

STUDI DI STORIA MEDIOEVALE
E DI DIPLOMATICA

PUBBLICATI A CURA
DELL'ISTITUTO DI STORIA MEDIOEVALE E MODERNA
E DELL'ISTITUTO DI PALEOGRAFIA E DIPLOMATICA

9

CAPPELLI EDITORE

*Alimentazione e distribuzione commerciale nel medioevo:
il « supermarket » di Diolaiuti di Cecco ad Imola
a metà del Trecento (*)*

di ANTONIO IVAN PINI

La storia economica medievale — a differenza di quanto avveniva ai tempi della storiografia positivista che l'identificava *tout court* con la storia del commercio medievale¹ — viene oggi più correttamente intesa come una storia che non privilegia più il solo momento dello scambio, ma anche quelli altrettanto importanti e imprescindibili della produzione e dei consumi². Da qui gli interessi recenti e recentissimi, almeno in Italia, per la storia agraria e per la storia dell'alimentazione medievale³.

Pur nel compiacimento di questa indispensabile e decisamente proficua apertura di orizzonti storiografici, che ha portato ad esempio la storiografia italiana ad un confronto molto più serrato ed omogeneo con le altre storiografie europee (ed in particolare con quella francese), si avverte però a volte la fastidiosa sensazione che per seguire nuovi e avvincenti sentieri siano state

(*) Viene qui pubblicato, con qualche lieve modifica e in attesa dell'uscita degli Atti, il contributo presentato al Convegno Internazionale su *Cultura e storia dell'alimentazione* (Imperia, 8-12 marzo 1983).

¹ Cfr. L. BULFERETTI, *La storiografia italiana dal Romanticismo al Neo-idealismo*, in *Questioni di storia contemporanea*, Milano 1953, vol. III, pp. 1-127.

² A confermare questa tendenza basta scorrere i titoli delle Settimane di Studio che l'Istituto internazionale « F. Datini » di Prato dedica dal 1969 ai problemi della storia economica fra XIII e XVIII secolo.

³ Per un panorama aggiornatissimo delle ricerche di storia agraria medievale attuate in Italia nell'ultimo ventennio, cfr. G. CHERUBINI, *Le campagne italiane dall'XI al XV secolo*, in *Storia d'Italia*, diretta da G. Galasso, Torino 1981, vol. IV, pp. 267-448. Per la storia dell'alimentazione medievale, cfr. M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, Napoli 1979; *Problemi di storia dell'alimentazione nell'Italia medievale*, Atti del Convegno di Modena 28-30 novembre 1980, in « Archeologia medievale », VIII (1981), pp. 7-450 e A. M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino 1981.

troppo spesso e con troppa disinvoltura abbandonate certe strade maestre della ricerca storico-economica non ancora definitivamente esplorate. Rivisitando, ad esempio, la vecchia e la nuova storiografia ci si accorge che, se sappiamo molte cose sull'attività economica di certi grossi centri medievali (Venezia, Firenze, Genova, Pisa), troppo poco sappiamo di molti centri « nodali » del commercio e dell'economia medievale come Milano o Verona, Ferrara o Bologna, Ancona o Palermo, per non parlare di centri ancora minori. Ma un'altra cosa balza in tutta la sua evidenza. Molto si è sinora indagato sul commercio delle spezie, delle sete, delle materie coloranti, del sale, della lana, dei panni; molto meno su quello dei cereali, del ferro e del cotone e quasi nulla su quello del vino, dell'olio, della carne, del pesce, per non parlare della cera, del lino, del legname, del cuoio, della pergamena, della carta, dei libri, ecc. In altre parole, la storia del commercio medievale, sia quella tradizionale, sia quella più recente, ha lasciato sinora troppo in ombra sia i *partners* commerciali delle grandi città mercantili, sia certi generi merceologici (risorse agricole, materie prime, prodotti artigianali) che pur alimentavano un vivace interscambio a livello locale, regionale ed interregionale.

Un momento poi quasi del tutto trascurato dai vecchi e nuovi studiosi di storia del commercio medievale (e poco o per nulla percepito anche dagli attuali studiosi dell'alimentazione medievale), è quello della distribuzione locale, un momento tutt'altro che secondario quando si rifletta sul fatto che è proprio la cosiddetta « domanda », spontanea o stimolata poco importa, a dar vita alla corrente più robusta e trainante dell'interscambio commerciale⁴.

Se il momento della distribuzione è così poco conosciuto nella storia del commercio medievale non è però tutta colpa di storici più affascinati dagli splendori del commercio internazionale che dal piccolo commercio di *routine* del distributore locale (ma è pur vero anche questo!), ma soprattutto dalla carenza di fonti specifiche per illustrare questo particolare aspetto della vita economica del tempo.

