
| 1450-1576[35] | 120.000 | 47 |
| 1824[36] | 166.781 | 47 |
| 1854 | 209.521 | 36 |
| 1961 | 1.582.474 | 14 |
| 2020 | 1.394.194 | 36 (media Italia 20-21) |

*Stima del consumo di prodotti ittici a Milano*

33 «A Milano c'è da mangiare il meglio che si trova, storione e trota, anguilla e balbo, temolo e luccio e tinca e agone e bottatrice, gamberi, lamprede, pesce minuto, rane e ogni pesce di acqua dolce». *Il Cheribizo. Somario de tutte le professioni et arte Milanese. Con diversi sonetti in lingua rozza et un Echo. Alli miei carissimi, et virtuosi lettori universali*, Milano 1624. Ancora nell'Ottocento i pesci di acqua dolce furono oggetto di una raccolta poetica, cfr. C. Silipigni, *Pesci & poesia*, tesi del corso di laurea in Scienze politiche, economiche e sociali, Università degli Studi di Milano, a.a. 2021-22, rel. prof. G. Dell'Oro.

34 E. Demartini, *Il pesce azzurro nella mente del consumatore. Analisi quali-quantitativa del prodotto*, tesi di dottorato del Dipartimento di Economia e Politica agraria, agro-alimentare e ambientale, a.a. 2010-11, tutor prof. A. Pirani, in particolare il cap. *Il settore ittico italiano*, pp. 13-17, pp. 14-15.

35 400 some (oltre 90 tonnellate) al dì nei periodi di magro (130-135 giorni) e 4 some (888 chili) negli altri giorni dell'anno (235 giorni); a questo si deve aggiungere un consumo di 6-7 moggia al giorno (1350 chili) di gamberi di acqua dolce, il cui consumo era costante lungo tutti i 365 giorni dell'anno. G. Giulini, *Memorie spettanti alla storia, al governo, ed alla descrizione della città, e della campagna di Milano, ne' secoli bassi*, 9 voll., Milano 1854-1857, VIII, pp. 403-404.

36 Per il conteggio del pesce smerciato a Milano nel 1824 e nel 1854 si è fatto riferimento ai dati estrapolati, sempre in difetto, da ACP 1874. Oggi a fronte dei 20-21 chili pro-capite di pesce all'anno, sono consumati 38 chili di carne (entrambi tra i maggiori valori mondiali). https://www.slowfoodmi.it/2019/05/i-consumi-di-pesce-in-citta-aspettando-slow-fish/

In ogni caso è da sottolineare che tutti i conteggi qui presentati sono limitati ai dati delle compravendite e dei trasporti ufficiali, quindi sfuggono quelli dei consumi diretti e del contrabbando, che fino all'Ottocento era piuttosto diffuso e il cui volume non è possibile calcolare.

Indubbiamente il consumo di pesce nelle zone interne padane prima dell'Ottocento era estremamente diffuso anche in zone che oggi si ritengono pressoché prive di risorse ittiche, essendosene persa la memoria. Per avere una vaga idea dell'ampiezza dei consumi di questo alimento, si può ricordare che nel XIX secolo, quando la popolazione urbana era ancora minoritaria rispetto a quella rurale, in Piemonte a Torino se ne vendevano oltre dieci tonnellate all'anno e ben 200 a Casale, che erano in larga parte esportate, mentre nel Pinerolese quotidianamente si vendevano oltre 100 chili di pescato locale. Nel Pavese e nella Lomellina, importanti aree di pesca, il consumo locale annuo indicato ufficialmente superava le 47 tonnellate e si ritiene ne fossero inviate fuori dalla provincia oltre 40; lo stesso discorso vale per il Lodigiano, dove ogni anno se ne trattavano oltre 200 tonnellate e poco meno ne veniva venduto nelle aree circonvicine, infine, il Mantovano, localmente ne consumava 40 tonnellate all'anno e ufficialmente ne esportava oltre 60[37]. Quanto detto non tiene poi conto delle preparazioni minori di pesce essiccato, marinato e così via, che come vedremo hanno avuto una importanza non secondaria nella storia dell'alimentazione lombarda[38].

I dati in nostro possesso per il periodo di età moderna sono quindi piuttosto approssimativi, essendo oltretutto calcolati su tutta la popolazione, lattanti compresi[39]. Ciononostante appare chiaro che in Lombardia il consumo ittico rimase piuttosto elevato per tutta l'età moderna e fu abbastanza costante dal XVI fino all'inizio del XVIII secolo, tanto da non subire particolari variazioni nei periodi di crisi demografica, come dopo le epidemie di peste[40]. In ogni caso l'approvvigionamento ittico delle città a volte subiva forti restrizioni, specie quando si riducevano o si arrestavano i trasporti di pesce dai porti di ammasso alle grandi città per guerre o altri imprevisti (una singola nave fluviale nel Seicento trasportava quanto 12-15 carri)[41]; ad esempio, una grida del Senato del 30 marzo 1582 permise la navigazione solo delle imbar-

37 ACP 1874, I, pp. 64, 78, 136-138, 140, 225, 264-165, 309-316

38 ACP 1874, I, pp. 500-501.

39 Nel XVIII secolo i bambini tra gli 0 e i 2 anni, che presumibilmente non consumavano continuativamente alimenti solidi, erano in media tra i 5.000 e i 10.000 sul totale della popolazione. Cfr. L. Mocarelli, *«È singolare che libri e carte si accordino a rappresentare Milano sempre assai minore del vero». Considerazioni sulla popolazione milanese nel secolo dei lumi*, "Popolazione e storia", 1, 2010, pp. 27-41 e la relativa bibliografia.

40 La città di Milano ebbe una relativa uniformità e costanza demografica dal 1570 al 1825-30. Tra il 1840 e il 1850 vi fu poi una prorompente crescita. V. Beonio Broccheri, «Piazza universale di tutte le professioni del mondo». *Famiglie e mestieri nel Ducato di Milano in età spagnola*, Milano 2000, p. 228; S. D'Amico, *Le contrade e la città. Sistema produttivo e spazio urbano a Milano fra Cinque e Seicento*, Milano 1994, pp. 47-57.

41 Sul sistema di approvvigionamento ittico di Milano e delle altre realtà urbane lombarde rinvio a Dell'Oro, *Il pesce del Principe, il caviale del Vescovo*, cit. (vedi nota 4).

cazioni che «habbino le sue debite et bone bollette» per il trasporto di «persone, robba et mercantia», in modo da accertare che non provenissero da luoghi sospetti di contagio e in questi casi l'arcivescovo e il governatore concordavano di limitare gli obblighi legati ai periodi di digiuno[42].

In ogni caso le notizie sui consumi per il periodo antecedente il XIX secolo si possono in parte desumere dagli indizi documentari riferiti ai trasporti legati alle realtà urbane di cui abbiamo una notevole messe di dati e di documentazione per via della presenza di corporazioni di pescatori e pescivendoli, calmieri, relazioni riferite alle botteghe dei rivenditori e così via[43]. Riguardo al prelievo e al consumo nelle aree rurali invece abbiamo meno dati e risulta difficile fornire stime attendibili in mancanza di studi documentari in ambito strettamente locale, nonostante sia da ritenere che in alcune aree presso i fiumi e i laghi l'alimentazione ittica fosse prevalente[44], come suggeriscono varie carte archivistiche. Solo per fornire alcuni esempi, basta pensare che ancora all'inizio dell'Ottocento la comunità di Sarnico sul lago d'Iseo era in maggioranza dedita alla pesca[45], mentre per Riva di Solto abbiamo addirittura un preciso riferimento numerico, in quanto su 57 nuclei familiari ben 45 erano di pescatori[46]. Dai documenti giunti fino a noi risulta che pressoché in tutte le zone e comunità dove vi erano acque (fiumi, laghi, paludi, torrenti, rogge) operavano numerosi pescatori saltuari – i quali si attivavano in massa nel periodo delle grandi migrazioni – che consumavano direttamente quanto pescato e negli altri periodi dell'anno normalmente lavoravano come mugnai, agricoltori, artigiani, barcaioli, tagliatori e raccoglitori di legna lungo i fiumi, cacciatori (che spesso usavano le reti per uccellare anche per pescare)[47].

