

# *L'Arte dei festari e i dolci veronesi alla metà del XVIII secolo*

GIANNA FERRARI DE SALVO

Alla metà del XVIII a Verona alcune nuove Arti si costituiscono autonomamente, dotandosi di propri statuti, tra cui quella dei *festari* o *scaletteri*, ovvero degli addetti alla confezione di prodotti dolciari. Questa nuova Arte entra però immediatamente in conflitto con quelle dei *pistori* (panettieri) e degli speziali, che tradizionalmente si occupavano degli stessi alimenti e prodotti. Attraverso documentazione archivistica si ricostruiscono le vicende di questo conflitto – in parte sostenuto dallo stesso potere politico, che in questo modo indeboliva le Arti tradizionalmente più potenti –, risolto entro lo stesso secolo attraverso alcuni compromessi nella definizione delle categorie merceologiche che ciascuna Arte poteva trattare e la corresponsione di alcune compensazioni economiche. Dalla documentazione, in particolare dai verbali degli esami di ammissione all'Arte, emergono i dettagli delle modalità di produzione di alcuni dolci che vengono qui illustrati.

## *The Art of festari and veronese sweets in the mid-18<sup>th</sup> Century*

In the mid-18<sup>th</sup> Century in Verona some new guilds formed themselves autonomously, adopting their statutes, including that of the *festari* or *scaletteri*, i.e. those employed in the packaging of sweets. This new art, however, immediately comes into conflict with those of the *pistori* (bakers) and apothecaries, who traditionally dealt with the same foods and products. Through archival documentation, the events of this conflict are reconstructed – it was partly supported by the same political power, which in this way weakened the traditionally more powerful Arts – resolved within the same Century through some compromises in the definition of the product categories that each Art could negotiate and some financial compensation. From the documentation, particularly from the reports of the admission exams to the Arts, the details of the production methods of a series of sweets illustrated here emerge.

Con il nome di *festari* o *scalettieri* si intesero nel Veneto per molti secoli i pasticciieri. Secondo Francesco Scarcella la voce *scalettieri* deriverebbe da un dolce a forma di piccola scala (*scaléta*), in omaggio agli Scaligeri, o da una specie di rastrelliera dove i pasticciieri ponevano ad asciugare le loro preparazioni<sup>1</sup>. Se la

Sigle: ASVr = Archivio di Stato di Verona.

Si ringraziano per i suggerimenti e le indicazioni fornite Bruno Chiappa e Valeria Chilesè.



prima ipotesi appare poco verosimile, un'ulteriore spiegazione viene formulata da Giovanni Boerio: «Scalete si dice da' nostri ciambellai a quella specie di cialde od ostie ch'essi fanno e vendono a confetturieri per uso di contenere il mandorlato liquido quando si fabbrica. Le quali dall'impressioni dello stampo sono segnate a scacchi o come a forma di scaletta a piuoli»<sup>2</sup>. Da parte nostra, possiamo segnalare che nella documentazione d'archivio esaminata viene illustrato come i dolci, una volta confezionati, «si pongono a rasciugarsi sopra le sue scalette»<sup>3</sup>, fornendo dunque preciso riscontro all'ipotesi di derivazione del termine da una specifica rastrelliera.

La denominazione di *festari*, invece, deriva verosimilmente dalla specificità delle preparazioni di quest'Arte, destinate appunto ai giorni di festa.

### *Una vicenda controversa: festari contro pistori e speziali*

La nascita della corporazione veronese dei festari è tardiva: un documento redatto dagli anziani delle Arti e dal vicario della Casa dei Mercanti aveva richiesto, a metà Seicento, la costituzione di una serie di nuove corporazioni attive nel settore alimentare<sup>4</sup>. L'appello era stato accolto, in particolare, proprio dal gruppo dei festari che, a metà Settecento, avevano predisposto un proprio statuto dando così vita a una realtà corporativa autonoma<sup>5</sup>, che viene in parte a occuparsi di quanto era precedentemente diritto esclusivo dell'Arte dei *pistori* (panettieri) o degli *speçieri* (speziali)<sup>6</sup>.

Se da un lato, però, la corporazione prende vita e si organizza dotandosi di statuti e di un gruppo dirigente cui fare riferimento, d'altro canto essa trova fin da subito diverse difficoltà ad affermare la propria autonomia. Non è infatti un caso che la documentazione conservata rechi diverse tracce di processi,

<sup>1</sup> SCARCELLA, *L'arte dei festari o scalettieri*.

