

«Una delle più antiche arti di questa città»:  
la corporazione dei formaggeri a Verona  
in età moderna

VALERIA CHILESE

Arti, economia, società. Un accostamento che per anni è stato liquidato in modo abbastanza frettoloso, secondo l'assunto per il quale le corporazioni di mestiere, in particolare nella penisola italiana, avrebbero rappresentato un fattore di rallentamento e sclerotizzazione dell'economia.

In realtà, studi più recenti hanno evidenziato una situazione in buona parte differente. Ampliando il raggio di osservazione e analizzando nella sua completezza il materiale a disposizione è senza dubbio possibile considerare le corporazioni sotto altri punti di vista. L'analisi delle strategie di volta in volta poste in essere per adeguarsi ai cambiamenti sociali ed economici, dei rapporti stabiliti con il potere dominante, dei contrasti interni alle singole realtà corporative e delle modalità di risoluzione degli stessi... tutto ciò ha permesso di ricostruire un'immagine assai diversa da quella fino a ora tramandata dalla storiografia tradizionale.

Le arti appaiono in molti casi cartina di tornasole di equilibri (o squilibri) in costante ridefinizione: l'analisi degli statuti, delle trasformazioni che le stesse corporazioni promuovono, delle cause che intentano o che vengono loro intente sono in grado di fornirci indicazioni interessanti su di un aspetto della storia economica e sociale di Antico Regime sino a ora troppo frettolosamente accantonata<sup>1</sup>.

Anche per Verona la documentazione archivistica, assai ricca, è in grado di suggerire nuovi "scorci" per chi voglia occuparsi di tali argomenti. Lo studio, in

\* Sigle: AAC = Antico Archivio del Comune; ASVr = Archivio di Stato di Verona; CdA = Compagnie d'Arte.

<sup>1</sup> Per una trattazione più ampia dell'argomento si rimanda a CHILESE, *I mestieri e la città*, e alla bibliografia ivi citata.

particolare, del materiale conservato per l'età moderna rivela una realtà caratterizzata dalla presenza di organismi in grado di gestire i propri interessi con una certa sicurezza, facendo valere le proprie richieste di fronte alla Serenissima, individuando di volta in volta le strategie più adeguate, servendosi – se e quando necessario – di risorse economiche di notevole rilevanza, accumulate nel tempo e gestite con estrema attenzione.

Nelle pagine che seguono si propone l'analisi dettagliata di uno tra i casi più significativi in ambito veronese, quello dell'arte dei formaggiai: ci si è concentrati, in particolare, sulle fasi più recenti della vita della corporazione, soprattutto sul periodo compreso tra il XVI e il XVIII secolo, focalizzando l'attenzione sia sull'aspetto della definizione normativa che caratterizza questa fase della vita corporativa (dei formaggiai come delle altre corporazioni di mestiere), sia sulle strategie di tempo in tempo adottate dai confratelli per difendere l'arte dagli "attacchi" dei nobili, delle altre corporazioni, dell'autorità veneziana.

Ne emerge una realtà estremamente variegata che, come accennato più sopra, collide con l'idea, a lungo diffusa, di realtà corporative dedite esclusivamente a salvaguardare privilegi acquisiti al momento della loro nascita, refrattarie a ogni forma di negoziazione o trasformazione. Sembra, cioè, che nel caso esaminato la corporazione abbia funzionato (o tentato di farlo) come un «ombrello protettivo» per i suoi iscritti, come punto d'appoggio «per i singoli individui chiamati a ritagliarsi uno spazio nel teatro della vita comunitaria»<sup>2</sup>.

### Lardaroli e formaggiai

Nel contesto veronese, l'arte dei formaggiai si distingue per la ricchezza e la peculiarità della documentazione conservata. Si tratta, in effetti, di una realtà per più aspetti peculiare: dotata di una notevole ricchezza, essa annovera tra i suoi membri mercanti molto in vista nella Verona di età moderna (un esempio tra tutti, la famiglia Roia), e risulta in più occasioni in grado di far valere le proprie richieste, sia nei confronti di altre corporazioni che in relazione al governo veneziano, via via più attento a normare e controllare l'attività dei corpi di mestiere.

<sup>2</sup> ZARDIN, *Corpi, «fraternità», mestieri*, p. 9.

Nata nel 1319 come corporazione «dei lardaroli e dei formaggeri»<sup>3</sup>, quest'arte risulta caratterizzata da elementi in grado di distinguerla nettamente dalle altre compagnie cittadine legate all'alimentazione. Complice anche la posizione della città scaligera (vicina al gruppo montuoso del Baldo e all'altopiano della Lessinia, entrambe zone naturalmente deputate al pascolo), il commercio del formaggio e la sua gestione arrivarono a rivestire in breve tempo una rilevanza notevole, tanto da fare della fraglia che raccoglieva coloro che si dedicavano alla rivendita di formaggio, carni suine, candele di sego, una delle più ricche e interessanti della città<sup>4</sup>.

Il copioso materiale conservato presso l'Archivio di Stato di Verona testimonia infatti di una corporazione caratterizzata da una notevole quantità di beni di sua proprietà; da una ricchezza fiscale *pro capite* dei suoi iscritti mediamente superiore a quella di molte altre corporazioni<sup>5</sup>; da una capacità di definizione e salvaguardia dei propri diritti decisamente invidiabile.

Gli interessi di coloro che praticavano questo mestiere – e di quanti, mercanti e nobili entrarono in contatto con essi – erano territorialmente assai estesi e mettevano in relazione i diretti interessati sia con la montagna veronese che con le terre mantovane e lombarde. La rete di relazioni economiche che l'arte seppe intessere nel corso del tempo appare, in particolare tra il XVII e il XVIII secolo, decisamente ben consolidata, e in grado di porla al riparo da buona parte delle problematiche che caratterizzarono in quel torno di tempo le corporazioni legate al settore alimentare<sup>6</sup>.

La concorrenza da parte di altri commercianti del settore, infatti, appare limitata e sostanzialmente poco pericolosa, mentre i rapporti con l'autorità cittadina, pur se spesso problematici (soprattutto per quanto concerne i calmieri dei vari prodotti) vennero sempre gestiti dai rappresentanti della corporazione con estrema decisione e, sembra, una certa forza contrattuale. Se in effetti ricordiamo che a quest'arte spettava la commercializzazione di prodotti quali

<sup>3</sup> Per la terminologia utilizzata nel presente contributo in relazione ai mestieri, ai prodotti e alle loro caratteristiche, si rinvia all'*Appendice*, 7. I primi statuti relativi all'arte si trovano trascritti in *Gli antichi statuti*, pp. 422-432.

<sup>4</sup> Interessante è il confronto con il caso genovese, rispetto al quale Paola Massa addivene a considerazioni diverse: in quella realtà urbana, infatti, l'arte dei formaggiai era sì tra le più antiche e importanti del settore alimentare, ma non rivestiva un ruolo sociale particolarmente prestigioso (MASSA, *Annona e corporazioni*, p. 393).

<sup>5</sup> Per una trattazione più ampia del tema, con particolare attenzione al XVII secolo, si rimanda a CHILESE, *Una città nel Seicento veneto*, in particolare pp. 154-205.

<sup>6</sup> Si veda per esempio, la situazione dei *festari* in CHILESE, *I mestieri e la città*, pp. 124-130.

burro, lardo, formaggio e olio<sup>7</sup>, è facile comprendere come essa rappresentasse uno snodo focale per la vita cittadina e come fosse interesse delle stesse autorità civili vigilare affinché la vita della corporazione procedesse nel miglior modo possibile.

### Butirri e formagli: norme e discussioni, qualità e calmieri

Il primo e più importante prodotto commercializzato da quest'arte era, naturalmente, il formaggio. Le fonti analizzate non rendono testimonianza della varietà di formaggi messi in vendita<sup>8</sup>: ai rivenditori e alle autorità cittadine stava piuttosto a cuore la definizione di ciò che si intendeva per "vendibile". In effetti, è proprio su questo tema che più spesso, nel corso dei secoli, l'arte dei formaggiai veronesi venne a scontrarsi con le autorità cittadine e veneziane, nel tentativo, più volte fallito, di individuare modalità di valutazione univocamente valide.

La vicenda partiva da lontano: i primi documenti di cui l'archivio rechi traccia risalgono al XVI secolo e si richiamano a legislazioni in uso già da tempo a Venezia, nel mercato di Rialto. Per questa piazza, un proclama emanato dai provveditori alla sanità nel 1532 vietava la messa in vendita di «formazi marci, guasti, puzzolenti et de qualunque detta sorte cativi, che sono da far colla»<sup>9</sup>.

Ma se tale indicazione rappresenterà il punto di riferimento per tutte le legislazioni successive (e per la definizione della "buona qualità" del formaggio), essa sarà anche, ripetutamente, messa in discussione dagli esercenti veronesi, che contesteranno a più riprese la definizione di formaggio "rovinato". Secondo il loro punto di vista, infatti, i formaggi «carolati o con vermetti bianchi»<sup>10</sup> non avrebbero dovuto essere considerati dannosi alla salute del consumatore. I documenti settecenteschi, in particolare, appaiono assai precisi su questo pun-

7 Sull'alimentazione in età moderna si rimanda a MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*; ID., *L'Europa a tavola*; FLANDRIN-MONTANARI, *Storia dell'alimentazione*.

8 Sul tema, per il territorio veronese, si veda VARANINI, *Una montagna per la città*, pp. 32-33 e VIGOLO, *Termini d'interesse storico*, pp. 30-31. Indicazioni sulle varietà commercializzate nel veronese anche in PASA, *Produzione e trasporto del formaggio*, pp. 171-176. Per quanto riguarda invece il formaggio di pecora o misto, gli unici riferimenti sono contenuti nei verbali d'esame dei nuovi confratelli: nei documenti d'archivio analizzati, infatti, non vi è alcun riferimento a questo genere di prodotti.

9 ASVr, CdA, Formaggeri, b. I, fasc. 1: proclama del 7 maggio 1532.

10 ASVr, AAC, Processi, b. 175, fasc. 1139: supplica dell'arte dei formaggiai al podestà e ai provveditori veronesi in data 8 marzo 1736.

to: l'arte dei formaggiai di Verona aveva sempre avuto la possibilità di mettere in vendita tale tipologia di prodotti senza incorrere in alcuna sanzione<sup>11</sup>.

La posizione dei rivenditori a tale proposito era talmente decisa che, nel 1737, alcuni rappresentanti dell'arte decisero addirittura di recarsi presso un notaio per rilasciare una deposizione giurata relativa al fatto che da sempre, nella città atesina, era possibile vendere formaggio marcio o con vermi e che l'unica rigida eccezione in tal senso era quella relativa ai formaggi *sentinati*, cioè bagnatisi nel corso del trasporto via fiume o via mare, con l'acqua della stiva<sup>12</sup>.

Da parte loro, i provveditori alla sanità tentarono più volte di esercitare un controllo rigido in tal senso: ancora nel 1737, per esempio, essi ribadirono la «proibizione di tenere e vendere [...] formagli o robbe salate marcie e verminose»<sup>13</sup>, invocando, per ognuno dei casi controversi, l'obbligo di far intervenire alcuni esperti per una perizia.

La "battaglia" dall'una e dall'altra parte risulterà decisamente dura, escludendo qualsiasi possibilità di accordo: se da un lato i provveditori continueranno a sequestrare cibo e ad arrestare formaggiai trovati in possesso di merce avariata, l'arte continuerà invece a spendere il proprio denaro per procurarsi avvocati in grado di difenderla<sup>14</sup>.

Accanto alla questione della qualità del prodotto, l'altro grosso problema più volte trattato nella documentazione dell'arte riguarda le modalità e i costi di approvvigionamento dei formaggi e del burro. Anche se parte del prodotto messo in vendita dai formaggiai veronesi proveniva con tutta probabilità dai pascoli immediatamente vicini alla città, il materiale tra Sei e Settecento non conserva che pochi, rapidi accenni in tal senso. Al contrario, la documentazione diviene assai esauriente per quanto concerne formaggio e burro acquistati dai malghesi della montagna circostante Verona o da proprietari di mandrie della Bassa veronese e del Mantovano<sup>15</sup>.

11 ASVr, CdA, Formaggeri, b. I, fasc. 1: *Stampa per l'arte dei formaggeri di Verona sopra formaglio tarrato relativamente alla stampa del 1738* (le testimonianze risalgono però al 1755).

12 ASVr, CdA, Formaggeri, b. VII, fasc. 164: dichiarazione rilasciata il 23 settembre 1737.

13 ASVr, AAC, Processi, b. 175, n. 1139: proclama dei provveditori alla sanità del 4 aprile 1737.

14 Si veda, per esempio, ASVr, CdA, Formaggeri, b. XI, fasc. 220-229.

15 Gianmaria Varanini, per il Tre e Quattrocento, sottolinea che «gli Statuti dell'arte dei formaggiai veronesi del 1319 ricordano l'importazione di prodotti provenienti dalla Puglia o da Creta, molto probabilmente attraverso la mediazione veneziana». Egli ricorda inoltre l'importazione di *caseum forte* dalla val di Fiemme (VARANINI, *Una montagna per la città*, p. 70, nota 113). È probabile che nel periodo qui esaminato fosse diminuito il "flusso" di formaggio proveniente da zone lontane, aumentando invece la quantità di prodotto acquistato da produttori veronesi e mantovani.

Una o due volte l'anno i formaggiai veronesi stipulavano una serie di accordi con costoro, stabilendo in anticipo la quantità di burro e formaggio che avrebbero dovuto inviare alle loro botteghe e la cadenza con cui tale approvvigionamento sarebbe avvenuto. Un accordo come quello stipulato tra Cristiano Valenzi e il malghese Gaspare Peretti il 18 marzo 1718<sup>16</sup>, per esempio, prevedeva che il secondo cedesse al primo tutta

la sua frua delle vacche numero 74, cioè tutti li butirri e formaggi che farà le medesime per un anno, da principiare il primo giorno di Quaresima corrente e termina l'ultimo di Carnevale dell'anno venturo 1719, nelli patti e modi qui sotto descritti, cioè doverà condur in sua bottega del signor Valenti a mezza esenzione tutto il butirro che abbi fatto dal primo giorno di Quaresima sino a ora, così pure doverà condurre il detto botter che anderà facendo di settimana in settimana, et li formagli doverà condurli nelli soliti quattro stagioni, cioè il San Giorgio di aprile et a Sant'Antonio di giugno et a San Michele di settembre et a Sant'Antonio di genar insequente 1719; quali formaggi doverà esser di buona e perfetta qualità e doverà esser pesati al tempo che sarà condotti.

L'accordo in questione risulta assai preciso relativamente alla determinazione del peso del formaggio; dopo la prima pesatura al momento della consegna, esso dovrà essere nuovamente pesato a distanza di alcuni mesi per stabilire, sulla base delle due misure, l'esatta quota da pagare:

dapoi al tempo delle paghe si doverà pagare, et poi il detto formaglio esser tenuto da detto Valenzi, cioè per il mese di settembre cioè quello vernizzo e marzadego, et al fine di detto mese doverà esser dibattuta la tara, cioè quella averà fatta concordemente se potrà convenirsi, et in defetto doverà esser eletto un terzo non sospetto delle parti, acciò stabilita la tara vi sarà, e quella che vi sarà di più del dieci per cento che sarà debatuta doverà esser debatuta, et se caso ve ne fosse di meno si doverà bonificarla al detto Peretti malghese; et per quello altro di monte e settembrin si doverà sopraseder sino il mese di altro settembre dell'anno susseguente 1719.

