

ATTI DELLA SOCIETÀ LIGURE DI STORIA PATRIA
Nuova Serie – Vol. XXXVIII (CXII) Fasc. II

GIUSEPPE FELLONI

Scritti di Storia
Economica



GENOVA MCMXCVIII
NELLA SEDE DELLA SOCIETÀ LIGURE DI STORIA PATRIA
PALAZZO DUCALE – PIAZZA MATTEOTTI, 5

Commercializzazione e regime agrario: gli agrumi di Sanremo nel XVII e XVIII secolo

Nelle ricerche sulla vita economica in età moderna, si constata sovente che il regime agrario ed il commercio dei prodotti agricoli sono studiati separatamente, come se le produzioni dei campi non costituissero in quel tempo l'oggetto principale degli scambi e come se l'attività primaria e quella terziaria, indipendenti l'una dall'altra, fossero collegate semplicemente da un meccanico trapasso di proprietà dalle imprese agricole a quelle commerciali.

Le ipotesi implicite in questa dicotomia sono state decisamente respinte dal Mauro e dal Kula i quali, elaborando i loro modelli di funzionamento rispettivamente dell'economia francese e di quella polacca nei secoli XVI-XVIII, assumono come parametro fondamentale premesse del tutto diverse: il Mauro, che l'attività mercantile modificasse continuamente i calcoli economici degli agricoltori a causa dell'elevato grado di commercializzazione della loro produzione; il Kula, che il mercato internazionale dei cereali condizionasse addirittura l'intero sistema economico e sociale della Polonia¹.

A questa stimolante prospettiva può ricondursi il caso delle colture agrumarie a Sanremo nei secoli XVII e XVIII; un campo d'indagine senza dubbio più limitato, sia per dimensioni territoriali, sia per ambito temporale, ma dal quale emerge una conclusione analoga: ossia che il passaggio dei beni agricoli dai produttori ai mercanti costituiva un meccanismo complesso, suscettibile di notevoli ripercussioni a valle, sui canali di distribuzione, e principalmente a monte, sugli istituti in cui si articolava il regime agrario².

* *Fatti e idee di storia economica nei secoli XII-XX. Studi dedicati a Franco Borlandi*, Bologna 1976, pp. 503-515.

¹ W. KULA, *Teoria economica del sistema feudale*, Torino 1972, pp. 19-20 e *passim*.

² Mentre questo lavoro era pronto per la stampa, è apparso uno stimolante saggio di M. Quaini, che parla anche della coltivazione degli agrumi in Liguria nei secoli passati (*Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*, in « *Atti della Società Ligure di Storia Patria* », n.s., XII/2, 1972, pp. 300-313). Le sue considerazioni possono utilmente accostarsi a quelle formulate in questa nota, attingendo talvolta alle medesime fonti, ma secondo una prospettiva sostanzialmente diversa.

Quando si considera la domanda di agrumi in età moderna occorre rammentare che, come tutte le conquiste, anche l'affermazione transoceanica dell'Europa fu disseminata di lutti. Le lunghe peregrinazioni alla scoperta di nuove vie marittime, la creazione di stanziamenti coloniali e la stessa dilatazione delle guerre e dei traffici in uno spazio sempre più vasto ebbero un costo umano che è difficile sottovalutare. Ad aggravarlo intervennero alcuni morbi, un tempo sconosciuti o poco diffusi, che trassero vigore proprio dalle difficoltà d'insediamento in terre nuove e soprattutto dalle penose condizioni in cui si svolgevano le traversate oceaniche.

Le malattie provocate da alimenti deteriorati e da squilibri dietetici mietevano infatti più vittime degli scontri bellici, anche se la grande storia non ha registrato che questi ultimi, passando sotto silenzio le innumerevoli tragedie provocate da quelle deficienze materiali³. Più del tifo e del vaiolo, era letale lo scorbuto che, già conosciuto sporadicamente negli assedi o tra gli eserciti in campagna, dilagò paurosamente con le scoperte geografiche, fino ad assumere carattere endemico nelle interminabili spole marittime da un continente all'altro⁴.

Soltanto agli inizi del Novecento, grazie alle ricerche dell'Holst e del Frolich, si è stabilito su basi scientifiche che lo scorbuto deriva dalla carenza di vitamina C. Ma, a livello empirico, si conosceva da tempo che un efficace fattore antiscorbutico era contenuto in alcune derrate vegetali ed in particolare nei limoni e nelle arance.

L'individuazione casuale di questi rimedi non ebbe luogo simultaneamente nei diversi paesi e fu ostacolata a lungo dall'uso preconcepito di altre sostanze. Alla metà del Seicento, sia pure in alternativa con il succo della senapa e della coclearia, arance e limoni erano già apprezzati in Francia per

³ C. LLOYD e T. L. S. COULTER, *Medicine and the Navy 1200-1900*, Edinburgh & London 1961, III (1714-1815), p. 293.

⁴ Alla metà del Seicento, elencando le malattie « que doit connoistre tout Chirurgien qui monte sur Mer », il padre gesuita Georges Fournier assegnava il primo posto ad un morbo che, oltre che in mare, si manifestava « encor sur les terres nouvellement defrichées, comme il advint l'an 1634 et '35 in Canada, és habitations de Kebec et des trois Rivieres ». E proseguiva: « les Hollandais nomment ce malle Scurbut et les Portugais, le mal de Genives. Ceste maladie est fort commune et specialement és grands voyages » (G. FOURNIER, *Hydrographie contenant la théorie et la pratique de toutes les parties de la navigation*, Paris 1643, p. 148).

le loro proprietà antiscorbutiche⁵ ed un analogo riconoscimento avevano acquisito in Olanda.

In Inghilterra, invece, le cose procedettero in termini diversi che negli altri due paesi. Sin dal 1593 il medico Richard Hawkins aveva osservato che il miglior rimedio contro la malattia era costituito dal succo degli agrumi ed il suo rilievo, confermato da altri negli anni seguenti, aveva portato ad un largo uso del sugo di limone sulle navi inglesi per buona parte del Seicento. Alla fine del secolo, tuttavia, l'accesso al Mediterraneo fu reso più difficile dallo stato di guerra contro la Francia e gli inglesi tentarono di sostituire gli agrumi iberici od italiani con specifici di più agevole provvisione. La sperimentazione, incoraggiata dall'Ammiragliato e continuata per buona parte del Settecento, riguardò sostanze come l'elisir di vetriolo, la birra d'abete, l'aceto, i crauti, ecc., il cui contenuto in acido ascorbico è nettamente inferiore a quello delle arance e dei limoni. Questo indugio funesto, uno dei più tragici nella storia della medicina, rinviò di molti decenni la scelta ufficiale di un rimedio veramente efficace: l'adozione dei limoni nella profilassi e nella terapia dello scorbuto venne infatti raccomandata soltanto nel 1795 per la marina militare e decisa nel 1854 per quella mercantile⁶.

Rientrando nel nostro ambito temporale, resta comunque il fatto che alla preesistente domanda di agrumi per le mense e la farmacopea tradizionale, si aggiunse nel Seicento un'altra domanda, motivata dalla necessità di arginare le crescenti decimazioni dello scorbuto e proveniente soprattutto dai paesi atlantici e settentrionali⁷.