<sup>2</sup> BOERIO, *Dizionario del dialetto veneziano*, p. 615, alla voce *Scalèta*.

<sup>3</sup> Si veda, oltre, l'elencazione dei dolci prodotti nel corso degli esami di ammissione all'Arte, alla voce *Cotta di pignocadi bianchi*.

<sup>4</sup> ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Speziali, reg. 1, cc. 40-42. Non si tratta di un caso isolato nel panorama italiano: si veda MOIOLI, *I risultati*, pp. 22-23.

<sup>5</sup> Sulle vicende delle Arti a Verona si rimanda in generale a CHILESE, *I mestieri e la città*, e alla bibliografia qui citata; si vedano in particolare, per i festari e le vertenze di questi con pistori e speziali, le pp. 124-129; per la nascita negli stessi anni di un'altra Arte, con problemi simili a quelli che si illustrano qui di seguito, si veda CHILESE-CIPRIANI, «Arte meccanica e ben diseguale».

<sup>6</sup> ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Scalettieri e festari, reg. 34, *Arte dei i festari o sia scalettieri contro magnifica Arte de' speçieri*, c. 8; si veda anche a c. 20.

denunce, questioni varie che in diverse – ma numerose – occasioni vedono contrapposti i festari ai pistori e – anche se in misura minore – agli speciali. Motivo del contendere è la precisa definizione degli spazi commerciali da concedere alla nuova arte, che andava a ledere gli interessi dei gruppi preesistenti.

Il conflitto veniva sollevato da tutte le parti in causa. Come spiegano infatti i pistori, «fu significato ai medesimi confratelli la novità che viene promossa dai festari o sia scalettieri in occasione che cercano di erigere la loro arte, avendo perciò proposto diversi capitoli alla magnifica Città da esser approvati, tra i quali uno che proibisce a chi si sia, non aggregato nella loro arte, che non possa fabbricare né esponere né vendere paste o biscotteria di sorte alcuna dove entri zucchero, butirro, miele e melazzo»<sup>7</sup>. In altre parole, i festari andavano a intaccare gli interessi commerciali di un gruppo già esistente e operativo, che fino a questo momento aveva esercitato una sorta di monopolio nella preparazione e nella commercializzazione di prodotti dolciari, come *brazzadelle*, *zuccharine*, focacce e *nadalini*, evidentemente piuttosto interessanti dal punto di vista economico.

La vertenza venne risolta nel 1754 con l'intesa che i pistori potessero confezionare questi dolci, ma che per questo «cadaun pistore pagherà ogni anno all'Arte festari lire 15 e, dalla medesima Arte, gli sarà rilasciato mandato di licenza a stampa». Successivamente l'accordo venne precisato: in un decreto del 1758 si replica che «resti alla sola arte festari, ò sia scalettieri, lo jus di fabbricare e vendere paste, e spumiglie, o sia biscottaria d'ogni sorte con qualunque ingrediente di zuccaro, et altro, a condizione perocché che vi entri li ovi, o la farina, tanto unito che separato». Ancora, il 4 maggio 1781 venne stabilito che i pistori «continuar possano nell'esercizio di fabbricare e ponere e vendere nelle sole proprie loro botteghe li soli seguenti cappi formati con levamento, e colli rispettivi soli ingredienti di buttiro, ovi, e zuccaro, cioè: brazzadelle chieche con grittolo, o sia zucaro di sopra, dette zuccharine, dette broade tagliate, fogazze, e della pasta delle suddette fogazze potranno formare, li sudetti pistori, brazzadelle ma senza grittolo, o sia zuccaro di sopra, nadalini, essi, spongade e binette». Inoltre, fu loro concesso di fabbricare «brazzadelle da zuppa, dette zuccharine, biscottini e nadalini con gli ingredienti di oglio, zuccaro, uva ed anessi»<sup>8</sup>.

Sull'altro fronte, troviamo le rimostranze degli speciali, che fino a questo momento avevano avuto la possibilità di commercializzare in esclusiva alcune tipologie di dolci e prodotti (per esempio la frutta secca), ora "sottratti" da – o

<sup>7</sup> ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Pistori, fasc. 115, cc. 180v-181r (1750 maggio 16).