Per la verità molto in questo campo resta ancora da approfondire utilizzando certe fonti ben conosciute — e molto spesso già pubblicate — come possono essere gli statuti cittadini e rurali, gli statuti di molte corporazioni, le tariffe daziarie: tutte fonti per lo più analizzate in altri tempi, anche per il problema specifico che ci riguarda, con occhio più attento alla filologia, alla storia del diritto o alla storia del costume, che alla storia economica, alla storia del commercio e alla storia dei consumi. Certo è che la fonte migliore

⁴ Interessanti e documentati spunti si possono ritrovare al riguardo in diversi saggi di *Domanda e consumi, livelli e strutture nei secoli XIII-XVIII*, Atti della Sesta Settimana di Studio dell'Istituto Datini di Prato, Firenze 1978.

per fornire risposte adeguate alla storia della distribuzione commerciale e dei consumi reali non possono essere che i libri aziendali, quando si ha la fortuna di trovarli, cosa che è, per l'età medievale, un fatto non rarissimo, ma certamente non frequente⁵.

Ed è proprio con lo scopo di illustrare uno di questi libri aziendali, una fonte che per la sua precoce datazione e per la sua ricchezza di contenuti a me pare abbastanza eccezionale, che ho accettato volentieri di prendere la parola in questo convegno internazionale, impreziosito da tanti qualificati studiosi.

2. Va subito precisato che la fonte di cui intendo parlare non è stata scoperta da me, che è conosciuta da almeno settant'anni ed è già stata utilizzata da un certo numero di studiosi, me compreso. Eppure non si può dire che il Libro-giornale di Diolaiuti di Cecco da Sasso Letroso, speciale in Imola a metà del '300, sia entrato finora nella corrente del gran fiume della storiografia medievale. Questa è forse, me l'auguro, l'occasione buona.

Verso il 1912 padre Serafino Gaddoni⁶ — di cui sono note le edizioni del *Chartularium Imolense* e degli *Statuti di Imola del 1334*⁷ — rinveniva nell'Archivio dell'Ospedale di Imola (erede dell'archivio del vecchio ospedale medievale di S. Maria della Scaletta)⁸ alcuni manoscritti che il riordinatore dell'archivio aveva inventariato alcuni decenni prima come libri di conto dell'amministrazione dell'ospedale, ma che invece erano parte del Libro-giornale tenuto da uno speciale imolese negli anni che vanno dal 1350 al 1367. Si tratta di 7 grandi volumi, cartacei e parzialmente frammentari, per un

⁵ Sui libri aziendali d'età medievale e loro tipologia, cfr. F. MELIS, *Sulle fonti della storia economica promanate dalle aziende commerciali dei secoli XIII-XVI*, in ID., *Documenti per la storia economica dei secoli XIII-XVI*, Firenze 1972, pp. 1-133.

⁶ Sulla figura umana e di studioso del Gaddoni, cfr. I. B. SUPINO, *Padre Serafino Gaddoni. Ceno necrologico*, in «Atti e Memorie della Deputazione di storia patria per la Romagna», s. IV, XVII (1926-27), pp. 196-97; B. BUGHETTI, *Elogio funebre*, premessa all'opera postuma di S. GADDONI, *Le chiese della diocesi d'Imola*, Imola 1927, vol. I., pp. VII-XIV; C. PIANA - A. VASINA, *Il p. Serafino Gaddoni O.F.M., storico francescano e storico del medioevo imolese, nel centenario della nascita*, in *Imola e val di Santerno*, Imola 1981, vol. X, pp. 247-285.

⁷ Cfr. *Chartularium Imolense*, vol. I, *Archivum S. Cassiani (964-1200)*; vol. II, *Archiva minora (1033-1200)*, a c. di S. Gaddoni e G. Zaccherini, Imola 1912; *Statuti di Imola del XIV secolo*, a c. di S. Gaddoni, Milano 1932 (= *Corpus statutorum italicorum*, XIII). Cfr. comunque l'*Elenco bibliografico degli scritti di P. Serafino Gaddoni*, a c. di B. Bughetti, riedito e aggiornato in *Imola e Val di Santerno*, cit., pp. 287-293.

⁸ Su questo ed altri ospedali imolesi del Medioevo, cfr. N. GALASSI, *Dieci secoli di storia ospitaliera a Imola*, Imola 1966, vol. I.

complesso di circa 900 carte scritte da più mani che si mescolano tra di loro⁹.

Le carte hanno per lo più in testa la data. Seguono poi le poste col nome dei debitori o creditori: ad es. *Iacomo di Çoani di' dare . . .* oppure *Fantinello e compare di' avere . . .*, ecc. Al primo dato sono aggiunte, sotto lo stesso nome, operazioni effettuate anche nei giorni posteriori, qualche volta trascritte tra le righe o ai margini, cosa che rende disagiata seguire le varie operazioni in senso cronologico. Per lo più giusta è invece la somma finale evidentemente calcolata in un momento successivo, tenuto appunto conto di tutte le aggiunte. Non infrequente è il caso di poste registrate non solo fuori data, ma addirittura fuori anno e frequenti i rinvii ad altre poste dello stesso intestatario nello stesso o in altri volumi precedenti o successivi.