<sup>16</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, b. VIII, fasc. 177: contratto stipulato tra Cristiano Valenti formaggiaio e Gaspare Peretti malghese il 18 marzo 1718. A tal proposito si rimanda anche all'accordo stipulato nel 1604 tra il vaccaro Matteo fu Michele della Chiesanuova e il suo procuratore Marcello Padovano e il formaggiaio Domenico fu Jacobo dell'Oliva dell'Isolo di Sopra, citato in PASA, *Produzione e trasporto del formaggio*, pp. 171-176.

A questo punto, per la determinazione della cifra da pagare (che sarà versata in due rate, a san Giorgio e a san Michele), sarà necessaria un'ultima operazione:

qual robba doverà il detto Valenzi pagargliela a ragione di quello farà il caporal Provali, eletto dal suddetto Peretti, et altro da eleggersi dal signor Valenzi, che habbi vacche 50 almeno, per dover poi riunir li sudetti dui pratiche et dividere per unità et quella unità sarà il prezzo che doverà detto Valenzi pagargli la suddetta frua al detto Peretti.

Non sempre, tuttavia, gli accordi prevedevano tanti e tali passaggi. In altri casi, infatti, la quota da corrispondere veniva determinata al momento della redazione del contratto, senza possibilità di variazioni, come riporta, ad esempio, quello stipulato tra il formaggiaio Giovanni Rovelli e il malghese Lorenzo Ottolini il 25 ottobre 1694<sup>17</sup>:

il prezzo della quale [*frua*] sarà tenuto il signor Rovelli pagarlo in ragione di troni 8 soldi 5 il peso come da accordo, et il medesimo Rovelli sarà obbligato pagare un peso di salado con oglio, et un peso di candele di perfetta qualità di regalia [...] qual frua, cioè formaglio dovrà essere condotto alla sua bottega alli tempi come si costuma, et pesato medemamente nelli stessi tempi, et il botter dovrà esser condotto di tempo in tempo che s'anderà facendo il pagamento della robba che riceverà, che doverà essere di volta in volta dal medesimo signor Rovelli notato sopra un libretto.

La stipula di questi contratti non poteva non interessare le autorità costituite, preoccupate di garantire alla città i rifornimenti necessari e, nello stesso tempo, di mantenere sotto controllo il prezzo delle derrate alimentari. In quest'ottica, l'attenzione dei capitani e dei podestà veneziani si concentrava soprattutto su due punti focali: da un lato vi era infatti il tentativo di debellare il contrabbando; dall'altro quello di evitare qualsiasi genere di speculazione da parte dei bottegai.

L'attività normativa dei rappresentanti veneziani è testimoniata dai documenti veronesi soprattutto per gli anni relativi alla seconda metà del XVIII secolo, quando i vari capitani e podestà che si succedono aumentano i controlli sulla quantità di burro fatta entrare e messa in commercio a Verona. L'esigenza di intervenire in tal modo viene ben evidenziata da un proclama a

<sup>17</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, b. VIII, fasc. 184.

stampa del 1778<sup>18</sup>, in cui il podestà lamenta la scarsità di burro in città, a suo parere derivante

dal reo contegno di alcuni dei più opulenti formaggieri di questa città, li quali stabiliti gli accordi di questo genere coi malghesi, lasciando in tutto, o in parte presso di loro [il burro], in luogo d'introdurlo in città lo fanno passar anzi in estero stato a solo studio di dannato profitto, praticandone ancora non indifferenti distrazioni altrove sotto pretesto di provvedere la Dominante.

Proprio per questa preoccupante scarsità di burro, che provocava automaticamente l'aumento dei prezzi, le autorità chiesero a più riprese di poter controllare gli elenchi degli accordi stipulati dai singoli bottegai veronesi, e andarono a precisare, con una serie di proclami successivi, il comportamento che gli stessi avrebbero dovuto tenere.

Così, per esempio, nel 1780 ai formaggiai venne dato ordine di notificare entro otto giorni dalla stipula tutti gli accordi conclusi con i malghesi, specificando le generalità della controparte, il numero delle vacche da questi possedute, la durata dell'accordo. Oltre a ciò, venne dato ordine di provvedere affinché il burro arrivasse in città con cadenza quindicinale: i pani di burro eventualmente avanzati avrebbero dovuto entro breve tempo essere ceduti ai colleghi, in modo che tutte le botteghe cittadine risultassero provviste di questo prezioso genere alimentare<sup>19</sup>.

Anche in questo caso, come in altri proclami, veniva assolutamente vietato il trasporto di burro verso l'estero: per ogni esportazione sarebbe stato infatti necessario ottenere un apposito permesso da parte dell'autorità cittadina.

Da parte loro, i diretti interessati già nel 1740 avevano fatto presenti le difficoltà di approvvigionamento, che, a loro dire, non potevano certo essere loro ascritte<sup>20</sup>:

Varie sono le ragioni per le quali la solita frua del butirro, subordinata ai calmieri della Città illustrissima, non è sufficiente al mantenimento di questi abitanti: la lauta maniera di vivere, introdotta dalla quantità dei cuochi, la varietà dei pasticceri, che in considerabile numero hanno qui aperte le loro botteghe, la libertà del consumo introdottosi nella Quadregesima per cinque giorni continui di

<sup>18</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 242, n. 2843: proclama del 2 ottobre 1778.

<sup>19</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 242, n. 2843: proclama del 15 novembre 1780. Lo stesso fascicolo conserva anche il materiale relativo a un processo contro Felice Rizzino, accusato di aver venduto il burro ai confratelli a un prezzo superiore a quello indicato dal calmiere.

<sup>20</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 242, n. 2839: supplica dell'arte dei *casolini* al podestà e al Consiglio di Verona del 6 febbraio 1740.



settimana, la numerosa popolazione accresciuta, oltre la provista, che viene fatta qui in Verona anco per l'uso del Territorio. Degnino benignamente riflettere li vari accidenti ai quali è soggetta questa frua di mortalità purtroppo occorse nelle armente, siccità incontrata anco nell'estate passata che ha resa e diminuita la quantità del butirro: il tutto già è abbastanza palese, la libertà dei padroni delle malghe, che mandano la frua nelle città vicine ove trovano il loro maggior vantaggio colà vendendosi questa specie a maggior prezzo del praticato in Verona, oltre li casolini delle ville del Territorio, che fanno la loro ragguardevole previsione dalli stessi casari.

Purtroppo gli elenchi che di tanto in tanto vengono restituiti dalla documentazione non sono esaustivi relativamente a tale argomento. Certo è che, come dimostrano gli elenchi riportati in appendice (*Appendice*, 1), per garantirsi una quantità di burro sufficiente i formaggiai più intraprendenti dovevano attivare diversi accordi, contattando proprietari di mandrie provenienti sia dal territorio veronese (tanto dalle zone collinari e pedemontane quanto dalla bassa pianura), che dal mantovano<sup>21</sup>.

Tanto nell'uno quanto nell'altro caso non doveva essere infrequente imbattersi in proprietari nobili o in cittadini che avevano investito le proprie ricchezze in tale settore: anche in questo caso le fonti risultano purtroppo avere, limitandosi per lo più a fornire indicazioni generiche. Unica eccezione in tal senso, risulta una serie di contratti, peraltro piuttosto "disordinati", risalenti agli ultimi anni del Seicento: in queste carte sparse compaiono i nomi della marchesa Drusilla Maria Vincenzi Guerrieri di Mantova, del marchese Girolamo Carlotti, di un marchese Canossa residente a San Martino in Acquaro, di un marchese Sagramoso<sup>22</sup>.

Strettamente correlato al tema dell'approvvigionamento di burro e formaggio, era quello del prezzo di vendita degli stessi. Come abbiamo visto, infatti, l'attenzione dei governanti veneziani a questo proposito era notevole: un aumento incontrollato dei prezzi delle derrate alimentari era da evitare a qualsiasi costo<sup>23</sup>. Su tale argomento, il "braccio di ferro" tra corporazione e rappresen-

<sup>21</sup> In effetti, come dimostra un documento del 1738, la provenienza di coloro che portavano le proprie mandrie a pascolare sulle montagne veronesi è abbastanza varia: accanto a veronesi, molti dei quali residenti nella bassa pianura, si registrano infatti molte presenze mantovane (ASVr, AAC, Processi, b. 242, n. 2839: fede della Cancelleria di Sanità del 3 settembre 1738).

<sup>22</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 176, n. 873, materiale relativo al 1793-1795. Sull'interesse della nobiltà cittadina verso la montagna veronese, si veda LANARO, *Note sull'alpeggio*, pp. 127-128.

<sup>23</sup> Analizzando il problema in relazione soprattutto alla carne, Paola Lanaro sostiene: «Non va dimenticato, come è stato per esempio messo in luce per i beccai, che l'autorità locale si trovava dibattuta tra l'esigenza di soddisfare la domanda della grande massa di consumatori agendo sul-

tanti statali divenne a tratti durissimo: la documentazione sei e settecentesca è ricca di documenti che lo dimostrano ampiamente.

Il problema principale, da parte della corporazione dei formaggiai, era naturalmente quello di garantirsi il massimo guadagno sul prodotto messo in vendita: per questo motivo essa protesta ripetutamente presso i podestà e i capitani inviati da Venezia, sollecitando continue revisioni del calmiere, ma anche delle modalità con cui lo stesso viene determinato. La disputa ebbe inizio nel 1517, quando i rettori di Verona pubblicarono un proclama con cui vietavano la messa in vendita di burro e formaggio a prezzi superiori a quelli stabiliti in tale occasione<sup>24</sup>. Le norme in questione vennero ribadite nel 1519 e, ancora, nel 1522 e nel 1526: segno evidente che da parte dei rivenditori le stesse non erano state recepite<sup>25</sup>.

Da parte sua, l'arte preparò vari ricorsi, puntualmente inascoltati. Nella seconda metà del secolo i formaggiai presentarono una memoria nella quale, a dimostrazione della pericolosità di tale misura, adducevano una serie di motivi, alcuni dei quali legati addirittura a considerazioni di natura psicologica<sup>26</sup>:

È termine notissimo che sì come la speranza del guadagno invita gli huomeni da diverse bande a concorrere, conducendo robbe da ogni parte, donde poi necessariamente riesce l'abondanza et la nullità dei precii a beneficio delli compratori, così la limitazione delli precii che toglie la speranza de quelli guadagni che li negoziatori dalla incertitudine dei prezzi si propongono, è cagione che cessino di condurre le robbe, dal che poi riesce la penuria odiosissima al popolo, qual suole infinitamente godere alla semplice vista delle botteghe piene abbondantemente di cose destinate agli umani comodi.

In particolare, secondo i redattori del documento, l'imposizione del calmiere avrebbe avuto come effetto da un lato la messa in vendita di formaggi di qualità inferiore, dall'altro il contrabbando,

cio è condurre altrove le robbe anco native del luoco dove è la limitatione, non ostante ogni proibitione, superando ogni difficoltà et passando, come si suol dire, fin sotto le forche, tanto può nelle humane menti l'opinione del guadagno.

la leva del calmiere e l'esigenza irrinunciabile di salvaguardare il gettito derivante dall'affitto delle beccarie» (LANARO, *Scelte economiche*, p. 187).

<sup>24</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 175, n. 1436: proclama del 4 settembre 1517.

<sup>25</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 175, n. 1436. I proclami sono rispettivamente datati 9 luglio 1519; 17 settembre 1522; 29 maggio 1526.

<sup>26</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 175, n. 1439: supplica dell'arte dei formaggiai al Consiglio (1572). Altro materiale cinquecentesco sullo stesso argomento in ASVr, AAC, Processi, b. 175, n. 1436.

D'altro canto, la notevole varietà di formaggi esistenti sul mercato avrebbe reso assai difficile la definizione di un calmere unico, universalmente valido: le variabili da tenere in considerazione erano in effetti assai numerose e andavano dalla qualità e dall'abbondanza del fieno al calo del peso del formaggio immagazzinato dal venditore, ai difetti e ai problemi di stagionatura che avrebbero potuto insorgere.

Le appassionate difese cinquecentesche non sortirono alcun effetto: nel XVII secolo il calmere del burro e del formaggio venne normalmente applicato, nonostante le continue proteste che, tuttavia, ebbero l'effetto di mantenere costantemente alta l'attenzione dei magistrati veneziani su tale argomento, costringendoli, di volta in volta, a rivedere le modalità di determinazione del calmere stesso (*Appendice*, 3). Alla fine del Seicento, in particolare, le parti sembrarono aver raggiunto un accordo<sup>27</sup>, stabilendo che il prezzo imposto sarebbe stato basato sul prezzo delle *frue* e che quest'ultimo sarebbe stato stabilito utilizzando

dieci prezzi de malghesi di questo territorio, cinque prezzi de malghesi mantovani tutti mediocri e più comuni e praticati, da rilevarsi con la presenza dei scritti che doverà esser fatta dagli intervenienti dell'arte suddetta dei formaggeri con loro giuramento nei mesi di marzo e settembre di cadaun anno, dai quali prezzi sommati insieme e divisi per quindici risulterà con la decima quinta parte il giusto prezzo delle frue.

Nemmeno tale accordo, tuttavia, risultò sufficiente a portare una certa tranquillità: nel 1704, nel 1738 e nel 1740, l'arte si rivolse ancora, a più riprese, al podestà per protestare contro la Città di Verona, accusata di non tener fede agli accordi raggiunti a fine Seicento e di imporre limiti inaccettabili ai venditori di formaggio e burro<sup>28</sup>.

*«Li casaroli di Verona, per antichissima consuetudine che a memoria di uomini non ha esempio in contrario, sempre hanno venduto oglio»*

Importante quanto burro e formaggio e come questi prodotti più volte oggetto di dispute tra la città, Venezia e i suoi rivenditori, l'olio fu spesso al centro

<sup>27</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 175, n. 1140: proclama del Consiglio dei XII del 5 marzo 1696.

<sup>28</sup> Si veda, in particolare, ASVr, CdA, Formaggeri, b. I, fasc. 5. Sul tema, più in generale, si rinvia a LANARO, *Scelte economiche*, pp. 186-187.

dell'attenzione dell'arte dei formaggiai veronesi. In effetti, si trattava di un prodotto dalle molteplici destinazioni, secondo quanto sottolinea Giorgio Sommariva nel XV secolo<sup>29</sup>:

In Verona si raccoglie fra la Gardesana e la montagna tanta quantità de olio, che oltre quello che se consuma per el viver delle persone e per uso delle famiglie e quello che se spende nell'arte de la lana, se ne vende anchor tanto che va fora dal paese per marchantia.

Le problematiche legate a tale prodotto, come vedremo nelle pagine che seguono, sono molteplici: la delicata questione della misurazione; i ripetuti tentativi di tenere sotto controllo il contrabbando; l'imposizione di un calmiere<sup>30</sup>; il progetto veneziano di concentrare il commercio in un unico *fontico*... una serie di tematiche di difficile risoluzione, che a lungo impegneranno l'arte, la Città e la Serenissima.

Tra i temi maggiormente importanti e ripetutamente discussi dall'arte dei formaggiai va annoverato senza dubbio quello relativo alla misurazione dell'olio. I problemi, in tal senso, sono di duplice natura: vi è infatti l'esigenza di evitare qualsiasi genere di frode, introducendo una misura unica, facilmente controllabile da parte dell'autorità preposta e riconoscibile dall'acquirente. Oltre a ciò, nel corso del XVIII secolo nasce l'esigenza di uniformare la misura veronese con quella veneziana, necessità correlata soprattutto al pagamento del dazio<sup>31</sup>.

Le prime difficoltà sembrano nascere nel XVI secolo: al 1551 risale infatti uno statuto che stabiliva che tutte le misure utilizzate dai produttori e dai venditori veronesi avrebbero dovuto essere controllate dagli ufficiali a ciò preposti e quelle regolari avrebbero dovuto essere bollate, dietro pagamento di una quota determinata dall'autorità veneziana<sup>32</sup>.