Sollecitata da una richiesta in progressiva espansione, l'offerta tentò di adeguarsi. Un'offerta che ragioni climatiche circoscrivevano all'Europa meridionale e che doveva essere convogliabile con costi minimi nei mercati nordici oppure nel porto di Livorno, loro grande succursale mediterranea. Non sottovalutiamo il pericolo barbaresco o quello delle distanze; in queste

⁵ G. FOURNIER, *Hydrographie* cit., p. 150.

⁶ Per maggiori dettagli su questo argomento si veda il lavoro documentatissimo di C. LLOYD e T. L. S. COULTER, *Medicine and the Navy* cit., cap. 18. Scarsi cenni sullo scorbuto, non sempre esatti, sono fatti da C. S. L. DAVIES, *Les rations alimentaires de l'armée et de la marine anglaise au XVI^e siècle*, in *Pour une histoire de l'alimentation*, Cahiers des Annales, n. 28, Paris 1970, p. 95.

⁷ « Ceste maladie est populaire et commune aux Septentrionaux et principalement a ceux qui habitent és rives de la Mer Baltique, à tous ceux qui font de longs et lointains voyages par Mer, comme il se recueille par ceux qui en ont écrit » (G. FOURNIER, *Hydrographie* cit., p. 149).

condizioni, le aree che meglio si prestavano alla diffusione *ex novo* od all'espansione delle colture agrumarie non erano molto numerose: le coste iberiche, la Sicilia, la Provenza, la Riviera ligure.

Qui, nell'estremo lembo occidentale della repubblica di Genova, tali piante erano conosciute da tempo. I «cedri», che all'inizio del sec. XII erano forse i soli agrumi conosciuti⁸, alla soglia del Trecento sarebbero coesistiti ormai con i «limoni», i «citrangoli» e le «lime»; in quel tempo, tra le regioni della penisola, la Liguria era quella in cui le quattro specie «notae sunt maxime» ed i suoi limoni erano assai usati nella gastronomia e nella terapeutica italiane, ciò che presupponeva un esteso commercio⁹.

Il quattrocentesco Jacopo Bracelli, e sulle sue orme Flavio Biondo, indicò due zone di massimo insediamento: la valle di Rapallo, i cui «citroni, sic vulgariter nominati, in magna copia alias transferuntur», ed il territorio di Sanremo, «citri ferax»¹⁰. Con maggior dettaglio, gli statuti municipali di quest'ultimo luogo fecero riferimento, nel 1435, a «cireis», «limonis, citronis sive arangis»¹¹. Un secolo dopo, intorno al 1530, il Giustiniani notò che

⁸ G. ROSSI, *Storia della città di Sanremo*, Sanremo 1867, pp. 102-103, ricorda due atti del 1110 e del 1124 relativi all'obbligo dei sanremesi di versare alla chiesa genovese di San Siro una parte dei raccolti, tra cui sono elencati, unici agrumi, i «cedri».

⁹ La testimonianza è riferita da G. GALLESIO (*Traité du citrus*, Paris 1811, pp. 264-269), che l'attribuisce al medico mantovano Matteo Selvatico (*Pandectae medicinae*, fol. CXXV) e la fa risalire alla metà del sec. XIII. L'attribuzione e la datazione, però, sono tutt'altro che pacifiche. Il Selvatico, medico della scuola salernitana, dedicò infatti alcune opere a Roberto d'Angiò, re di Sicilia, e quindi dovette scrivere nei primi decenni del Trecento, non alla metà del secolo precedente. Inoltre l'edizione lionese delle sue *Pandectae* (1541), alla quale attinge probabilmente il Gallesio, contiene anche integrazioni tratte da altri autori e non è da escludersi che le notazioni sugli agrumi liguri siano dovute a qualcuno di costoro, ad esempio al medico genovese Simone, il titolo dell'edizione lionese suona infatti: *Pandectae medicinae. Opus... clarissimi viri Matthaei Silvatici... nuperrime castigatus redditum... ac plurimis celeberrimorum autorum in primisque Simonis Genuensis adnotationibus decenter illustratum...* e più avanti il contributo del medico genovese viene ribadito in termini ancora più netti: *Explicit opus Pandectarum medicinae Matthaei Silvatici Symonisque Januensis...* Il limone, molto adoperato come condimento, entrava anche nella preparazione delle confetture genovesi, famose in Europa dal tardo Quattrocento; sui suoi usi medicinali si veda tra l'altro A. BENEDECENTI, *Malati, medici e farmacisti*, Milano 1923-1925, e specialmente vol. I, pp. 394-395.

¹⁰ G. ANDRIANI, *Giacomo Bracelli nella storia della geografia*, in «Atti della Società Ligure di Storia Patria», LII (1924), pp. 240 e 246. È chiaro che il Bracelli scrisse «citroni» sottintendendo il genere, anziché la specie.

¹¹ A.S.G., Manoscritti, membranaceo LII, c. XXI v., le quattro specie corrispondono quasi

« il territorio di S. Remo è tutto coperto di citroni, limoni, cedri e aranzi »¹² e l'Alberti, suo contemporaneo, confermò trattarsi di un « fruttifero paese, pieno di cedri... aranci, limoni »¹³.

La successiva legislazione locale avvalorò, in termini più precisi, quanto gli osservatori del tempo andavano rilevando. Nei nuovi statuti del 1567, ad esempio, si menzionarono « limonos, sive cirreos, aut Alangia, vel Limias » e, in un altro passo, « cireis, limonijs, citronis, sive arangijs »¹⁴; mentre in alcune disposizioni elaborate nel 1610 la gamma delle culture agrumarie risultò costituita da citroni dolci ed agri, limoni, cedri e limonetti¹⁵.

All'incirca negli stessi anni, Girolamo De Marini notò che a Sanremo abbondavano, « praeter communes terrae fructus, malis aureis, citris atque limoniis » e precisò che vi si coltivavano « citrorum unica species, multae vero malorum aurearum atque limoniarum »¹⁶. Dal canto suo il Gualdo ribadì, mezzo secolo dopo, che « San Remo ... [è] copioso di boschi di melangoli e limoni, de' quali se ne fa negotio grande, et è il paese grandemente dilitioso e tra(e) la fragranza de' fiori, l'odore de' quali à suoi tempi si sente sino a 6 miglia fuori del mare da' quei vascelli o altre barche, che per di là passano »¹⁷.

Tutte queste testimonianze, alle quali altre potrebbero aggiungersi se non risultassero superflue¹⁸, convergono insomma verso un'unica conclu-

certamente ai « limonos sive cereos aut Alangia vel limas », elencati nel primo comma del medesimo articolo (*De Palmis, Cireis et Limonis*). Poco addietro, sotto la voce *De Ortaliis, Plantis, Sepibus et forcellis plantatis* (cc. XX r.-XXI r.), si parla soltanto di « cirea vel limona cum citronis », di « cirea, limoni cum citronis » e di « arbores cireorum, limonorum vel limarum », a parte l'identificazione dei « citroni » con le « lime », questo passo non fa quindi cenno delle « Alangia » (indicate invece a cc. XXI v.) e la spiegazione potrebbe consistere nel fatto che l'articolo venne ripreso pari pari da uno statuto precedente, emanato quando le « Alangia » non erano ancora coltivate.

¹² A. GIUSTINIANI, *Castigatissimi Annali con le loro copiose tavole della excelsa et illustrissima repubblica di Genova*, Genova 1537.

¹³ F. L. ALBERTI, *Descrittione di tutta Italia*, Bologna 1550, p. 11.