42 ASM, *Acque*, p.a., b. 1211: 22 ottobre 1582, *Memoriale del Luogotenente di Alessandria al Capitano della Darsena di Pavia*. La grida del Senato del 30 marzo specificava quanto detto al capo XVIII. Su questo tema rinvio a Dell'Oro, *Il pesce del Principe, il caviale del Vescovo*, cit. (vedi nota 4).

43 Su questo tema rinvio a G. Dell'Oro, *Milano città d'acqua: pesca, commercio, alimentazione (XV-XIX secolo)*, in *Oltre lo sguardo/Beyond The Gaze. Interpretare e comprendere la città.* Atti del XI Congresso AISU (Ferrara, 13-16 settembre 2023), III, *La città stratificata-The layered city*, a cura di V. Balboni, Torino 2025, pp. 128-138, on-line: https://aisuinternational.org/collana-insights-oltre-lo-sguardo-beyond-the-gaze-3/. Tale particolarità si riscontra anche nel resto dell'Europa continentale: R. Abad, *Les luttes entre juridictions pour le contrôle de la police de l'approvisionnement à Paris sous le règne de Louis XIV*, "Mélanges de l'École française de Rome. Italie et Méditerranée", CXII, 2, 2000, pp. 655-667;

44 A questo proposito rinvio ad alcuni studi di ambito microstorico che danno conferma dell'ampio consumo di pesce di acqua dolce nelle aree rurali italiane ed europee in età moderna oltre ai già citati testi di Visconti e Zagli: L. Bérard, *La culture du poisson*, "Études rurales", 129-130, 1993, vol. monografico *Sauvage et domestique*, pp. 147-156; J.-M. Derex, *Les étangs briards de la région de Meaux à la veille de la Révolution*, "Histoire, économie et société", XIX, 3, 2000, pp. 331-343; *La pesca nel Lazio,* cit. (vedi nota 1); G. Moretti, *Pescatori del Trasimeno*, in AA.VV., *Arti e mestieri tradizionali in Umbria*, Perugia 1977, pp. 67-122; N. Ugoccioni, *Reti e sistemi tradizionali di pesca nel lago Trasimeno*, numero monografico di "Quaderni dell'ALLI", 2, 1982.

45 ASM, AG, *Acque*, p.m., b. 235: 27 agosto 1808, *Rapporto politico n. 3952/1448, dell'ispettore generale al Ministro dell'Interno*.

46 ASM, AG, *Acque*, p.m., b. 235: 7 giugno 1808, *Lettera del Sindaco ed Anziano di Riva al Ministro dell'Interno*.

47 Nel Varesotto, ad esempio, vari testimoni affermano che molti paesani della comunità di Azzate, Gagliate, Varese e Bodio, spesso uccellavano con le reti (*rendine*) con le quali «ne hanno pigliato grande

In generale abbiamo maggiori informazioni sulle modalità di pesca, in quanto sono giunte fino a noi sia carte provvisionali, con le norme su questa attività, sia atti processuali, che trattano dei conflitti che coinvolgevano sia i singoli pescatori (a contratto, delle comunità, saltuari e così via) sia le corporazioni di pescatori[48]. A questo proposito è da notare che fino alla prima metà del Seicento erano presenti pescatori di professione anche entro le mura della capitale e fino alla fine del periodo qui considerato anche in buona parte dei capoluoghi dello Stato di Milano (Pavia, Lodi, Cremona, Como, Lecco, Alessandria), e sappiamo che questi si avvalevano di conoscenti come aiuto pescatori, i quali solitamente venivano pagati almeno in parte in natura; ad esempio, vari pescatori di Pavia e del suo circondario nel XVII secolo arruolavano artigiani «che fabbricano campane et sono bombardieri et habitano in Pavia»[49]. Lo stesso discorso vale per il Varesotto, da dove giungevano a Milano oltre 80 tonnellate di pesce ogni anno[50]. Tuttavia i grandi laghi e in particolare da quelli di Como e Maggiore, e i grandi fiumi (Po, Ticino, Adda, Oglio, Tanaro) erano le zone dove si concentravano i pescatori professionisti e difatti questi erano considerati i principali luoghi di approvvigionamento della capitale[51].

A questo proposito i calmieri (o *mete*) del pesce, emessi per impedire che gli alimenti fossero venduti «ad excessivi pretii»[52], venivano puntualmente aggiornati ogni anno nel periodo «da oggi initio Quaresima fino a Pasqua»[53] e forniscono una serie di interessanti dati sia sul costo di questo alimento – tema e documentazione che meriterebbero uno studio a parte, e in particolare l'impennata dei prezzi tra il 1580 e il 1625 poi stabilizzatisi –, sia sulle specie ittiche e non solo, presenti nelle zone umide lombarde (rane, lumache, gamberi, specie avicole) che venivano vendute nella capitale, come si vede in questo calmiere del 1525[54]:

quantità», essendo pescatori. ASM, AG, *Acque*, p.a., b. 277: 24 dicembre 1686, *Memoriale Giovanni Battista Blandronio, commissario dei laghi del conte Gaspare Biglia*.

48 Cfr., ad esempio, ASM, AG, *Annona*, p.a., P-R, b. 46: 27 agosto 1762, *Ricorso del Paratico dei Pescatori di Pavia al Regio Delegato Francesco Sartirana*; ivi, *Acque*, p.a., b. 1126: 1721 ca., *Pescagione del Fiume Po' nella Provincia dell'Oltrepo'*, e 4 marzo 1643, *Sulla molestia data dal Capitano della darsena di Pavia*; ivi, b. 1130: 17 agosto 1701, *Atti processuali tra il Capitano della Darsena di Pavia e alcuni pescatori*, solo per citarne alcuni. Cfr. anche gli studi di P. Pavesi, *Ordini e Statuti del Paratico dei Pescatori di Pavia pubblicati ed annotati*, "Bollettino storico pavese", I, 3-4, 1893, pp. 246-280; II, 1-2, 1894, pp. 3-31

49 ASM, AG, *Acque*, p.a., b. 1127: 23 aprile 1648, *Atti testimoniali per istruzione di processo davanti al Magistrato Straordinario*.

50 ACP 1874, p. 365.

51 Sul tema rinvio a Dell'Oro, *Il pesce del Principe, il caviale del Vescovo*, cit. (vedi nota 4).

52 ASM, *Carteggio Visconteo-Sforzesco*, b. 1503: 15 dicembre 1524, *Grida del Vicario e XII di Provvisione*.

53 ASM, *Carteggio Visconteo-Sforzesco*, b. 1504: 10 marzo 1525, *Grida del Tribunale di Provvisione*; ASCM, Materie b. 811: *Grida generale* del 21 febbraio 1575 (ripubblicata nel 1630-31); ivi: *Registro di Gride per le Peschiere*, 1575-1611.

