

UN ASPETTO
DELLA AMMINISTRAZIONE DI FANO NEL SETTECENTO.
IL FORNO DEL PANE VENALE

Nel saggio di Nino Ferri sulla sollevazione del settembre 1791, apparso nel *Supplemento* al n. 3 1966 del *Notiziario*, sulla testimonianza di Tomaso Massarini ¹⁾, veniva indicata come causa immediata del moto popolare «...avere accresciuto il prezzo alla farina solita a vendersi a conto pubblico sotto le Loggie, e calato il peso del pane qualora eravi stato abbondante raccolto ».

Che cosa erano queste « farine delle Loggie »? e che cosa vuol dire « calare il peso del pane »? Sono i quesiti a cui cercherò di rispondere con questo breve studio.

Fra le varie Congregazioni (Uffici) della Comunità, a Fano, come nelle altre città, cospicua importanza assumeva la Congregazione della Annona, il cui compito consisteva nel far sì che la città fosse costantemente rifornita di viveri, in special modo di grani, che costituivano la parte più sostanziosa dell'alimentazione della maggior parte della popolazione. L'Annona dunque, mediante minute regolamentazioni, obbligava i proprietari terrieri a vendere una parte dei loro raccolti alla Comunità, a prezzi inferiori a quelli di mercato, onde disporre di farina e di pane a prezzi politici; quando i raccolti erano scarsi o i proprietari eludevano i propri obblighi, si ricorreva all'importazione.

Un Ufficio particolare, la « Congregazione dei forni e del

¹⁾ TOMASO MASSARINI, *Memorie Sacre e Profane incominciato l'anno 1791*, (manoscritto) Fano Biblioteca Federiciana, Mss. Amiani, 127/20.

pane venale », si occupava delle modalità di distribuzione dei grani alla popolazione ²⁾).

Da un memoriale ³⁾ inviato nel 1771 dalla Comunità di Fano alla Congregazione del Buon Governo ⁴⁾, risulta che nella città « da tempo immemorabile » erano attivi otto forni:

un forno detto « del pane venale »;

due forni detti « delle taglie », che cuocevano il pane dei privati, ricevendo per la fattura e la cottura 26 baiocchi ⁵⁾ il rubbio ⁶⁾ e che ogni 30 once di farina davano 26 once di pane bianco liscio, 20 once di pane di pasta molle oppure 30 once di pane bruno;

cinque forni normali, che per la fattura e la cottura ricevevano da 30 a 32 baiocchi il rubbio, pagabili anche in pane.

²⁾ Sull'argomento e per la documentazione, vedi AURELIO ZONGHI, *Repertorio dell'antico archivio comunale*, Fano, 1888, pp. 333-334.

³⁾ A.A.C. (Antico Archivio Comunale), Fano, IV *Annona, Pane Venale*, bb. 65-66 (1564-1807).

⁴⁾ Il « Buon Governo » fu istituito da Clemente VIII con la Bolla *Pro Commissa* del 15 agosto 1592, che fu il documento con il quale si ponevano le basi di una regolamentazione unitaria per le Amministrazioni locali dello Stato, pur facendo salve le autonomie delle singole città. Nell'ottobre dello stesso anno fu creata al suo posto la « Congregazione del Buon Governo », che ebbe dapprima solamente compiti di carattere economico; dal 1607 la sua competenza fu estesa alle cause civili, criminali e miste che interessavano le Comunità. I Cardinali che la costituivano, prima tre, poi in numero di sei dal 1605, coadiuvati da quattordici consultori fino al 1629 e da dieci in seguito, erano tutori economici delle Comunità, propositori di cause e nello stesso tempo giudici. (AA.VV., *Istituzioni finanziarie contabili e di controllo dello Stato Pontificio dalle origini al 1870*, Roma, 1961, pp. 71-72.

⁵⁾ Il baiocco era la centesima parte dello scudo, unità monetaria dello Stato Pontificio, e si divideva a sua volta in cinque quattrini.

⁶⁾ Il rubbio di grano si divideva in: 8 coppe, 32 provende o 640 libbre (G. CALINDRI, *Saggio statistico storico sul Pontificio Stato*, Perugia, 1829, pp. 510-511).

Nel memoriale si chiedeva di poter unire insieme il forno « del pane venale » ed i due forni « delle taglie », tale richiesta non venne però accolta dalle autorità romane.