<sup>29</sup> La citazione è tratta da BRUGNOLI, *Magna e tasi*, p. 24. Sull'utilizzo dell'olio in area veneta si veda CIRIACONO, *L'olio a Venezia*, *passim*.

<sup>30</sup> Le iniziative veneziane, a tale proposito, sono molteplici, e vanno aumentando proprio nel corso del XVII secolo. In particolare, come ricorda Ciriaco, «nel 1625 si introdusse per la prima volta un dazio sul consumo, pari a “un soldo per ogni libbra di olio di ogni qualità dispensata e impiegata per ogni uso”, al quale seguì ben presto un secondo e un terzo aggravio fiscale» (CIRIACONO, *L'olio a Venezia*, p. 309).

<sup>31</sup> Come sottolinea Ciriaco, l'olio era un «prodotto speculativo» ed era stato per questo «posto ben presto sotto il controllo delle autorità annonarie veneziane» (CIRIACONO, *L'olio a Venezia*, p. 307).

<sup>32</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 177, n. 1484: *Magnifica Città di Verona per le misure dell'olio*.

A fronte di tale indicazione sorsero, fin da subito, numerose proteste. In particolare gli ufficiali incaricati fecero presente che le misure utilizzate a Verona per la vendita dell'olio risultavano in molti casi "difettose", fortemente disuguali da bottega a bottega. Per questo si rese necessario, a partire dal 1664, abbandonare le vecchie misure in legno e utilizzare esclusivamente misure di «bandon grosso» da realizzarsi sulla base delle copie a disposizione presso l'ufficiale bollatore e l'ufficio della Cassa Pubblica<sup>33</sup>.

Nemmeno tale misura, tuttavia, riuscì a pacificare le parti in causa. Già negli anni immediatamente successivi all'emanazione di queste norme vi fu chi iniziò a protestare per l'inesattezza anche delle nuove misure: a distanza di quattro anni, perciò, il Consiglio dei XII, su espressa richiesta dell'arte, si vide costretto a introdurre un'ulteriore distinzione, che avrebbe obbligato i «conduttori di olio» a usare le misure metalliche, mentre i formaggiai e i rivenditori avrebbero dovuto servirsi di nuove misure, realizzate in vetro<sup>34</sup>.

Il vero problema, però, aveva a che vedere con l'imposizione da parte di Venezia di tasse sul venduto. Nel 1680, infatti, Domenico Sartori, incaricato dalla Serenissima di riscuotere la tassa sull'olio, accusò i formaggiai veronesi di servirsi di misure irregolari: se infatti, secondo gli ordini della Dominante, 144 bacede di olio avrebbero dovuto costituire 9 brente (unità di misura su cui evidentemente si basava il calcolo delle tasse), nel caso di Verona le 9 brente venivano riempite da 151 bacede<sup>35</sup>.

Memoriali e contromemoriali si susseguirono per due anni, fino a quando il Consiglio dei XII non decise di intervenire, dando ragione a Sartori e ordinando ai formaggiai di adeguarsi alle misure veneziane<sup>36</sup>.

In effetti, l'attenzione delle autorità cittadine sull'olio, la sua misurazione e il pagamento delle relative tasse era notevole: nel 1711, per esempio, una memoria redatta dall'arte ricordava come le botti d'olio<sup>37</sup>, una volta arrivate in città via fiume, venissero fatte scaricare

33 ASVr, AAC, Processi, b. 174, n. 2304: atti del Consiglio dei XII del 24 marzo 1664. Si veda anche ASVr, CdA, Formaggeri, b. III, fasc. 57.

34 ASVr, CdA, Formaggeri, b. VII, fasc. 162: atti del Consiglio dei XII del 24 marzo 1668. Sullo stesso tema, si veda anche ASVr, AAC, Processi, b. 177, n. 1484, con interventi risalenti al 1755 che ribadiscono le medesime norme.

35 ASVr, CdA, Formaggeri, b. VII, fasc. 162: l'arte dei formaggiai contro Domenico Sartori. Memoria di Sartori del 4 marzo 1680. La *baceda* corrispondeva a circa 4,30 litri, mentre la *brenta* era pari a 68,7 litri.

36 *Ibidem*, documento datato 31 dicembre 1683.

37 ASVr, CdA, Formaggeri, b. VII, fasc. 167: documento del 6 luglio 1711. La relazione è redatta dagli incaricati della dogana, che descrivono nel dettaglio le operazioni di scarico, identificazione, misurazione e controllo delle botti d'olio arrivate in città via Adige. La norma che regola tali

in dogana Ponte Navi, sopra la pietra solita, laddove vien forata la botte con una trivella e da noi medesimi [i misuratori incaricati] li leviamo la misura, sive semo della mancanza con un scorzo di cercolo, segnandolo sopra un cercolo della botte portata, qual semo si consegna al paron, il che fatto si carica in carro o carretta e si conduce alla bottega dei casolini, per qual misura e carico e scarico danno a noi troni quattro per ogni cao di olio di miara due.

Tutte queste misure ci conducono a quello che, all'epoca, doveva rappresentare un grave problema per la Dominante: il contrabbando<sup>38</sup>. Una serie di documenti risalenti grosso modo alla metà del Settecento evidenzia la gravità di questo fenomeno che sembrerebbe riguardare soprattutto l'olio proveniente dalla riviera gardesana<sup>39</sup>. Un memoriale privo di data sosteneva infatti che la maggior parte del prodotto di quest'area veniva trasportata in modo del tutto illegale a Verona. Non solo: l'olio della Gardesana sarebbe stato mescolato per opera degli stessi produttori con altro olio, prodotto nel veneziano e di qualità inferiore, e destinato poi al mercato alemanno<sup>40</sup>.

Ancora una volta, la questione, di estrema delicatezza, andava a coinvolgere la nobiltà locale, proprietaria di ampi appezzamenti di terreno sui quali l'olivo era spesso indicato come coltura rilevante<sup>41</sup>. Nobiltà che, in base a quanto denunciato dagli stessi rettori veneti, era risaputamente coinvolta nel contrabbando di seta grezza<sup>42</sup>, ma che, molto probabilmente, non disdegnava tale pratica nemmeno in relazione ad altri prodotti attinenti al settore agricolo.

Di fronte a una situazione di questo genere, l'azione veneziana risultava senza dubbio assai difficoltosa. Una possibile soluzione venne individuata nel-

operazioni verrà attaccata dai rappresentanti dell'arte ma, sembra, senza risultati apprezzabili (ASVr, CdA, Formaggeri, b. IX, fasc. 195).

<sup>38</sup> Non ci si propone, in questa sede, di affrontare in modo esaustivo un tema tanto complesso. Ci limiteremo a considerarne alcuni aspetti, in relazione al tema trattato.

<sup>39</sup> Paola Lanaro, studiando il tema in relazione a tutta la terraferma veneta, ha evidenziato l'esistenza di due flussi di notevole rilevanza: accanto a quello che dal lago saliva verso la «Germania», i rettori veneti denunciano infatti «le importazioni di olio dal Sottovento per la via di Goro» (LANARO, *I mercati nella Repubblica Veneta*, p. 109. Sul tema si veda anche PRETO, *Il contrabbando*, pp. 375-402).

<sup>40</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 177, n. 1650: in questo caso il riferimento è a olio per uso alimentare. Va sottolineato come, all'epoca, l'olio gardesano venisse ritenuto di qualità superiore rispetto al resto della produzione locale (sul tema si veda VARANINI, *L'olivicoltura*, pp. 131-184).

<sup>41</sup> A tale proposito, si veda l'analisi della ricchezza della nobiltà veronese condotta da BORELLI, *Un patriziato, passim*.

<sup>42</sup> Sul tema si veda in particolare la relazione di Michele Priuli in *Relazioni dei rettori veneti*, p. 269. Altre indicazioni in LANARO, *Scelte economiche*, pp. 191-196.

la costituzione di un *fontico*, dove avrebbe dovuto confluire tutto l'olio in arrivo a Verona, acquistato da un conduttore al prezzo indicato da Venezia e da questi rivenduto ai singoli formaggiai veronesi che avrebbero provveduto allo smercio al dettaglio<sup>43</sup>.

In realtà, non si trattava di una proposta nuova: già nel 1692, infatti, da Venezia era stata ventilata l'ipotesi di affidare la gestione del commercio e della distribuzione di tutto l'olio per la città a un unico organismo centrale e anche in quell'occasione i formaggiai si erano ribellati, ottenendo, non a caso, l'appoggio del Consiglio cittadino. In tale occasione era anche stato redatto un memoriale che aveva messo in evidenza una serie di punti, tutti contrari all'ipotesi dei veneziani<sup>44</sup>:

Primo che la verità fu ed è che nelli comuni della Gardesana et nella maggior parte delle ville del territorio sopra l'Adige alla parte del Monte è in copiosa quantità d'olivi da oglio, così che per l'oglio che un anno con l'altro si va raccogliendo in veronese, il principe serenissimo esige annualmente di dacio ducati 4600 circa. Secondo. Che circa la metà dell'oglio medesimo viene comprato da casaroli di Verona e botteggeri di villa per uso et servizio delle loro botteghe a beneficio del popolo, venendo gran parte dell'altra metà venduta da patroni dell'oglio liberamente sopra la pubblica piazza a comodo et utile delle famiglie. Terzo. Che quando mancasse la vendita dell'oglio alle botteghe delle ville del territorio, moltissime famiglie si ridurrebbero senza modo di poter più far bottega, mentre dipende il maggiore loro mantenimento dalla vendita dell'oglio. Quarto. Che li casaroli di Verona per antichissima consuetudine che a memoria di uomini non ha esempio in contrario sempre hanno venduto oglio, essendo l'oglio il capo principale del traffico delle loro botteghe. Quinto. Che li casaroli necessariamente si servono dell'oglio stesso impiegandone molta quantità in conservazione di loro formagli, salati, bondole et tutte le altre grassine insaccate, senza il qual beneficio andrebbe al male ogni anno copiosa quantità di detta roba. Sesto. Che la maggior parte dei casaroli di Verona è composta da persone di ristrette fortune, con capitali di poco rilievo, così che quando fosse proibita la vendita dell'oglio non haverebbero forma di poter mantenere le loro famiglie et sarebbero in breve tempo in stato di pericolare.

Ancora più accorata era stata la supplica inviata direttamente al Doge da parte dell'arte<sup>45</sup>, che sottolineava come

<sup>43</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 174, n. 2301.

<sup>44</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 174, n. 2301: parere espresso dal Consiglio cittadino in data 29 luglio 1692.

<sup>45</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 174, fasc. 2301: documento privo di data (collocabile entro la prima metà del Settecento).

li formaggieri di Verona costituiscono una delle più antiche arti di questa città nella quale vi sono descritte 130 e più famiglie, che si esercitano nella medesima, quali soccombono alle gravezze reali et alle facioni personali. Per quegli istituti della medesima ad essi solo s'appalta la vendita dell'olio, con la quale facilitano ancho l'esito dei formaggi, salumi et altro, et questo è il maggior nervo dell'utile, mentre essendo alimento necessario se ne fa giornaliero continuo l'esito, della molteplicità dei venditori, la città gode dell'avvantaggio, mentre tutti procurano di aver dell'olio più sciolto et agevolare il prezzo del medesimo.

In tale scritto il minor consumo di olio veniva attribuito non tanto alla diffusione della pratica del contrabbando, quanto piuttosto alla

dispensa dei latticini nella Quadragesima et all'abbondanza dell'olio nostrano, della quale però annualmente la signoria vostra ha ricavato ducati 5000 in circa, per il dazio consumo, oltre altro tenue dazio delle porte. L'accidente della mortalità di gran parte degli olivi, succeduta l'anno passato, essendo quasi tutti consumati gli olii vecchi, causerà però in avvenire maggior estrazione dalla Dominante, se bene diminuirà il dazio consumo di quello del paese.

L'arte dei formaggiai di Verona era addirittura arrivata, in questa occasione, ad accordarsi con le consorelle di Padova, Treviso e Vicenza, ribadendo, in una supplica redatta in comune, le motivazioni che avrebbero reso dannosa la realizzazione dell'ipotesi ventilata<sup>46</sup>.

La pervicacia con cui l'arte si difese e l'appoggio ottenuto dalla Città le guadagnarono una sorta di "vittoria". In realtà è evidente come in questo caso avessero agito spinte e motivazioni di natura diversa: in primo luogo l'arte aveva potuto contare, in questa occasione, sul pieno appoggio del Consiglio cittadino che, come abbiamo visto, risultava parte in causa nella questione dibattuta. D'altro canto, i formaggiai si avvantaggiarono della politica adottata dai rettori (rappresentati della Dominante in terraferma) i quali, come sottolinea Paola Lanaro<sup>47</sup>,

ripetutamente premono per una più incisiva politica di repressione [del contrabbando], ma i loro appelli rimangono costantemente inascoltati. In tale senso si è indotti a pensare che l'accettazione delle illegalità operate dalle comunità

<sup>46</sup> Il memoriale, inviato al doge presumibilmente all'inizio del Settecento, ricorda come già nel 1575 e nel 1606 si fosse ventilata l'ipotesi di costituire *fontici* per l'olio in tutta la terraferma (ASVr, AAC, Processi, b. 174, fasc. 2301).

<sup>47</sup> LANARO, *I mercati*, p. 111.



sudite non possa solo spiegarsi con l'incapacità del ceto di governo veneziano a imporre il rispetto delle norme, ma rimanda a ipotesi che contemplano, se non l'accettazione, la mancata repressione in una visione più ampia dei rapporti di equilibrio tra centro e periferia all'interno della società veneta.

Accanto all'olio alimentare, un'altra voce importante per l'economia complessiva dell'arte dei formaggiai era senza dubbio rappresentata dalla commercializzazione di oli non alimentari. L'olio di lino (o linosa) e di vinazzoli, genericamente indicato come "olio cattivo" rappresentava un elemento fondamentale nella lavorazione della lana, delle forme di formaggio, nell'illuminazione...<sup>48</sup> I dati a disposizione non sono esaustivi, ma è facile immaginare che la richiesta di questo genere di prodotto fosse notevole e che, di conseguenza, attorno a esso si giocassero interessi economici molto forti. Venezia, da parte sua, aveva imposto un dazio, definito appunto "dell'olio cattivo", attraverso il quale esercitava il suo controllo sia sulla produzione che sullo smercio<sup>49</sup>. Non solo: i produttori veronesi venivano anche costretti ad acquistare dalla città lagunare una certa quantità di semenzina<sup>50</sup> da utilizzare, anch'essa, per la fabbricazione dell'olio in questione.

Nel corso del XVIII secolo, il meccanismo di prelievo sembra incepparsi. Come testimoniano infatti le carte conservate presso l'Archivio di Stato di Verona, negli anni Trenta l'allora conduttore del dazio, Carlo Biondan, venne fatto oggetto di ripetute contestazioni.

L'accordo intercorso tra Biondan e le autorità veronesi che si occupavano di questo settore risaliva al 1732<sup>51</sup>, quando i conservatori della Città di Verona stabilirono

che sia accettata l'offerta di Carlo Biondan coll'obbligo al medemo di mantener la città e le ville tutte al possibile del territorio abbondanti di olio cattivo e dichiarandosi che chiunque vorrà fabricar olio di vinazzoli, avuta la licenza da esso subconduttore, che doverà esser data gratis, sia in libertà di fabbricarlo senza contribuzione di dazio.

<sup>48</sup> Sul tema si veda BRUGNOLI-VARANINI, *Olivi e olio*, pp. 89-93.