<sup>8</sup> ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Scalettieri e festari, reg. 3, *Libro parti e convenzioni...*, cc. n. n. [45r-46v].

comunque condivisi con – la nuova Arte. Questi ribadiscono come originariamente preparassero e vendessero «pane speziato del peso d'onzie quattro in su, *mandolato*, mostarda, confettura d'ogni sorte, et altri capi appartenenti alla sola magnifica Arte speciali», prodotti di cui gli scalettieri rivendicavano ora l'esclusiva, sostenendo che, prima che fossero approvati i nuovi capitoli, si vendevano nelle loro botteghe da tempo immemorabile. Da qui, dunque, la richiesta di questi ultimi di poter fabbricare e vendere liberamente «Pane speziato d'ogni peso, così pure *mandolato*, *citronato*, *cotognata* e *cedrata*», così come «la *senaura*, ò sia mostarda, ed ancho della *chioccolata*, e finalmente la fabbrica e la vendita della confettura all'ingrosso ed ancho le paste, biscottarie d'ogni sorte, dove entri zucchero, ovi, buttiro, miele o mielazzo»<sup>9</sup>.

In effetti, anche dopo l'approvazione degli statuti, le questioni tra speciali e scalettieri continuano a riproporsi con puntualità nella documentazione conservata: già nel novembre del 1756 gli speciali protestano contro il permesso concesso ai festari «di fabricar e vendere pan spedito del peso sopra oncie quattro, *mandolato*, mostarda, confettura di varie sorte et altri capi appartenenti alla sola magnifica arte speciali e droghieri» e, nel giugno dell'anno successivo, chiedono al Vicario «che vengano riconosciuti come prodotti di loro esclusiva pertinenza «*zuchari*, *pignoli*, *mandole*, *pepe*, *aromi* et ogni altra qualità e capo spettante e sottoposto alla drogheria niuno escluso, et oltre a questi la *chioccolata* et la *cera*»<sup>10</sup>. Da parte loro, i festari si difendono con convinzione, ricordando che «li festari o sia scalettieri sebene non fossero in passato uniti in arte, sono sempre stati in possesso di fabbricare e vendere nelle loro botteghe pane speziato di ogni peso, *mandolato*, *citronato*, *cotognata* e *senaura* o sia mostarda, nonostante li atentati in diversi tempi stati praticati dalla magnifica arte de spiciari, et così parimenti hanno sempre fabbricata e venduta *chioccolata* e confettura allo ingrosso». Anche in questo caso la questione si risolve con un accordo (che, tuttavia, non risulterà particolarmente efficace): nel luglio del 1757, infatti, gli speciali otterranno di poter continuare a vendere «*brazzadelle*, *zuccharine*, *focacce*, *nadalini* e altri dolci fatti con *butto*, *zucchero*, *uova* e *melassa*» impegnandosi, però, a pagare una quota annuale pari a 15 lire all'arte dei festari<sup>11</sup>.

Il documento rivela dunque due elementi: da un lato il fatto che, pur non essendo autonomi rispetto ad altre corporazioni, già in passato esistevano commercianti/artigiani che realizzavano specifiche tipologie dolciarie. In secondo

9 ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Scalettieri e festari, reg. 34, *Arte dei i festari o sia scalettieri contro magnifica Arte de' specieri*, c. 26v.

10 ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Speciali, fasc. 19.

11 ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Speciali, fasc. 19 (1757 luglio 8).

luogo, esso testimonia della convinzione con cui il neonato gruppo sostiene le proprie prerogative, forte – evidentemente – dell'appoggio delle autorità che effettivamente intervengono a salvaguardare i loro diritti<sup>12</sup>. Tale appoggio, tuttavia, non determina lo smorzarsi del conflitto: più volte la documentazione testimonia il sorgere di controversie contro singoli confratelli delle varie parti, chiamati in giudizio ma utilizzati soprattutto per ribadire – da una parte e dall'altra – le prerogative cui non si intendeva rinunciare. Così, per esempio, nel 1794 lo scalettiero Carlo Sandri viene denunciato dagli speciali perché in possesso, nella sua bottega, di prodotti di pertinenza dell'arte avversaria, mentre nell'agosto del 1798 lo scalettiero Giuseppe Fracasso viene denunciato per aver venduto mandorle abbrustolite, anch'esse di competenza degli avversari<sup>13</sup>.