Nella città esisteva anche un forno di proprietà degli ecclesiastici, la cui apertura era stata consentita nel 1688 allo scopo di panificare il proprio grano. Frequenti furono le dispute tra la Comunità e gli ecclesiastici di Fano a causa di questo forno. La Comunità vinse nel 1709 una causa intentata al forno degli ecclesiastici per la pretesa di non voler pagare i dazi della « panatteria » e del « carlino » che, insieme a quello del « macinato », incidevano sul prezzo del pane e il cui mancato pagamento avrebbe permesso agli ecclesiastici di vendere il pane ad un prezzo più basso di quello praticato nel forno della Comunità ⁷⁾.

Il sistema che la Comunità usava per la conduzione del forno del « pane venale » era quello dell'appalto, sistema che veniva applicato, del resto, ad ogni genere di attività: mulini, vendita della frutta, custodia delle porte della città, ecc. Risalendo indietro nel tempo, per quanto concesso dalla documentazione rimasta, vediamo infatti che a partire dal 1661 il forno fu sempre dato in appalto, fatta eccezione per gli anni 1693 e 1694, quando venne gestito direttamente dalla Comunità, probabilmente per mancanza di concorrenti alla gara di appalto ⁸⁾.

Notizie più precise sul forno comunitativo le possiamo desumere dalle norme che appaiono in due capitolati di appalto, degli anni 1788 e 1792.

L'appalto stipulato nel 1788 ⁹⁾ prevedeva una durata di tre anni, dal 17 giugno di quello stesso anno al 16 giugno del 1791.

Le prescrizioni che l'appaltatore doveva rispettare erano

7) A.A.C., ult. cit.

8) A.A.C., ult. cit.

9) *Capitoli dell'appalto del Forno del pane venale dell'illustris. comunità di Fano*, Fano, 1788, Biblioteca Federiciana (21/G/VII 5/9).

numerose e minuziose. L'appaltatore doveva considerare il rubbio di farina di 545 libbre ¹⁰⁾; il prezzo del pane doveva essere formato facendo la media del prezzo del grano a Senigallia, Pesaro e Fossombrone; se il prezzo del grano aumentava, il prezzo del pane doveva rimanere invariato, mentre veniva diminuito il peso; il conduttore del forno, oltre alla spesa di acquisto del grano ed a quelle correnti, doveva sopportare la spesa dei dazi del « macinato », « carlino », « gazzetta », « pesa » e 20 baiocchi per la panificazione di ogni rubbio di farina; non doveva però pagare i 50 baiocchi per rubbio del dazio della panatteria, aumentando in proporzione il peso del pane per i poveri. Di ogni rubbio di farina, un quarto doveva essere trasformato in pane bruno (il tipo meno pregiato), i restanti tre quarti venivano divisi tra pane bianco liscio e pane bianco tagliato, in modo tale che la « schiera » di otto pagnottelle di pane bianco liscio pesasse un quarto di meno della schiera di pane bruno e che la schiera di pane bianco tagliato pesasse due onces di meno di quella di pane bianco liscio, affinché tutti e tre i tipi di pane potessero essere venduti all'unico prezzo di 4 baiocchi la schiera; una qualità di pane particolarmente pregiata, il pane di pastamolle, che poteva essere prodotto o meno a discrezione dell'appaltatore, veniva confezionata con fior di farina in pagnotte singole, del peso inferiore di un quarto, ogni quattro pagnotte, rispetto alla schiera di pane bianco liscio, e vendute a 4 baiocchi l'una. Il tritello, il ravigiolo e la semola ¹¹⁾ non potevano essere portati fuori del territorio di Fano, ma dovevano essere venduti ai poveri della città. L'appaltatore era inoltre tenuto ad acquistare ogni mese 25 rubbia di grano dalla Comunità e tutto il grano che la Mensa vescovile avesse voluto

¹⁰⁾ Si è già detto che a Fano il rubbio di grano corrispondeva a 640 libbre.

¹¹⁾ Si tratta della crusca con maggiori o minori tracce di farina, proveniente da tre diverse fasi della molitura.