54 ASM, *Carteggio Visconteo-Sforzesco*, b. 1504: 10 marzo 1525, *Grida del Tribunale di Provvisione*.

| Pesce | Prezzo in soldi per 1 libbra |
|---|---|
| Anguilla di peschiera di 1 libbra in su | 13 |
| Trota da 2 libbre in su | 15 |
| Trote piccole | 12 |
| Anguille ferraresi o veneziane | 10 |
| Tinche grosse | 10 |
| Tinche piccole | 8 |
| Luccio da 1 libbra in su | 13 |
| Lucci da 1 libbra a mezza libbra | 10 |
| Lucci piccoli | 8 |
| Persico da 4 once in su | 7 |
| Persici piccoli | 5 |
| Agoni di Lugano | 8 |
| Agoni del lago Maggiore | 6 |
| Balbi oltre 1 libbra | 7 |
| Balbi piccoli | 6 |
| Trise (bottatrice) grandi | 10 |
| Trise piccole | 8 |
| Cavezzali (cavedano) grandi | 6 |
| Cavezzali piccoli | 5 |
| Scardole, alborelle e altri *pesci bianchi* | 3,6 |
| Temallo (Temolo) | 12 |
| Carpa grossa da 2 libbre in su | 10 |
| Carpe piccole | 8 |
| Lamprede | 13 |
| Pesci piccoli esclusi i *pesci bianchi* | 7 |
| Pesci misti | 5 |
| Sarreti (savetta) | 5 |
| Fregaroli (avannotti) | 6 |
| Pighi | 6 |
| Strige (lasca) | 6 |
| Gamberi grossi | 3 |
| Gamberi piccoli | 2 |

In tutta l'area padana i calmieri cercavano di impedire ai mercanti all'ingrosso di pesce di costituire dei monopoli nelle singole piazze di mercato in modo da guidare i prezzi a loro favore e nel Cinque-Seicento vennero emesse varie grida per impedire simili abusi,

ma con scarsissimo successo nonostante in quasi tutte le realtà urbane la vendita del pesce fosse permessa solo in precisi luoghi soggetti a un costante controllo proprio per evitare frodi e abusi e tutelare la salute dei consumatori[55]. Anche in questo caso le grida del Tribunale di Provvisione forniscono un ampio elenco degli illeciti che venivano perpetrati a scapito degli acquirenti, come il divieto ai pescatori e ai conduttori di aumentare il prezzo oltre quanto stabilito dalle *mete*, l'obbligo a tutti i venditori di dichiarare entro due ore tutta la merce che verrà portata al mercato giurando di rispettare i prezzi del calmiere, di vendere il pesce solo «a li consueti lochi dela città di Milano et non li asconderanno», ai mercanti ittici milanesi era vietato in periodo di Quaresima ostacolare i venditori di pesce forestieri e di vendere pesci «puzzolenti o guasti», ai venditori al minuto si chiarì che al momento della pesata dovevano fare il «pesso [non] con papero grosso, ma subtile et honesto» e, visto che questo illecito era molto diffuso, si fissò una ammenda di 20 soldi per ogni quinterno di carta giudicato irregolare in possesso dei pescivendoli[56]. Infine, tutti i venditori erano obbligati a tenere ben in vista sul banco «tutte le sorti di pesse qual habeno scripto in lettere» e nessuno poteva venderne per strada, ma solo «sopra la piazza della piscaria vegia grossa presso al broletto di Milano»[57] e anche dopo il trasferimento del mercato generale al Verziere tali ordini vennero puntualmente rinnovati[58] e ulteriormente ampliati con le grida del 21 febbraio 1575 e del 6 febbraio 1761[59].

### *I consumi di pesce trattato*

Quanto detto finora non ha preso in considerazione il pesce conservato (salato, essiccato, in salamoia, in carpione). Fino all'inizio del XVII secolo buona parte delle specie di acqua dolce erano oggetto di numerose manifatture ed era possibile trovare esposte nei mercati varie preparazioni provenienti da aree anche piuttosto distanti (pesci secchi, uova di pesce sotto sale, caviale, salumi e salsicce di pesce, *schienale* – cioè bresaola di storione – e così via), mentre il pesce di mare era presente in quantità piuttosto ridotta e fino alla seconda metà del Cinquecento era importata prevalentemente dall'Adriatico e riguardava per lo più specie mediterranee che poi vennero sostituite rapidamente da quelle provenienti dalle regioni atlantiche, fino

55 D. Balestracci, *Il mercato del pesce e la sua organizzazione*, in *Pesca e pescatori dal tardo Medioevo alla prima età moderna*, a cura di D. Balestracci, P. Pasini, Milano 2001, III, pp. 73-93.

56 ASCM, *Dicasteri*, b. 225: *Ordini del Tribunale di Provvisione*, ff. 142r-143r, 15 febbraio 1563 e ivi, b. 232, 2 voll., I (1595-1601), 6 marzo 1601, *Grida sopra il vender carta a peso*. Per un approfondimento su questo uso illecito della carta rinvio a G. Dell'Oro, *Carta e potere. La carta "lombarda" e l'Europa dagli Asburgo ai Savoia. Acqua, stracci, carta, colla e penne (XVI-XIX secc.)*, Vercelli 2017, pp. 222-225.

57 ASM, *Carteggio Visconteo-Sforzesco*, b. 1500: 22 febbraio 1519 e 23 febbraio 1520, *Ordine del Vicario e XII di provvisione*.

58 ASM, *Senato, Deroghe*, b. 66: 1680 ca, *Grida del Giudice Regio e Calmieristi di Pavia*.

59 ASCM, *Materie*, b. 814: *Grida del Vicario e XII di Provvisione*, 6 febbraio 1761.

al XVI secolo aringhe, che poi vennero soppiantate dal commercio di merluzzo (in Lombardia principalmente baccalà e più raramente stoccafisso), che infatti era assente dai calmieri quattro-cinquecenteschi[60]:

| Pesce salato | Prezzo in lire (lire, soldi) per oncia |
|---|---|
| Tonnina grassa di Sicilia | 0,8 |
| Tonnina grassa di Spagna | 0,6 |
| Tonnina magra | 0,4 |
| Sardelle (agoni) | 0,4 |
| Anguille di peschiera | 0,14 |
| Anguille venete | 0,13 |
| Anguille ferraresi | 0,12 |
| Civoli (dal veneto cievalo: cefalo) veneziani | 0,5 |
| Civoli ferraresi | 0,4 |
| Buga (boga) | 0,5 |
| Pesce de solia (sogliola) | 0,4 |
| Salamoni (presumibilmente salame o salsiccia di pesce) | 0,4 |
| Morone (ricciola) | 0,4 |
| Aringa in barile da 2 once in su | 1,6 |
| Aringhe in barile da 1 oncia in giù | 1 |
| Aringhe in balla | 1 |
| Burratelli (anguilla in carpione) | 0,6 |

Il consumo di baccalà a Milano ebbe una impennata nel XVII secolo e continuò ad aumentare nel corso del secolo successivo per una serie di fattori: aumento demografico, aumento dei prezzi, riduzione del pescato locale a causa di un prelievo eccessivo, distruzione degli habitat riproduttivi a causa delle bonifiche e delle rettificazioni dei fiumi, diffusione del merluzzo trattato a basso prezzo dopo la scoperta dei banchi di Terranova, diffusione e incremento della presenza navale atlantica nel Mediterraneo e, solo per le realtà urbane, l'applicazione dei divieti conciliari che comportò la creazione di apposito circuito di approvvigionamento[61].

60 Il commercio delle aringhe salate risale al XII secolo e originariamente provenivano dalle sponde orientali del Baltico e commerciate dalla Lega Anseatica, che fissò rigidi disciplinari sulla loro preparazione. Tale rotta decadde verso il XV secolo e fu sostituita dai Paesi Bassi. G.L. Cutting, *La conservazione del pesce*, in *Storia della tecnologia*, IV, a cura di C. Singer, E.J. Holmyard, A.R. Hall, T.I. Williams, Torino 1964, pp. 44-55.