### *Santi e altari dei festari*

L'Arte degli scalettieri era posta sotto la protezione di san Metrone<sup>14</sup>, al quale nel 1794 eressero un altare nella chiesa di San Vitale. Precedentemente gli scalettieri usufruivano di un altare presso altre chiese cittadine: come apprendiamo da un libro contabile della seconda metà del Settecento, questa funzione si svolse per alcuni anni nella chiesa di Santa Maria della Fratta, ma più spesso in quella dei Santi Quirico e Giovita<sup>15</sup>.

<sup>12</sup> Sul conflitto corporativo, e sull'uso che ne fanno i vari governi, si veda per esempio FRIGO, *Continuità, innovazioni e riforme*, pp. 193-194.

<sup>13</sup> ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Speciali, fasc. 13 (1789 agosto 14); ma contro Fracasso verranno avanzate altre denunce anche negli anni successivi. Sul tema si veda CHILESE, *I mestieri*, pp. 124-130.

<sup>14</sup> In una supplica del 6 maggio 1793, scritta durante la reggenza del massaro Carlo Sandri, si legge che nei suoi primordi l'Arte sotto gli auspici del glorioso san Metrone «coltivava il pio costume di celebrare d'anno in anno la festa, senza però avere in nessun tempo obbligato località di chiesa o altare. Al solo oggetto di togliere a se stessa il motivo d'annuali ricorsi, e di mantenere colla dovuta decenza la religiosa consuetudine, ma ora chiedeva, «la grazia di poter solennizzare nella venerabile chiesa parrocchiale di San Vitale, la festa di un tanto protettore in quel giorno che sarà dal reverendissimo parroco stabilito». L'altare di San Metrone era di ragione del conte Allegri (ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Scalettieri e festari, reg. 3, *Libro parti e convenzioni dell'Arte festari e scalettieri sotto la massaria del signor Luigi Raimondi*, alla data).

<sup>15</sup> ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Scalettieri e festari, reg. 1, *Uscita*, c. n.n. Demaniata nel 1806 dopo le leggi napoleoniche, dell'antichissima chiesa della Beata Vergine in Santa Maria alla Fratta, al civico 14 nell'omonima via Fratta, si può scorgere ancor oggi ciò che resta del profilo della facciata; San Quirico e Giovita/Giolitta era ubicata nella piazzetta tra via Scala e via Mazzini: LENOTTI, *Chiese e conventi scomparsi*, rispettivamente pp. 38 e 11-12.

La festa patronale veniva celebrata ogni anno con grande solennità l'8 maggio. In quest'occasione i confratelli – detti *bancali* – dovevano versare la tassa prestabilita – detta *luminaria* – che dava il diritto di ricevere «pan e candela» in segno di fraternità, sostituito in seguito da una candela e un'immagine del santo stampata su cartapeccora e colorata a mano ad acquerello. Alle assemblee generali, o Capitoli, doveva prendere parte anche un delegato governativo che, in apertura, faceva l'appello dei presenti e multava gli assenti ingiustificati; durante la seduta, i partecipanti non dovevano intervenire al dibattito, né interrompere chi aveva la parola e mantenere sempre un comportamento civile; le decisioni prese dall'assemblea dovevano sempre essere ratificate dalla magistratura competente, che aveva pieni poteri per modificarle a sua discrezione.

Interessante è l'elenco delle spese che dovevano sostenere gli iscritti per quella che veniva chiamata «sagra di san Metrone». Per esempio, il *Libro delle uscite* riporta che le spese per la festa del 1771 furono le seguenti<sup>16</sup>:

Lire 63 da consegnare al signor arciprete per la sagra di san Metron, comprese messe, cere, e benediction per due messe di più dell' accordo; lire 4 per la fogazza del signor arciprete; lire 6 e soldi 10 per ventisei rosette; lire 2 di fiori per l'altar; lire 2 e soldi 10 al sacrestan per adobà l'altar; lire 10 e soldi 19 al Caravana per cere e 12 luminarie.