Padre Gaddoni, una volta trascritto il testo con la collaborazione del confratello Benvenuto Bughetti, fece uno spoglio relativamente sistematico dell'archivio notarile per ricostruire la figura dello speciale e poi mandò in stampa la trascrizione del Libro-giornale (escludendo peraltro un non piccolo numero di poste, che evidentemente non riteneva interessanti) e un'appendice documentaria tratta dagli atti notarili. Nell'attesa della stampa, il Gaddoni forse scrisse anche l'introduzione all'edizione, o forse solo si ripromise di scriverla, in quanto la stampa definitiva finì col bloccarsi, dapprima per mancanza di fondi e poi per la morte del Gaddoni, avvenuta nel 1927. Una copia delle bozze già corrette venne comunque recuperata, rilevata e depositata presso la Biblioteca comunale di Imola¹⁰. Ed è proprio questo volume di bozze, eventualmente integrato dalla visione diretta del manoscritto, che venne utilizzato, da quanto mi risulta, nel 1928 da Romeo Galli per uno studio sull'arte della ceramica in Imola¹¹; nel 1966 da Nazario Galassi per il

⁹ Archivio dell'Ospedale Civile di Imola, *Ordinari*, marzo 1. Per una descrizione sommaria dei volumi, cfr. N. GALASSI, *Dieci secoli*, cit., p. 351.

¹⁰ Cfr. S. GADDONI - B. BUGHETTI, *Giornale di una spezieria in Imola nel sec. XIV (1350-1367) redatta in volgare*, copia unica segnata 19-D-6 n. 37 (che citeremo d'ora innanzi come GADDONI-BUGHETTI). Dagli scritti commemorativi di C. Piana e A. Vasina cit. alla n. 6 e più tardi da un colloquio avuto con padre Celestino Piana ho appreso il progetto della definitiva edizione di questa fonte secondo la trascrizione del Gaddoni-Bughetti preceduta da un'introduzione dello stesso padre Piana e seguita da un indice dei nomi propri, virtualmente già pronta. L'edizione così concepita sarà indubbiamente altamente meritoria e di grande profitto per gli studiosi, anche se personalmente ritengo che a questo punto la cosa migliore sarebbe stata di reintegrare nella trascrizione del Gaddoni tutte le poste da lui volutamente saltate con criteri attualmente non più condivisibili. Il fatto è che al Gaddoni del Libro-giornale dello speciale imolese interessava prevalentemente, se non esclusivamente, l'aspetto linguistico-lessicale e le notizie di storia locale, mentre agli studiosi d'oggi interesserebbero forse di più proprio quegli aspetti di gestione economica qui così precocemente e dettagliatamente documentati, i quali non sono però completamente ricostruibili nell'edizione « monca » fattane dal Gaddoni.

¹¹ Cfr. R. GALLI, *L'arte della ceramica in Imola*, Imola 1928.

primo dei due volumi sulla storia ospitaliera in Imola¹²; nel 1974 da me per una monografia sulla produzione, sul consumo e sul trasporto del vino ad Imola¹³ e in questi anni recenti da Eros Biavati, un benemerito studioso locale, per una serie di brevi articoli sulla vetreria imolese¹⁴, uno dei quali è apparso nel volume di « Archeologia medievale » del 1981.

3. Ma prima di entrare nell'emporio dello speziale imolese cerchiamo di conoscerne brevemente il proprietario. Diolaiuti nacque verso il 1301 da ser Francesco detto Cecco da Sasso Letroso, una piccola località imolese nella valle del Senio¹⁵. Morto il padre nel 1327, Diolaiuti divise una piccola eredità coi fratelli Berto e Nannino e forse già da allora, ma certamente dal 1330, aprì una bottega di speziale in società con un certo Cicchino di Pirondo nel punto più centrale della città, sulla via Emilia, proprio sotto il portico di fronte al palazzo comunale. Gli affari andarono subito bene, come dimostrano sia le compere di terre effettuate da Diolaiuti negli anni immediatamente successivi, sia l'aumento dell'affitto che il proprietario dell'emporio portò da 19 lire annue nel 1330 a 30 lire annue nel 1333. Nel 1339 i due soci speciali litigarono e ciò ci permette di sapere che c'era nel fondaco, a quel tempo, merce per un valore di oltre 600 lire¹⁶.

Liquidato il socio e rimasto unico titolare, Diolaiuti introdusse nell'azienda il giovane figlio Sasso, mentre anche suo fratello Nannino apriva una spezieria proprio accanto alla sua. Nel 1349 Diolaiuti sposava la figlia Andrea a un certo *magister* Ugo de *Ugonibus* dandole come dote un vigneto del valore di 70 lire¹⁷. È questo il momento « magico » di Diolaiuti, il quale, scampato alla Peste Nera, e forse proprio grazie alla peste, dovette fare dei grandi guadagni dato che comperò nel giro di pochi mesi tra il 1349 e il 1350 due case in città e vari ettari di terra nel contado. Nel 1350 Diolaiuti decise di allargare la sua attività facendosi imprenditore vetraio ed affidò a un toscano, un certo Nutino da San Miniato, detto Mastro Cinque, allora

¹² N. GALASSI, *Dieci secoli*, cit., pp. 352-61.