<sup>49</sup> CIRIACONO, *L'olio a Venezia*, p. 314. Sul tema, cfr. anche ASVr, AAC, Processi, b. 177, n. 1384 e ASVr, CdA, Formaggeri, fasc. I, b. 4 [XVIII secolo].

<sup>50</sup> Giorgio Rigobello fa corrispondere questo termine a due particolari generi di piante: la *Saponaria vaccaria* e la *Camelina sativa* (RIGOBELLO, *Lessico dei dialetti, ad vocem*). In linea generale, però, questo termine doveva indicare una serie di prodotti cerealicoli di scarsa qualità.

<sup>51</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, fasc. 4: 17 marzo 1732. Si veda anche ASVr, CdA, Formaggeri, b. XI, fasce. 230 e 231, che riportano in buona parte i medesimi documenti.

Da parte sua, Biondan rispondeva impegnandosi ad assumersi

gli obblighi tutti incontrati dalla Magnifica Città, Spettabile Territorio con sua Serenità, sì per quello che riguarda li pagamenti delle ratte da farsi di tempo in tempo, come per l'anticipazione delli ducati mille, e per l'estrazione delle stara<sup>52</sup> tremille cinquecento all'anno di semenzina dalla Serenissima Dominante e generalmente per tutto ciò che sta espresso nel decreto suddetto, a totale sollievo della Magnifica Città medesima e Spettabile Territorio. [...] Con patto espresso che in riguardo agli obblighi suddetti, niuno possa avere libertà di fabbricar olio a riserva di quelli puri torcoli che da me saranno destinati, così pure che niuno possa aver la facoltà di venderlo se non previa la licenza ed accordo di me subconduttore, e colla facoltà pure di ricever compagni nella subcondotta a piacimento però sempre della Magnifica Città e Territorio.

L'accordo in questione provocò ben presto lo scontento dell'arte, che si lamentava soprattutto del fatto che Biondan avrebbe costretto troppi torcoli da olio a chiudere, limitando così drasticamente la disponibilità del prodotto sul mercato e danneggiandoli gravemente.

In una supplica prontamente inviata a Venezia, i confratelli dell'arte non usarono mezze misure nel condannare l'operato del conduttore<sup>53</sup>:

Savia risoluzione fu quella di questa Magnifica Città e Spettabile Territorio nel procurare ed ottenere la condotta per la fabbrica dell'olio cattivo, sive di linosa, semenzina e vinazoli, coll'ottimo retto fine di impedire quelle estorsioni e pregiuditi etc. che sogliono principalmente praticarsi sotto le condotte de' privati appaltatori; ma chi con troppa accortezza, ed apparenza di onestà si è saputo introdurre in detta condotta, ha cambiato di bene in un sommo male, rendendosi inceppati e chiusi quasi tutti gli edifizii destinati alla fabbrica dell'olio di tal sorte, cercandone fino la demolizione, e pure sono soggetti alle pubbliche gravezze e col lavoro de pochi accrescere le angustie, col farsi inoltre occiosi tanti poveri operai che con il loro impiego recano il sostentamento di se stessi e delle loro famiglie.

Per risolvere la situazione venutasi a creare l'arte si diceva pronta ad assumere in prima persona il controllo e la gestione del dazio dell'olio cattivo, impegnandosi, tra l'altro a permettere a chiunque lo avesse richiesto di poter

<sup>52</sup> Uno staro equivaleva a circa 29 litri.

<sup>53</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, b. I, fasc. 4: 25 maggio 1732.

«fabbricar olio della suddetta condizione colli suoi torcoli, tanto da acqua quanto da cavallo, e da mano»<sup>54</sup>.

L'approvazione di Venezia e la seguente ratifica da parte della Città di Verona sancirono il passaggio di consegne: l'arte avrebbe infatti gestito il dazio fino al 1742<sup>55</sup>.

Negli anni successivi, la corporazione dei formaggiai si dovette difendere dalle accuse avanzate, a più riprese, dal vecchio conduttore, a sua volta chiamato a risolvere una serie di pendenze con altre due persone, cui egli aveva subaffittato la conduzione del dazio prima dell'intervento dell'arte<sup>56</sup>. Si trattava, però, di questioni di secondaria rilevanza, che interessavano soprattutto Biondan e che vennero risolte nel 1735<sup>57</sup>.

Nel frattempo l'arte, attraverso la gestione del "dazio dell'olio cattivo" era in grado di controllare direttamente la produzione dei singoli torchi (la maggior parte dei quali concentrati nella pianura a sud di Verona; *Appendice*, 4)<sup>58</sup> e le quantità di prodotto condotte in città e nel territorio. Il controllo sui singoli rivenditori, obbligati a iscriversi alla fraglia, divenne in tal modo più rigido, rafforzando così l'autorità della corporazione nel contesto economico della città.

### *Formaggiai, beccai e carne di porco*

Il prodotto che più di ogni altro sembra condurre l'arte dei formaggiai a scontrarsi con altre corporazioni cittadine è senza dubbio la carne. Fin dalle sue origini, l'arte aveva infatti ottenuto di poter lavorare e vendere la carne di maiale con i suoi derivati<sup>59</sup>, andando così a "colmare" la lacuna lasciata dalla fraglia dei beccai, cui era invece vietato commercializzare e trattare la carne suina<sup>60</sup>. In realtà, la gestione di tale prodotto dovette essere a più riprese difesa dai formaggiai veronesi, che in più di un caso si trovarono nella necessità di richiedere interventi normativi o azioni legali per limitare le vendite abusive del

<sup>54</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, b. I, fasc. 4: 13 agosto 1732.

<sup>55</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, b. I, fasc. 4: 18 settembre 1732.

<sup>56</sup> Sullo stesso tema, si veda anche ASVr, CdA, Formaggeri, b. I, fascc. 12 e 15.

<sup>57</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, b. I, fasc. 4.

<sup>58</sup> Si veda gli elenchi contenuti in ASVr, CdA, Formaggeri, b. I, fasc. 4.

<sup>59</sup> Si vedano gli statuti dell'arte, trascritti in italiano nel XVI secolo: ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 282.

<sup>60</sup> A tale proposito si vedano, in particolare, i capitoli 47-63 del libro IV degli Statuti di Verona (*Statuti di Verona*, II, pp. 570-575).

prodotto, sia da parte di persone estranee alla realtà lavorativa veronese che per opera degli iscritti della corporazione “rivale”.

Ecco dunque che nel 1676 l’arte provvede a far ribadire il divieto ai forestieri di vendere salsicce e carne di porco, sia in città che nel territorio<sup>61</sup>, mentre nel corso del Settecento vennero discusse varie cause contro singoli cittadini sorpresi a vendere insaccati e carne suina senza essere iscritti all’arte. Nel 1719, per esempio, l’arte procedette contro Vilio e Domenico Sartori e il loro socio Giuseppe Pignoni, sorpresi a vendere carne di maiale che, a loro dire, non era merce di pertinenza esclusiva dei formaggiai<sup>62</sup>. Nel 1720, invece, la causa intentata contro Domenico Bellini, iscritto all’arte dei beccai, andò a coinvolgere le due fraglie nel loro complesso, conducendo le stesse, nel 1721, a disputare la prerogativa di vendere carne suina non insaccata<sup>63</sup>.

I documenti relativi a tale prodotto non sono tuttavia molto copiosi all’interno del materiale conservato dall’arte dei formaggiai: lo squilibrio rispetto all’attenzione posta nei confronti della tutela dei diritti legati alla vendita di formaggio e olio è evidente.

Per quanto concerne la carne, l’arte dei formaggiai sembra concentrarsi soprattutto sulla definizione dei calmieri, cosa che, tra l’altro, consente di ricostruire l’elenco completo di quanto veniva messo in vendita. Nel 1654, per esempio, uno “studio” richiesto dal Consiglio dei XII in previsione della revisione del calmiere sulla carne porta all’elencazione dei seguenti prodotti ricavabili da un suino: teste e gambetti, ossi e *codeghe*, lonza e bracirole, pancette, lonza, carne da salsiccia, prosciutto fresco, grasso da mortadella, cervella<sup>64</sup>.

Per realizzare ogni singolo “preparato”, venivano inoltre elencati come necessari<sup>65</sup>:

*per le mortadelle*

carne di maiale, carne di manzo, sale, budello, spago, legna per scaldare l’acqua ed asciugare la roba, olio

*per il cervelà*

carne di maiale, pepe, sale, budello, spago, una candela, legna

*per le salsicce*

carne di maiale, budelli di castrato, spezie e tamarro tritati, sale

<sup>61</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 282: 16 novembre 1676.

<sup>62</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 175, n. 1140: 17 novembre 1719.

<sup>63</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 175, n. 1140: i documenti risalgono rispettivamente al 6 febbraio 1720 e al 22 gennaio 1721. La causa tra le due arti proseguirà anche negli anni successivi.

<sup>64</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 176, n. 623: 31 dicembre 1654.

<sup>65</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 176, n. 623: si tratta di un elenco redatto dai confratelli dell’arte.

Sulla base di questi “ingredienti” verrà a giocarsi, anche nel caso della carne suina, la definizione del calmiere, per il quale disponiamo di un dettagliato resoconto risalente al 1670 (*Appendice, 2*)<sup>66</sup>.

*Tra montagna e pianura: una ricchezza amministrata con attenzione*

A differenza di quanto accade per altre corporazioni, per le quali la documentazione sui beni posseduti e sulla loro gestione risulta quasi completamente assente<sup>67</sup>, nel caso dei formaggiai si conservano numerose tracce in lunghe serie di elenchi che registrano tutti i contratti di volta in volta stipulati. In un registro seicentesco, in particolare, vengono indicati i beni acquisiti dall'arte a partire dal XV secolo con l'indicazione degli eventuali contratti di affitto posti in essere dalla corporazione stessa<sup>68</sup>.

Gli studi condotti da Gianmaria Varanini sugli alti pascoli della Lessinia tra Tre e Quattrocento hanno testimoniato del precoce interesse dimostrato da singoli formaggiai, per lo più di provenienza lombarda, nei confronti degli ampi prati di questa zona. Formaggiai «del bergamasco e del bresciano affittano inizialmente gli alpeggi degli enti ecclesiastici veronesi» e, in un secondo tempo, perseguono un'attenta politica di acquisizioni<sup>69</sup>. Accanto, però, a un interesse di tal genere, legato appunto a singole compagini familiari, i documenti suggeriscono l'esistenza di una politica di acquisizione e di gestione di questi stessi terreni perseguita con grande attenzione da parte dell'arte nel suo complesso<sup>70</sup>.

<sup>66</sup> Oltre ai prodotti sin qui trattati, l'arte dei formaggiai si occupa anche dello smercio (e in parte probabilmente anche della produzione) di candele. Il materiale documentario in questo senso è tuttavia troppo limitato per consentire un'analisi approfondita del tema (si veda ASVr, AAC, Processi, fasc. 174, n. 2293).

<sup>67</sup> In alcuni casi, però, è l'arte stessa a risultare quasi completamente priva di beni: gli osti, per esempio, possiedono solamente una casa a Pescantina, la cui gestione sembra lasciare piuttosto a desiderare (ASVr, CdA, Osti, reg. 87).

<sup>68</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244. Altre indicazioni dello stesso genere sono in ASVr, CdA, Formaggeri, b. x, fasc. 214; e nei regg. 272, 273, 276, 278.

<sup>69</sup> Si tratta, come precisa Varanini, di «famiglie immigrate dalla Lombardia, spesso arricchitesi e radicatesi stabilmente in Verona, la cui presenza è documentata in misura crescente in città e nel distretto – non certo per caso – proprio in coincidenza con la dominazione viscontea sulla città (1387-1404)» (VARANINI, *Una montagna per la città*, p. 45).

<sup>70</sup> Sul tema si rimanda a CHILESE, *La ricchezza delle corporazioni*, pp. 217-222 e CHILESE, *I mestieri e la città*, pp. 82-100.

Le prime testimonianze risalgono al XVI secolo, e più precisamente al 1521, anno in cui l'arte riceve da Bernardino Bianchi e dai suoi fratelli un quarto di una pezza di terra situata nel comprensorio della Frizzolana, in una località chiamata «Vallena d'Arnezo»<sup>71</sup>. L'appezzamento è descritto come «[terra] montiva, pradiva e pascoliva, con una casara et doi casoni con tre pozze da beberar le vacche». La terra era stata impegnata dal padre di Bernardino, Antonio, per un prestito di 54 ducati<sup>72</sup>. L'acquisizione di questo appezzamento risulta di particolare importanza alla luce di un documento quattrocentesco: si tratta del testamento di Bettino figlio del fu Antonio Cerdonis di contrada San Marco che, nel 1469, aveva lasciato una serie di beni all'arte<sup>73</sup>, tra cui una porzione di montagna «detta la Valina», che Bettino asserisce di avere a sua volta acquistato da Antonio del fu Fermo del Testa da Clavisano<sup>74</sup>. È dunque evidente il desiderio, da parte dell'arte, di completare un processo di acquisizione di notevole importanza economica per la stessa.

Tale processo riprende alcuni anni dopo: il 28 agosto 1555 l'arte registra l'acquisto del secondo quarto della stessa montagna, ceduta da Giovan Battista figlio del fu Beltrame Stella, per un totale di 475 ducati dal grosso<sup>75</sup>, mentre nel 1611 i formaggiai entrano in possesso di «un terzo per indiviso di tutta la montagna pascoliva chiamata la montagna del Derocho e Derochetto, giacente in pertinenza dei Lessini»<sup>76</sup>.

L'attenzione che l'arte dimostra nei confronti dei possedimenti montani e della loro gestione rimane costante nel corso del tempo, come testimoniano vari contratti di locazione, affitto e di prestito stipulati dai rappresentanti dell'arte con residenti delle zone di alta collina e di montagna<sup>77</sup>. Si tratta di prestiti concessi dietro la cessione – sotto forma di “pegno” – di piccoli appezzamenti di terreno: una forma di prestito piuttosto diffusa all'epoca e che spes-

<sup>71</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, b. x, fasc. 214 e reg. 244: l'atto di permuta è datato 30 luglio 1521. La località in questione è presumibilmente la Vallina di Erbezzo (a 1484 metri di altezza; MARCATO, *Toponomastica dell'alta Lessinia*, p. 121).

<sup>72</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244. Nel 1712 e, successivamente, nel 1716, questo appezzamento viene affittato a Bartolomeo Morandini dietro pagamento di ducati 136 annui e con l'obbligo di riconsegnare gli edifici che vi si trovano (un *cason* e una *casara*) in perfette condizioni (ASVr, CdA, Formaggeri, b. x, fasc. 214).

<sup>73</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, b. x, fasc. 207. Il testamento è datato 30 giugno 1469.

<sup>74</sup> Clavisano è una delle località lombarde di origine di molti dei primi formaggiai veronesi: sul tema si veda VARANINI, *Una montagna per la città*, pp. 43-52.

<sup>75</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244.

<sup>76</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, b. II, fasc. 31: 28 febbraio 1611.

<sup>77</sup> Si veda, a titolo di esempio, ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244: nel primo caso i rinnovi sono datati 1567, 1571, 1575; nel secondo l'accordo risale al 1573.

so si trasformava, per chi aveva concesso il denaro, in un'acquisizione del bene impegnato.