61 Kurlansky, *Cod. A biography of the fish*, cit. (vedi nota 30).

Una idea del commercio annuale di pesce trattato verso la fine del XVIII secolo – limitandosi sempre solo a quello venduto legalmente – nello Stato di Milano, che nel 1770 contava circa 1.000.000 di abitanti, può essere fornita dalla seguente tabella[62]:

| Merce | Quantità in rubbi[63] | In chili (arrotondati per difetto) |
|---|---|---|
| Alici | 4.218 rubbi | 34.456 |
| Aringhe | 2.145 rubbi | 17.522 |
| Aringhe e saracchi (marine)[64] | 110 rubbi | 898 |
| Baccalà | 18.285 rubbi | 149.370 |
| Lumache | 3.492 rubbi | 28.526 |
| Pesce fresco | 2.147 rubbi | 17.438 |
| Pesce fresco marino | 3 rubbi | 24 |
| Pesce marinato (non specificato) | 18.322 rubbi | 149.672 |
| Pesce salato (non specificato) | 11.810 rubbi | 96.475 |
| Pesce secco (non specificato) | 15 rubbi | 122 |
| Saracche (di acqua dolce) | 10.857 rubbi | 88.690 |
| | TOTALE | 583.193 |

L'espansione dei pesci trattati fece sì che il loro prezzo diminuisse costantemente e la maggiore conservabilità rese questo alimento indubbiamente uno dei motori dello sviluppo europeo a partire del XV secolo, *in primis* le aringhe[65]. La possibilità di impedire il deterioramento del pesce, che non consumava terreno come gli animali terrestri, grazie all'uso del sale portò a grandi miglioramenti nell'industria cantieristica e fornì una maggiore disponibilità di alimenti, stimolando la crescita demografica e la spinta a intraprendere viaggi su lunghe distanze[66]. Fino al Cinquecento il com-

62 ASM, AG, *Commercio*, p.a., b. 4: *Dizionario delle merci importate nello Stato di Milano* (1778 al 1785).

63 Un rubbo milanese equivaleva a 8,169 chili.

64 Di solito per saracche, se di mare, si intendevano sardine, se di acqua dolce, agoni.

65 Tra il XIII e il XVI secolo i Paesi Bassi spagnoli e l'Inghilterra avevano ottimi rapporti e anche la pesca delle aringhe era spesso eseguita in comune accordo e dopo la rivolta delle Province Unite i due paesi protestanti continuarono a operare in sintonia. I rapporti si guastarono definitivamente quando lord Cecyll nel 1619 pose dei limiti alla pesca da parte di stranieri e impose una zona di sfruttamento esclusivo della corona a 14 miglia dalla costa (un atto simile era già stato emesso nel 1594 dalla Scozia) e nel 1635 le relazioni divennero di ostilità. *The Naval Tracts of Sir William Monson in six books*, I-VI, a cura di M. Oppenheim, London 1902-1914, V-VI, 1914, pp. 193-206.

66 E. Delobette, *Les mutations du commerce maritime du Havre, 1680-1730*, "Annales de Normandie", LI, 1, 2001, pp. 3-69; M. Mollat, *Le trafic maritime du sel: caractere generaux et position de problemes*, e C. de La Morandière, *Le sel et la pêche, particulièrment pour la pêche à la morue, avant la Révolution*; J. Audoy, *L'emploi du sel pour la conservation du poisson au XVIII^e siècle*, tutti in *Le rôle du sel dans l'histoire*, a cura di M. Mollat, Paris 1968, pp. 11-19, pp. 97-111 e pp. 113-126; A. Le Corre, *Le grand commerce malouin*, "Annales de Bretagne", LXV, 3, 1958, pp. 275-331.

mercio di aringhe e di anguille conservate – su queste gli studi sono rarissimi[67] – fu essenziale per innescare questo sistema di crescita, ma fu la scoperta di Terranova nel XVI secolo che ebbe un impatto rivoluzionario sui consumi europei[68]. Nel secolo successivo giunsero nel vecchio continente quantità mai viste di pesce trattato, specie merluzzo, e per la prima volta fu possibile avere grandi disponibilità di cibo a basso prezzo[69], tanto da divenire l'alimento tipico di gran parte della popolazione europea non solo rivierasca, come testimoniano le ricette fatte con questo pesce presenti in ogni regione interna del continente[70].

Anche il Meridione europeo sviluppò in età moderna grandi realtà produttive legate alla pesca del tonno, delle acciughe e delle sardine[71], che già all'inizio del Cinquecento divennero una presenza costante nell'alimentazione delle marinerie e degli eserciti, e nel corso del secolo successivo anche dei lavoratori agricoli e delle popolazioni urbane[72]. A partire dal XVII secolo le manifatture mediterranee e di acqua dolce non furono più in grado di reggere la concorrenza dei prodotti atlantici e alcune di queste lavorazioni, specie quelle delle aree continentali interne, divennero sempre più marginali[73] e oggi nell'Italia settentrionale molte di queste attività sono ormai sparite o quasi del tutto dimenticate.

67 Notevole per dare una idea dell'importanza dell'anguilla nell'Europa di età moderna: C. Morisset-Andersen, *"L'anguille qui donne l'argent". Importance de l'anguille dans la vie des paysans-pêcheurs danois d'hier et d'aujourdhui*, "Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée", XXXVIII, 2, 1996, pp. 59-76. Altre ricerche sul tema: E. de Betta, *Sulla piscicultura in generale e sulla possibilità ed utilità della sua introduzione nel Veronese. Relazione e proposta letta all'Accademia di agricoltura, arti e commercio di Verona, nell'adunzanza del 21 agosto 1862*, pp. 257-288 e Id., *Ittiologia veronese ad uso popolare*, cit. (vedi nota 5); Davanzo, *La vallicoltura*, cit. (vedi nota 12); P. Mane, *Images médiévales de la pêche en eau douce*, "Journal des savants", III, 1, 1991, pp. 227-261; L. Bérard, *Le poisson: une denrée périssable*, "Études rurales", 147-148, 1998, vol. monografico *Mort et mise à mort des animaux*, pp. 129-138; A. Zagli, *La pesca nelle acque interne della Toscana in età moderna: alcune note di inquadramento*, in *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea.* , cit. (vedi nota 25), pp. 171-208.

68 Kurlansky, *Cod. A biography of the fish*, cit. (vedi nota 30).

69 Su questo temo rinvio a *«Moja la carestia». La scarsità alimentare in età preindustriale*, a cura di M.L. Ferrari, M. Vaquero Piñero, Bologna 2015 e alla relativa bibliografia.

70 Kurlansky, *Cod. A biography of the fish,* cit. (vedi nota 30).

71 Molto diffuse erano anche le conserve di sgombro, acciughe, storione, aringhe, sardine, murene, molluschi e pressoché tutti i pesci di acqua dolce; inoltre si conservavano sotto sale quasi tutti gli ortaggi di stagione. Anche l'estrazione del colore porpora dai murici aveva bisogno del sale e questa lavorazione rimase invariata fino al 1826. M. Kurlansky, *Salt: A World History* , New York 2002, pp. 67-79.

72 M. Aymard, H. Bresc, *Nourritures et consommation en Sicile entre XIV^e et XVIII^e siècle*, "Annales. Économies, Sociétés, Civilisations", XXX, 2-3, 1975, pp. 592-599.

73 Fino all'inizio del XVIII secolo si salavano indistintamente tutti i pesci, ma dal XVIII secolo il gusto fu sempre più omologato e nel XIX secolo ci si limitava a consumare pressoché esclusivamente merluzzo, aringa, sardina, acciuga, tonno, sgombro, storione e salmone. In Inghilterra l'industria della salatura assorbiva circa 40.000 tonnellate annue di sale e in Francia 67.000. Louis Figuier, Les *merveilles de l'industrie ou Description des principales industries moderns*, ed. Jouvet Fourne, Paris 1873-1877, V.