Più articolato ancora è il resoconto del 1793<sup>17</sup>:

Per n. 15 sacrefisi e mesa parochiale con discorso del Santo nostro e esposizione del Venerabile il dopo pranzo, in tutto e sacrestan lire 58; per fiori al altar del detto santo, con 8 carafine, lire 2 soldi 10; organista e leva folgi, lire 2 soldi 15; ollio per la lampeda del Santo, soldi 14; più per cera per il Venerabile, n. 30 candeloti, per l'altar del Santo n. 10 candeloti, 2 torse, per li cerforali 4 candeloti al altar del Santo; per li brasali e cera candelote per la luminaria e 4 torse per li bancali alla esposizione del Venerabile, in tutto, come dalle due ricepute, lire 40, soldi 6; per rosete per la luminaria n. 30 importa lire 7 e soldi 10; per la fogazia e 6 rosete di marzapàn e sei pesi di pasta di Genova, in tutto lire 8 e soldi 10; per un sacrefizio al suo capelano perché è altare suo dove celebrano la santa messa ogni giorno, dunque à convenuto la sua elemosina lire 4 soldi 8; una fogasa al signor alsiprete, non per obbligo, ma per buon affetto, lire 2; una fogaseta a quello che impresta un banco per disponer la luminaria, lire 1; per aver pagato il bidèl, perché anno portato fuori la luminaria, lire 2 soldi 10.

<sup>16</sup> ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Scalettieri e festari, reg. 1, *Uscita*, c. n.n. [1r].

<sup>17</sup> ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Scalettieri e festari, reg. 1, *Uscita*, c. n.n. [31v].

*Gli esami di ammissione all'Arte*

Rigide regole erano state elaborate dai dirigenti dell'Arte, e chi chiedeva di diventare scalettieri doveva sostenere un esame per provare la «sua capacità e idonea abilità»<sup>18</sup>. Questo poteva avvenire solamente dopo cinque anni d'apprendistato presso la bottega di un «maestro o professore confratello dell'Arte». Il collegio giudicante era composto da un ragioniere, un contraddittore e due esaminatori, «secondo li capitoli IV e VIII approvati con decreto dell'eccellentissimo Senato, del 16 dicembre 1751».

L'esaminando si presentava munito della «fede di battesimo» e della certificazione rilasciata dal datore di lavoro presso il quale aveva fatto l'apprendista. Le cinque o sei domande che venivano poste consistevano nel recitare a memoria gli ingredienti di alcune preparazioni. Si passava quindi alla prova pratica che poteva svolgersi subito o nei giorni seguenti. La prova pratica poteva essere eseguita immediatamente dopo l'orale o, previo accordo, nei giorni seguenti e si svolgeva presso l'abitazione di uno degli esaminatori ma, molto spesso, avveniva nella casa dell'aspirante pasticciere, dove i prodotti venivano assaggiati «per vedere e sentire se andavano a perfezione». Alla fine del test si passava alla *ballottazione* e, quindi, all'eventuale promozione. I dolci usati per la prova d'esame erano pressappoco gli stessi, ma di volta in volta era chiesto di eseguire la preparazione con pezzature differenti.

Rispetto ad altre Arti, per gli scalettieri abbiamo documentazione anche di alcune donne che nella seconda metà del Settecento sostennero l'esame di ammissione. Lugrezia Zuliani – altra volta segnata come Lugrezia Giuliari –, moglie di Pietro Benedetti – uno dei commissari che, nel caso specifico, si astenne e fu sostituito – fu esaminata nell'ottobre del 1758 per poter entrare anch'essa come «figlia e consorella di essa Arte». Fu «abballottata e approvata a pieni voti ottenendo un punteggio di sei per la sua buona abilità». La verifica si svolse a casa del marito, anche lui scalettiero, in contrada di San Quirico<sup>19</sup>.

Anche Lucia dal Bue, della contrada di San Vitale, il 25 maggio 1779 chiese il permesso di esercitare l'arte. La donna, rimasta vedova con i figli in età pupillare, formulò la domanda per poter gestire «un negozio, sive bottega ad uso di

<sup>18</sup> Per questo e per quanto segue: ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Scalettieri e festari, reg. 2, *Libro prove et esami de' confratelli del Arte de festari ò sia scaletteri di Verona*.