CAPITOLI

DELL' APPALTO DEL FORNO DEL PANE VENALE

DELL' ILLUSTRIS. COMUNITA' DI FANO

*Approvati, e confermati dall' Illustriss. Generale Consiglio
celebrato il dì 5. Maggio 1788. in conformità de' Su-
premi Ordini della S. Congregazione del B. G. dati li
26. Aprile Anno medesimo sotto il Reggimento*

DEGL' ILLUSTRISS. SIGNORI

CON. GIACOMO CASTELL. CARRARA GONFALONIERE.
GIUSEPPE LOTRECCHI e } PRIORI.
LUIGI PORTACASA



Luigi Sante Santini Segret.

In Fano per Gaetano Leonardi Stamp. del S. Uff. e Pubbl.

Frontespizio dei « Capitoli sull'appalto del forno del pane venale » del 1788 (*Biblioteca Federiciana, Fano*).

vendergli; l'appaltatore veniva tutelato da una disposizione che prevedeva 40 scudi di multa per ogni fornaio che nel vendere il pane usurpasse qualche sua prerogativa; l'appaltatore era poi tenuto a rispettare rigorosamente il peso del pane e la vendita ai poveri dei prodotti di scarto visti prima, sotto pena di multe di 25 scudi per ogni trasgressione.

Dopo la conclusione della sommossa popolare del settembre 1791, il conduttore del forno, indicato come uno dei maggiori responsabili dell'ira popolare, rinunciò all'appalto mentre, assieme ad altre provvidenze in favore degli strati più umili della popolazione, quali ad esempio un abbassamento delle tasse sul pesce, vennero ristabiliti i vecchi prezzi ¹²⁾ per il pane e le farine vendute dal forno « del pane venale » ¹³⁾. Anche da un punto di vista oggettivo infatti, le proteste popolari erano giustificate, non essendoci alcun motivo reale che giustificasse d'altro canto l'aumento dei prezzi: vediamo infatti che il raccolto del 1791 era stato abbondante, se nel 1792, prima del raccolto di quell'anno, vennero esportate 8.000 rubbia di grano che, per Fano, era una buona quantità, atteso che negli anni dal 1782 al 1792 una esportazione maggiore si ebbe solo nel 1787 ¹⁴⁾. A maggiore dimostrazione dell'abbondante raccolto, non solo del 1791, ma anche del 1792, possiamo osservare, considerando i periodi da raccolto a raccolto, che per il 1789-90 la media del prezzo del grano fu di scudi 8 : 42 : 2 il rubbio, per il 1790-91 6 : 34 : 4½, per il 1791-92 6 : 43 : 2½ e per il 1792-93 8 : — 1 : 1¾ ¹⁵⁾.

¹²⁾ In realtà — come si è detto — era il peso del pane che variava, acciocché il prezzo rimanesse formalmente inalterato.

¹³⁾ A.A.C., IV *Annona, Forni*, bb. 56-64 (1721 - 1807) e A.A.C., IV *Annona, Pane Venale*, bb. 67-69 (1591 - 1804).

¹⁴⁾ A.A.C., III *Depositaria, Gabelle*, voll. 37-38 e, presso l'Archivio di Stato di Pesaro, « *Memoria sulla riattivazione del Porto Canale, acque e strade di Fano* », 8466 bis (1827-30).

¹⁵⁾ A.A.C., IV *Annona*, ult. cit.

Comunque, dopo che il conduttore del forno ebbe rinunciato all'appalto, l'anno successivo, presumibilmente dopo un breve periodo in cui il forno venne gestito direttamente dalla Comunità, venne concluso un nuovo Capitolato ¹⁶⁾, per un anno, cioè fino al 31 agosto 1793. Riportiamo le variazioni rispetto al Capitolato del 1788 già esaminato: equilibrio con i prezzi praticati a Pesaro, per ciò che riguardava il pane bruno e bianco liscio; tariffa libera per il pane bianco tagliato, per il pane francese, quello di pastamolle ed i cornetti; il conduttore doveva tenere una scorta di almeno 500 rubbia di grano; il rubbio di farina veniva considerato di 582 libbre (invece di 545), per favorire le richieste popolari; al prezzo del grano era previsto di aggiungere 70 baiocchi per spese generali ogni rubbio. Ogni 30 once di farina si confezionavano 30 once di pane di pastamolle, 24 once di pane bianco tagliato, 26 once di pane bianco liscio o 30 once di pane bruno; per ogni rubbio di farina lavorata il conduttore riceveva 26 baiocchi e 3 quattrini; la semola, che doveva continuare ad essere venduta ai poveri della città, non doveva superare il prezzo di 20 baiocchi la coppa e doveva essere venduta sempre in proporzione al consumo di farina e grano dei singoli acquirenti.