*I pesci a Milano: persone, commerci e relative evoluzioni*

Le specie presenti sul mercato milanese in età moderna erano in larga parte di acqua dolce o di specie migratorie o altri pesci conservati nei più svariati modi, prevalentemente sotto sale[74]. A questo riguardo ci vengono in aiuto alcuni documenti mercantili. Nel 1604 il mercante Raffaele Brunelli di Milano morì e gli eredi chiesero all'Ufficio di Provvisione di Milano una licenza per poter continuare il lavoro del padre che operava in tutto lo Stato di Milano come mercante di generi alimentari. Dopo avere ottenuto il rinnovo della licenza fu acquistato un magazzino, indicato come *sostra* della Luna e situato appena fuori Porta Romana, dove depositare le merci[75]. L'elenco dei beni qui conservati ci fornisce un'ampia panoramica dei generi presenti sul mercato della capitale, in quanto molti bottegai e venditori della città erano soliti acquistare all'ingrosso dai Brunelli tonno, acciughe, pesce salato, anguille, pesce sotto aceto, lumache e altri generi di importazione come capperi o agrumi. I prodotti ittici avevano le più svariate provenienze (Genova, Ferrara, Salò, il Pavese, la Francia e l'Olanda fin dal Cinquecento, la Svezia, l'Inghilterra e la Scozia dal Settecento) e comparivano aringhe, merluzzo, acciughe, tonno e pesce vario conservato in aceto, che erano venduti in barili, mentre le anguille potevano essere in botticella se lavorate in salamoia e in carpione, o in balle se secche, mentre il pesce salato era venduto in sporte.

I bottegai, dopo avere acquistato quanto necessario dai grossisti, trasportavano la merce dentro le mura pagando un dazio e quindi potevano metterla in vendita a un costo che non doveva superare quanto fissato nei calmieri. Spesso però i negozianti nei periodi di magro cercavano di aggirare le norme che fissavano i prezzi calmierati e vendevano i pesci contrattando il prezzo, il che causò varie lamentele e, dopo svariate segnalazioni e denunce, intervenne il Giudice delle Vettovaglie che comminò pesanti multe ai commercianti. Questi allora presentarono una supplica per fare annullare le ammende e in cambio assicurarono che d'ora in poi avrebbero pedissequamente osservato le *mete*; il giudice acconsentì a condizione però che i venditori rispettassero l'antico ordine di esporre sui loro banchi tre banderuole «in quale siano notati i prezzi» e in cui doveva essere precisato se le anguille erano «ferraresi et venetiane» e chiarì che d'ora in avanti non sarebbero state tollerate ulteriori infrazioni[76].

Un altro problema a cui non si riuscì mai a porre rimedio era che alcuni negozianti per evitare di pagare il dazio d'ingresso alla città si recavano fuori dalle mura per acquistare la merce direttamente dai trasportatori e farla entrare di nascosto dentro la città[77]. Per impedire un simile malcostume nel 1614 venne emessa dal Tribunale di

74 G. Dell'Oro, *La leggenda dell'oro bianco. Dai sali artigianali al sale industriale (secc. XV-XIX)*, Roma 2022, pp. 30-45.

75 ASCM, *Dicasteri*, b. 233, 3 voll., III (1605), ff. 200r-202v: 16 dicembre 1604, *Rilascio di licenza agli eredi Brunelli*.

76 ASCM, *Materie*, b. 821: *Ricorso dei venditori di pesci salati*, 26 febbraio 1596.

77 ASM, *Carteggio Visconteo-Sforzesco*, b. 1496: 27 febbraio 1483, Grida che vieta l'acquisto di

Provvisione una grida per imporre l'obbligo di notificare tutte le merci introdotte, così da poter avere un riscontro di quanto era conservato presso le botteghe e le abitazioni[78], che in alcuni casi erano dotate di peschiere al loro interno[79]. A seguito di questo atto vennero puntualmente stilate liste delle merci dai commercianti e alcune di queste notificazioni fornite dai salsamentari sono giunte fino a noi, offrendoci così un vero e proprio elenco dei prodotti "di magro" conservati presenti sul mercato di Milano, compresa una notevole quantità e varietà dei generi ittici: pesce salato, lumache (nel magazzino dei Brunelli erano depositati ben 78 barili di lumache), anguille e cepole salate[80], ostriche, pesci non specificati salati, in carpione, marinati, in *saor di venecia*, merluzzi venduti in balle. Grazie a tali documenti risulta che nel corso dell'età moderna sulla piazza lombarda furono venduti i seguenti generi ittici trattati[81]:

| Pesce salato | Spesa in lire (lire, soldo, quattrino) per oncia |
|---|---|
| Tonnina grassa di Sicilia | 0,8 |
| Tonnina grassa di Spagna | 0,6 |
| Tonnina magra | 0,4 |
| Schienali (bresaola di storione) | 0,6 |
| Sardelle (agoni) | 0,4 |
| Anguille di peschiera | 0,14 |
| Anguille venete | 0,13 |
| Anguille ferraresi | 0,12 |
| Civoli (dal veneto cievalo: cefalo) veneziani | 0,5 |
| Civoli ferraresi | 0,4 |
| Temoli salati veneti | 0.3 |
| Buga (boga) | 0,5 |
| Pesce de solia (sogliola) | 0,4 |
| Salamoni (salmone) | 0,4 |
| Morone (ricciola) | 0,4 |
| Aringa in barile da 2 once in su | 1,6 |
| Aringhe in barile da 1 oncia in giù | 1 |

pesci dai conduttori che lo portano all'ingrosso al mercato di Milano

78 Ivi: 13 febbraio 1614, *Grida sulle merci introdotte*.

79 A titolo di esempio: ASM, *Atti notai di Milano*, b. 39432, notaio Bianchini Michele Salvatore (1707-1711). 20 settembre 1707, *Contratto di affitto* per una bottega sul naviglio fuori ripa di Porta Tosa; 20 marzo 1707, *Affitto di edificio* composto da 5 botteghe con abitazione al piano superiore, fornace, laghetto annesso, cortile, pozzo.

80 Pesce marino di fango oggi utilizzato quasi esclusivamente nelle zuppe e ritenuta specie vulnerabile. https://fishbase.mnhn.fr/summary/SpeciesSummary.php?ID=56&AT=cepola.

81 Sono inseriti i dati estrapolati dalle mete del 20 febbraio 1506 e del 9 febbraio 1510.

| | |
|---|---|
| Aringhe in balla | 1 |
| Burratelli (anguille piccole) | 0,6 |
| Albi (alborella) et aliis boni pisces salsi | 0,2,6 |

Tutti questi generi erano acquistati presso i magazzini dei grossisti posti appena fuori di Porta Romana, tra i quali, oltre ai Brunelli, nel 1614 vi erano i fratelli Cesare e Giovanni Battista Riva, che nel loro deposito avevano 10 barili di anguille e 15 di pesci in carpione, altri 30 contenevano lumache, mentre i pesci salati erano posti in 15 cestini, le anguille salate in 12 botti, le aringhe erano in 10 bauli e, infine, vi erano 8 balle di merluzzi. Vi era poi Pietro Francesco Lavezari il quale nel suo magazzino conservava 75 balle di merluzzi, 160 barili di aringhe, 140 barili di lumache e 15 balle di anguille salate. Il grossista Bernardo Nasino aveva immagazzinato 32 balle di merluzzo e 26 di aringhe; il mercante Francesco Monti invece mise a disposizione dei bottegai 60 barili di sardine, 6 bariloni di sardelle salate, 16 barili di anguille vive, 15 sportini di pesce salato, 70 barili di lumache, 4 barili di salmone, 8 balle di merluzzo salato, 27 barili di aringhe *rosse* (salate) e 8 barili di aringhe *bianche* (in aceto). Infine, Iacopo Posca nel suo magazzino aveva stipato 80 barili di aringhe e 50 di sardine, 10 balle di merluzzi, 20 barili di aringhe *rosse* e *bianche*[82], 40 botti di anguille di Ferrara, 25 barili di *cepole* salate, 50 barili di pesci marinati di diverso tipo e altri 41 barili di aringhe *vecchie*, questi ultimi però «non si venderanno [se] prima non siano visitati dalli signori della provvisione» per evitare problemi sanitari[83].