¹³ Cfr. A. I. PINI, *Produzione e trasporto del vino a Imola e nel suo contado in età medievale*, in « Studi romagnoli », XXV (1974), pp. 235-256 e Id., *Le attività produttive nel Medioevo: corporazioni artigiane e vita commerciale a Imola nei secoli XI-XV*, in *Medioevo imolese*, Imola 1983, pp. 82-102.

¹⁴ Cfr. E. BIAVATI, *Gli oggetti di vetro in uso a Imola dal 1356 al 1367*, in « Archeologia medievale », VIII (1981), pp. 625-633.

¹⁵ Per ricostruire la biografia dello speziale imolese mi sono valso dell'*Appendice documentaria* pubblicata in GADDONI-BUGHETTI (pp. 312-355) e risultante da uno spoglio (sistematico?) nell'Archivio notarile di Imola. L'anno di nascita di Diolaiuti lo si ricava dal fatto che egli aveva alla morte del padre, avvenuta nei primi mesi del 1327, più di 25 anni e che il padre si era sposato nel gennaio 1300.

¹⁶ GADDONI-BUGHETTI, docc. 20-21, p. 319.

¹⁷ GADDONI-BUGHETTI, doc. 41, pp. 324-25.

abitante a Bologna, il compito di fabbricargli bicchieri fornendogli all'uopo la materia prima. Mastro Cinque non soddisfece però i suoi impegni e ne nacque una causa giudiziaria protrattasi per 5 anni e conclusasi col sequestro attuato da Diolaiuti di 4 grossi cassoni contenenti oltre 8 mila bicchieri fabbricati da Mastro Cinque¹⁸.

Gli anni tra il 1351 e il 1355 furono comunque anni non buoni per Diolaiuti che risulta avere in quel periodo cause pendenti, oltre che con Mastro Cinque, anche con diverse altre persone a cui aveva prestato danaro non più restituito. Ma fu soprattutto lo stato permanente di guerra provocato dalla presenza a Bologna dei Visconti, alleati con i signori di Forlì, che inflissero gravi danni sia all'economia imolese in generale¹⁹, sia agli affari particolari di Diolaiuti, il quale nel 1351 subiva anche un saccheggio dell'emporio²⁰ e nel 1353 era costretto a sborsare l'ingente somma di 540 lire per poter liberare il figlio Sasso sequestrato da un famiglio del capitano di Forlì²¹. Forse fu in seguito a questi tracolli finanziari che Diolaiuti abbandonava la nuova casa che si era fatta costruire in contrada S. Lorenzo per ritornare ad abitare nella vecchia casa paterna di S. Maria Valverde.

Ma lo speciale, che aveva ormai quasi sessant'anni, mostrò di non volersi arrendere alle difficoltà, anzi, approfittando della pace restaurata nel 1362 in Romagna dal cardinale Albornoz²², allargò il suo emporio associandosi a un certo Pighino di Berto e intensificando la sua attività che, se prima si era concentrata soprattutto nella fabbricazione e nello smercio delle candele, si indirizza ora più verso il commercio dei vetri e soprattutto verso il commercio del miele, un genere che Diolaiuti faceva produrre a sue spese nella zona di pianura di Bubano e poi spediva in ragguardevoli quantità a Firenze²³.

¹⁸ GADDONI-BUGHETTI, doc. 46, pp. 326-28.

¹⁹ Cfr. A. SORBELLI, *La signoria di Giovanni Visconti a Bologna e le sue relazioni con la Toscana*, Bologna 1901.

²⁰ GADDONI-BUGHETTI, doc. 48, pp. 328-29.

²¹ GADDONI-BUGHETTI, doc. 51, p. 332.

²² Cfr. F. FILIPPINI, *Il cardinale Egidio Albornoz*, Bologna 1933.

²³ Riportiamo qui due poste, una del 1360 relativa alle spese di produzione per il miele e l'altra del 1361 relativa al commercio dello stesso, che saranno anche esemplificatrici del tipo di registrazione contabile e del lessico usati nel Libro-giornale: « Quest'è 'l mele e la cirra ch'è stata in lo lavoriero de pria: Mele bianco 15 barille e 2 botexelle; mele choto 5 barilli. Cirra in S. 220 l., neta. Gosta in S. de prima conpara l. 140 s. 8, monta tute spexe infino ch'è fato el mele e cirra 1.11 s. 5: S. 151 l., 13 s. Trovo che vene el M°, siando II e meço grosse, coto e crudo, 1.39 di bon. Trovo che vene el C de la cirra 1.25. » (GADDONI-BUGHETTI, p. 136); « Quist'èno le spexe fate per lo melle che vene da Bibano: fono 19 barilli de bianco e 2 barilli de coto. In prima per gabella del Ceppo 1.3 s.1 d.9; item per chareço de 10 barille ch'aduse el Folle, pexò 1670 l.: s. 50; item per chareço de 11 barille de melle ch'aduse Girardo, pexò 1832 l.: s.55; item pagai a Cinoto da Gaglano perché scortò questo mele s.10; item pagai in gabella del Cepo per la cirra s.11 d.6. Item pagai in stadiera del Chomuno per revedere, a d.1 per C: d.8; item per 50 chiodeli da staffa per inboletare le barille d.6. Item pagai

Era anche il momento per Diolaiuti dei riconoscimenti ufficiali. Veniva allora nominato, e lo resterà per anni, priore della Compagnia delle Laudi che raggruppava, stando alle matricole, il fior fiore dell'Imola aristocratica e mercantile del tempo²⁴.