Dato il prezzo conveniente frequente era il caso di forestieri che portavano fuori dalla città il pane prodotto dal forno comunitativo; fra gli editti che cercavano di frenare questa usanza ne abbiamo rinvenuto uno del 16 settembre 1800, che vietava di portare fuori dalla città più di un paolo ¹⁷⁾ di « pane venale » per volta, fatta eccezione per le famiglie numerose e per chi abitava nei sobborghi della città; i forestieri non potevano portare fuori dalla città pane per più di 5 baiocchi ¹⁸⁾.

¹⁶⁾ Capitoli dell'appalto del forno del pane venale della Comunità di Fano, Fano, 1792, Biblioteca Federiciana (21/G/I 16/40).

¹⁷⁾ Il paolo, detto precedentemente giulio, aveva il valore di 10 baiocchi.

¹⁸⁾ A.A.C., II *Cancelleria, Bandi*, b. 14 (1797-1801).

L'anno seguente, con un editto del 14 marzo ¹⁹⁾ si obbligavano i possidenti iscritti nel catasto piano ²⁰⁾ ad una contribuzione straordinaria nella misura dell'1,50% dell'estimo, per un totale di 18.000 piastre, due terzi delle quali da pagare entro dieci giorni, il restante terzo invece entro quindici; il denaro, con cui si dovevano acquistare 1.500 rubbia di grano, sarebbe stato restituito con i proventi della vendita del pane. Con lo stesso editto si stabiliva di produrre due tipi di pane: uno per gli indigenti, venduto in tre spacci, a 4 baiocchi ogni schiera di 20 once, dietro presentazione di un apposito biglietto da richiedersi presso lo spaccio della zona di residenza, fino ad un massimo di 5 baiocchi il giorno per gli uomini, e di 4 baiocchi per le donne; e uno di lusso, da vendersi in uno spaccio separato, a 4 baiocchi la schiera di 8 once.

Il 17 dello stesso mese di marzo, un altro editto ²¹⁾ portava a cinque il numero degli spacci, precisandone le parrocchie di competenza:

— Spaccio alla contrada di S. Leonardo: parrocchie di S. Leonardo, S. Niccolò ²²⁾, S. Antonio, S. Salvatore ²³⁾;

— spaccio alla Posterna ²⁴⁾: parrocchie di S. Marco, S. Lorenzo ²⁵⁾, S. Daniele ²⁶⁾, S. Giovanni ²⁷⁾;

¹⁹⁾ A.A.C., ult. cit.

²⁰⁾ Il catasto « piano » fu deciso nel 1777 per tutto lo Stato da Pio VI (da cui il nome) e completato, sia pure solo formalmente, nel 1784. Per la catastazione nel territorio di Fano vedi A. M. GIRELLI, *I catasti di Fano dal secolo XIII al secolo XVIII*, Verona, 1971.

²¹⁾ A.A.C., II *Cancellaria, Bandi*, b. 14 (1797-1801).

²²⁾ La chiesa di S. Niccolò era posta nel complesso che oggi comprende la basilica ed il convento di S. Paterniano.

²³⁾ La chiesa era situata presso S. Maria Nuova, in Via De Tonsis.

²⁴⁾ Corrispondeva all'attuale Via Garibaldi.

²⁵⁾ Era situata in Via Nolfi, angolo con Via De Cuppis.

²⁶⁾ Sull'area dell'attuale mercato, in Piazza A. Costa.

²⁷⁾ Tra Via Nuti ed il Corso.

— spaccio di porta Maggiore: parrocchie della Cattedrale, di S. Tommaso, S. Silvestro;

— spaccio di porta Giulia: parrocchie di S. Arcangelo, S. Cristoforo ²⁸⁾, Porto;

— spaccio del pane di lusso, nella strada del Corso.