Indubbiamente i pesci maggiormente consumati erano le anguille, locali ed estere, sia fresche, conservate in barili, sia sotto sale sia marinate. Quelle *di peschiera*, cioè esemplari catturati durante la risalita annuale dei fiumi e poi ingrassate in appositi vivai, avevano un costo decisamente superiore a quelle di importazione, in quanto costavano 10 soldi alla libbra, mentre quelle ferraresi e venete raramente erano vendute a più di 7 soldi[84]. Nonostante le anguille fossero pescate e allevate in quantità la domanda era sempre superiore all'offerta e di conseguenza venivano importate sia dall'area veneto-romagnola sia dalla Francia[85], da dove continuarono a giungere fino alla metà del XVIII secolo per poi venire in larga parte sostituite da quelle di Comacchio. A questo proposito nel Settecento scoppiò una diatriba tra i pescatori comacchiesi e i mercanti che operavano nel Milanese, in quanto i primi si rifiutavano di vendere i pesci a prezzo calmierato, mentre i commercianti si rifiutavano di pagare quanto richiesto.

82 Le aringhe *bianche* erano quelle che restavano in salamoia per circa 12-15 ore, mentre quelle destinate ad essere affumicate, le *rosse*, restavano sotto sale il doppio del tempo. Jean Elie Bertrand, *Description des arts et métiers faites ou approuvées par messieurs de l'Académie Royale des Sciences de Paris*, *Tome XI contenant la troisème section de la seconde partie du Traité des pêches*, de l'imprimerie de la Société typographique, Neuchâtel 1779, pp. 40-44.

83 ASM, *Carteggio Visconteo-Sforzesco*, b. 1496, *Notificazioni dei mercanti all'ingrosso*.

84 Ivi, b. 1498: 11 marzo 1508, *Meta dei pesci freschi e salati*.

85 ASCM, *Materie*, b. 821. L'importazione di anguille salate dalla Linguadoca è attestata fin dal 1503.

Per sostenere le loro ragioni i pescatori si rivolsero direttamente alla Camera Apostolica e il 2 agosto 1757 il tesoriere generale, il cardinale Albani, scrisse una lettera al governatore di Milano per lamentarsi del fatto che alle anguille di Comacchio fosse applicato un prezzo ribassato, causando un grave danno ai pescatori e agli artigiani pontifici, anche perché nello Stato della Chiesa la vendita delle anguille era sempre stata libera e di conseguenza non si potevano imporre i limiti vigenti nel Milanese[86].

Un altro pesce trattato delle acque interne, che è stato quasi un simbolo dei grandi laghi dell'Italia settentrionale e della Svizzera meridionale, era l'agone. Questo costava in media 5-6 soldi a libbra all'inizio del XVI secolo e per la maggior parte proveniva dai laghi Maggiore e di Como, tuttavia il consumo era tale che spesso veniva importato anche dal lago di Lugano[87], quando la pesca era inferiore alle aspettative il prezzo poteva facilmente superare gli 8-9 soldi per lo stesso peso[88]. L'area dei grandi laghi alpini fino all'inizio del XIX secolo era sicuramente la zona in cui tale pesca era più diffusa e si concentrava nei mesi di maggio, giugno e luglio durante il periodo di frega, quando i pesci si radunavano in enormi branchi: il che fornisce una importante indicazione sulla trasformazione avvenuta nel prelievo ittico tra l'età medievale-moderna e quella contemporanea. Infatti, la pesca intensiva nel periodo riproduttivo ha testimonianze certe dal XII secolo e già nel 1212 vennero emessi ordini per preservare la risorsa ittica vietando la pesca di agoni e lasche proprio da maggio a luglio; questi divieti vennero in larga parte osservati almeno fino alla seconda metà del Settecento (le ultime grida al riguardo furono quelle del 1765 e del 1774), per poi cadere in disuso tra la fine del secolo e l'inizio del successivo, quando questo divenne il principale periodo di cattura[89].

All'inizio degli anni Trenta dell'Ottocento, quando simili impedimenti erano venuti meno, un singolo pescatore nel periodo riproduttivo poteva catturarne fino a 3.000 chili (libbre metriche) in 24 ore (il peso del singolo esemplare poteva variare da 800 a 1600 grammi) e parte di questi, come di consuetudine, erano salati e messi ad essiccare in modo da avere una riserva di cibo nei mesi autunnali e invernali[90] e lo stesso avveniva anche in area elvetica[91].

Ancora nell'Ottocento nel solo lago di Como se ne pescavano oltre 200 tonnellate all'anno, di cui metà veniva consumata localmente, un quarto esportato a

86 ASCM, *Materie*, b. 821.

87 ASM, *Carteggio Visconteo-Sforzesco*, b. 1505: 21 febbraio 1526, *Ordine del Tribunale di Provvisione*. Si ribadirono gli ordini per la vendita del pesce in periodo quaresimale che iniziava dal giorno della pubblicazione della grida fino al giorno di Pasqua.

88 ASM, *Carteggio Visconteo-Sforzesco*, b. 1510: 24 febbraio 1534, *Editto sulla meta dei pesci tanto freschi che salsamentati*.

89 M. Cermenati, *Pesca degli agoni nel Lario, adunanza del 21 dicembre 1907*, "Annali di Agricoltura, Ministero di agricoltura, industria e commercio", numero monografico a cura dell'Ufficio della pesca per la pubblicazione degli atti della Commissione consultiva per la pesca del 1907, Roma 1910, pp. 286-379

90 ACP 1874, I, pp. 325-333.

91 *La pesca nel Cantone Ticino*, a cura di R. Locatelli, Locarno 1997, II, pp. 556-557.

Milano, Como e Bergamo e un quarto essiccato[92]. Sul lago d'Iseo, nel Bresciano, il prelievo di agoni e di lasche (pesce simile all'agone, ma più piccolo e meno pregiato) superava anche qui le 200 tonnellate annue e le lasche si salavano ed essiccavano, mentre le sardelle destinate ad essere commerciate di preferenza erano salate e messe sottolio, mentre quelle per il consumo locale ci si limitava a seccarle[93]. L'esportazione degli agoni trattati, ma anche di quelli freschi, era diretta principalmente a Bergamo, Brescia, Milano, ma con l'avvento della ferrovia questi divennero per un limitato periodo una presenza abbastanza costante anche sulle piazze di Torino e di Parigi, ma all'inizio del Novecento era però ormai diventato così raro da trasformarsi da pesce dei poveri a cibo ricercato e reputato di grande pregio[94]. Altra particolarità del Sebino era che l'isola di Montisola era ritenuta la sede principale dei grossisti che raccoglievano quanto catturato dai vari pescatori per riesportarlo (altri centri di deposito e riesportazione erano Lovere e Costa Volpino), e allo stesso tempo era pure il luogo dove venivano prodotte reti da pesca di grande pregio[95], tanto da dare vita a un commercio che si estendeva a tutta l'Italia settentrionale[96].