¹⁴ B.U.G., sezione Manoscritti, *Statuta Sancti Romuli* (coll. B.VII.19), c. 91 r. e v.

¹⁵ *Ibidem*, c. 106 v.

¹⁶ H. DE MARINIS, *Genua, sive Domini, Gubernationis, Potentiae, Dignitatis Serenissime Reipublice compendiaria descriptio*, ms. in B.U.G., B.11.24, p. 18.

¹⁷ G. GUALDO PRIORATO, *Relatione della città di Genova e suo dominio*, Colonia 1668, p. 20. Un'analoga osservazione, forse ricalcata su quella del Gualdo, venne formulata in anni successivi dall'annalista Filippo Casoni (M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario cit.*, p. 304).

¹⁸ Tra le più significative, si ricordano quelle di P. A. MATTIOLI, *Di Pedacio Dioscoride*.

sione: nell'estremità occidentale del Ponente ligure gli agrumi erano divenuti ormai una componente stabile della flora locale.

Se i successi di questa coltura sono documentati, resta da chiarire a quali specie botaniche si riferissero esattamente le piante di cui abbiamo ricordo. Come è noto il cedro propriamente detto, essendo stato a lungo la sola specie d'agrumi conosciuta in Europa, ha finito per dare il proprio nome al genere, nel quale debbono farsi però diverse distinzioni¹⁹.

Il Gallezio, un dotto studioso del primo Ottocento che per essere savonese doveva ben conoscere la situazione locale, ha elencato quattro specie fondamentali ed alcuni ibridi, a ciascuno dei quali ha attribuito – attraverso un minuzioso esame filologico – i nomi con cui i singoli agrumi erano stati via via designati nella letteratura precedente²⁰. Affidandoci alla sua autorità, non tanto per la suddivisione in quattro specie (respinta dai botanici odierani), quanto per il confronto tra le varie denominazioni, e tenendo presenti le identità risultanti dagli statuti municipali²¹, non è impossibile riconoscere quali alberi del genere *citrus* fossero coltivati a Sanremo.

In primo luogo v'era il cedro vero e proprio (*citrus medica*), ricordato nelle fonti più antiche ed in termini inequivocabili. Anche il limone (*citrus limonum*) fu sempre indicato come tale, senza possibilità di dubbio; qualche incertezza sussiste invece per il «limonetto», di cui si trova un cenno isolato nelle leggi del 1610 e che potrebbe essere una varietà del limone.

Il «citrangolo» e la «lima» del Selvatico, il «citrone» o «lima» degli statuti, il «citrone» del Giustiniani e del De Marini ed il «citrone agro» del 1610 erano quasi certamente l'arancio amaro (*citrus vulgaris* o *bigaradia*). L'«alangia» od «arangia» (statuti), l'«aranzo» (Giustiniani), la *malus aurea*

Libri cinque della historia et materia medicinale, Venezia 1544, di A. GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Venezia 1674 e di J. HONDIUS, *Nova et accurata Italiae descriptio*, Amsterdam 1626. Altri riferimenti in M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario* cit., pp. 303-305.

¹⁹ Le classificazioni delle varie specie di agrumi sono, in realtà, diverse da un autore all'altro, sia per ragioni storiche (introduzione di specie un tempo sconosciute nel vecchio continente e creazione di nuovi ibridi), sia per la mancanza di caratteri fermi e salienti negli stessi gruppi principali, sia per l'ambito regionale delle osservazioni, sia infine per la diversità della nomenclatura e dei criteri di classificazione.

²⁰ G. GALLESIO, *Traité du citrus* cit., cap. 3°.

²¹ Soprattutto quella della «lima» con il «citrone» e con il «citrone agro», e quella dell'«alangia» con l'«arangia» e con il «citrone dolce».

(De Marini), il « citrone dolce » (leggi del 1610) ed il « melangolo » (Gualdo) dovevano essere l'arancio dolce (*citrus aurantium* o *sinensis*), che risulta quindi conosciuto in Liguria almeno dal Quattrocento²² e che dal secolo XVII in poi venne anche chiamato « Portogallo » a motivo di una supposta provenienza lusitana²³. Questi e quelli sono probabilmente ciò che, con un solo nome, l'Alberti chiamò « aranci », pur consapevole dell'esistenza tra essi di piante con frutti dolci, agri od intermedi²⁴.

A partire dal Cinquecento il numero delle specie e delle varietà conosciute in Europa si moltiplicò grandemente, sia per l'introduzione di nuove piante rinvenute oltre Oceano, sia per i progressi delle tecniche d'ibridazione ed il perfezionamento della tassonomia botanica²⁵. Tuttavia le specie d'agrumi coltivate nel Ponente ligure continuarono ad essere, principalmente, quelle note sin dal Quattrocento; ne abbiamo la riprova nelle carte seicentesche della comunità di Sanremo nelle quali – in termini facilmente riconducibili alle denominazioni moderne – si menzionano limoni, cedri e citroni (cioè aranci), dolci od agri²⁶.

In tale territorio, i principali frutti del genere *citrus* erano soggetti ad una particolare classificazione merceologico-commerciale.

I limoni, la specie per cui si hanno riferimenti più numerosi a causa della sua preminenza sulle altre, erano suddivisi nelle due grandi categorie dei frutti « mercantili » e di quelli « minuti » (od « areo »). I primi avevano dimensioni superiori al diametro degli appositi anelli predisposti dalle autorità comunali²⁷, erano senza particolari difetti²⁸ e si contrattavano esclusivamente a numero.

²² Cioè oltre un secolo prima di quanto si ritenga comunemente. Il Gallesio ricorda anzi un atto notarile savonese del 1372 nel quale si parla di « citrangulis, sive cetroneis » e suppone che si tratti di arance dolci; se la sua ipotesi è corretta, la presenza di tale specie sarebbe perciò addirittura anteriore al sec. XV (G. GALLESIO, *Traité du citrus* cit., pp. 323-325).

²³ Su tale derivazione il Gallesio dissente nettamente adducendo ragioni che sembrano del tutto attendibili e prospettando l'idea che si trattasse non della specie *citrus aurantium*, da tempo conosciuta in Liguria, ma di una particolare varietà che vi era ignota prima del Seicento (G. GALLESIO, *Traité du citrus* cit., pp. 153-154 e 297-306).

²⁴ F. L. ALBERTI, *Descrizione di tutta Italia* cit., p. 192.

²⁵ G. GALLESIO, *Traité du citrus* cit., *passim*.

²⁶ B.U.G., *Statuta Sancti Romuli* cit., cc. 145 e 146, cfr. anche S.A.S.R., Archivio storico comunale, serie I, scatola 2.

²⁷ Si veda più avanti a p. 944.

²⁸ Ad esempio negli statuti del 1669 si stabilì che i limoni mercantili non dovevano essere

Tra i limoni mercantili, di cui era prevalentemente costituita l'esportazione, vi erano quelli «alla tedesca», che erano colti con la rosetta verde e con il «brotto», dovevano essere privi di picciuolo («piccollo») ed erano confezionati in casse legate ed inchiodate²⁹; e quelli «alla caravana» (detti anche «alla barca» o «bianchi»), per i quali non si richiedeva né l'asportazione del picciuolo, né una particolare confezione. La distinzione tra le due classi riguardava perciò il grado di maturazione raggiunto al momento del raccolto³⁰, la natura dell'imballaggio, predisposto per lunghi viaggi nel primo caso e per percorsi più brevi nel secondo, ed il distacco od il mantenimento del picciuolo, che poteva rappresentare una qualche sorta di garanzia circa la freschezza e la qualità del prodotto. I limoni del primo tipo potevano poi essere «alla tedesca italiana» od «alla tedesca francese»; pare che la differenza fosse legata alla nazionalità del mercante al quale erano destinati³¹. I frutti «minuti», cioè minori degli appositi anelli, venivano spremuti in appositi «sciacatori» insieme con il rifiuto dei limoni «alla tedesca» ed il succo ottenuto («agro») costituiva un importante articolo d'esportazione.