Nel 1816 si ebbe un « Nuovo sistema di appalto del forno del pane venale » ²⁹⁾, i cui punti principali sono i seguenti:

— l'appalto veniva concesso per un anno, a partire dal primo settembre 1816;

— gli altri forni della città potevano vendere solo pane di grano e granoturco, mentre i forni delle taglie potevano continuare a panificare la farina dei privati;

— il conduttore del forno aveva l'obbligo di tenere lo spaccio delle farine, ma anche altri potevano venderle;

— il forno doveva essere sempre fornito di pane;

— il calmiera, formato ogni quindici giorni secondo il solito sistema e comprendente il dazio, il « macinato » e 64 baiocchi per rubbio di percentuale, doveva essere sempre esposto negli spacci, che erano in numero di cinque, uno per ogni porta della città, più uno in piazza;

— il rubbio di farina, senza la molitura, doveva essere considerato di 602 libbre (ancora più favorevole quindi ai consumatori), delle quali 330 dovevano essere trasformate in pane bianco, 160 libbre in pane traverso e 112 libbre in pane bruno;

— il conduttore doveva impegnarsi a garantire sempre il giusto peso e a tenere una scorta di grano bastante per due mesi.

Per valutare l'attività del forno, riportiamo la quantità di pane prodotto dal 1794 al 1797, al solito prezzo di 4 baiocchi la schiera:

dal settembre al dicembre 1794 124.990,

²⁸⁾ In Via de' Petrucci, ad angolo.

²⁹⁾ A.A.C., IV *Annona, Forni*, vol. 54 (1791-1816).

1. **I**L nuovo Contratto d' Affitto del Forno Comunitativo di questa Città di Fano comincerà col primo Settembre prossimo venturo, e durerà per un Anno.
2. Non permettendo le circostanze di trattare le condizioni di tal contratto nelle forme solite, stante il termine imminente, in cui deve aver principio, si dichiara però dato, ceduto, e venduto il Mantenimento a sfamo di questa Popolazione a norma nè più, nè meno della Bolla *de bono regimine*.
3. Lo Spaccio del Pan Venale sarà regolato come in passato dalla Tariffa, che in addietro veniva chiamata Calmiere, e colle Leggi delle Innovazioni portatevi.
4. Tali Innovazioni sono dirette a mantenere il peso del Pane in Fano in equilibrio pres' a poco coll' equivalente quantità di Pane in Pesaro: e lo stesso equilibrio viene risguardato come massima fondamentale nel regolamento di questo Forno, dalla quale non si potrà prescindere.
5. Tale equilibrio non si esigerà che relativamente alle due sole qualità di Pane Popolare il Bruno, ed il Bianco liscio, che dovrà spacciarsi a Tariffa: nè potrà intendersi distrutto da un' oncia, o un' oncia e mezzo circa più, o meno per schiera di pane.
6. Tutt' altro Pan Bianco, Tagliato, Francese, Pasta Molle, Cornetti ec. dovendosi risguardare come Pane di Lusso potrà panizzarsi senza Tariffa, come si panizzava in parte in passato.
7. Quindi il Pan Bruno, e Pan bianco liscio saranno contraddistinti colla Lettera T.
8. Fissata la massima dell' equilibrio tra il prezzo del Pane in Pesaro, e quello in Fano, come qui sopra al num. 4., nascerà qualche volta la necessità di dover panizzare in Fano a Tariffa forzata.
9. Tariffa forzata, e non legale sarà quella per cui dovrà panizzarsi ad un peso maggiore, e quindi ad un costo minore di quel, che porterebbe il solito calcolo, con cui vien delunta la Tariffa mensile, oppure *vice versa*.

dal gennaio al dicembre 1795 421.875,

dal gennaio al dicembre 1796 443.037 e

dal gennaio al 9 ottobre 1797 320.202

per un totale di 1.310.104 schiere in poco più di 37 mesi, 1.116.697 di pane bianco e 194.407 di pane bruno ³⁰⁾, con una media mensile di circa 35.400 schiere.

Abbiamo visto che al sostentamento della parte più umile della popolazione si provvedeva, oltre che con la vendita del pane, anche con la vendita, sotto le logge di piazza, di farina a prezzi più bassi di quelli del mercato libero: erano, naturalmente, le « farine delle Loggie ». La vendita era rigorosamente riservata agli abitanti più poveri; la farina veniva venduta, a 5 baiocchi la libbra, nei giorni di lunedì e martedì, dalle ore 13 a mezzogiorno e dalle 21 alle 23; gli abitanti della campagna potevano acquistare farina di granoturco, a 3 baiocchi la libbra, il mercoledì ed il sabato, nelle medesime ore ³¹⁾.