<sup>19</sup> ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Scalettieri e festari, reg. 2, *Libro prove et esami de' confratelli del Arte de festari ò sia scaletteri di Verona*, c. 5v-6r.

scalettieri in contrà di San Quirico», avuto in eredità dal marito. Giurò che detto negozio esisteva da moltissimi anni e che lì si era sempre esercitata la medesima professione. Chiese di poter sostenere l'esame e implorò affinché le fosse consentito di continuare la sua attività «non essendovi attualmente nessuna persona nella sua famiglia iscritta all'Arte [...], ed avendo al presente [...] figlioli in età tale da non poter essere descritti nell'Arte, e che se chiuder dovesse la bottega sarebbe la totale rovina della povera sua famiglia». Questo le fu concesso poiché «fu riconosciuta giusta ed onesta e trovata abile e capace». Ottenne di poter esercitare nel negozio del suo defunto marito, a condizione che «arrivando in età uno dei suoi figlioli, debba uno di quelli descriver nell'Arte, previa la solita prova, in vece della suddetta Lucia che, in tal caso, doverà essere depennata, e ciò ex grazia per questa volta, stanti le cose espresse nella suddetta comparsa, ordinando però, che venendo descritto nell'Arte uno de' suoi figliuoli, non sarà tenuto di pagare l'ingresso nell'Arte, ma la sola spesa della prova». Lucia Del Bue sostenne l'esame il 17 luglio 1779, in casa del signor Raimondi, massaro dell'Arte scalettieri. Le furono chiesti gli ingredienti per preparare una torta di *paparele*, una bocca di dama, delle *rosete di marzapan*, *mostazoni* (mostaccioli) e *biscottaria* colorita con mandorle<sup>20</sup>.

### *I dolci "esaminati"*

Dai verbali degli esami è possibile desumere la varietà di dolci che venivano considerati propri di una bottega di scalettieri, di cui vengono perlopiù indicati gli ingredienti, mentre poco ci dicono delle tecniche di lavorazione. Si fornisce qui in calce una panoramica di questi<sup>21</sup>, riportando per ciascuno i passi contenuti nelle più complete ed esaurienti risposte fornite dagli esaminandi<sup>22</sup>.

#### *Bacini di mandorle amare*

Due libre di mandole dolci e amare pelate sugate fra una canevazza, pestarle nel mortalo con chiare di uovo ben peste e poi pesa la pasta, se la trova due libre si pone quatro libre di zucaro e batere otto o dieci chiare d'uovo, si unisce il paston

<sup>20</sup> ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Scalettieri e festari, reg. 2, *Libro prove et esami de' confratelli del 'Arte de festari ò sia scaletteri di Verona*, cc. 28-29.

<sup>21</sup> In generale sulla produzione e il consumo di dolci nel Veronese si rimanda a BRUGNOLI, *Verona illustrata*, pp. 159-202.

<sup>22</sup> ASVr, Compagnie d'arti e mestieri, Scalettieri e festari, reg. 2, *Libro prove et esami de' confratelli dell'Arte de festari ò sia scaletteri di Verona*. Tra parentesi quadre sono indicati eventuali ingredienti non sempre presenti.



col zucchero et poca chiara alla volta. Si unisce il paston fino che gli riesca né duro né tenero per cucinarlo.

[Variante: 3 libre di zucchero, due libre di mandole amare, 12 chiare d'uovo].

*Biscotaria sortita e colorita*

Onze 1 di zuccaio, onze 3 di mandole, chiare d'ovo che vi ocorarà, con sapor e color.

*Biscottaria con mandole*

1 libra di mandole pelate, 2 libre di zuccaro verzino, chiare d'ovo montate con gusto di cannella.

*Biscotteria fina*

1 onzia e mezza di mandole nette e una libra di zucchero, quattro libre di farina, 6 chiare d'uovo.

*Biscotti*

24 mandole, 1 libra di zucaro panon, 2 chiare scarse et un quarto d'oncia di zucaro verzin et once 1 di chioccolata per far scuro. Prendendo le mandole con la chiara d'ovo batendole assieme in un mortaro e poi il zucaro ben pesto assieme il tutto, poi levare dal mortaro la surriferita roba si ripone nel medesimo per distinguere li colori.

*Biscottini anesini*

10 ovi, 1 libra zucchero verzin, 4 libre di farina, sei once di anesini, il tutto ben sbattuto e ben lavorato.

*Biscottini di mandole amare*

Una libra di mandorle, due libre e mezza di zucchero verzin, 8 chiare di ovo.

*Brazadele*

10 ovi, 1 quartarol di farina, once 7 zucaro mascabà, mezza libra di butirro.

*Brazzadele burate*

Un quartarol di farina, 16 ovi, zucchero e butirro libre due.

*Busolai del Zane con l'oglio*

2 libre di farina, 1 libra di zucaro mascabà, 1 libra d'oglio, 9 once di levà.