Anche per gli altri agrumi vigeva un'analoga distinzione in «mercantili» e «minuti», basata sul confronto delle loro dimensioni con quelle di appositi anelli. Come per i limoni, le arance dolci od agre potevano essere «alla tede-

«ruscati, gragnolati con penetrazione di fresco, inconati, apetecciati» (B.U.G., *Statuta Sancti Romuli* cit., c. 145 r.).

²⁹ Tali caratteristiche risultano con evidenza da un esame attento della terminologia usata negli statuti sanremesi, nei «capitoli» emanati sul commercio degli agrumi, nei verbali del parlamento locale e nel contratto Portelli (per il quale cfr. pp. 948-950). Il Quaini (*Per la storia del paesaggio agrario* cit., p. 306) identifica i limoni «alla tedesca» con i «minuti», ma si tratta di una interpretazione che non ha riscontro nei documenti conservati in S.A.S.R., Archivio storico comunale, serie I, scatola 27.

³⁰ I limoni «alla tedesca», destinati a mercati più lontani, erano colti cioè alquanto acerbi in modo da trovarsi all'arrivo in condizioni di prossima maturazione. Ciò è in analogia con quanto si faceva per gli agrumi della Riviera di Salò (A. GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura* cit., pp. 123-124).

³¹ In un atto del 29 gennaio 1663 si dice ad esempio: «il mercatante francese ha continuato a cogliere limoni alla tedesca» (S.A.S.R., Archivio storico comunale, serie I, scatola 2). Negli statuti del 1669 si stabilisce che «detti anelli (per i frutti «alla tedesca») dovranno servire tanto per il mercante francese, quanto per l'italiano» (art. 27) e si sancisce l'obbligo di osservare i capitoli stessi per «tutti li frutti alla tedesca rispettivamente che si coglieranno per li mercanti forastieri di qualsivoglia nazione» (art. 33) (B.U.G., *Statuta Sancti Romuli* cit., cc. 147 v. e 148 v., una copia dei *Capitoli delle frutte alla Todesca et altri* del 1669 è conservata in S.A.S.R., Archivio storico comunale, serie I, scatola 34).

sca » od « alla caravana », a seconda del grado di maturazione, dell'asportazione o della presenza del picciuolo e della natura dell'imballaggio ³².

L'importanza delle varie specie d'agrumi era assai diversa. Una statistica relativa all'annata 1658/1659 ³³, limitata ai frutti mercantili « alla tedesca », riferisce un raccolto a mezzo sensali ³⁴ di 1.864.583 limoni, 291.475 arance dolci, 12.300 arance agre e 1.277 cedri ³⁵, mentre da una statistica del 1753/1754 risulta una produzione di 3.310.439 limoni dello stesso tipo ³⁶. Il confronto con le notizie disponibili per i secoli precedenti sembra suggerire quindi una notevole avanzata del limone, divenuto l'agrume di gran lunga più importante, e dell'arancio dolce.

Circa il valore della produzione annua, siamo meglio informati. Anche scartando l'esagerata valutazione di 150.000 scudi d'oro formulata da monsignor Anastasio Germonio alla fine del Cinquecento con intenti chiaramente iperbolici (il prelado voleva solleticare le mire sabaude su Sanremo) ³⁷, si sa ad esempio che nel dicembre 1625 le esportazioni annuali di « citrioni » dalla repubblica di Genova furono stimate L. 200.000, interamente imputate alla produzione sanremese ³⁸.

³² S.A.S.R., Archivio storico comunale, serie I, scatola 34.

³³ A Sanremo le operazioni relative alla raccolta ed al commercio degli agrumi si svolgevano secondo un preciso calendario, che andava del 1° ottobre al 30 settembre successivo. La gestione dell'amministrazione pubblica era articolata in esercizi annuali che iniziavano e terminavano alle medesime date. Una semplice coincidenza, o non piuttosto una prova di quanto quella coltura fosse rilevante per l'economia locale?

³⁴ Si veda alla p. 948 e sgg.

³⁵ S.A.S.R., Archivio storico comunale, serie I, scatola 2.

³⁶ A.S.G., Archivio segreto, busta 306. Secondo una valutazione del sindaco di Sanremo, riferita dal Quaini in termini inesatti, intorno al 1663 le esportazioni annuali di agrumi non superavano i 27 milioni di pezzi, di cui quelli « alla tedesca » equivalevano d'ordinario a 16.000 casse (forse 5-7 milioni di unità) ed il resto era costituito da frutti mercantili non « alla tedesca »; quanto ai limoni « minuti », essi avrebbero dato tanto « agro » da riempire 1.800 barili ogni anno (M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario* cit., p. 306; il documento è in S.A.S.R., Archivio storico comunale, serie I, scatola 27).

³⁷ G. ROSSI, *Storia della città di Sanremo* cit., pp. 191 e 332-333.

³⁸ E. GRENDI, *I Nordici ed traffico del porto di Genova: 1590-1666*, in « Rivista Storica Italiana », LXXXIII (1971), p. 59. Quasi certamente la cifra di L. 200.000 si riferisce a tutte le specie agrumarie.

Secondo fonti fiscali di notevole attendibilità, inoltre, nel terzo venticinquennio del Seicento il valore dei frutti mercantili estratti dal paese si aggirava, con notevoli oscillazioni di anno in anno, intorno alle 170.000 lire di Genova, di cui circa la metà era costituita da frutti « alla tedesca » trattati dai pubblici mediatori³⁹. Se poi volessimo prendere per buona una previsione del 1662, connessa con una manovra commerciale di cui si dirà più avanti, l'esportazione di agrumi mercantili ascendeva come norma ad un valore complessivo di L. 153.090, cioè L. 150.000 per 25 milioni di limoni, L. 3.000 per 500.000 arance dolci e L. 90 per 30.000 agre⁴⁰.

Sebbene l'agrumicoltura sanremese non rappresentasse una voce rilevante per l'economia interna della Repubblica o per la sua bilancia commerciale, il suo studio consente di esemplificare, come si è accennato, i meccanismi che potevano entrare in azione per migliorare la posizione dei produttori o dei compratori nei riguardi della domanda o dell'offerta.