Che fosse uomo ancora energico e volenteroso di vivere lo dimostra il fatto che essendogli morti nel giro di poche settimane la moglie Giovanna e il figlio Sasso²⁵ agli inizi del 1365, si risposava a tamburo battente con una certa Franceschina di ser Giovanni *de Lindis*, la quale, oltre a portargli una dote di 110 lire, gli sfornò in meno di due anni 2 figli maschi: Lodovico e Nicola²⁶. Diolaiuti, che forse aveva vissuto un po' troppo intensamente questo secondo matrimonio — non trascurando peraltro le sue molteplici attività come dimostra appunto il Libro-giornale — moriva quasi improvvisamente tra l'ottobre e il novembre del 1367 a 66 anni. La giovane vedova continuava però a mandare avanti l'azienda come tutrice dei piccoli figli²⁷, ai quali Diolaiuti morendo aveva lasciato un capitale composto da diverse case in città e circa 27 ettari di terra, molti dei quali a vigneto, in campagna²⁸.

in stadiera per revedere 4 barili de melle che nui mandamo a Fiorença d.7; item per boleta d.6. Item diei a Francesco de Simone de Bonfiglollo per lui a dì III de março, prexente Domenego de Remexano, 1.30 bon.; item diei a Francesco de Bonfiglollo per lui a dì ultimo de março, prexente Bartollo de Ramexano, l. 24 bon. Item pagai a Santo de Nieri ed a Iacomo Mageto per gabella de 22 barilli de melle, s.l. per lib.: 1.3 s.7; item pagai per stadiera de 4 barili de mele bianco che nui vendemo a uno fiorentino che sta a Faença a dì III de dexembre 1361 s.2; item pagai per gabella del Cepo de 5 barilli de mele, 2 barili de bianco e 3 barili de coto, che portò Bartolo a Fiorença a dì IIII de dexembre: montò in S. s.13 d. 10. E per la bolleta del pontexello da Toxignano e per boleta al dito mele s.l. Abemo per la staçone 1 barille de mele coto a dì XXVIII d'otovro, pexò neto 1.140 » (GADDONI-BUGHETTI, p. 110).

²⁴ Sulla compagnia delle Laudi o dei Devoti di Imola, cfr. N. GALASSI, *Dieci secoli*, cit., pp. 183 e ss.

²⁵ GADDONI-BUGHETTI, doc. 73, pp. 337-39.

²⁶ Erroneamente il Galassi ritiene che lo speciale imolese morisse senza figli e che questo fosse « probabilmente il motivo per cui una parte del suo Libro-giornale è conservato nell'Archivio dell'Ospedale » (cit., p. 350). L'esistenza di due figli risulta da diversi atti notarili, a partire dal 25 gennaio 1368 (GADDONI-BUGHETTI, doc. 77, pp. 340-41), in cui figura Mainardo di Albertino da Sasso quale tutore di Ludovico e Nicola di Diolaiuti di Cecco. Nicola dovette però morire molto presto in quanto già in un atto del 10 maggio 1369 Lodovico risulta essere l'unico erede di Diolaiuti (GADDONI-BUGHETTI, doc. 76, p. 340).

²⁷ Il prosieguo dell'attività di spezieria da parte della vedova Francesca è documentato in vari atti notarili, almeno sino al 1373, anno per il quale rimane un interessante atto presentato da Francesca dinanzi al tribunale dei pupilli per dar conto della sua gestione dei beni del piccolo Lodovico (GADDONI-BUGHETTI, doc. 90, pp. 345-46).

²⁸ Questi almeno sono i dati, forse incompleti e frammentari, che si possono ricavare dagli atti notarili pubblicati nel GADDONI-BUGHETTI.

4. Conosciuto il proprietario, è il momento di entrare nella *statio* di Diolaiuti di Cecco. Il Libro-giornale la indica ovviamente col nome di « stazione », ma non è qui il caso di insistere su questo termine che potrebbe ingenerare, non dico confusione, ma certo un comprensibile fastidio otalgico. Parlare di « bottega » o « negozio » sarebbe in questo caso indubbiamente riduttivo. Forse il termine più esatto da usare, ed è poi quello che abbiamo usato sinora, sarebbe quello di « emporio », anche se a me pare non del tutto sconveniente usare il termine di « supermarket », che, pur indubbiamente anacronistico, dà bene l'idea di un punto di vendita dove è possibile comperare tutto o quasi di tutto, così come si dice che avvenga a Londra « da Harrods » che si vanta, come tutti sanno, di poter fornire ai suoi clienti dall'ago all'elefante. Certo Diolaiuti non teneva nel suo « supermarket » anche gli elefanti di Harrods, sia perché l'Imola del Trecento non era, come si comprenderà, la Londra dei nostri giorni, sia perché gli elefanti avrebbero indubbiamente creato non pochi problemi al gestore di un emporio così stipato di oggetti di vetro e di ceramica: dai bicchieri alle bottiglie, dalle damigiane impagliate agli orciuoli, dalle ampolle sacrificali agli orinali, tutti generi che Diolaiuti non solo vendeva in gran numero, ma anche affittava a privati e a enti pubblici in occasione di importanti cerimonie.