*Buzolai alla moda*

Farina al suo bisogno di zucchero onzie 8, burro once 3 e mezza alla sutile, e di sopra il suo giaccio et onzie 8 di levà.

*Cotta di anesini*

30 vuovi, 5 libre zucchero verzino, 5 libre di farina, e pochi anesi.

*Cotta di napolittani*

Una libra di mandole dolci, una di zucchero mascabà perfetto, una libra di farina, un poco di vino moscato, et un poco di droghe [anesini pesti].

*Cotta di pignocadi bianchi*

1 libra zucaro panon, 6 chiare d'ovo, once 8 pignoli, metendoli come va col biscottarli un poco.

[Variante (mezza cotta di pignocà): 1 libra e mezza di zucchero fino, chiare d'uovo 9, si pone in una bastardella e si ripone sopra fuoco lento sciogliendo il tutto con una spatola per lo spazio di tre quarti d'ora. Prima di perfezionarla, vi si pone un poco di sucho di limone continuando la mescolazione fino a tanto che è asciugato detto sucho. Poi si leva dal fuoco, vi si pone una libra di pignoli, indi si pongono a rasciugarsi sopra le sue scalette].

*Focaccia*

3 libre farina, 2 libre buttiro, ed una libra di zucchero verzino, e poca cannella.

*Mostazon*

1 onza di mandole peste e passate per crivello, 2 onze di zucaro mascabà, impastà di 2 o 3 ovi, un poca di droga [canela o garofolo].

*Pan di Natale*

5 libre di farina, tre di levà, mezza libra di butirro, ovi quindesi, zucaro una libra e meza, unire la detta robba, far il pastone e gramolarlo bene ponendo in stua a levar sino a tanto che è levato.

*Pan di spagna*

Tre libre di zucchero verzin, dieci otto ovi con sue chiare, e dodici senza chiara et una libra e mezza di farina.

[Variante: 3 libre di zucchero verzin polverizzato e ben battuto fino a che è ridotto a perfezione, 18 ovi con sue chiare, e 12 senza chiare, et una libra e mezza di farina].

[Variante: 10 ovi interi, 1 libra di zucchero verzin, 9 once di farina e li ovi ben sbatuti e si riponi in stampi, indi nel forno].

*Pane di pasta frolla o vero sia una sfogliata*

Tanta farina come anco tanto butirro, mescolarla in cinque giri unendoli il butirro quantum satis. Manipolato assieme con quattro volte doppie, e cinque sempie.

*Pane di pasta frolla ossia papalini*

Una libra farina, una libra di buttiro, oltre al ditto buttiro una libra e mezzo di zucchero mascabà.

*Pasta di marzapan*

1 libra di mandole ben pestate, 1 libra di zucaro mascabà, 4 ovi circa, farina quantas satis e si cosina a forno lento.

*Rosete di marzapan*

1 libra mandorle dolci pelate, 1 libra e onze tre zuccaro verzino, impastato con 3 chiare con poco limón.

*Savogiaridi*

30 ovi, metà col rosso e solamente metà intieri e sbatterli circa meza ora, libre 3 di zucchero verzin, et una libra di farina.

[Variante: una libra di zucchero verzin, 11 ovi di cui 5 senza chiara ed il restante intieri, più 11 onze di farina e mezza libra di zucchero fino da porsi sopra].

[Variante: 30 ovi mettà col rosso solamente e metà intieri e libre tre di zucchero verzin et una libra di farina].

*Sfogliada di frutti*

1 libra di farina, libre 2:6 buttiro, e poco sal, et un ovo. Dopo lavorato, un paio de peri cotti nel zucaro, con pignoli, et gusto di cedro con suo parecchio di sopra.

*Spongada*

8 ovi, 4 libre di farina, levà libre 3, zuccaro once 8, buttiro mezza libra, e dopo levata (lievitata) si pone in forno.

*Torta bocca di dama*

Una libra di mandole pelate, once 8 di zucchero verzino, otto ovi interi, e otto rossi e soldi 5 di cannella

[Variante: 9 ovi senza chiara, libre 1 zucchero verzino, libre 1 di mandole, cinque chiare d'uovo [se si vuole poner], un poco cannella, e scorçie limon].