Non v'è dubbio, intanto, che il più largo consumo di agrumi a livello europeo stimolò, sin dal Cinquecento almeno, l'estensione delle colture e l'allargamento dei mercati d'esportazione. Se il Selvatico aveva rilevato, ai primi del Trecento, l'elevato consumo di limoni liguri nel Nizzardo ed in Piemonte⁴¹, alla fine del Cinquecento Anastasio Germonio riferì che le produzioni sanremesi erano tali « ut non solum Italiam, sed etiam Galliam, Germaniam, Poloniam, Pannoniam, provincias septentrionales, Africam quoque ejusmodi abundare faciant »⁴². In termini poco diversi, a mezzo Seicento, Girolamo De Marini alluse ai « malis aureis, citris atque limonijs maris beneficio et jumentorum dorso in transalpinæ Galliae, atque Germaniae

³⁹ Il commercio agrumario era soggetto a tre imposte diverse: la *gabella generale della frutta*, che colpiva nella misura del 5% *ad valorem* tutte le esportazioni di agrumi mercantili; la *gabella dei censali della frutta alla tedesca*, che incideva per l'1,25% (un soldo per ogni scudo da L. 4) su tutti i frutti alla tedesca (limoni, cedri ed arance) colti con l'intervento dei pubblici sensali, e la *gabella dell'agro*, dovuta sull'estrazione del succo di limone in ragione di soldi 10 per barile. Tra il 1650 ed il 1680 le tre gabelle diedero in media un gettito rispettivamente di L. 8.300 (corrispondente ad un valore di L. 166.000), di L. 1.000 (equivalente a L. 80.000) e di L. 400 (per 800 barili di agro): S.A.S.R., Archivio storico comunale, serie I, scatole 2 e 72, e serie II, scatola 1.

⁴⁰ S.A.S.R., Archivio notarile, notaio Giovanni Battista Palmari Farina, filza 893, atto del 14 giugno 1662.

⁴¹ M. SILVATICUS, *Pandectae medicinae* cit., fol. CXXV.

⁴² G. ROSSI, *Storia della città di Sanremo* cit., p. 333.

regiones, imo ad usque Magnae Britanniae, Daniae, Norvegiae, Sveciae, Poloniaeque regna transmissis » da Sanremo ⁴³. E pochi anni dopo gli amministratori di Sanremo ricordarono al Senato genovese che « la principale entrata di questo luogo tanto pubblica quanto privata consiste nel smaltimento di queste nostre frutta » ⁴⁴.

In effetti il fisco locale non aveva mancato di gravare le vendite di agrumi con pesanti balzelli, da cui ricavava lauti redditi ⁴⁵. Tuttavia la diffusione di tali colture non era priva di arresti o di strappi improvvisi che, contraendo la produzione troppo al di sotto della domanda od allargandola eccessivamente in direzione opposta, si riflettevano negativamente sui ricavi dei produttori. Le gelate frequenti ⁴⁶ decimavano i raccolti e spesso isterilivano le piante per molti anni, facendo mancare ai coltivatori i mezzi di sostentamento ⁴⁷. Altre volte, invece, i raccolti esuberanti costringevano la folla dei produttori ad una concorrenza spietata, che avviliva i prezzi e consentiva ai mercanti di liquidarli in natura, con generi sopravvalutati ⁴⁸.

I traumi ricorrenti dell'offerta, incidendo direttamente sulle finanze pubbliche, non mancarono di destare le preoccupazioni degli amministratori locali, tanto più che molti maggiori erano personalmente interessati alla produzione od al commercio degli agrumi. Ed è essenzialmente per garantire una qualche forma di equa ripartizione dei rischi che a partire dal 1584 il consiglio municipale di Sanremo introdusse un'apposita disciplina,

⁴³ H. DE MARINIS, *Genua*, ms. cit., p. 18.

⁴⁴ S.A.S.R., Archivio storico comunale, serie I, scatola 34, *Capitoli delle frutta alla Todesca et altri*.

⁴⁵ Cfr. in proposito la nota 39.

⁴⁶ Furono memorabili quelle del 1657, 1663, 1665, 1668, 1670, 1672, 1677, 1709, 1763 1782 e 1799 (G. ROSSI, *Storia della città di Sanremo* cit., p. 212; G. GALLESIO, *Traité du citrus* cit., pp. 355-357), altri anni di gelate rovinose sono ricordati da D. MONTERUMICI, *Notizie statistiche geografiche ed agricole sul circondario di San Remo*, Treviso 1881 e dal Quaini, *Per la storia del paesaggio agrario* cit., p. 214.

⁴⁷ Il ricavo delle esportazioni agrumarie serviva infatti a pagare una copiosa quota delle importazioni di grano (J. HONDIUS, *Nova et accurata Italiae descriptio* cit., p. 73).

⁴⁸ « ... il danno che annualmente ricevono li patroni de giardini in detti limoni, de quali una gran parte sono astretti a getarli, altri a venderli a vilissimo prezzo, quale per il più delle volte si converte in stoppa et aghi per opera di chi li compra in Livorno dove ne segue il maggior smalto ... » (S.A.S.R., Archivio notarile, notaio Giovanni Battista Palmari Farina, filza 893, atto del 14 giugno 1662).

via via più incisiva e minuziosa a mano a mano che l'esperienza metteva in evidenza le lacune delle norme in vigore. Intorno al 1660 nel regime agrumario si erano ormai delineati due istituti destinati ad incidere per lungo tempo nei rapporti tra produzione e commercio: l'intervento di pubblici mediatori (« censali ») nelle operazioni di raccolta e di vendita ai mercanti esportatori, e l'adozione di apposite misure per la classificazione merceologica dei frutti.

Secondo il Gallesio, il commercio degli agrumi sarebbe stato riservato ai soli sanremesi⁴⁹, ma l'affermazione è valida solo per quanto riguarda l'acquisto all'ingrosso dai produttori ed il trasporto verso i mercati di destinazione⁵⁰.

Dal 1584 la prima operazione era infatti riservata ai « censali » autorizzati dall'autorità municipale⁵¹, ma i successivi passaggi della merce, dai « censali » fino ai consumatori, erano sovente nelle mani di operatori stranieri. A parte gli innumerevoli riferimenti nelle fonti d'archivio al « mercante francese » od « italiano », si sa infatti che « colla Francia erasi fatto così vivo il commercio, che nel 1582 veniva nominato console di quella nazione in Sanremo messer Andrea Massa » e che non molto tempo dopo « col francese vediamo instituirsi in Sanremo il consolato spagnuolo, tedesco, romano e del Gran Ducato di Toscana »⁵².

È una notizia rivelatrice: con una presenza in *loco* sempre più numerosa, i mercanti stranieri dimostrano quanto si fosse allargata la rete dei traffici e quanto fossero divenute interessanti le prospettive del commercio agrumario. Presenza più numerosa, concorrenza più acuta, sopraffazione reciproca... Proprio in questa dimensione si colloca un singolare tentativo compiuto nel 1662 per monopolizzare l'esportazione degli agrumi verso alcuni mercati. Ne fu autore il veneziano Bernardo Portelli quondam Pietro, di cui non sappiamo nulla, se non che doveva possedere una casa commerciale a Livorno ed essere largamente inserito nei traffici che vi facevano perno.

Nel maggio 1662, dunque, il Portelli presentò al consiglio municipale di Sanremo una proposta inconsueta: l'acquisto annuale, per dieci anni, di 20-25 milioni di limoni ad un prezzo prestabilito (L. 7.10 il migliaio per 8

⁴⁹ G. GALLESIO, *Traité du citrus cit.*, p. 318.

⁵⁰ Ciò è confermato anche da G. ROSSI, *Storia della città di Sanremo cit.*, pp. 212-213.

⁵¹ Numerosi riferimenti diretti ed indiretti negli statuti di Sanremo.