Da Diolaiuti non si potevano trovare gli elefanti. Ma gli aghi certamente sì. E con gli aghi altre decine e decine di generi merceologici che non saprei quantificare in quanto, arrivato a schedarne oltre quattrocento, mi sono stancato di proseguire. Ma per non sentirmi del tutto frustrato per aver perso il mio tempo inutilmente in questa schedatura, sarò costretto a citarvene qualcuno, raggruppandoli per settore merceologico.

Essendo l'attività primaria di Diolaiuti quella di speciale, è logico che egli confezionasse e vendesse medicinali contro le febbri, i catarrhi, le mialgie, i reumatismi, il mal di denti, le raucedini, le inappetenze, gli avvelenamenti, la gotta, la peste, ecc. e cioè unguenti, impiastri, bevande medicamentose, sciroppi, pillole e così via. Sempre come speciale egli preparava anche cosmetici, acque profumate, lisci, belletti, saponi odorosi, pomate, profumi, utilizzando all'uopo il nitro, la biacca, il verderame, il solimato, il sandalo, l'aloè, l'ambra, l'incenso, le rose, mescolando il tutto se mai con noce moscata e miele e grattugiandovi dentro, all'occasione, perle o pietre preziose. Tutti questi generi erano venduti ovviamente anche sfusi a chi intendeva prepararsi da solo il farmaco o il cosmetico, come pure tutta la ricchissima serie delle erbe medicamentose (dalla dialtea al fieno greco, dalla semente di lino alla bretonica, dalla canapa selvaggia alla ruta, dalla liquirizia alla maggiorana). Sempre da buon speciale Diolaiuti vendeva anche le materie tintorie: dalla robbia all'indaco, dalla noce di galla al guado, dal vetriolo al salnitro, dall'allume alla lacca²⁹.

²⁹ Per tutti questi generi merceologici e il loro uso in età medievale, cfr. R. CIASCA, *L'arte dei medici e speciali nella storia e nel commercio fiorentino dal secolo XII al XV*,

Lasciando perdere per un momento tutte le spezie e le sostanze alimentari, su cui avremo modo di ritornare, Diolaiuti vendeva anche moltissime materie prime (dal cotone alla canapa, dalla colla alla pece, dal lino alla soda, dal legno per assi all'allume, dallo stagno al piombo, dalla ramina al manganese), così come vendeva molti prodotti lavorati: dalle candele di cera ai pettini, dalle funi per campanili ai cappelli di cuoio, dalle risme di carta agli oggetti di vetro, dai finimenti da cavallo alle valigie, dalle lanterne alle spugne, dall'inchiostro alle frecce d'arco e da balestra, dalle chiavi ai bottoni, dalle botti ai libri, dalle pentole agli specchi, dalle ventose alle vanghe.

La multiforme mercanzia di Diolaiuti va poi coniugata col fatto che egli era il principale fornitore degli enti ecclesiastici della città e del contado, oltre ad essere il fornitore abituale di Roberto Alidosi, il signore della città, a cui vendeva, indifferentemente, cera da ardere o bicchieri di vetro, verrettoni da balestra o medicinali, vecchie armature comprate sulla piazza di Bologna o eleganti orinali « con casa ». Diolaiuti infine, secondo un costume comune agli speciali di molte città di quei tempi, era anche impresario di pompe funebri, preoccupandosi di tutto, dal funerale agli addobbi, dai candelieri all'abito del morto, dai guanti per i parenti del defunto alla mancia per il becchino, dalla cassa funebre ai lavori murari necessari per le tumulazioni.

5. Diolaiuti di Cecco vendeva, nel suo « supermarket », anche gli alimentari, ma non quelli di consumo più comune, i quali avevano ad Imola, come in ogni città medievale, un proprio mercato quotidiano ed un proprio mercato settimanale.

L'unico cereale venduto da Diolaiuti era il riso, utilizzato allora più per la farmacopea e a preparar dolci che per le minestre³⁰. Sporadiche erano anche le vendite di carne e di pesce salato o di salsicce. Sistematica era invece la vendita di grassi e di condimenti, dall'olio d'oliva e di semi (« olio di mandighare ») venduto in quantità veramente notevoli, al « butiero » venduto in quantità molto limitate, al lardo e alle spezie. Qui si andava dal classico pepe alla peverada, cioè una polvere di pepe mista ad altre spezie, soprattutto lo zafferano, che sembra essere, se ci basiamo sul numero incredibile di registrazioni, la vera specialità gastronomica di Diolaiuti. Ci sono poi ovviamente anche la noce moscata, il cennamo, il mace, lo zenzero,

Firenze 1927 (rist. anast., Firenze 1977) e NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, cit., pp. 159-176.