Accanto alla montagna, la pianura intorno a Verona compare in più di un caso nella documentazione relativa ai possedimenti dell'arte. Di particolare interesse risulta una serie di contratti stipulati con residenti nella Bassa veronese: una zona ricca di mandrie che, spesso, nel periodo estivo venivano spostate proprio nei pascoli della Lessinia o del monte Baldo. Le registrazioni conservate risalgono, anche in questo caso, soprattutto al XVI e XVII secolo: si tratta per lo più di prestiti "garantiti" da appezzamenti di terra e, più raramente, da case. Generalmente, la registrazione fa riferimento a un patto di affrancamento, come nel caso di Agostino, Antonio e Camillo del fu Zanetto *de Ogniben de Calzaneri* di Isola della Scala<sup>78</sup>, che cedono cinque campi di terra arativa con salici, o in quello di Antonio del Zarra residente a Zevio, che ottiene dall'arte 12 ducati per un terreno con orto e casa<sup>79</sup>. Ancora a Isola della Scala viene registrato un contratto stipulato tra l'arte e la nobildonna Chiara Cartolari, relativo a una pezza di terra arativa<sup>80</sup>.

Un ulteriore settore di interesse per quanto concerne i contratti di volta in volta stipulati dall'arte riguarda Verona e le sue contrade. In questo caso, però, la tipologia dei beni oggetto di contrattazione muta, divenendo più varia: accanto a piccoli e medi appezzamenti di terre, le registrazioni propongono in questo caso indicazioni relative a case e a postazioni per la vendita dei formaggi. In effetti, in molti casi gli atti riguardano appartenenti all'arte cui i confratelli vengono in aiuto stipulando contratti di varia entità: Giovanni Curtoni, formaggiaio di San Fermo, cede all'arte un "cassone" ligneo posto in piazza Erbe<sup>81</sup>; nel 1597 Andrea *de Tonsis* di Isolo di Sotto vende all'arte una pezza di terra con

<sup>78</sup> Indicazioni sulla famiglia in CHIAPPA, *La fortuna di due famiglie*, p. 100.

<sup>79</sup> Entrambe le registrazioni sono in ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244.

<sup>80</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, b. x, fasc. 214. Chiara Cartolari dichiara di pagare lire 10 veronesi all'anno e di aver accumulato residuo per 44 lire. La registrazione è datata 9 aprile 1636. Il richiamo alla Cartolari testimonia di una situazione non isolata: in particolare, nel corso del Cinque e Seicento, «i tassi applicati dall'arte, unitamente alla disponibilità di denaro che la stessa poteva vantare, paiono in grado di attrarre anche l'attenzione di alcuni appartenenti alle famiglie nobiliari più in vista della città: i nomi del Pellegrini, dei Montagna, dei Turchi compaiono infatti in alcuni elenchi relativi a contratti accesi dall'arte del corso del Cinquecento» (CHILESE, *I mestieri e la città*, p. 89).

<sup>81</sup> L'interessato si impegna a pagare un censo di 12 ducati annui a fronte di un prestito di 200 ducati (ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244: 7 novembre 1598).

casa e *apoteca* nella contrada in cui risiede, ottenendo poi il medesimo bene in *locatio perpetualis*<sup>82</sup>.

Accanto a persone di cui viene dichiarata l'appartenenza all'arte, molti sono coloro per i quali è difficile risalire all'attività esercitata. Anche nei loro confronti, tuttavia, l'arte interviene ponendo in essere una nutrita serie di contratti di acquisto e, successivamente, di locazione, ottenendo come garanzia case e terreni. Ecco dunque fare la loro comparsa beni collocati un po' in tutta la città: un terreno arativo con vigne ad Avesa nel 1536<sup>83</sup>; una terra con una bottega in contrada San Marco nel 1547<sup>84</sup>; una casa *su li Pelizari* nel 1618<sup>85</sup>; una pezza di terra arativa con vigne in contrada Santo Stefano nel 1644<sup>86</sup>...

Come in precedenza accennato, nel materiale analizzato alcune registrazioni riguardano rappresentanti dell'aristocrazia cittadina e attestano legami con l'arte piuttosto antichi, come quello con la famiglia dei conti Pompei di Isolo di Sotto: a un primo prestito fatto dall'arte ad Antonio e Giunio Pompei, se ne affianca un secondo, che riguarda Paolo Pompei. In seguito, la famiglia tenta di riscattarsi da parte del debito accumulato cedendo all'arte una casa situata nella contrada in cui essa risiede<sup>87</sup>.

Di particolare interesse risulta un accordo risalente al 1404, che coinvolge Pietro Paolo Maffei. In questo caso l'arte acquista da Maffei, per 200 lire veronesi, la «ragione et la giurisdicione che aveva et era solito scodere il predetto signore et la Fattoria di Verona nel Tolomeo della Porta del Vescovo di Verona, secondo il modo, l'ordine, la forma et il solito di scoder esso Tolomeo alla detta

82 ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244: 13 gennaio 1597. Gli eredi di Andrea si affrancheranno il 22 gennaio 1621.

83 ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244: 1 marzo 1536. Il contratto viene stipulato con Nicola di Pietro da Bergamo (forse anch'esso formaggiaio?).

84 ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244: 29 luglio 1547. La casa apparteneva a Martino di Mudi che nel 1563 riesce ad affrancarsi.

85 ASVr, CdA, Formaggeri, b. x, fasc. 214: 10 maggio 1618. In questo caso il contratto viene stipulato con un *linarol*.

86 ASVr, CdA, Formaggeri, b. x, fasc. 214: 11 agosto 1644. Il contratto viene stipulato con un Bartolomeo (il cognome è illeggibile) che subentra a Michele Poiana e che si impegna a pagare un livello perpetuo di lire 2:10 oltre a lire 42 all'anno «per saldo de residui».

87 ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244. Viene precisata solamente la data della seconda registrazione, che risale al 1478.



Porta»<sup>88</sup>. L'acquisto verrà perfezionato nel 1568, quando l'arte comprerà dal nobile Enea Turco l'altra metà dei diritti in questione<sup>89</sup>.

Un'altra registrazione, della quale non è però possibile ricostruire le vicende, risale al 1544 e interessa il nobile Marcantonio Pellegrini: il suo nome viene registrato dapprima all'interno di una lista relativa ad acquisti fatti dall'arte e, in un secondo momento, tra coloro con cui l'arte pone in essere contratti di locazione<sup>90</sup>.

Il nobile Ludovico Aleardi compare invece in una registrazione del 1620 relativa a un appezzamento posto a Porcile, per il quale lo stesso paga 13 lire veronesi annue<sup>91</sup>; infine, in un registro di debitori datato 1692 figurano i nomi dei nobili Ludovico Malfatti e di Giovanni Turco e i suoi fratelli<sup>92</sup>.

Un particolare interesse è rivestito dai fascicoli 174 e 175 del fondo dell'arte, che testimoniano il perdurare di legami tra la famiglia Roia, nobilitatasi nei secoli precedenti, e la corporazione dei formaggiai cui essa, in origine, apparteneva. Parte della famiglia, legatasi ai nobili Acquistapace, aveva assunto il titolo nobiliare, mantenendo legami economici con l'arte: i Roia vengono infatti citati in un processo relativo ai beni dotati di Maddalena Roia situati «sopra la montagna detta Lessini» ed acquistati dai formaggiai<sup>93</sup>. Un altro fascicolo processuale vede invece contrapposti i Roia e i Maffei per il pagamento di decime su alcuni terreni che i primi avevano acquistato dall'arte<sup>94</sup>.

Altri componenti di questo ramificato gruppo compaiono nei documenti dell'arte tra Sei e Settecento, come notai e uomini di legge cui i formaggiai si rivolgono per consulenze, difese e altri interventi di natura legale: in un libro spese del 1631, ad esempio, viene più volte citato un dottor Roia pagato per spese legali<sup>95</sup>.

Alcuni rami della famiglia, infine, continuano a professare l'arte, rivestendo, all'interno della stessa, ruoli di rilievo: nel 1602 Francesco Roia è nominato

88 ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244. Sul tema si veda anche ASVr, CdA, Formaggeri, b. x, fasc. 203. La transazione avviene il 17 dicembre 1404.

89 Un'ultima registrazione a proposito di questo diritto è datata 1779: in tale data l'arte cede tutti i propri diritti a Caterina Daglioni per nove anni al prezzo di 125 ducati annui (ASVr, CdA, Formaggeri, b. x, fasc. 203).

90 ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244: la prima registrazione risale al 5 novembre 1544; la seconda è dell'8 novembre 1544.

91 ASVr, CdA, Formaggeri, b. x, fasc. 214: 14 marzo 1620.

92 ASVr, CdA, Formaggeri, b. VI, fasc. 150: 24 novembre 1692.

93 ASVr, CdA, Formaggeri, b. VII, fasc. 174: 14 gennaio 1722.

94 ASVr, CdA, Formaggeri, b. VII, fasc. 175: anni 1697-1699.

95 ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 273.

gastaldo dell'arte<sup>96</sup>, mentre nel 1615 Alessandro Roia viene ricordato come massaro<sup>97</sup>.

*«Buoni, idonei, pratici, sufficienti et degni d'esser ammessi»:  
l'ingresso nell'arte nel XVIII secolo*

Uno dei temi a più riprese considerati nel materiale relativo all'arte dei formaggiai concerne l'ammissione di nuovi confratelli. In effetti, accanto alla "normale" attività di controllo verso coloro che cercavano di esercitare il mestiere pur non essendo iscritti allo stesso<sup>98</sup>, negli anni compresi tra la fine del Sei e gli inizi del Settecento l'arte dimostra un'accresciuta sensibilità relativamente a questa tematica. Il processo, come rilevano i materiali conservati presso i fondi di altre corporazioni, è generalizzato e non sempre può essere interpretato solo come uno strumento di difesa nei confronti di ingerenze da parte di soggetti esterni<sup>99</sup>. L'introduzione di norme più rigide, che mirano – a prima vista – a rendere più faticoso l'ingresso nelle singole corporazioni, viene interpretato da alcuni autori alla luce di trasformazioni che investono, in quel torno d'anni, l'intera società. A tale proposito, Paola Lanaro parla di uno «scivolamento dal sistema di valori medievali legati a criteri di giustizia distributiva ed equità a un altro sistema, proteso egoisticamente alla difesa dei privilegi, riflesso del più ampio mutamento sociale»<sup>100</sup>.

In realtà, l'analisi del caso dei formaggiai lascia intravedere qualcosa di diverso e può suggerire la necessità di una rivalutazione del ruolo svolto, nel caso veronese, dall'autorità veneziana. Come sostiene infatti Daniela Frigo, in casi come questo ci si trova di fronte a una «dialettica di potere di tipo "triangolare", in cui ceti dirigenti cittadini, ceti produttivi e sovrani si pongono come portatori di istanze di conservazione, di mutamento e di equilibrio che si combinano diversamente nelle varie esperienze politiche»<sup>101</sup>.

<sup>96</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, b. x, fasc. 199.

<sup>97</sup> ASVr, AAC, Processi, b. 175, n. 1629.

<sup>98</sup> Indicazioni in tal senso per il XVII e il XVIII secolo sono contenute in diversi fascicoli: ASVr, CdA, Formaggeri, b. III, fasc. 50, 52; b. v, fasc. 143; b. VI, fasc. 151-152, 161; b. VII, fasc. 176-177; b. VIII, fasc. 179, 186.

<sup>99</sup> Si veda, a questo proposito, il caso degli osti presentato in CHILESE, *I mestieri e la città*, pp. 75-82.

<sup>100</sup> LANARO, *Gli Statuti delle Arti*, p. 340; si veda anche TRIVELLATO, *Fondamenta dei vetrai*, p. 8 e AGO, *Economia barocca*, in particolare alle pp. 181-190.

<sup>101</sup> FRIGO, *Continuità, innovazioni e riforme*, p. 193.

In effetti, fino al 1602 le parti di volta in volta assunte dall'arte non introducono novità di rilievo in relazione a questo tema. Agli aspiranti confratelli si richiede, infatti, di aver «esercitato l'arte nostra per anni cinque continui con altri che siano fratelli e descritti in l'arte nostra». Il controllo dell'arte sugli aspiranti avviene attraverso una sorta di "inchiesta", gestita dai dirigenti della stessa<sup>102</sup>:

quelli che vorranno esser descritti nell'arte nostra siano obbligati secondo l'antica consuetudine et capitoli presentarsi al sindaco, gastaldo, quattro rasonerii et massaro di essa, rappresentanti tutta l'arte, et avanti a loro addimandar quanto pretendono; li quali reggenti et ministri siano obbligati pigliar informatione da persone di fede, se quello o quelli che vorranno esser descritti siano buoni, idonei, pratici, sufficienti et degni d'esser ammessi, et avuta tal fede siano tenuti essi ministri approvarli, et quello o quegli che haveranno due terzi delle voci si intendi approvato.

Alcuni anni dopo, però, la situazione sembra essere cambiata e nel 1676, per la prima volta, l'arte impone agli aspiranti di sostenere un esame<sup>103</sup>. L'archivio della corporazione ne conserva vari esemplari, tutti relativi al XVIII secolo, ma comunque in grado di testimoniare dell'evoluzione subita dalla struttura della prova nel corso del tempo. I documenti più antichi, risalenti grosso modo alla metà del Settecento, sono redatti interamente a mano. Le domande poste dagli esaminatori sono abbastanza numerose e relative a tutte le attività spettanti all'arte: preparazione e vendita dei formaggi; modalità di accordo con i malgari per l'acquisto di burro e formaggio; tempi e caratteristiche della macellazione dei suini; indicazioni relative alle modalità con cui trattare le carni; accenni alla preparazione di insaccati; domande sulle caratteristiche principali dei vari tipi di olio.

Nel giro di un decennio circa, la situazione cambia nuovamente: l'esame per l'ammissione avviene seguendo le direttive impartite da un volumetto a stampa, redatto nel 1761 su indicazione del massaro Francesco Albarello<sup>104</sup> (*Appendice*, 3):

Interrogazioni da farsi alli putti che vorranno essere ascritti confratelli nell'arte nostra de' formaggieri, previa sempre la presentanza di sua fede legale di servitù

<sup>102</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, b. 1, fasc. 11, c. 4.

<sup>103</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 282: parte dell'arte del 16 novembre 1676.

<sup>104</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, b. IV, fasc. 79: *Esame di Vincenzo Boldrini di Francesco della contrada di Santi Nazaro e Celso, adì 24 ottobre 1764.*

a tenore delli nostri capitoli; li quali esami dovranno essere fatti nel luogo di San Mamaso, dal massaro e bancali, alla presenza del spetabil signor Kavalier delegato dall'illustrissimo signor vicario della magnifica Casa dei Mercanti, il quale doverà ogni volta esser invitato dal massaro [...]. Sarà pure in libertà del massaro e bancali oltre alle interrogazioni che darà alli detti putti, di farle anche le prove, con la scielta di diverse pezze di formaglio, e così con fargli disfare e distribuire la carne di un animale porcino, sempre alla presenza come sopra.

Il riferimento al Cavaliere di Comun risulta decisamente interessante. Verso la metà del secolo, infatti, Venezia impone per la prima volta la presenza di un suo rappresentante a tutte le prove di ammissione, sia per l'arte dei formaggiai che per quelle di ogni altra corporazione<sup>105</sup>. La reiterazione di tali ordini indica la difficoltà con cui gli stessi venivano recepiti e, nello stesso tempo, l'attenzione posta da Venezia su questo tema: nel 1778, addirittura, la Dominante arrivava a ordinare a tutte le arti per la cui ammissione non fosse prevista prova pratica di sottoporre i nominativi degli aspiranti confratelli all'esame del vicario della Domus<sup>106</sup>.

All'imposizione veneziana, dunque, l'arte dei formaggiai sembra rispondere con solerzia, aumentando il numero e la varietà delle domande e prevedendo, come si dice nell'introduzione al volumetto, la possibilità di far superare alcune prove pratiche al candidato. In realtà, tale severità appare più di facciata che reale. A ben rifletterci, infatti, l'utilizzo di uno stampato in cui l'ordine e il numero delle domande rimane sempre il medesimo non può che facilitare il candidato. L'adesione alle norme della Serenissima sembrerebbe, dunque, solo formale: l'arte pare infatti essersi garantita, attraverso questo sistema, la possibilità di continuare a gestire con una certa autonomia la questione relativa ai nuovi ingressi.