⁵² G. ROSSI, *Storia della città di Sanremo cit.*, p. 209.

milioni di frutti alla tedesca e L. 4 il migliaio per gli altri), a condizione ch'egli soltanto potesse esportarli a Livorno, Viareggio, Sestri Levante (in transito verso l'entroterra), Fiandra ed Inghilterra, e che l'estrazione di frutti alla tedesca per la Francia fosse subordinata alla sua autorizzazione preventiva⁵³. La proposta parve allettante, ma con alcune modifiche che furono rapidamente concordate; il 29 maggio il parlamento locale, considerata la nuova bozza di capitolato, dichiarò «servigio pubblico» la vendita dei limoni al Portelli ed incaricò il consiglio di stipulare il relativo contratto⁵⁴. L'istrumento, rogato il 14 giugno seguente, conteneva numerose clausole, di cui alcune disciplinavano i rapporti tra le due parti contraenti, mentre altre, in parte richiamandosi a norme e consuetudini in vigore, in parte innovando, tendevano a garantire un'equa partecipazione dei produttori ai benefici dell'operazione⁵⁵.

Limitando l'esame alle principali clausole, si rileva che il Portelli si obbligò ad acquistare annualmente dai padroni dei giardini 25 milioni di limoni mercantili a L. 6 il migliaio e l'eventuale eccedenza a L. 3.10 il migliaio, 500.000 arance dolci dell'anno a L. 6 il migliaio, 30.000 arance agre a L. 3 il migliaio e tutti gli eventuali limoni di rifiuto (per difetti o per dimensioni) a L. 1.4 il migliaio. Oltre a questi prezzi, il Portelli doveva pagare tutte le spese di raccolta, trasporto, imbarco e gabella; provvedere al raccolto entro date e secondo un ordine prestabiliti; servirsi soltanto di barche sanremesi per il trasporto fino a Livorno od a Sestri Levante, dietro pagamento di un nolo di L. 23.10 per parte o di L. 2.10 per migliaio; impegnarsi a non inviare «limoni alla tedesca» in Francia; fornire una cauzione di 15.000 pezzi da 8 reali. Inoltre il Portelli, «sentita la pretensione de' mag. ci Consiglieri e deputati di dover esso far un regalo o donativo alla comunità che le ha condesceso alla perfezione del ... contratto», accettò di versarle annualmente L. 300, da spendersi «a beneficio di questo populo», e non mancò di promettere L. 100 annuali («per raggion d'ogni incomodo») al commissario genovese, che si dichiarò anche pronto a rinunciarvi, «se non si trattasse del pregiudicio de' suoi successori». In cambio, il veneziano poteva confezionare quanti limoni alla tedesca avesse voluto nell'ambito dei 25 milioni di frutti

⁵³ S.A.S.R., Archivio storico comunale, serie I, scatola 2.

⁵⁴ S.A.S.R., Archivio storico comunale, serie I, scatola 52, registro 75, *sub die*.

⁵⁵ S.A.S.R., Archivio notarile, notaio Giovanni Battista Palmari Farina, Filza 893, atto del 14 giugno 1662.

concordati ed esportarli, in regime di privativa, in Inghilterra, Fiandra ed Olanda; aveva l'esclusiva dell'esportazione degli altri limoni e delle arance nel granducato di Toscana ed a Sestri Levante (ma solo per il transito verso l'entroterra); infine aveva il monopolio della fabbrica dell'«agro» entro la giurisdizione di Sanremo.

Dal canto suo la comunità garantì al Portelli la fornitura annuale di 12 milioni di limoni sotto pena di L. 6 il migliaio, mentre si riservò il diritto di modificare in caso di gelo i prezzi concordati e di sospendere il contratto se nella Repubblica o nel Granducato si fossero verificate pestilenze o guerre.

Come risulta da questi cenni, a parte l'esclusiva della produzione di succo di limone, il contratto assicurava al Portelli il monopolio dell'esportazione verso alcuni mercati di fondamentale importanza per l'entità della domanda che, per le ragioni già viste, vi faceva capo: Inghilterra, Fiandra ed Olanda per i «limoni alla tedesca»; granducato di Toscana (Livorno) ed Italia settentrionale (per la via di Sestri Levante) per i «limoni alla caravana» e le arance.

Si trattava perciò di un tentativo audace, che minacciava la posizione di molti operatori commerciali del settore e che non mancò di attirare l'attenzione rapace della Repubblica. Il Senato genovese, al quale spettava la ratifica del contratto, impose al Portelli il versamento di una regalia annuale di L. 10.000, gli chiese di assicurare la copertura del fabbisogno della capitale a prezzi poco remunerativi⁵⁶ e pretese che acquistasse anche l'eccedenza dei limoni raccolti a Santa Margherita⁵⁷; inoltre, per accontentare i mercanti fiamminghi ed inglesi, volle che il Portelli si obbligasse a vendere loro i limoni per Fiandra, Inghilterra ed Olanda ad un prezzo non superiore alle L. 18 per cassa.

Con l'inserimento di tali clausole aggiuntive, la ratifica venne finalmente concessa il 25 agosto 1662⁵⁸, ma quasi subito emersero, sul piano locale, resistenze e contrasti sin'allora rimasti in ombra che, malgrado le «regalie» promesse dal veneziano, riuscirono a far naufragare il progetto.

Forse scoraggiato dai nuovi oneri, il 4 settembre il Portelli cedette il contratto al nobile genovese Giuseppe Monteverde, che lo stesso giorno si

⁵⁶ L. 8.6.8 il migliaio per i limoni mercantili e L. 1.4 per quelli minuti, destinati ai tintori cittadini.

⁵⁷ A L. 6 il migliaio per i tedeschi ed a L. 4 per quelli destinati alla Toscana.

⁵⁸ A.S.G., Magistrato delle comunità, filza 860.

associò al notaio Giovanni Battista Bottino⁵⁹, uno dei due consiglieri che avevano stipulato il contratto a nome della municipalità sanremese e personaggio forse non estraneo all'entusiasmo con cui il parlamento aveva accolto la proposta del mercante veneziano.

Nell'ambito del consiglio si accesero ben presto gelosie e divergenze di interessi intorno a questa operazione, che coinvolgeva l'attività locale più importante e che, dopo il nulla osta del governo centrale, pareva sul punto di realizzarsi. Una strenua opposizione prese rapidamente forma, portando alla ribalta alcuni maggiorenti, che non si fatica ad immaginare personalmente danneggiati dai prospettati monopoli e che si avvalsero della propria posizione amministrativa per impedire la loro attuazione. Accampando difetti di forma e di sostanza e soprattutto la comparsa del gelo, alcuni di essi indussero il consiglio ed i sindaci a respingere le pressanti richieste del Monteverde perché si desse esecuzione al contratto⁶⁰. La vertenza giudiziaria che ne derivò fu rimessa al giudizio del Senato, nelle cui carte sono probabilmente conservati i verbali della causa; il testo della sentenza non è noto, ma fu sfavorevole al Monteverde⁶¹.

Questo tentativo di monopolio commerciale si chiuse quindi con un nulla di fatto e tale esito induce a supporre che, dal lato della domanda, i mercanti esportatori fossero troppo numerosi e comunque di forza troppo equivalente, perché uno potesse prevalere sugli altri.

Una struttura più concorrenziale, cioè più fragile, continuava però a caratterizzare il lato dell'offerta, alimentata da alcune centinaia di proprietari terrieri. Questo pulviscolo di imprese agricole era vittima non solo dei mercanti esportatori, che ponendole l'una contro l'altra erano in grado di spuntare prezzi irrisori, ma anche dei sensali, ai quali la scelta dei giardini in cui raccogliere i frutti e la loro selezione merceologica lasciavano ampio margine per gli abusi più diversi.