Nei prezziari dei mercati fino alla prima metà del XVI secolo compariva tra le merci ittiche lo *schienale*, che era una specie di bresaola ricavata da storioni di grosse dimensioni, ben presenti nel bacino del Po fino all'inizio del Settecento e che era venduta a 6 soldi all'oncia, tuttavia con il calo degli esemplari questo genere divenne via via più raro e costoso e di conseguenza ne venne concessa la libera vendita, in quanto pochi potevano permettersi di acquistarlo, come il caviale e la bottarga; già nel secolo successivo non è stato possibile trovare nei documenti alcun riferimento a questo genere prodotto localmente, ma solo riferimenti a salumi provenienti dall'estero.

Ben diverso è il discorso sul tonno; nel Milanese i barili di tonno in salamoia e sottolio compaiono costantemente nei mercati verso la metà del XVII secolo, tuttavia già nei due secoli precedenti era consumato ed era presente, seppur non sempre, sulle piazze lombarde. La provenienza era sia spagnola sia siciliana[97] e lo stesso avveniva nei mercati di area veneta[98]. La sempre crescente presenza di questa merce sulle piazze dell'Italia settentrionale si spiega con il fatto che questo specifico prelievo ittico assunse un carattere intensivo quando da produzione a carattere artigianale divenne

92 ACP 1874, I, pp. 347-348.

93 ACP 1874, I, pp. 420, 430-431, 472-473.

94 A. Ricordi, *La fine della pesca nel lago di Como*, Milano 1910, pp. 18, 45: l'autore scrisse che ormai «il lago è così povero di pesce, che gli albergatori, mancando molte volte la produzione locale, sono costretti a provvedersi di pesce di mare».

95 ACP 1874, I, pp. 475-481. Pressoché tutti i pescatori del Sebino acquistavano e facevano riparare le reti dagli artigiani di Montisola nei paesi di Siviano, Carzano e Peschiera Maraglio, altri fabbricatori rinomati, almeno localmente, avevano sede a Riva di Solto nella bergamasca.

96 G. Rosa, *Guida al lago d'Iseo ed alle valli Camonica e di Scalve*, Brescia 1886, pp. 45-46.

97 ASM, *Carteggio Visconteo-Sforzesco*, b. 1498: 20 febbraio 1506, *Meta dei pesci freschi e salati*.

98 de Betta, *Ittiologia veronese ad uso popolare*, cit. (vedi nota 5), pp. 19-20.

una vera e propria proto-industria slegata dal mercato locale[99]. Infatti la pesca del tonno e la produzione siciliana, sarda e nordafricana, a partire dalla fine del XV secolo venne a concentrarsi nelle mani di alcune famiglie genovesi, che le ottennero in restituzione dei cospicui prestiti fatti alla corona spagnola. A questo proposito esemplare è la storia dei Pallavicini, i quali ottennero gli impianti di pesca del tonno a Favignana e a Formica, dove edificarono degli stabilimenti per la lavorazione e ne mantennero il controllo fino alla fine del XIX secolo[100]; lo stesso accadde per le tonnare sarde nel XVI-XVII secolo, poiché anch'esse vennero acquisite da famiglie genovesi come restituzione di vari prestiti erogati, qui i principali imprenditori furono i Vivaldi (che per la stessa ragione ottennero anche il titolo ducale), i quali si assicurarono il controllo degli impianti di «Portoscuso, Portopaglia, Saline di Portotorres, S. Caterina e Pietra di fuoco»[101].

Il prelievo fu tale che in meno di un secolo i branchi di questa specie, detti *mandraghe*, si ridussero drasticamente. Fino al XVIII secolo se ne segnalavano almeno 27 di passo dall'Atlantico, nell'Ottocento si erano ridotti a 15 e «questa decadenza da ogni parte [è] attestata o dai lamenti degli intraprenditori delle pesche, o dalle soppressioni e abbandoni delle tonnare», tanto che quelle toscane (isola d'Elba e Santo Stefano) e quelle liguri (Camogli, Santa Margherita) nel XIX secolo vennero chiuse per la scarsa redditività[102], ma allo stesso tempo crebbero gli impianti nei domini della corona austriaca e nell'Africa settentrionale[103]. Nonostante gli allarmi la pesca continuò per soddisfare la sempre maggiore richiesta dei grossisti di Torino, Milano, Venezia, Trieste e Napoli, i quali lo esportavano anche nelle Americhe e in Russia[104]. Oggi la specie mediterranea più pregiata, il *tonno rosso*, è sull'orlo dell'estinzione, ciononostante viene pescato intensivamente grazie a vivai galleggianti decisamente antieconomici per l'equilibrio della biomassa e che causano un gravissimo impatto sull'ambiente[105].

99 *La pesca del tonno in Sicilia*, a cura di V. Consolo, Palermo 1987 (nuova ed. 2008); B. Volpi Lisjak, *La spettacolare pesca del tonno attraverso i secoli nel Golfo di Trieste*, Trieste 1996; F. Da Rodda, *Il pesce del popolo, i popoli del pesce. Storia, cultura ed economia della pesca e del consumo del tonno nel mondo*, tesi dell'Università degli Studi di Padova, Dipartimento di Agronomia, animali, alimenti, risorse naturali e ambiente, Corso di laurea in Scienze e cultura della gastronomia e delle ristorazione, rel. prof. D. Gasparini, a.a. 2013-14, on line: https://thesis.unipd.it/retrieve/d993fcaf-9e4f-4daf-9aa9-4c3fa43f539a/DaRodda.pdf.

100 In questi impianti vi erano 1400 operai supervisionati da una trentina di liguri.

101 A. Martinelli, A. Rabbeno, *Proemio*, in *La legislazione sulla pesca in Italia*, a cura di Eid., Torino 1883, pp. 41-46; S. Torre, *Le magie del tonno La lunga avventura del pesce che dal mare finì sott'olio*, Venezia 1999.

102 Martinelli, Rabbeno, *Proemio*, cit. (vedi nota 101), pp. 49-50 e C. Ricotti, *Pesca del tonno in tonnara*, in *La legislazione sulla pesca in Italia*, cit. (vedi nota 101), pp. 299-331.

103 C. De Marchesetti, *La pesca lungo le coste orientali dell'Adria*, Trieste 1882, pp. 16, 18-19, 91-94

104 Martinelli, Rabbeno, *Proemio,* cit. (vedi nota 101), p. 52.

105 M.G. Milan, N. Scevola, J. Amberger, *L'insensato commercio del tonno*, inchiesta pubblicata con il supporto di Investigative Journalism for Europe da "Internazionale", XXXII, 1597, 2025, pp. 50-55.

*Conclusioni*

All'inizio dell'età moderna la pianura padana era ancora un territorio ricco di ambienti umidi che favorivano la riproduzione delle specie animali e in particolare di quelle ittiche migratorie, che di fatto erano tra le principali risorse alimentari per buona parte delle comunità e gli stessi capoluoghi dello Stato di Milano, come delle altre entità statuali dalle Alpi all'Adriatico, avevano al loro interno corporazioni che trovavano nel prelievo ittico e nelle attività collegate fondamentale sostentamento. Questo equilibrio venne in parte a meno verso la fine del XVI secolo, quando dopo la fine del Concilio di Trento comparvero sistemi di approvvigionamento delle città, che spinsero a un prelievo intensivo pure in periodi di riproduzione e che in poco più di un secolo mise in crisi alcune specie, in particolare quelle che arrivavano alla maturità sessuale in età avanzata, come ad esempio gli storioni. Il prelievo di esemplari non ancora in età riproduttiva resero sempre più rari quelli di grandi dimensioni e già durante il XVIII secolo scomparvero manifatture alimentari legate alla presenza di esemplari adulti, come la produzione di caviale e dello *schinale*. Ciononostante i danni ambientali furono piuttosto limitati e la pesca nelle acque dolci continuò ad essere una delle grandi risorse delle regioni interne dell'Italia settentrionale.