Per valutare la quantità di grano e di farina necessaria al forno per fare il pane e per la vendita di farina sotto le logge, venivano compilati elenchi con il fabbisogno delle famiglie della città. Ce n'è rimasto uno del 12 settembre 1766 ³²⁾ incompleto per il contado, e forse non portato a termine neppure per ciò che riguarda la città, risultando solo 3.542 abitanti entro le mura cittadine, ivi compresi gli ecclesiastici ³³⁾.

L'elenco riporta il fabbisogno delle singole famiglie per ar-

³⁰⁾ A.A.C., IV *Annona, Forni*, vol. 32 (1794).

³¹⁾ A.A.C., II *Cancelleria, Bandi*, b. 14 (1797-1801).

³²⁾ Venivano compilati poco dopo il raccolto.

³³⁾ Nel 1762 risultavano per la città 5.156 abitanti, esclusi gli ecclesiastici (F. BONASERA, *Fano. Studio di geografia urbana*, Fano, 1951, p. 89); bisogna tuttavia considerare che il 1766 fu l'anno conclusivo della carestia del 1764-1766, una delle più gravi che colpirono l'Italia nel XVIII secolo e che fece nello Stato Pontificio migliaia di morti (A. CARACCILO, *Le port franc d'Ancone, croissance et impasse de un milieu marchand en XVIII siècle*, Paris, 1965, p. 518).

rivare al prossimo raccolto, distinguendo le famiglie del tutto prive di grano o granoturco da quelle che ne avevano in misura insufficiente, riportando quelle provviste del necessario (in genere nobili) e quelle che prevedevano di rifornirsi al forno comunitativo; un totale di 932 famiglie nella città, di cui 128 prevedevano di rifornirsi al forno, 111 avevano il grano di cui abbisognavano e 693 ne erano più o meno prive. Per il contado si faceva solo la distinzione fra bisogno di grano o granoturco per la semina o per il sostentamento; nelle cinque Cure considerate, Caminate, S. Andrea, Carignano, Roncosambaccio e S. Cesareo si avevano 331 famiglie, per un totale di 1969 individui che, tutte, non avevano a sufficienza per arrivare al raccolto dell'anno successivo ³⁴).

Un successivo elenco, del 1805, riguardava « i poveri della città »; si trattava presumibilmente di una contribuzione gratuita, concessa una tantum forse in occasione del Natale (l'elenco è del 15 dicembre), nella misura di $\frac{1}{2}$ provenda per le famiglie fino a tre persone, e di 1 provenda per quelle più numerose. Si trattava di 1.110 famiglie, in tutto 3.008 persone, distribuite nelle 12 Cure della città, per cui si preventivavano rubbia 22 : 5 : $3\frac{1}{2}$ di grano; inoltre si prevedeva di distribuire altri 14 rubbia e 6 coppe di grano, così suddivisi: 4 al convento di S. Maria Nuova, 2 ai Cappuccini « di qui », 2 all'Orfanotrofio, 6 « per il pane da dare alle scale del pubblico palazzo », 4 coppe alla Casa del Governatore e 2 coppe alla Casa del Magistrato ³⁵).

Il numero dei poveri sembra indubbiamente alto, se facciamo un raffronto con la popolazione complessiva della città quale risulta dal censimento dell'anno precedente, il 1804 ³⁶), si avrebbero cioè 3.000 poveri su un totale di 7.600 abitanti circa, più del 39%. Bisognerebbe naturalmente sapere se per poveri si

³⁴) A.A.C., IV *Annona, Forni*, b. 50 (1766-1805).

³⁵) A.A.C., ult. cit.

³⁶) F. BONASERA, ult. cit.

intendono dei cittadini estremamente indigenti che versano consuetudinariamente in tale condizione, oppure se sono considerati anche coloro che in quel momento, per cause affatto eccezionali, si trovavano a necessitare della carità pubblica. E di pubblica carità si può parlare a ragione, data l'esiguità del quantitativo concesso ad ogni famiglia; considerando infatti il rubbio di 640 libbre, l'assegnazione variava da $1/64$ a $1/32$ di rubbio, cioè da 10 a 20 libbre. Nel caso più favorevole che si poteva verificare, e cioè quello di una famiglia composta da una sola persona, 20 libbre non dovevano certo durare a lungo ³⁷⁾.