⁵⁹ A.S.G., Notai, notaio Bartolomeo Castiglione, filza 1066, scansia 917, atto del 4 settembre 1662.

⁶⁰ S.A.S.R., Archivio storico comunale, serie I, scatola 2.

⁶¹ Ciò si può dedurre da almeno due circostanze. In primo luogo il nome del Monteverde non figura nella contabilità pubblica di San Remo degli anni Sessanta come depositante della cauzione dovuta. In secondo luogo i prezzi fissati dal consiglio per i limoni alla tedesca furono nettamente superiori a quelli indicati nel contratto con il Portelli, risultando per gli italiani ed i francesi rispettivamente L. 10 e L. 14 il migliaio il 16 novembre 1662, e L. 26 e L. 24 il 26 gennaio 1663 (S.A.S.R., Archivio storico comunale, serie I, scatola 54, registro 78).

I provvedimenti del 1584 avevano avuto proprio lo scopo di regolare l'attività dei raccoglitori materiali («collettori»), che già erano pubblici dipendenti, e soprattutto dei sensali, che dovevano essere autorizzati dal consiglio ed offrire idonee garanzie. Dalla necessità di por fine alle perduranti malversazioni dei mediatori, di cui quei provvedimenti fanno intravedere la natura e la diffusione, era scaturita in seguito la tendenza a farne dei pubblici funzionari, garantendo loro un compenso proporzionato all'attività svolta; così, nel 1610 si erano autorizzati i sensali a riscuotere dai produttori l'1,25% del valore dei frutti trattati, col carico però della mediazione dovuta alla municipalità, e nel 1635 si era stabilito che fossero eletti dal consiglio ⁶².

Per selezionare i frutti mercantili su basi obiettive, aveva intanto preso piede l'uso di appositi «anelli» in ferro per misurare il loro diametro. Già nel 1584 il consiglio aveva avuto l'incarico di predisporre, con l'aiuto di sei padroni di orti, una «misura» da custodirsi in archivio «acciò si possa sapere come s'ha da intendere la frutta mercantile»; ma un campione unico per specie o per raccolti diversi non poteva fugare gli equivoci e nel 1637 si erano confezionati due nuovi anelli: uno per i limoni di primo fiore (nuovi) e l'altro per quelli di secondo fiore ed autunnali.

Volendo poi impedire i raccolti troppo precoci o tardivi, che avrebbero compromesso la qualità dei frutti ed aggravato la concorrenza tra i produttori, nel 1610 si era anche ordinato che limoni, arance e cedri dovessero cogliersi soltanto «alla posta» (cioè per mano di collettori pubblici distaccati via via nei diversi giardini) ed unicamente in epoche determinate: dall'1 novembre al 20 marzo per i limoni e le arance, e dall'1 agosto al 15 ottobre per i cedri.

Sebbene migliorata per effetto di tali norme, alla metà del Seicento la posizione dei produttori continuava ad essere debole, sia per eventuali parzialità negli spostamenti dei collettori, sia per la variabilità dei prezzi pagati dai mercanti. Ed è precisamente alla soluzione di questi due problemi vitali che il contratto Portelli contribuì in misura sostanziale.

L'entusiasmo con cui l'operazione venne dapprima accolta, al punto da definirla «servizio pubblico», scaturiva infatti dalla presunzione che il collocamento garantito di una ingente quantità di frutti e la certezza del prezzo avrebbero assicurato guadagni lautissimi e sicuri ai proprietari di agrumeti. È naturale che la comunità si preoccupasse di far partecipare equamente tutti i

⁶² Per questi provvedimenti e quelli citati di seguito cfr. B.U.G., *Statuta Sancti Romuli* cit., *passim*.

produttori alle allettanti condizioni offerte dal Portelli. Ed è proprio in questa prospettiva che debbono leggersi le minute disposizioni del contratto circa l'epoca e l'ordine delle « poste ». A quest'ultimo proposito si concordò infatti che, fermo restando l'intervento dei sensali e dei collettori pubblici, tra le sette valli in cui erano disseminati i giardini si dovesse procedere al raccolto in modo che « quella ... che sarà stata la prima a raccogliere l'anno primo del detto contratto ... debba essere l'ultima il secondo anno, e così gradatim per tutto il tempo di detto contratto » e si stabilì che « finito il giro di tutte le valli debba il magnifico Consiglio dichiarare per via di sorte la valle che ha da essere la prima, a fine che il beneficio e danno sia egualmente ripartito »⁶³. Quanto al prezzo convenuto, è appena da ricordare che, essendo identico per tutti i padroni di giardini da cui il Portelli avesse acquistato la produzione, avrebbe garantito un'assoluta parità di ricavi unitari.

Il contratto fece insomma balenare la possibilità di disciplinare l'offerta, in modo da temperare la concorrenza reciproca dei produttori e da porli in condizioni equipollenti nei confronti della domanda. Non v'è da stupirsi che di queste esigenze, largamente sentite soprattutto dai proprietari più piccoli, la municipalità tenesse conto anche dopo il dissolvimento dell'affare, e sia pure in termini meno decisi.

Il riordinamento della disciplina agrumaria, quale venne configurandosi negli anni seguenti⁶⁴, si imperniò infatti su alcuni punti, in parte recepiti dalle norme precedenti, in parte suggeriti dall'esperienza, in parte ispirati alle clausole del contratto portelliano.

I sensali, scelti per sorteggio e rinnovati ogni anno, dovevano assistere personalmente al raccolto dei frutti, riscuotere dai mercanti il prezzo concordato e versarlo ai produttori con una deduzione a beneficio proprio e

⁶³ S.A.S.R., Archivio notarile, notaio Giovanni Battista Palmari Farina, filza 893, atto del 14 giugno 1662, art. 4.

L'applicazione del sorteggio per assicurare probabilità equivalenti di assunzione alle cariche pubbliche era pratica assai diffusa nella società genovese; varrebbe la pena di approfondire la natura e le conseguenze di questo meccanismo, trascurato dagli storici della vita politica locale, ma al quale si deve forse la stabilità eccezionale del regime aristocratico genovese in età moderna.

⁶⁴ Statuti del 1669 (*Capitoli delle frutta alla Todesca et altri*), del 1683 (*Capitoli per la Fabrica dell'agro*), del 1688 (*Altri capitoli della frutta alla Todesca*) e del 1689 (*Capitoli per la frutta della Caravana*) rifusi più tardi con poche varianti nel 1756 (*Capitoli de' frutti limoni alla tedesca*). Copie di tali statuti sono attualmente conservate in B.U.G., *Statuta Sancti Romuli* cit. e nell'A.S.G., Archivio segreto, busta 305.

della comunità⁶⁵, mutare valle ogni giorno comunicando con grida quella in cui si sarebbero recati l'indomani, avviare le «poste» uniformemente nelle parti superiori ed inferiori delle valli⁶⁶, e registrare in un libro tutti i frutti colti alla tedesca.

I collettori, eletti anch'essi dal consiglio, erano chiamati alle «poste» in ordine di anzianità (dal più vecchio al più giovane) e ricevevano un compenso giornaliero fisso; dovevano procedere al raccolto in epoche determinate, rispettare nei trasferimenti da orto ad orto e da valle a valle le istruzioni dei sensali, e misurare le dimensioni dei frutti con gli appositi anelli.