³⁰ Sul riso in età medievale, oltre all'opera del Ciasca cit. alla nota 29, cfr. L. MESSEDAGLIA, *Per la storia delle nostre piante alimentari. Il riso*, in « Rivista di storia delle scienze mediche e naturali », 1938, pp. 1-15, 48-64 e ID., *Leggendo la Cronica di frate Salimbene da Parma. Note per la storia della vita economica e del costume nel secolo XIII*, in « Atti dell'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti », CIII (1943-44), p. II, pp. 351-426.

le spezie dolci, la cannella, il cumino e la mortella, tutti generi che entrano di rigore nelle salse e gelatine preparate direttamente da Diolaiuti che utilizzava anche molto zafferano e garofano, assieme ai più volgari porri e agli tritati.

Tra gli ortaggi si vendevano, ma raramente sfusi, agli, cipolle e capperi, mentre tra la frutta, a parte le melarance e le mele cotogne, prevaleva nettamente la frutta secca (mandorle, pinoli, datteri, olive, uva passa, uva di Romania) o la frutta candita (le ben note cedrate e ranciate).

Un genere sempre presente nel « supermarket », ma che solo negli ultimi anni di gestione acquistò varietà di tipi e abbondanza di smercio, è il formaggio, per dirla alla toscana, o « caxo » per dirla col linguaggio della fonte: c'era il « caxo grosso », il « caxo sottile », il « caxo alpesano », il « caxo de guaime », che non saprei individuare³¹, e infine il « caxo de forma ». L'espressione più volte ripetuta della vendita di una « forma de caxo de forma » potrebbe far subito pensare al formaggio parmigiano che ancor oggi in Romagna si indica semplicemente col termine « forma ». Ma a togliere ogni dubbio vengono alcune registrazioni, a partire dal 7 ottobre 1363, che parlano specificamente di « chaso parmesano »³². È questa, val la pena di annotarlo, una delle primissime testimonianze del « formaggio parmigiano », dopo quella celeberrima del Boccaccio, il quale scriveva il suo *Decamerone* solo alcuni anni prima di quelli in cui il nostro speciale imolese iniziava a tenere la sua preziosa contabilità.

Un altro piatto forte, ci si passi l'espressione, che si poteva trovare nel « supermarket » di Diolaiuti erano i dolci: molto venduta era, ad esempio, una misteriosa « trazea sparta » che ritengo fosse una torta a fette. Ma c'erano anche i confetti, le cialde, i finocchiati, i pampepati e i famosi coriandoli, confetti alle spezie. Alla base di tutta la pasticceria, oltre alle spezie, c'era come elemento dolcificante, il miele (o bianco, o rosa, o cotto) di cui, si è già ricordato, Diolaiuti era diretto produttore ed anche esportatore sulla piazza di Firenze. Meno usato per la cucina, ma presente massicciamente nella farmacopea per rendere i medicinali più accettabili e gustosi, era lo zucchero, molto venduto da Diolaiuti nelle sue varietà bianca o rosa³³.

Quanto alle bevande, Diolaiuti vendeva acqua zuccherata o rosata a scopo medicamentoso, un po' d'acquavite all'identico scopo, e anche molto vino, ma non in quanto produttore diretto di un genere molto ben assorbito dalla piazza e che lui vendeva o direttamente ai tavernieri all'ingrosso

³¹ Henri Bresc mi ha poi fatto presente che il « caxo de guaime » è il formaggio di fine stagione, in quanto il « guaime » è l'erba novella che cresce dopo la fienagione estiva.

³² GADDONI-BUGHETTI, p. 241.

³³ Sullo zucchero nel medioevo, cfr. C. TRASELLI, *Produzione e commercio dello zucchero in Sicilia dal XIII al XIV secolo*, in « Economia e storia », II (1955), pp. 325-42.

o faceva vendere al dettaglio sulla piazza del mercato³⁴. I vini di lusso, soprattutto la malvasia e il vino di Creta, sono registrati rarissimamente nel Libro-giornale e per lo più figurano come acquisti fatti dal Diolaiuti probabilmente per suo uso personale³⁵.

Un'ultima domanda che potremmo porci è da chi si rifornisse Diolaiuti di Cecco e su quali piazze commerciali comperasse le sue merci esotiche. La risposta è semplice e prevedibile. Le piazze a cui lo speciale ricorreva di norma erano quelle di Bologna e di Firenze, dando la preferenza all'una o all'altra a secondo delle contingenze politiche e, presumibilmente, anche dei prezzi correnti, incidenza dei dazî, costo dei trasporti. Un terzo mercato che fa solo qualche rara apparizione nella fonte è quello di Venezia.