In definitiva abbiamo osservato un aspetto della Fano del XVIII secolo attraverso l'attività dell'amministrazione cittadina in un campo vitale per la vita della città stessa.

Non si può dire che mancassero regolamentazioni precise e

³⁷⁾ Secondo RENZO PACI, *Agricoltura e vita urbana nelle Marche, Senigallia tra '700 e '800*, Milano, 1962, p. 130) nel 1750, nella zona costiera della Legazione di Urbino, ad una famiglia di cinque persone, di cui tre in grado di lavorare, erano necessari 3 rubbia di grano e 3 di granoturco, oltre ad altri generi alimentari, cioè 728 libbre l'anno a persona; nel nostro caso quindi una persona, con 10 libbre poteva sostentarsi per circa cinque giorni, forse anche meno, dato che è da presumere che un « povero » che manca di pane ben difficilmente potrà acquistare del companatico. LUIGI DAL PANE, però, nel suo « *Lo Stato Pontificio ed il movimento riformatore del settecento*, Milano, 1959 », indica come consumo medio annuo di grano, $3/4$ di rubbio a persona, cioè 380 libbre; in questo caso $1/2$ provenda poteva bastare anche per dieci giorni, non era però una quantità che risolvesse molto, specialmente se si trattava di una famiglia numerosa. Se invece consideriamo quanto abbiamo visto esposto nell'editto del 14 marzo 1801, dove era previsto che ogni indigente potesse acquistare pane per 5 baiocchi il giorno se uomo e per 4 baiocchi se donna, e cioè, rispettivamente 25 e 20 once, otteniamo un risultato simile; poiché una provenda corrispondeva a 20 libbre (essendo $1/32$ di rubbio) ed a 400 once (1 libbra = 20 once), con mezza provenda un uomo poteva « sfamarsi » per otto giorni, una donna per dieci. Per chiarificare maggiormente osserveremo che, considerando il rubbio di grano uguale a l. 249,46 ed il peso specifico del grano 0,75 kg. il litro, il rubbio risulta di circa

rigorose che facevano sì che la città dovesse essere sempre rifornita di quanto servisse agli abitanti per vivere, non tralasciando coloro che erano più sprovvisti di beni di fortuna, che venivano soccorsi in maniera maggiore rispetto al resto della popolazione; tutto questo in teoria. Dobbiamo stare infatti attenti a non lasciarci fuorviare dalla perfezione formale delle disposizioni ufficiali; tutte le epoche sono infatti ricche di legislazioni che, perfette sulla carta, ottengono risultati nulli o scarsi quando manchi negli esecutori la volontà, la passione ed anche l'interesse per applicarle. Abbiamo perciò il conduttore del forno comunitativo che diminuisce il peso del pane in un anno di abbondante raccolto, i proprietari terrieri che cercano di eludere i controlli sul grano raccolto, denunciandone il minimo indispensabile, per poterlo esportare a prezzi vantaggiosi, in ciò aiutati forse dalla condiscendenza delle autorità, composte in massima parte da proprietari terrieri, nobili o ricchi borghesi, legati agli altri proprietari da vincoli di interesse e talvolta anche di parentela. Non c'è molto da meravigliarsi di questi fatti, o di altri quali gli interventi parziali e slegati promossi in favore dei poveri, se anche oggi, con maggiori disponibilità, in mutate situazioni sociali e di pensiero, tanti problemi sono insoluti. L'importante è, come dicevamo, in qualsiasi indagine storica, non lasciarsi distrarre dalla versione ufficiale della realtà che copre, come un sipario dai bei disegni nelle tinte più smaglianti, la realtà storica, per arrivare a conoscere la verità (o quanto più di verità è possibile) sullo svolgersi delle attività umane attraverso i tempi.

DANIELE DIOTALLEVI

220 kg. (G. V. VILLAVECCHIA, *Dizionario di Merceologia*, Milano, 1924, vol. II, p. 1639); mezza provenda corrisponderà perciò a 3,437 kg. circa, mentre la razione quotidiana di pane oscillerà tra i 429 ed i 344 grammi, a seconda che si tratti di un uomo o di una donna, ricordando, beninteso, che parliamo dell'ipotesi più « favorevole » e che si trattava di pane « per gli indigenti », non certo di pane bianco.