*Torta di paparelle/Pastizeti di paparele*

1 libra di paparelle, 1 libra di marzapane composto di mandole, pignoli e zucchero, e cannella, mettendoci nel fondo della tortiera il foglio di pasta frolla, un poco di cedro candito, mettendo il tutto nella tortiera mettendo sopra mezza libra di burro si pone in forno. Per fare il foglio: libra 1 di farina, once 6 di zucchero, once 4 di burro, acqua l'occorrente. Per far il pastume: libre 6 di paparelle, once 9 mandorle, once 1 zucchero verzin, once 6 pinoli, 6 once di burro da mettere sopra.

*Torta di pasta sfogiada col pien di frutti*

1 libra farina, 3 onze di bottiero sottile, un poco sal, una marmellata di frutti.

*Tortiglion di pasta frolla*

4 libbre di farina e 1 libra e mezza di zucchero e acqua quantum satis, libbre due di butirro, [un poco de limon].

*Zucarine*

30 ovi, 1 libra e mezza di zucaro, mezza libra di buttiro.

*Conclusioni*

L'entrata in gioco della nuova corporazione, fortemente voluta dalle autorità cittadine, aveva dunque scompaginato l'equilibrio esistente, in particolare a svantaggio di un'arte – quella dei pistori – rispetto alla quale più volte la Casa dei Mercanti aveva dovuto intervenire, limitandone o comunque controllandone la sfera d'azione. Ecco, dunque, che in quest'ottica la nascita del nuovo gruppo appare dotata di una chiara connotazione politica: l'appoggio che i festari otterranno in più occasioni da parte sia delle autorità veronesi che da quelle veneziane assume connotati politici, come se i festari fossero nati, più che per una esigenza effettiva, per rappresentare un "baluardo" di fronte all'esuberanza e alle continue pretese della ben più antica e potente corporazione dei pistori<sup>23</sup>.

Poco a poco, dunque, pur se tanto osteggiati, i festari riescono comunque a ritagliarsi un proprio, preciso, spazio, come testimonia il fatto che nel corso della seconda metà del Settecento il numero delle loro botteghe sopravanza quello indicato per i pistori: se infatti questi ultimi contavano alla fine del secolo 34 botteghe – 17 in destra Adige e 7 a sinistra –, nel 1766 gli scalettieri registravano ben 39 postazioni di vendita<sup>24</sup>, nonostante le limitazioni imposte nel 1760 di «aprire bottega se non a 40 pertiche l'una dall'altra».

<sup>23</sup> Sul tema: CHILESE, *I mestieri*, p. 124-125.

<sup>24</sup> *Intorno la popolazione veronese*, p. 35.

### Bibliografia

- BOERIO G., *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia 1856<sup>2</sup>
- BRUGNOLI A., *Verona illustrata a tavola. Agricoltura, alimentazione e cucina in una città e nel suo territorio*, Verona 2018
- CHILESE V., *I mestieri e la città. Le corporazioni veronesi tra XV e XVIII secolo*, Milano 2012
- CHILESE V. – CIPRIANI M., «Arte meccanica e ben diseguale»: la divisione tra chirurghi e barbieri nella Verona del Settecento, in *Magna Verona vale. Studi in onore di Pierpaolo Brugnoli*, a cura di A. Brugnoli e G.M. Varanini, Verona 2008, pp. 167-176
- FRIGO D., *Continuità, innovazioni e riforme nelle corporazioni italiane tra Sei e Settecento*, in *Corpi, «fraternità», mestieri nella storia della società europea*, a cura di Id., Roma 1988, pp. 187-212
- Intorno la popolazione veronese degli anni MDCCLXVI e MDCCLXX e 1770 che a XXXI maggio e IX agosto MDCCCLV il sacerdote Cesare Cavattoni fece nell'Accademia d'Agricoltura, Arti Commercio, la quale grazio premiarle colla medaglia d'oro e nel XXXIV de' suoi volumi inserirle*, Verona 1858
- LENOTTI T., *Chiese e conventi scomparsi (a destra dell'Adige)*, Verona 1955 [Le Guide, 32]
- MOIOLI A., *I risultati di un'indagine sulle corporazioni nelle città italiane in età moderna*, in *Dalla Corporazione al mutuo soccorso. Organizzazione e tutela del lavoro tra XVI e XX secolo*, a cura di P. Massa, A. Moioli, Milano 2004, pp. 20-25
- SCARCELLA F., *L'arte dei festari o scalettieri veronesi*, «Bollettino della Società Letteraria di Verona», XXI (1949), 1-6, pp. 7-8