L'impressione, in definitiva, è di un'autoregolamentazione perfettamente funzionante, tale per cui la corporazione dei formaggiai (e forse altre con lei) sarebbero riuscite a gestire in modo soddisfacente il flusso degli ingressi<sup>107</sup>. L'intervento veneziano<sup>108</sup> avrebbe in qualche modo messo in discussione tale equilibrio, rendendo necessario un intervento "di facciata" che consentisse

<sup>105</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 282, proclama del 12 maggio 1759.

<sup>106</sup> ASVr, CdA, Marangoni, reg. 3.

<sup>107</sup> TRIVELLATO, *Fondamenta dei vetrai*, pp. 3-8.

<sup>108</sup> Il testo del 1759 fa riferimento ad altre norme, emanate dalla Serenissima nel corso del secolo precedente, ma purtroppo non reperibili all'interno del materiale documentario a nostra disposizione.

comunque ai confratelli di continuare a gestire e regolamentare gli ingressi in base alle esigenze da essi ravvisate.

#### *La devozione a San Mamaso: alcune note*

I primi documenti relativi alla devozione dell'arte dei formaggiai a san Mamaso risalgono al 1443, quando don Giacomo degli Oratori, vicario di Francesco Veneziano, ovvero Francesco Condulmer, vescovo di Verona dal 1438 al 1453<sup>109</sup>,

dette licentia et concesse all'arte delli formaggeri di Verona et suoi intervenienti di poter far fabricar et edificare la cappella et altare di san Mamaso nella chiesa di San Thomè et item di ellegere uno sacerdote, quale dicesse messa ad esso altare a piacere di detta arte, al quale all'ora gli consegnò la pezza di terra in Soave.

Il 18 luglio 1444 l'assemblea dell'arte istituì l'obbligo di riunirsi ogni anno nella stessa data, in occasione della festa del santo. Tutti gli iscritti, preceduti dal gonfalone, erano tenuti a fare un'offerta e a recarsi in processione nella chiesa dedicata al santo, in contrada Sant'Egidio. Il giorno seguente veniva celebrata una messa dedicata a tutti i confratelli defunti, a seguito della quale si sarebbe proceduto alla distribuzione del pane per i poveri<sup>110</sup>.

L'attenzione dell'arte nei confronti del proprio altare viene testimoniata, in particolare, da una richiesta risalente al 1458, quando i confratelli ottennero dal vescovo Ermolao Barbaro di poter acquistare paramenti sacri e un messale e di tenere il tutto in uno scrigno collocato presso l'altare. In questa stessa occasione venne eletto un nuovo sacerdote, cui si rinnovava la donazione dell'appezzamento di terreno di Soave, affittato, per 15 denari veronesi di livello perpetuo, al nobile Francesco de Cavalli di San Pietro Incarnario<sup>111</sup>.

Alcuni anni dopo, l'arte consegnò al sacerdote officiante un altro appezzamento di terreno: tale concessione venne stabilita in seguito alle lamentele avanzate dal prelado, don Bernardino figlio di Matteo da Mantova mugnaio

<sup>109</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244: 17 ottobre 1443. Francesco Scarcella conferma il fatto che, fino al 1627, l'arte avrebbe gestito un altare nella chiesa di san Tomio. A partire però dal 1554 l'arte avrebbe iniziato a festeggiare il santo nella chiesa di San Mammaso, dove avrebbe fatto appositamente erigere l'altare maggiore (SCARCELLA, *Feste, santi, chiese*, p. 5).

<sup>110</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 282.

<sup>111</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244: 8 marzo 1458.

della contrada di Chiavica, relativamente al fatto che gli affittuali del terreno di Soave fossero da tempo insolventi. All'altare sarebbe dunque andata una «pezza di terra aradora con olivi in pertinentia di Verona, in monte sopra Valdonega, di circa uno campo e mezzo»<sup>112</sup>.

I doveri del cappellano vengono descritti in un documento risalente al 1579. In tale occasione venne infatti eletto don Nicola di Casari, cui fu dato incarico di celebrare una messa a settimana e di provvedere ad adornare, a sue spese, la cappella del santo in occasione della festa dello stesso<sup>113</sup>.

Nel medesimo anno l'arte approvò anche una donazione di 382 ducati per i poveri della città: il denaro sarebbe stato depositato a rate al Santo Monte di Pietà e avrebbe dovuto essere destinato all'acquisto di pane per il «fontico delle farine dei poveri»<sup>114</sup>. Le clausole che accompagnavano tale donazione sono però particolari, tanto da far pensare a un istituto di nuova creazione al quale l'arte sembrerebbe prestare il denaro (o almeno una parte di esso) piuttosto che donarlo<sup>115</sup>:

Li denari offerti e contadi dalla magnifica città, da persone particolari e dalle arti per il detto fontico si intendino esser puro imprestito fatto da quelli al detto fontico, mai però stanno perpetuamente a uso e beneficio di quelli né si possono ripetere, né per modo alcuno esser convertiti in altro qual si voglia uso, né anco sotto pretesto che il fontico all'hora non ne avesse bisogno o sotto qualche altro colore o in perpetuo o a tempo picciolo che fosse, ma quando per il qual si voglia immaginabile accidente si trattasse o volesse dispensargli o convertirgli ad altra opera o altro uso et privare detto fontico, possa la città, le arti et li particolari ripetergli et dimandargli a qualunque magistrato chiarissimo et a sua Serenità, come dinari propri, quanto importasse il capitale di ciascuno, ma l'utile et sopravanzo sia del Santo Monte di Pietà, dove ciascuno perpetuamente resti a beneficio dei poveri.

Con il medesimo documento venne anche istituita la figura del bidello dell'arte, che, dipendente direttamente dal gastaldo, avrebbe dovuto occuparsi del mantenimento dell'altare e dei paramenti, impegnandosi a condurre il gonfalone dell'arte in processione quando necessario e provvedendo a sue spese ad abbellire l'altare nelle occasioni solenni.

<sup>112</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244: 11 agosto 1488.

<sup>113</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244: 16 settembre 1579.

<sup>114</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244: 24 dicembre 1579. Sull'attenzione posta da parte delle singole arti veronesi nei confronti di opere assistenziali si veda CHILESE, *I mestieri e la città*, pp. 66-69 e bibliografia ivi citata.

<sup>115</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 244: 24 dicembre 1579.

Negli anni successivi, le registrazioni relative all'altare si diradano. Solamente all'interno dei registri di spese compaiono infatti alcuni accenni a uscite collegate al mantenimento dell'altare, all'acquisto di ceri per i confratelli in occasione delle più importanti celebrazioni religiose, come la processione del Corpus Domini o la solennità di san Zeno, all'acquisto dei pani da distribuire ai poveri nel giorno dedicato al santo protettore<sup>116</sup>.

In un'ultima registrazione, risalente al 1627, abbiamo notizia di uno spostamento di un certo interesse. Stanca del cattivo trattamento che avrebbe ricevuto nella chiesa di San Tomio, l'arte stabilì infatti di onorare l'altare dedicato a Mammaso nella chiesa omonima<sup>117</sup> e decise di provvedere al restauro dello stesso servendosi di alcune pietre conservate nella chiesa precedentemente utilizzata. In questa stessa occasione venne stabilito di far realizzare una pala d'altare nuova, bella e decorosa<sup>118</sup>.

<sup>116</sup> Si veda ad esempio ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 272, dove vengono registrati i debiti dell'arte per gli anni 1538-1554; ASVr, CdA, Formaggeri, reg. 181 (XVII sec.); ASVr, AAC, Processi, b. 174, n. 2293 (XVIII sec.).

<sup>117</sup> Della chiesa di San Mammaso, ora distrutta, rimane solamente il portale rifatto nel XVI secolo a spese dell'arte dei formaggiai (VIVIANI, *Culti e luoghi di culto*, p. 673).

<sup>118</sup> ASVr, CdA, Formaggeri, b. VIII, fasc. 181: 15 luglio 1627. Sul tema, si veda anche SCARCELLA, *Feste santi e gonfaloni*, p. 6, secondo cui, dopo la soppressione della chiesa di san Mammaso, l'arte si sarebbe spostata a Sant'Eufemia e quindi nuovamente a San Tomio.

## Appendice

### 1

*Elenco dei malghesi veronesi che nel 1740 hanno accordato di cedere il formaggio prodotto dal latte delle loro vacche a membri dell'arte dei formaggiai di Verona.*

*Originale: ASVr, AAC, processi, b. 255, n. 3013, Nota dei malghesi veronesi che hanno accordato la frua delle vacche ai confratelli dell'arte dei formageri di Verona [1740 febbraio 21].*

<b>Confratello</b>	<b>Malgaro</b>	<b>Numero vacche</b>
Alessio Cassi	Andrea dal Bosco	40
	Simon Pietro Zeni	30
Benedetto Locatelli	Valentin Mainente	25
Eredi Bernardo Salvi	Tomio Benedetti	70
Giacomo Codognola	Antonio Pietro Zeni	50
Eredi Mitrovicic	Cristian Scandola	20
Pietro Bernardi	Lorenzo Lorenzi	40
Giovanni Biegia	Domenico General	40
Paolo Carminati	Michele Gaspari	20
Carlo Locatelli	Valentino dalla Ba	40
	Domenico Menegazzi	30
Tommaso Cassi	Zuanne Benedetti	16
Antonio Rivani	Giovan Battista Benetti	40
Eredi Francesco Bonsi	Michele Finello	30
	Giovan Battista Benetti	20
Antonio Rovelli	Michele Scandola	55
Alessandro Bochese	Gerolamo Vaona	60
	Antonio Gaule	10
Tomio Anechini	Michele Brutto e compagni	45
Giovanni Ferrari	Giovan Battista Gaspari	35
Carlo Antonio Invernizzi	Andrea Benetti	15
Francesco Albarello	Michele dal Pezzo	30
Eredi Giuseppe Rovelli	Domenico Pezzo	50
	Michele Brutto	30
Giorgio Degara	Giovanni Benedetti	60
Bortolo Ferrari	Rossin dal Pezzo	60
	Giovan Battista Benedetti	47
	Stefano Standola	50
	Sig. Becherle	40
Giuseppe Gnechi	Domenico Brutto	25
Giovan Battista Rodeschini	Giorgio Brutto	14
Giovan Battista Salvi	Giovanni e Giorgio Pagan	30
Giovan Antonio Locatelli	Antonio Brutto	70
Francesco Segà	Giovan Battista Scala	30



Il medesimo	Giovan Battista Campostrin	40
Giovanni Scanzi	Giacomo Centi	60
Giuseppe Cassi	Antonio Menegati	15
Cristoforo Manzoni	Giovan Andrea Piccoli	40
	La nobildonna Moceniga	20
Giovanni Lorenzi	Eredi Facio	30
	Giacomo Scandolin	35
Giovan Battista Moreschini	Marco Standola	40
	Valentino Tinazzo	50

## 2

*Nota dei malghesi mantovani che nel 1740 hanno accordato di cedere il formaggio prodotto dal latte delle loro vacche ai confratelli dell'arte dei formaggiai di Verona.*

*Originale: ASVr, AAC, processi, b. 255, n. 3013, Nota delli malghesi mantoani che hanno accordato la frua delle sue vacche ai confratelli dell'arte dei formageri di Verona [1740 febbraio 21].*

<b>Confratelli</b>	<b>Malghesi</b>	<b>Numero vacche</b>
Andrea Serer	Domenico Barbi	90
Giacomo Locatelli	Andrea Brusin	55
Paolo Carminati	Giacomo Pachera	50
Giacomo Mazorgo	Ventura Mensi	70
Pietro Paolo Carminati	Giovanni Canton	60
Gregorio Cozza	Giovan Battista Conti	80
	Francesco Credenziali	70
Giovan Battista Rodeschini	Paolo Mensi	60
	Sebastiano Conti	35
Genovario Arrigoni	Giovanni Calvi	55
Antonio Salvi	Giovanni Canton	80
Giovan Antonio Locatelli	Antonio Brusin	55
Francesco Segà	Andrea Danese	60
Giovanni Scanzi	Antonio Bertoldi	60
Simone Moroni	Francesco Noventa	90
	Giovan Bettin Berti	65
	Conte Camillo Pivellini di Brescia	20
Giuseppe Scanzi	Conte Ferdinando Beltrame	60
Giuseppe Bassi	Giovanni Cammi	50
Cristoforo Manzoni	Bartolomeo dal Pezzo	30
	Leonardo Gedoni	30
Giovan Battista Moreschi	Pietro Fontana	50
	Cristiano Peloso	50
Giovanni Carcano	Domenico Martinel e compagni	72
Giovanni Lorenzi	Faustino Berticchi	30

## 3

*Nota dei malghesi veronesi che nel 1740 si sono accordati per cedere all'arte dei formaggiai di Verona il formaggio prodotto dal latte delle loro vacche allevate nel territorio mantovano.*

*Originale: ASVr, AAC, Processi, b. 255, n. 3013, Nota delli malghesi veronesi e che le sue malghe pascolano il fieno nel territorio mantovano accordati dall'arte cioè confratelli formaggeri di Verona [1740 febbraio 21].*

<b>Confratelli</b>	<b>Malghesi</b>	<b>Numero vacche</b>
Alessio Cassi	Giovan Battista e fratello Cona	40
	Giovanni Bertazzo	15
Francesco Hortoman	Antonio Provoli	20
	Antonio Piccoli	12
	Fratelli Campedelli	54
Antonio Salvi	Domenico Giocapuci	45
Giovan Antonio Locatelli	Giovan Battista Tinazzo	40
Francesco Segà	Antonio Scala	30
Giorgio Dalbin	Giovan Battista Giocapuci	30
	Cristiano Pezzo	30

## 4

*Nota dei confratelli dell'arte dei formaggiai di Verona che non hanno stipulato alcun accordo con malghesi del Veronese o forestieri.*

*Originale: ASVr, AAC, processi, b. 255, n. 3013, Nota dell'arte dei formaggeri di Verona di tutti quei confratelli che non hanno niun accordo fatto con malghese né terrieri né forestieri [1740 febbraio 21].*

Giuseppe Bachetti  
Lorenzo Barca  
Alessio Locatelli  
Santo Trezzolan  
Francesco Bindelli  
Giovanni Arias  
Nicolò Bianchetti  
Giuseppe Gnechi  
Carlo Morosi  
Arcangelo Mazzei  
Carlo Invernici  
Antonio Carminati  
Bortolo dall'Acqua  
Giovanni Loghino  
Giovanni Salorno

Giovan Battista Salvi di Ventura  
Giovan Battista Piattol  
Aurelio Bernardi  
Eredi Giovan Battista Bernardi  
Francesco Zembaroli  
Giovan Battista Mazza  
Michele Standola  
Antonio Bigliati  
Giovan Battista Città  
Francesco Anechin  
Sigismondo Festi  
Pietro Avanzi  
Domenico Filippini  
Paolo Previtali  
Antonio Mazzo  
Antonio Riggeri  
Giuseppe Luchini  
Andrea Facchinetti  
Carlo Manzoni  
Domenico dalla Piazza  
Antonio Simonetti  
Giovanni Manzari  
Antonio dalla Piazza  
Andrea Carminati  
Pietro Ambrosiani  
Pietro Mazzocatolli  
Antonio Colognola  
Giovan Maria dal Satto  
Giovan Battista Moreschi di Battista  
Francesco Previtali  
Giovan Battista Arnedi  
Eredi Giovan Francesco Locatelli  
Giovanni Rossini

5

*Calcolo esemplificativo per la determinazione del calmere dell'olio presentato dall'arte dei formaggiai di Verona il 12 novembre 1670.*

*Originale:* ASVr, AAC, Processi, b. 175, n. 1141.