6. E siamo alle conclusioni. Da quanto si è detto finora risulta abbastanza evidente, almeno lo spero, la ricchezza e l'eccezionalità del Libro-giornale di Diolaiuti di Cecco e lo diventa ancora di più quando si consideri che lo speciale imolese annota anche tutte le spese per la gestione della casa e per l'amministrazione del suo non esteso, ma neppure insignificante, patrimonio fondiario. Così pure sono registrati i frequenti pagamenti per collette, lavori pubblici, ecc. o annotate di passaggio notizie di cronaca cittadina. Ad esempio può capitare di leggere: « Adì 20 luglio 1360. Ser Çoagni Brenta di' dare per un boleta che i diei a dì 27 . . . quando ve lo Çoani da Olegio s. 30 »³⁶ oppure « 13 luglio 1362. Miser Beltrando (Alidosi) abe 9 urçi quando miser Chomes (Albornoz) a dì 15 de luglio çe vene . . . »³⁷.

Cosa può dunque, in definitiva, ricavare lo storico dal Libro-giornale di Diolaiuti? Cercherò di rispondere in maniera succinta, forse un po' confusa e certo non completa, con un'elencazione di problemi a cui la fonte si dimostra, già a prima vista, in grado di fornire ampie e dettagliate risposte: 1. Notizie sullo speciale, sulla sua famiglia, sulla sua proprietà. 2. Notizie su Imola, sulla famiglia del signore, sugli amministratori locali, sulla fiscalità cittadina, sulla topografia, sui dazî, con brevi notazioni cronachistiche che, se pur di breve momento, sono preziose per una città che manca totalmente di cronache medievali. 3. Notizie sugli enti ecclesiastici, loro amministratori, loro consumi³⁸. 4. Notizie su un numero elevatissimo di cittadini più o meno

³⁴ Sui vini prodotti nell'Imolese ed esportati su vari mercati, compresa Firenze, cfr. A. I. PINI, *Produzione e trasporto del vino a Imola*, cit. e, più in generale, ID., *La viticoltura italiana nel Medioevo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, in « Studi Medievali », s. 3, XV (1974), pp. 795-884.

³⁵ Per un esempio di acquisto in proprio, cfr. GADDONI-BUGHETTI, p. 191.

³⁶ GADDONI-BUGHETTI, p. 123.

³⁷ GADDONI-BUGHETTI, p. 195.

³⁸ Si deve allo stesso Gaddoni la prima utilizzazione del Libro-giornale in questo senso in un articolo in cui vengono analizzate le compere fatte nell'emporio dello speciale dai frati francescani. Cfr. S. GADDONI, *Documenta ad historiam trium ordinum*

socialmente rilevanti (dal medico Filippo, al pittore Bartolo, all'ebreo Elia, ecc. con precisate un gran numero di professioni esercitate). 5. Notizie sui generi effettivamente presenti sul mercato imolese, con i loro prezzi effettivi e fluttuanti, le loro provenienze, il loro più alto consumo. 6. Notizie sui cambi tra la moneta locale, il bolognino, e le monete auree: fiorino e ducato. 7. Notizie sul costo dei trasporti e loro incidenza sui prezzi d'acquisto e sui prezzi di vendita. 8. Notizie sui contenitori (barili, botti, sacchi, scatole, ecc.) sempre venduti o comperati assieme alle merci, spesso con precise indicazioni sui loro pesi e loro capacità³⁹. 9. Notizie sui contratti d'affitto di case e terreni, su contratti d'apprendistato, di mezzadria con relativi canoni e clausole principali del contratto. 10. Notizie sui salari annuali del personale domestico e sui salari giornalieri di artigiani o di bracciantato agricolo. 11. Date precise in cui furono effettuati certi lavori agricoli, compresa la data della vendemmia, e quindi, indirettamente, anche notizie sul clima. 12. Materiali per una ricerca di tipo filologico-lessicale. Il Libro-giornale è pieno di termini volgari non presenti nel *Glossario latino-emiliano* del Sella e spesso mancanti anche nei vocabolari dialettali. 13. Notizie sulle balie e loro tariffe. 14. Notizie svariatissime relative al costume e alla vita privata. 15. Notizie di importanti lavori eseguiti in chiese cittadine, per lo scavamento di canali, per la manutenzione di mulini, e così via.

E qui davvero mi interrompo. Forse l'elencazione non è completa, ma sono certo di avervi convinto che ci sono molte ragioni perché gli storici del medioevo si mettano a frequentare il « supermarket » di Diolaiuti di Cecco, speciale imolese, anche se già sanno che potranno trovarvi di tutto . . . ma non gli elefanti!

Sancti Francisci in urbe imolensi. Appendix: Rationes nonnullarum expensarum I et II conventus primi ordinis (1356-1367), in « Archivum Franciscanum Historicum », V (1912), pp. 710-26.

³⁹ Sulla necessità di tali tipi di ricerche abbiamo richiamato l'attenzione in A. I. PINI, *Alimentazione, trasporti, fiscalità: i « containers » medievali*, in « Archeologia medievale », VIII (1981), pp. 173-182.