L'istituto del prezzo politico fissato dal consiglio per i frutti alla tedesca venne conservato, ma come livello minimo al di sotto del quale non si poteva contrattare.

In questi termini principali, la normativa vigente a Sanremo per la produzione ed il commercio degli agrumi rimase praticamente inalterata dalla seconda metà del Seicento fino alla caduta della repubblica aristocratica (1797); la sua rispondenza ai bisogni locali era anzi tale che essa venne conservata, in termini pressoché identici, sia durante l'unione all'impero francese⁶⁷, sia dopo l'annessione al regno di Sardegna, sino al 1841⁶⁸. Fu un regime singolare, che assicurò alle imprese produttrici un reciproco equilibrio, elaborato senza sussidi dottrinari, per il bisogno immediato di opporre alle pressioni dei commercianti un cartello *sui generis* dei produttori. Una posizione pragmatistica che, più che rifarsi a strumenti corporativistici, suggerisce un presentimento di nuovi indirizzi.

⁶⁵ Negli statuti del 1669 la trattenuta venne fissata in 20 denari per ogni scudo da L. 4 (cioè nel 2,083%), di cui 12 denari per la comunità ed 8 per i sensali; negli statuti del 1756 la quota spettante all'erario fu elevata a 16 denari.

⁶⁶ In modo che tra i raccolti delle prime e delle seconde non vi fosse una disparità superiore al 10%.

⁶⁷ *Reglement sur les citrons, oranges et palmes*, approvato dal consiglio municipale di Sanremo nella seduta del 3 maggio 1806.

⁶⁸ Cfr. i «Capitoli per la raccolta degli agrumi e palme» emanati il 27 settembre 1823 dall'apposita commissione creata dalla città di Sanremo. La commissione fu soppressa nel febbraio 1841 perché incompatibile con l'ordinamento amministrativo dello stato piemontese. Al suo posto, il 9 luglio 1843 si costituì un consorzio privato inteso «a tutelare in modo equo sicuro ed uniforme gli interessi sì del ricco, che del modesto possidente» (G. ROSSI, *Storia della città di Sanremo* cit., p. 56), ma il suo carattere privatistico ne rese inefficace l'azione.

INDICE

FINANZE PUBBLICHE

Fonti

Le entrate degli Stati Sabaudi dal 1825 al 1860	pag.	3
Le spese effettive e il bilancio degli Stati Sabaudi dal 1825 al 1860	»	51

Studi

Finanze e prezzi in un comune trentino alla metà del Seicento	»	151
Il debito consolidato della repubblica di Genova nel secolo XVIII e la sua liquidazione	»	167
Distribuzione territoriale della ricchezza e dei carichi fiscali nella repubblica di Genova	»	199
La fiscalità nel dominio genovese tra Quattro e Cinquecento	»	235
Il principe ed il credito in Italia tra medioevo ed età moderna	»	253
Stato genovese, finanza pubblica e ricchezza privata: un profilo storico	»	275
Genova e la contribuzione di guerra all'Austria nel 1746: dall'emergenza finanziaria alle riforme di struttura	»	297
La Casa di San Giorgio ed i prestiti a Francesco Sforza	»	307

MONETA CREDITO E BANCHE

Fonti

Monete e zecche negli Stati Sabaudi dal 1816 al 1860	pag. 317
Corso delle monete e dei cambi negli Stati Sabaudi dal 1820 al 1860	» 377
Un'inchiesta inglese del 1857 sui sistemi monetari di alcuni stati italiani	» 403
L'archivio della Casa di San Giorgio di Genova (1407-1805) ed il suo ordinamento	» 451
Il Banco di San Giorgio ed il suo archivio: una memoria a più valenze	» 461

Studi

Finanze statali, emissioni monetarie ed alterazioni della moneta di conto in Italia nei secoli XVI-XVIII	» 471
Monetary Changes and Prices in Italy in the Napoleonic Period	» 497
Asientos, juros y ferias de cambio desde el observatorio genoves (1541-1675)	» 511
Ricavi e costi della zecca di Genova dal 1341 al 1450	» 537
All'apogeo delle fiere genovesi: banchieri ed affari di cambio a Piacenza nel 1600	» 551
Un système monétaire atypique: la monnaie de marc dans les foires de change génoises, XVI ^e -XVIII ^e siècle	» 569
Banca privata e banche pubbliche a Genova nei secoli XII-XVIII	» 583

I primi banchi pubblici della Casa di San Giorgio (1408-45)	pag. 603
Kredit und Banken in Italien, 15.-17. Jahrhundert	» 623
Strumenti tecnici ed istituzioni bancarie a Genova nei secc. XV-XVIII	» 637
Accumulazione capitalistica ed investimenti a Genova nei secc. XVI-XVII: uno sguardo d'insieme	» 653
Il capitale genovese e l'Europa da Luigi XIV a Napoleone	» 669
Alle origini della moneta genovese	» 683
Genova organizza la sua zecca e le sue monete cominciano a correre per il mondo	» 691
Crises et scandales bancaires dans la formation du système financier: le cas italien (1861-1982)	» 699

STRUTTURE E MOVIMENTI ECONOMICI

Fonti

I prezzi sul mercato di Torino dal 1815 al 1890	» 733
I prezzi nel Portofranco e nella Borsa Merci di Genova dal 1828 al 1890	» 765
I prezzi sul mercato di Genova dal 1815 al 1890	» 811
Una fonte inesplorata per la storia dell'economia marittima in età moderna: i calcoli di avaria	» 843
La storiografia marittima su Genova in Età Moderna	» 861

Studi

La rivoluzione dei trasporti in Liguria nel secolo XIX	pag. 881
Le circoscrizioni territoriali civili ed ecclesiastiche nella Repubblica di Genova alla fine del secolo XVIII	» 897
Commercializzazione e regime agrario: gli agrumi di Sanremo nel XVII e XVIII secolo	» 937
Struttura e movimenti dell'economia genovese tra Due e Trecento: bilanci e prospettive di ricerca	» 955
Il ruolo dell'industria nell'economia genovese tra il sec. XVIII ed il XX	» 977
Crisi economica ed intervento pubblico a Genova: la deputazione per il sollievo dei manifatturieri (1656-1676)	» 989

POPOLAZIONE, REDDITI E SVILUPPO

Fonti

Stipendi e pensioni dei pubblici impiegati negli stati sabaudi dal 1825 al 1859	» 1009
Le retribuzioni dei lavoratori edili a Genova dal 1815 al 1890	» 1107
Italy	» 1139

Studi

Per la storia della popolazione di Genova nei secoli XVI e XVII	» 1177
Popolazione e case a Genova nel 1531-35	» 1199
Un secolo di salari edilizi a Genova 1815-1913	» 1217

Prezzi e popolazione in Italia nei secoli XVI-XIX	pag. 1231
Evoluzione e caratteri dell'industria savonese nell'età contemporanea	» 1289
Popolazione e sviluppo economico a Genova (1777–1939)	» 1303
Il ceto dirigente a Genova nel sec. XVII: governanti o uomini d'affari?	» 1323



Associazione all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

Direttore responsabile: *Dino Puncuh*, Presidente della Società
Editing: *Fausto Amalberti*

Autorizzazione del Tribunale di Genova N. 610 in data 19 Luglio 1963
Stamperia Editoria Brigati Glauco - via Isocorte, 15 - 16164 Genova-Pontedecimo