Quando il porco si venderà a troni 4 il peso, si doverà vender la robba ut infra, avvertendo che questo prezzo a troni 4 abbraccia dalli troni 3 marchetti 15 esclusive sino a troni 4:5 esclusive.

Le bondole muschiate investide cadauna con lingua e golle imbroccate di cannella e garofoli siano vendute intiere	l. 1:2
Dette inferte alla minuta	l. 1:4
Il scervellato e bondolotti fatti tutti di carne porcina siano venduti per tutto il carnevale	l. -:15
Detti dopo il carnevale	l. -:17
Detti tagliati alla minuta	l. -:18
Le mortadelle la metà di porco e la metà di manzo buono, ben curato de nervetti pestato sottilmente siano vendute per tutto carnevale	l. -:9
Dette dopo carnevale	l. -:11
La salsizza muschiata	l. -:13
Detta ordinaria	l. -:10
Il lardo e panzetta vecchia alla minuta	l. -:11
Persutto senza osso venduto intiero	l. -:14
Detto in fette alla minuta	l. -:15
La lonza fresca	l. -:10
Detta stalaizza	l. -:12
La panzetta fresca	l. -:8
La carne con osso e brasole	l. -:7
Teste, pariane e gambetti	l. -:3
Codeghe, coini e ossi insieme	l. -:2

## 6

*Esame di Vincenzo Boldrini di Francesco della contrada dei Santi Nazaro e Celso del 24 ottobre 1764 per l'ammissione all'arte dei formaggiai di Verona.*

*Originale: ASVr, CdA, Formaggeri, b. IV, fasc. 79, Adì 24 ottobre 1764. Essame di Vincenzo Boldrini di Francesco della contrada di Santi Nazaro e Celso.*

Interrogazioni da farsi alli putti che vorranno essere ascritti confratelli nell'arte nostra de' formaggieri, previa sempre la presentanza di sua fede legale di servitù a tenore delli nostri capitoli; li quali esami dovranno essere fatti nel luogo di San Momaso, dal Massaro e Banchali, alla presenza del spetabil signor Kavalier delegato dall'illustrissimo signor vicario della magnifica Casa dei Mercanti, il quale doverà ogni volta esser invitato dal Massaro, previa sempre il mandato di licenza di sei in sei mesi, il quale serve anche per tutte le volte che la Banca si unirà per ogni altro affare in detto luogo.

Sarà pure in libertà del Massaro e Banchali oltre alle interrogazioni che darà alli detti putti, di farle anche le prove, con la scielta di diverse pezze di formaglio, e così con fargli disfare e distribuire la carne di un animale porcino, sempre alla presenza come sopra.

Li presenti esami fu stampati sotto la massaria del signor Francesco Albarello nel anno MDCCLXI.

In Verona 1761.

Per Dionisio Ramanzini libraio e stampatore a San Tomio. Con licenza de' superiori.

- D.* Per quell'affare siete qui venuto.  
*R.* Per esser accettato nel arte medema se mi conosce abile.  
*D.* Cosa si ricerca per far l'arte del formaggier, in primo luogo.  
*R.* Il santo timor di Dio.  
*D.* Che sorte di mercanzia fa bisogno per far detta professione.  
*R.* Formaglio, butirro, grasine et altro.  
*D.* Da che tempo, e in quante stagioni si costuma accordare gli malghesi, e come si accorda detti malghesi.  
*R.* Il san Michel e in Quadragesima.  
*D.* Oltre l'accordo del prezzo, si desidera sapere se si vuole altre spese, tanto a far condur il formaglio, come a condurre il buttiro a capo per capo le spese occorrenti.  
*R.* Oltre l'acordo il dacio.  
*D.* Nel tempo, che accordate gli malghesi medemi, dite in qual maniera, e modo si deve accordare a capo per capo.  
*R.* Dice bene.  
*D.* Li malghesi che si accorda a san Michele, quanto deve durar esso accordo.  
*R.* Sino a san Michel.  
*D.* Li medemi malghesi accordati, come dovranno condurre la frua, cioè formaglio e butirro.  
*R.* Dice bene.  
*D.* In quante staggioni doveranno condurre il formaglio, e come doveranno condurlo, cioè se fresco ho vecchio.  
*R.* Dice bene.  
*D.* Li malghesi che si accorda in Carnovale ho Quaresima, quanto durerà detto accordo.  
*R.* Dice bene.  
*D.* In quante (staggioni), cioè in quante condote, e in che staggioni dovranno condurre il formaglio dopo l'accordato in Carnovale o Quaresima.  
*R.* Dice bene.  
*D.* Li malghesi accordati a San Michele quando dovranno far la prima condotta del formaglio, e così le altre condotte.  
*R.* Dice bene.  
*D.* Quando il malghese vi avrà fatto una condota di formaglio, qual sarà il vostro dovere per ben conoscere se vi sii tara, da giustamente baterli.  
*R.* Deve guardarlo e sentirlo.  
*D.* A quante sorte di tara è soggetto il formaglio, che dal malghese vi sarà condotto.  
*R.* Dice bene.  
*D.* Come conoscerete le tare medeme nel detto formaglio, subito che lo avete dal malghese ricevuto, a capo per capo.  
*R.* Dice bene.  
*D.* Se il medemo malghese vi conducesse pezze 100 formaglio; e che nel far la vostra scielta ne trovaste in parte da tara, cioè con cose diverse apparenti tare, cosa fareste.  
*R.* Dice bene.  
*D.* Fatta da voi la scielta di dette tare differenti, cioè se in caso che vi fosse pezze:

- n. 20 di buono tara L.  
 20 con focco tara P.  
 20 lavorato dolce P.  
 20 con caggio P.  
 20 con agro P.  
 come vi regolereste a batterli la tara, anzi a capo per capo direte la tara che può entrarvi e meritare.
- R. Del buono nulla. Con focco p. 10 per pezza; dolce 8; cagio 8; l'agro la mettà
- D. Come si conosce la tara del formaglio che ha del focCo, quando è fresco condotto dal malghese.
- R. Dice bene.
- D. Come si conosce similmente la tara del caggio.
- R. Dice bene.
- D. Come si conosce pure la tara del formaglio morbido.
- R. Dice bene.
- D. E similmente come si conosce la tara del formaglio agro.
- R. Dice bene.
- D. Quale di queste tare è la migliore, e per qual raggione può essere migliore.
- R. L'agro pegio, il cagio meglio.
- D. Quale di queste tare, è la peggiore, e per qual raggione.
- R. Dice bene.
- D. Quanto zaffranno vi vorà a far fare pezze dieci formaglio di pesi tre l'una in piano.
- R. Dice bene.
- D. Condotta che vi averà il malghese una condotta di formaglio, come farete a conoscere il bisogno di detto formaglio, cioè se abbia bisogno di sale ho altro per governarlo.
- R. Dice bene.
- D. Come conoscerete il medemo formaglio, quando non abbia più bisogno di fassara, e così di sale e salamora in piano, il tutto a capo per capo.
- R. Dice bene.
- D. Come vi disporrete per ben salar una pezza di formaglio fresco, e che tempo li darete per ricever il sale distintamente.
- R. Dice bene.
- D. Quanto tempo dovrà stare in fassara una pezza di formaglio fresca, e così quanto dovrà stare in sale, e quanto in salmora in piano, a capo per capo.
- R. Vinti giorni e anco più come il bisogna.
- D. Qual condotta di formaglio sarà più sogetta a star in sale, e quale dovrà stare meno in sale.
- R. Dice bene.
- D. Qual condotta di formaglio è più sottoposta a far tara e per qual raggione.
- R. Il masadego.
- D. Qual condotta sarà manco sottoposta a far tarra, e per qual ragione.
- R. Il setembrin e di monte.
- D. Quale di queste condotte dovrà riuscire meglio il formaglio, e per qual ragione.

- R. Dice bene.
- D. Quale di queste condotte sarà più soggetta a far maggior callo, e qual callerà manco.
- R. Dice bene.
- D. In qual stagione il malghese vi condurrà più butirro, e in quale ve ne condurrà manco, e per qual ragione.
- R. L'inverno più, l'estate meno.
- D. Come conoscerete una pezza di formaglio, quando non abbia più bisogno di sale né di salamora.
- R. Dice bene.
- D. Dopo tolto fuori di sale e di salamora, cosa ne farete del detto formaglio.
- R. Dice bene.
- D. Quanto sale può far bisogno per ridurre a perfezione salata una pezza di formaglio compresa la salamora, intendendosi sempre di pesi tre la pezza.
- R. Libre 3 sale e libre 1 per la salamoia.
- D. Quant'oglio vi vorrà a ungere una pezza di formaglio cavata di sale sino ridotta vecchia, e che qualità di ooglio potrà servire per ungerla.
- R. Libre 3 ooglio circa.
- D. Dopo cavato di sale, e onta, dove lo ponerete, e come lo conserverete fino ridotto vecchio.
- R. In scalvo e <segue parola illeggibile>.
- D. Nel rivedere, e voltare il formaglio se ne trovaste che da una parte fosse lisso e bello, e dall'altra con fonghetti o altra tara in grosta nel piano, da che puol produrre.
- R. Dal mal governo.
- D. Quanta spesa vi vole per pezza del formaglio condotto in vostra botega, compreso il dacio a capo per capo.
- R. Lire 1:4 circa per pezza.
- D. Quanta spesa vi vorrà per una somma buttiro pur condota in bottega.
- R. Lire 1:10 per forma.
- D. Quanto tempo vi vuole a ridurre una pezza di formaglio vecchia, e a perfezione tagliarla.
- R. Un anno circa, secondo la qualità.
- D. Qual formaglio delle quattro condotte potrà ridursi più resto al taglio, e qual starà più a ridursi.
- R. Il settembrin più presto, il vernizzo più [tardi].
- D. Quanto calerà una pezza di formaglio di pesi tre, tolendola fresca sino ridotta fuori di sale, considerandola di Monte.
- R. Pesi 5 circa per pezza.
- D. Quanto calerà la medema pezza dal primo ooglio, che sarà onta, sino ridotta vecchia di due anni.
- R. Pesi 5 circa per pezza.
- D. Tagliando una pezza di formaglio, e venderla al minuto, o lira, e a soldi quanto potrà calare.
- R. Pesi 2 circa per pezza.

- D.* Come si costuma a comprare il formaglio di peccora.  
*R.* Tanto il %.
- D.* In quante stagioni, e come e quando si costuma a comprare il detto formaglio di peccora.  
*R.* In aprile quello di piano, in agosto quello di monte.
- D.* Come si conosce il detto formaglio dopo condotto, se abbia bisogno di sale o salamora.  
*R.* Dice bene.
- D.* Quanto calerà per cento il detto formaglio di peccora, dall'esser fresco sino ridotto da onzere.  
*R.* Pesi 10 per % circa.
- D.* Quanto calerà per cento il medemo formaglio dopo onto fino ridotto vecchio, e come si conserva.  
*R.* Pesi 8 per % circa.
- D.* Oltre il formaglio di vaccha e peccora, vi può essere altra sorte di formaglio.  
*R.* Il misturino.
- D.* Come conoscerete il formaglio mesturino dal peccorino quando fosse un pezzame consimile.  
*R.* All'odor.
- D.* Come si compra, e da che tempo il detto formaglio mesturino.  
*R.* Dice bene.
- D.* Di che roba è fabbricato il detto formaglio mesturino.  
*R.* Di ogni latte.
- D.* Quanto calerà per cento il formaglio mesturino, da quando lo comprate fresco sino ridotto vecchio.  
*R.* Pesi 24% circa.
- D.* Come si mantiene e conserva il detto formaglio mesturino sino ridotto vecchio.  
*R.* Dice bene.
- D.* Da che tempo si comincia a mazzare gli animali porcini e come si compra li medesimi.  
*R.* In ottobre, cioè a far luna.
- D.* A quante sorti di tare può essere soggetti li detti animali porcini.  
*R.* A tre sorte: spalato, gramegne e morbito.
- D.* Quale di queste tare può essere la peggiore, e quale potrà essere la meno dannosa.  
*R.* La gramegna è peggiore.
- D.* Se incontraste a trovare un animale porcino da voi comprato con molta gramegna, cosa fareste della carne.  
*R.* Lo salerei in pezzi.
- D.* Comprando nel mese di ottobre un porcino di p. 7 cosa ne fareste del medemo, cioè come ve ne servireste di detta carne, a capo per capo.  
*R.* Salsiza p. 22; braciola p. 28; mortadelle p. 38; lonza 8; osso 22; p. 118.
- D.* Da che tempo si principia a far salado, e mortadelle da salvare per tutto l'anno.  
*R.* Sant'Andrea.
- D.* Al tempo dunque di fabbricare il salado per tutto l'anno, attrovandovi un porcino di



- pesi dodeci, come ve ne servireste, a capo per capo.
- R. Salado p. 55; mortadelle p. 35; lardo p. 45; pansette p. 10; presutti p. 8; lonza p. 10; ossi p. 35; totale pesi 198.
- D. Per far il salado per tutto l'anno, qual sorte di carne dunque adoperareste del porcino.
- R. Della migliore.
- D. Cosa si ricerca, e fa bisogno a far il detto salado a perfezione e cosa vi vuole per peso.
- R. Sale p. 1; pevre p. 0:2; buei p. 1; spago il bisogno.
- D. Quanto calerà l. 100 salado, fatto in Dicembre sino a Pasqua.
- R. Pesi 26 circa.
- D. Come si conserva il medemo salado da Pasqua sino tutto l'anno.
- R. Dice bene.
- D. Tagliando un cavezzo di salado dopo Pasqua, lo trovate in parte buono e in parte suto e ranzio, da che può proceder tal difetto.
- R. Dalla pasta mal fatta e dalla carne cativa.
- D. Per fare l. 100 bondole, che carne si può adoperare ed altro, a capo per capo.
- R. Della migliore e servita bene.
- D. Dopo fatte le medeme bondole cosa più si ricerca fargli.
- R. Dice bene.
- D. Quanto calerà l. 100 bondole da fresche sino ridotte a perfezione.
- R. Pesi 24 circa %.
- D. Se tagliando dopo Pasqua una bondola, e fosse di bel colore, ma di cattivo odore, da che può produrre.
- R. Può venire dal lombalo o sia dal budello cattivo.
- D. Come si conserva le medeme tutto l'anno.
- R. Dice bene.
- D. Per fabbricar p. 100 salado con aglio, che carne si ricerca di adoperare perché riesca a perfezione.
- R. Cernita di animali fermi e migliori.
- D. Oltre alla carne, che più si ricerca per fare il detto salado con l'aglio per ogni peso, capo per capo.
- R. Di sal l.2, et pever, et aglio, buei e spago al bisogno.
- D. Quanto calerà per cento il detto salado con l'aglio sino ridotto a perfezione.
- R. Pesi 38 circa per %.
- D. Se al tempo di Pasqua vi attrovaste un pastone di saldo con l'aglio, che fosse alquanto mollo, qual difetto puol aver avuto.
- R. Dalla carne cativa.
- D. Attrovandovi in caso di fare un pastone di salado con l'aglio, ed avendo diversi porcini in casa, come ve ne servireste.
- R. Li migliori.
- D. Attrovandovi un pastone di salado schietto nella mesa e accorgendovi che è troppo grasso, come fareste in tal caso.
- R. Dice bene.