La prima grande crisi ambientale avvenne dal 1750 in poi, quando una serie di opere di bonifica, asciugatura e rettificazione fecero scomparire gran parte delle zone umide ricche di vegetazione e di ripari che erano deputate alla riproduzione; in particolare vennero eliminate le paludi, che avevano una grandissima importanza sia per gli animali sia per le comunità rurali, che basavano buona parte della loro esistenza sullo sfruttamento di queste aree e che in realtà non erano malsane perché non stagnanti, a differenza di colture come la risicoltura. Tuttavia negli stati italiani venne accolta con favore la visione fisiocratica secondo cui solo l'agricoltura intensiva poteva fornire le basi per lo sviluppo economico e questa idea si radicò ancora più nei decenni successivi al periodo napoleonico, quando tutte le voci dissonanti vennero ignorate e lo sviluppo della industria comportò un nuovo sfruttamento delle aree umide per la raccolta della torba, combustibile essenziale in mancanza di carbone, per far funzionare le nuove fabbriche e che, paradossalmente, portò alla scoperta di innumerevoli reperti archeologici che dimostravano che in epoca preistorica la pesca era una delle principali fonti alimentari dell'uomo[106].

Un altro colpo alle acque dolci fu la seconda rivoluzione industriale e la costruzione di infrastrutture per la produzione di energia elettrica (dighe, condotte forzate, cementificazione delle rive) che distrussero interi ecosistemi[107] e resero impossibile la

106 G. Bruschetti, *Storia dei progetti e delle opere per l'irrigazione del Milanese*, Lugano 1834, pp. 285-286; G. Quaglia, *Laghi e torbiere del circondario di Varese provincia di Como. Cenni con tavole idrografiche*, Varese 1884.

107 Esemplare a questo proposito la storia del lago di Idro: L. Fossati, *Idro e la sua pieve*, a cura di F. Appollonio, Brescia 1933, in particolare pp. 60-62; L. Ghidinelli, *L'economia del lago fra il XIV e il XIX*

risalita dei fiumi padano-veneti, ormai sempre più inquinati da sostanze chimiche. Le poche specie che erano riuscite comunque a sopravvivere vennero infine messe in crisi dalla diffusa introduzione di specie aliene, che alterarono definitivamente la fauna locale[108].

In ogni caso il consumo di pesce a Milano rimase piuttosto elevato fino al XIX secolo, anche grazie all'importazione di pesce trattato, in particolare dal XVII secolo del merluzzo, che vista la sua abbondanza ed economicità divenne uno dei più importanti alimenti della popolazione europea. Nell'Ottocento, poi, la ferrovia e il ciclo del freddo consentirono di far giungere in ogni zona il pesce di mare, il che non fece percepire appieno il costante depauperamento della fauna ittica delle acque dolci e solo recentemente ci si è resi conto della enorme perdita subita, tanto che anche i piani di recupero e di rinaturalizzazione dei corsi d'acqua e delle zone umide, che sono stati promossi negli ultimi anni, chiariscono che larga parte della flora e della fauna indigena difficilmente potrà tornare a prosperare, infatti «nel corso degli ultimi duecento anni il popolamento ittico della Lombardia è stato profondamente alterato da introduzioni antropiche di specie alloctone che hanno provocato una radicale trasformazione delle ittiocenosi originarie», in pratica l'intero ecosistema fluviale è stato irrimediabilmente modificato e alcune specie risultano ormai estinte, in particolare quelle che effettuavano migrazioni, come lamprede e storioni, e i pesci di mare che si erano adattati a vivere in acque dolci, come le passere[109].

*secolo. Gli antichi diritti di Idro sulle acque e le contese per difenderli*, in *Idro e il suo lago. Documenti e itinerari nella storia di una comunità*, Brescia 1996.

108 Per una visione d'insieme rinvio ai seguenti studi e alle relative bibliografie: F. Zavagno, *Esperienze di ripristino di habitat ripariali in ambito planiziale*, "Pianura. Scienze e storia dell'ambiente padano", 39, 2021, pp. 3-28; L. Maiz-Tome, W. Darwall, C. Numa, V. Barrios, K.G. Smith, *Freshwater Key Biodiversity Areas in the north-western Mediterranean sub-region*, Cambridge (UK) and Malaga (E), Mijas 2017; e gli atti del convegno *Diffusione delle specie esotiche in Lombardia dalla fine del Settecento a oggi. Milano 29 ottobre 1999*, a cura di A. Visconti, T. Isenburg, raccolti nel numero monografico di "Pianura. Scienze e storia dell'ambiente padano", 14, 2002, e *Le specie alloctone in Italia: censimenti, invasività e piani di azione. Atti del convegno presso il Centro Congressi Fondazione Cariplo, Milano, 27-28 novembre 2008*, a cura di G. Galasso, G. Chiozzi, M. Azuma, E. Banfi, raccolti nel numero monografico di "Memorie della Società italiana di scienze naturali e del Museo Civico di storia naturale di Milano", XXXVI, 1, 2008.

109 E. Razzetti, S. Maretti, C. Puzzi *et al.*, *Le collezioni ittiologiche storiche e le carte ittiche attuali utilizzate come strumenti per lo studio di alterazioni nell'ittiofauna della Lombardia*, "Museologia scientifica. Memorie", 9, 2013, pp. 168-172, cit. a p. 168 e tabella di riferimento sulle specie a p. 170.

ABSTRACT

L'articolo ripercorre la storia delle zone umide nelle aree interne, spesso giudicate dalla storiografia in base a paradigmi influenzati dalla storia delle bonifiche e delle sistemazioni idrauliche. Nel XVIII secolo questi ambienti subirono un processo di antropizzazione e di marginalizzazione essendo ritenuti un ostacolo ai grandi interventi di bonifica, specie nella prospettiva fisiocratica di sviluppo agricolo. In breve, usi e tradizioni acquatili, risultato di secolari forme di adattamento all'ambiente umido, declinarono rapidamente e in maniera irreversibile e in particolare scomparve la pesca in acqua dolce e il consumo di pesce, che per secoli aveva rappresentato un essenziale fonte alimentare. Tale processo storico pose in risalto i contrasti tra la politica territoriale seguita dalle élites politiche ed economiche e gli usi e costumi della popolazione, specie nelle aree rurali, e consente, almeno in parte, di rileggere l'evoluzione storico-economica e ambientale della pianura padana in età moderna.

*Fishing and fish consumption in Early Modern Lombardy (16th-19th centuries): an example of social, nutritional, and environmental transformation*

The paper traces the history of inland wetlands, often judged by historians on paradigms influenced by the history of land reclamation and hydraulic engineering. In effect in the 18th century, these environments underwent a process of anthropization and marginalization because they were considered an obstacle to major reclamation projects, especially within the Physiocratic perspective of agricultural development. Soon, aquatic customs and traditions, the result of centuries-old adaptations to the wetland environment, declined rapidly and irreversibly. Freshwater fishing and the consumption of fish, which had been an essential food source for centuries, disappeared. This historical process highlighted the conflicts between the territorial policies pursued by political and economic elites and the habits and customs of the population, especially in rural areas, and allows, at least in part, to reinterpret the historical, economic, and environmental evolution of the Po Valley in the Early modern age.

KEYWORDS

Storia ambientale; Storia della pesca in acque dolci; Consumo e storia alimentare; Politiche agrarie; Beni comuni e usi collettivi

Enviromental history; Fresh-water fishing history; Food history and consumption; Agrarian policies; Commons and collective uses