- D. Per fare pesi 100 cremonese, che sorte di carne si ricerca, e oltre la carne cosa vi vuole, a capo per capo.
- R. Le sottogole e pansette. Libbre 8 sal, 4 aglio, 2 pever, 2 spezie.
- D. Quanto calerà le medesime p. 100 cremonese fino a Pasqua.
- R. Pesi 22 per % circa.
- D. Per far p. 100 teste investide, cosa si ricerca di carne o altro, e di che sorte deve essere, a capo per capo.
- R. \*\*\* (a)
- D. Oltre la suddetta roba, cosa vi vorrà per perfezionare e fare le suddette p. 100 investide e quanto calerà fino a Pasqua.
- R. --
- D. Come si fa li cavi di lonza, e come se li mantiene.
- R. --
- D. Al tempo di fabbricare salado con l'aglio, cosa si può far delle carni e molami che s'avanza nella cornida.
- R. Mortadelle.
- D. Per far p. 100 mortadelle, che carne si potrà adoperare e di che qualità.
- R. Per mettà.
- D. Oltre alla carne suddetta cosa vi vorà nelle medeme, a capo per capo. E quanto calerà le medeme fino a Pasqua.
- R. Dice ben.
- D. Quanto sale vi vorà a salare p. 100 persutti, intendendosi in sale a libra sottile, e quanto calerà li medemi ridotti asciutti.
- R. Pesi 12 sal sottile. Del 20 per % calerà.
- D. Quanto sale vi vorà a salare p. 100 panzete e quanto calerà le medeme ridotte asciutte.
- R. Pesi 10 sal sottile. Del 18 per % cala.
- D. Quanto sale vi vorà a salare p. 100 lardi di un peso l'uno.
- R. Pesi 10 sal circa.
- D. Quanto calerà li medesimi p. 100 lardi fino in settembre.
- R. Diese per cento.
- D. Come si conserva la sonza per tutto l'anno.
- R. Dice bene.
- D. Quanto calerà la medema per cento, fino a settembre.
- R. Pesi 54%.
- D. Che sorte di carne porcina si può adoperare per far la luganegha di buona qualità.
- R. Dice bene.
- D. Oltre alla carne, cosa vi vuole per peso nella medema luganegha.
- R. Dice bene.
- D. Da che tempo si sala le anguile del lago.
- R. Dice bene.
- D. Quanto sale vi vuole per cento salandole a perfezione, e quanto calerà le medeme ridotte salate.
- R. Pesi 16 sal. Calerà intorno 6%.

- D. Oltre le suddette anguile, di quante sorti di salumi si vende.  
 R. Salamon, renghe, sardelle e cospeton.  
 D. Come si compra il salamon e cospettoni.  
 R. Tanto al baril.  
 D. Come si compra il pesce cotto, et altro pesce in conza, e come si conserva.  
 R. Tanto al %.  
 D. Come si compra le sardelle, e le aringhe.  
 R. Tanto il miar.  
 D. Vi puol essere alcun difetto dannoso nelle sardelle.  
 R. Dice bene.  
 D. Da dove proviene li detti salumi da noi in liberta per provederli.  
 R. Dice bene.  
 D. Di quante sorte di sardelle viene da Venezia, e come si conserva le medeme tutto l'anno.  
 R. Rovigno ecc.  
 D. Da che parte viene, e come si compra il sapone.  
 R. Dalla Dominante.  
 D. Come si compra l'oglio nostranno, che viene dalla Riviera, e dal Territorio.  
 R. Tanto la botte.  
 D. Come si compra l'oglio di Venezia, e come vien condoto.  
 R. Tanto il miar.  
 D. Di quanta sorte di oglio vien da Venezia.  
 R. Corfù, Lezze e Puglia.  
 D. Se vi fosse mostratto le mostre dell'oglio, che ditte venir da Venezia, lo conoscereste e distinguereste.  
 R. Corfù dice bene.  
 Lezze dice bene.  
 Puglia dice bene.  
 Nostrano dice bene.

Addì 24 ottobre 1764.

Fu esaminato Vincenzo Boldrin di Francesco, mediante la presentanza delle sue fe-di di servitù fatta con li confratelli Adamo Badilli, Bernardo Gastel e Zuan Antonio Bertinatto, ed alla presenza del spettabile signor Kavalier fu pure ballottato, ed ebbe voti pro 7 contro 2.

Francesco Albarello massaro.

(a) *A questa domanda non viene registrata la risposta.*

## 7

*Dizionario dei termini relativi ai mestieri e ai prodotti legati all'arte dei formaggiai.*

Il presente dizionario raccoglie le voci, di non immediata comprensione, inerenti i mestieri, i prodotti e le loro caratteristiche citati nel testo. A tal proposito, si rinvia anche a VIGOLO, *Termini d'interesse*, pp. 30-31; RIGOBELLO, *Lessico dei dialetti*; TAGLIAFERRI, *L'economia veronese*.

- Beccai* = macellaio  
*Bondola* = insaccato di carne di maiale e spezie  
*Botter* = burro  
*Buei* = budelli  
*Brasola* = braciola  
*Butirro* = burro  
*Caggio* = caglio  
*Cao* = capo, carico  
*Carolato* = formaggio coi buchi  
*Casaroli* = formaggiai  
*Casolino* = pizzicagnolo, negoziante al dettaglio  
*Cavezzo* = pezzo, scampolo  
*Cervelà* = insaccato di carne mista contenente formaggio  
*Codega* = cotica  
*Coino* = codino  
*Conza* = salsa, condimento  
*Cospeton* = aringa salata e conciata (detta anche *scopetòn*)  
*Cremonese* = insaccato realizzato con carne di maiale, sottogola, pancetta, pepe e aglio  
*Fassara* = stampo di legno in cui si metteva a rassodare il formaggio  
*Festari* = venditore di dolciumi  
*Formaglio* = formaggio  
*Frua* = frutto, prodotto  
*Golla* = gola e sottogola del maiale  
*Grassine* = strumenti per la lavorazione della carne suina  
*Grassone* = residuo dello strutto  
*Investido* = rivestito  
*Lardaroli* = chi lavora il lardo, appartenente all'arte dei formaggiai  
*Lombalo* = lombo di animale macellato  
*Maçadego/Maržadego* = maggiatico, formaggio lavorato a maggio  
*Miar* = migliaio  
*Mesturino* = formaggio prodotto con latte misto  
*Molame* = cascami  
*Pariana* = costina di maiale salata  
*Pansetta/Panzetta* = pancetta di maiale  
*Persutto/Presutto* = prosciutto  
*Peve/Pevre* = pepe  
*Salado* = salame

*Salamon* = salmone

*Salamora* = salamoia

*Scervellato* = cervella (non è un

*Settembrin* = formaggio lavorato a settembre

*Stalaizzo* = che sa di stalla

*Suto* = asciutto, secco

*Vernizzo* = formaggio magro lavorato in inverno

*Zaffrano* = zafferano

## Bibliografia

- AGO R., *Economia Barocca: mercato e istituzioni nella Roma del Seicento*, Roma 1998
- BELFANTI C.M., *Mestieri e forestieri*, Milano 1994
- BORELLI G., *Un patriziato della terraferma veneta tra XVII e XVIII secolo. Ricerche sulla nobiltà veronese*, Milano 1974
- BRUGNOLI A., *Magna e tasi. Paralipomeni a una storia di Verona in cucina*, Verona 2016
- BRUGNOLI A. – VARANINI G.M., *Olivi e olio nel medioevo italiano*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli, G.M. Varanini, Bologna 2005, pp. 3-102
- CARACAUSI A., *Dentro la bottega. Culture del lavoro in una città d'età moderna*, Venezia 2008
- CERUTTI S., *Mestieri e privilegi. Nascita delle corporazioni a Torino, secoli XVII-XVIII*, Torino 1992
- CHIAPPA B., *La fortuna di due famiglie di origine isolana: i Toccoli e i Magnini*, in *Isola della Scala. Territorio e società rurale nella media pianura veronese*, a cura di B. Chiappa, Isola della Scala 2002
- CHILESE V., *Una città nel Seicento veneto. Verona attraverso le fonti fiscali del 1653*, Verona 2002
- CHILESE V., *La ricchezza delle corporazioni*, «Studi Storici Luigi Simeoni», LV (2005), pp. 215-223
- CHILESE V., *I mestieri e le città. Le corporazioni di mestiere veronesi tra XV e XVIII secolo*, Milano 2012
- CIRIACONO S., *L'olio a Venezia in età moderna. I consumi alimentari e gli altri usi*, in *Alimentazione e nutrizione, sec. XIII-XVIII*, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze 1997, pp. 301-312
- CORTONESI A., *L'olivo nell'Italia medievale*, «Reti Medievali Rivista», VI (2005), 2
- COSTANTINI M., *Arti e stato in area veneta nel tardomedioevo: spunti di analisi comparativa*, in *Dalla corporazione al mutuo soccorso. Organizzazione e tutela del lavoro tra XVI e XX secolo*, a cura di P. Massa e A. Moioli, Milano 2004, pp. 87-106
- D'AMICO S., *Le contrade e la città. Sistema produttivo e spazio urbano a Milano tra Cinque e Seicento*, Milano 1994
- Economia e corporazioni. Il governo degli interessi nella storia d'Italia dal Medioevo all'età moderna*, a cura di C. Mozzarelli, Milano 1998
- EPSTEIN S.R., *Craft guilds in the pre-modern economy: a discussion*, «Economic History Review», 61 (2008), 1, pp. 155-174
- FANFANI T., *Le corporazioni del Centro-Nord della Penisola: problemi interpretativi*, «Studi Storici Luigi Simeoni», LXI (1991), pp. 23-48
- FLANDRIN J.L. – MONTANARI M., *Storia dell'alimentazione*, Bari 2016<sup>6</sup>
- Gli antichi statuti delle arti veronesi secondo la revisione scaligera del 1319*, a cura di L. Simeoni, Venezia 1914
- LANARO P., *Note sull'atpeggio in Lessinia in età moderna (secc. XVI-XVIII)*, in *Gli alti pascoli dei Lessini veronesi. Storia, natura, cultura*, a cura di P. Berni, U. Sauro, G.M. Varanini, Verona 1991, pp. 123-146
- LANARO P., *Scelte economiche e politica corporativa tra Cinque e Seicento in Terraferma veneta*, «Studi Storici Luigi Simeoni», XLI (1991), pp. 183-196
- LANARO, *Gli Statuti delle Arti in età moderna tra norma e pratiche. Primi appunti del caso veneto*, in *Corporazioni e gruppi professionali nell'Italia moderna*, Milano 1999, pp. 327-344
- LANARO P., *I mercati nella Repubblica Veneta. Economie cittadine e stato territoriale (secoli XV-XVIII)*, Venezia 1999
- LEVI G., *Aequitas vs. fairness. Reciprocità ed equità fra età moderna ed età contemporanea*, «Rivista di Storia Economica», n.s., XIX (2003), 2, pp. 195-204

- MARCATO C., *Toponomastica dell'alta Lessinia: sull'oronimo Monti Lessini e sulle denominazioni delle Alpi pascolive*, in *Gli alti pascoli dei Lessini veronesi. Storia, natura, cultura*, a cura di P. Berni, U. Sauro, G.M. Varanini, Verona 1991, pp. 107-122
- MASSA P., *Annona e corporazioni del settore alimentare a Genova: organizzazione e conflittualità (XVI-XVIII secolo)*, in *Corporazioni e gruppi professionali nell'Italia Moderna*, a cura di A. Guenzi, P. Massa e A. Moioli, Milano 1999, pp. 390-420
- MERLO E., *Le corporazioni conflitti e soppressioni. Milano tra Sei e Settecento*, Milano 1996
- MOIOLI M., *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*, Milano 2004, pp. 15-32
- MONTANARI M., *La fame e l'abbondanza*, Bari 1997
- MONTANARI M., *L'Europa a tavola*, Bari 2012
- NASO I., *Usi alimentari, dietetici e medicinali dell'olio alla fine del Medioevo*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli, G.M. Varanini, Bologna 2005, pp. 417-435
- PASA M., *Produzione e trasporto del formaggio nei primi anni del '600*, «La Lessinia. Ieri Oggi Domani», 39 (2016), pp. 171-176
- PRETO P., *Il contrabbando sul lago di Garda in età veneziana*, in *Un lago, una civiltà: il Garda*, a cura di G. Borelli, Verona 1983, pp. 377-401
- RAWLS J., *Giustizia come equità. Una riformulazione*, Milano 2002
- Relazioni dei rettori veneti in Terraferma*, IX, *Podestaria e capitanato di Verona*, a cura di A. Tagliaferri, Milano 1977
- RIGOBELLO G., *Lessico dei dialetti del territorio veronese*, Verona 1998
- SCARCELLA F., *Feste santi e gonfaloni delle arti veronesi*, Verona 1948
- Statuti di Verona del 1327* a cura di S.A. Bianchi e R. Granuzzo, Roma 1992
- TRIVELLATO F., *Fondamenta dei vetrai: lavoro, tecnologia e mercato a Venezia tra Sei e Settecento*, Roma 2000
- VARANINI G.M., *Una montagna per la città. Tra alpeggio e allevamento nei Lessini veronesi nel medioevo (secoli IX-XV)*, in *Gli alti pascoli dei Lessini veronesi. Storia, natura, cultura*, a cura di P. Berni, U. Sauro, G.M. Varanini, Verona 1991, pp. 13-106
- VARANINI G.M., *L'olivicoltura e l'olio gardesano: aspetti della produzione e della commercializzazione dall'VIII al XV secolo*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli, G.M. Varanini, Bologna 2005, pp. 131-184
- VIGOLO M.T., *Termini d'interesse storico relativi ad alcuni tipi di formaggio in uso nella Lessinia veronese, attestati in documenti medievali*, in *Gli alti pascoli dei Lessini veronesi. Storia, natura, cultura*, a cura di P. Berni, U. Sauro, G.M. Varanini, Verona 1991, pp. 32-33
- ZARDIN D., *Corpi, «fraternità», mestieri: intrecci e parentele nella "costituzione" delle trame di base della società europea. Alcune premesse*, in *Corpi, «fraternità», mestieri nella storia della società europea*, a cura di D. Zardin, Roma 1999, pp. 9-36
- VIVIANI G.F., *Culti e luogo di culto nei libri*, in *Chiese e monasteri a Verona*, a cura di G. Borelli, Verona 1980, pp. 657-713

### Abstract

*«Una delle più antiche arti di questa città»: la corporazione dei formaggiai a Verona in età moderna*

Le corporazioni di mestiere, in Italia, sono state a lungo considerate come elementi di rallentamento della crescita economica globale della Penisola. Solo recentemente l'analisi di casi specifici ha iniziato a rendere conto di una realtà molto più complessa di quanto poteva apparire. Anche il caso veronese si presenta ricco di esempi che vanno in tale direzione: tra questi, quello della corporazione dei formaggiai, caratterizzata da una notevole ricchezza e da una buona capacità negoziale nei confronti sia della Dominante che della Città di Verona. L'analisi puntuale della ricca documentazione archivistica mira a ricostruire le modalità con cui la corporazione si inserisce nella realtà economica veronese tra XVII e XVIII secolo, riuscendo in più occasioni a far valere le proprie posizioni.

*«One of the oldest crafts of this city»: the Guild of Cheesemakers of Verona in the modern age*

For many years in Italy, Guilds have been considered a hindrance to national economic development. More recently, however, analysis of specific cases has uncovered a much more complex reality than initially thought. In Verona there are many examples of this and the Guild of Cheesemakers is a prime example: a wealthy Guild with strong bargaining power vis a vis both the "Dominante" and the City of Verona. This review of the significant number of available documents aims to describe how the Guild operated in the economic context of Verona between the 17<sup>th</sup> and the 18<sup>th</sup> centuries when it was often successful in furthering its objectives.