

Antonella Prigionieri

**A tavola con i Celestini.
Cibo e alimentazione nel convento della SS. Trinità di
San Severo (secc. XVII-XIX).**

Nel corso degli ultimi anni l'interesse per le tematiche legate alla storia dell'alimentazione è notevolmente cresciuto, dando vita ad una feconda stagione di studi e ricerche che in proposito hanno ampliato il quadro delle conoscenze specifiche e reso ancor più marcata la centralità storiografica del tema¹.

Rimane comunque ancora molto da scrivere, tenuto conto che il problema dei consumi alimentari e dell'articolazione qualitativa e quantitativa del cibo nelle società d'antico regime risulta solo abbozzato, lasciando peraltro nell'ombra soprattutto i dati delle fasce popolari.

Le difficoltà nel dipanare il filo della ricerca derivano essenzialmente dalla ben nota carenza di fonti documentarie in grado di far ricostruire organicamente un panorama compiuto di riferimenti omogenei. Qualche eccezione in tal senso, riguardo soprattutto al Mezzogiorno, ci proviene da un ambito particolare d'indagine, quello cioè circoscritto agli ambienti comunitari regolari, dove le fonti archivistiche, fortunatamente superstiti, più numerose rispetto ad altri contesti, possono essere convenientemente sfruttate anche per analisi di tipo economico e amministrativo².

* Occorre preliminarmente puntualizzare che le unità di peso e di misura indicate nel testo riguardano: rotolo (Kg 0,891); caraffa (lt. 0,721); barile (lt. 45); tomolo (Kg 42-43); carro (tomoli 36).

¹ Basti qui ricordare gli Atti del Convegno *Gli Archivi per la storia dell'alimentazione* (Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988), voll. I-II-III, Roma 1995 (Ministero dei Beni Culturali e Ambientali), e gli Atti del Convegno organizzato dall'Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini» di Prato (22-27 aprile 1996), *Alimentazione e nutrizione, secc. XIII-XVIII*, a cura di SIMONETTA CAVACIOCCHI, Firenze 1997.

² In merito, a titolo esemplificativo, si vedano i vari contributi inseriti

A ben leggere tra le pieghe di queste importanti memorie contabili è facile ritrovare, infatti, preziose informazioni sui regimi alimentari, sulle caratteristiche dei menù quotidiani e sulle abitudini gastronomiche delle istituzioni di riferimento. Le pagine che seguono costituiscono pertanto una breve esemplificazione delle potenzialità testimoniali offerte da questi documenti, dispiegando nel contempo un altro seppur piccolo capitolo di storia alimentare riferito, questa volta, al microcosmo vissuto tra le mura dell'antico convento dei Celestini a San Severo tra i secoli XVII e XIX³.

negli Atti *Gli Archivi*, cit., e in particolare le indagini proposte nel III volume relative a varie comunità monastiche (S. Domenico, Chieti; S. Maria del Carmine, Putignano; S. Rosalia, Cagliari; S. Francesco, Matera; SS. Trinità, Cava dei Tirreni). Inoltre, più specificamente, si veda M. SPEDICATO-A. D'AMBROSIO, *L'alimentazione nelle comunità religiose nel Mezzogiorno moderno (secc. XVII-XIX)*, Atti della XXVIII Settimana di Studi «F. Datini», cit., pp. 773-786. Per la Puglia cfr. A. D'AMBROSIO, *Tra anima e corpo. Cibo e alimentazione in Puglia nei secoli XVIII e XIX*, Lecce 1995; A. D'AMBROSIO-M. SPEDICATO, «*Ex abundantia parcatatis*». *L'alimentazione nei conventi francescani in Puglia tra XVII e XIX secolo*, in AA.Vv., *Per Benigno Perrone da Salice, storico francescano (1914-1955)*, a cura di p. LUIGI DE SANCTIS, Lecce 1997, pp. 118-133.

³ La documentazione consultata è conservata presso l'Archivio Diocesano di San Severo (= ADSS). Il primo registro preso in esame (*Libro giornale delle spese quotidiane fatte dallo Spenditore per questo Ven. Monasterio della SS. Trinità di S. Severo, sotto il Governo del nostro P. Abbate D. Abondio Guzzi di Faenza nel triennio del P. R.mo Gnle D. Ludovico Bellora Romano, cominciando dalli 16 maggio 1670*, costituito da 104 fogli non numerati) copre un arco cronologico compreso fra maggio 1670 e marzo 1673 e si presenta particolarmente dettagliato circa la registrazione di qualità, quantità e prezzi dei principali generi alimentari; si mostra, invece, lacunoso per quanto attiene la segnalazione dei prodotti da dispensa e l'indicazione puntuale del numero dei commensali. Si è resa perciò indispensabile la consultazione del coevo libro di contabilità (*Vacchettone giornale di tutti li esiti fatti dalli PP. Depositari nel Governo del P. Abbate D. Abondio Guzzi di Faenza estratti dalli libri de Dep.to e giornale dello Spenditore con tutti li loro capi, o titoli distinti a cosa per cosa, sotto il Gen.lto del Rev.mo D. Ludovico Bellora Romano, cominciando dalli 16 di Maggio 1670, in questo Venerabile Monast.o della SS.ma Trinità di San Severo*) che ci consente di ovviare, almeno in parte, a questi inconvenienti, soprattutto attraverso l'analisi dell'esito in «dispensa» ed in «vestiario», rivelatosi utilissimo, quest'ultimo, ai fini di una pur approssimativa individuazione della consistenza numerica della famiglia. Il secondo libro del vitto esaminato si colloca a cavallo tra XVIII e XIX secolo e pur presentando una minore cura nella descrizione delle qualità dei

Prima però di addentrarci nelle mense della SS. Trinità è opportuno soffermarsi in breve sulla genesi istituzionale della comunità, che sorge nel vicino convento di San Giovanni in Piano, tra Apricena e Poggio Imperiale, unitosi, nel 1294, dopo oltre un secolo di giurisdizione benedettina, ai Celestini di S. Spirito di Sulmona, in seguito alla rinuncia dell'Arcivescovo di Benevento, il benedettino Giovanni di Castrocielo. Negli anni seguenti la vita per i religiosi si fa sempre più difficile a causa di una grave controversia col Vescovo di Lucera, che pretende di esercitare la propria giurisdizione su San Giovanni in Piano; ad aggravare ulteriormente la situazione si aggiungono poi la minaccia turca e i soprusi dei turbolenti feudatari delle terre confinanti, cosicché i frati, nel 1375, decidono di trasferirsi nella vicina San Severo dove edificano una nuova dimora accanto alla preesistente chiesa della SS. Trinità, nei pressi della parrocchia di San Severino, una delle più antiche ed importanti della città: dunque, un luogo privilegiato da cui si domina l'intero territorio urbano e che diventerà di lì a poco il simbolo della potenza del convento.

La nuova costruzione si presenta inizialmente assai modesta, costituita da un dormitorio, un chiostro e qualche altro locale; ma, successivamente, man mano che i monaci aumentano e le rendite si fanno più cospicue, subisce un notevole ampliamento, soprattutto in seguito al devastante terremoto del 1627. I lavori di restauro (che si protraggono fino al secolo successivo, anch'esso funestato da eventi sismici, seppure di minore entità) non si limitano a riprodurre il vecchio, austero e rigoroso edificio, ma creano un vero e proprio palazzo signorile, che ben presto impone il suo dominio spaziale nella piazza principale del paese: una rinascita in gran parte dovuta all'intraprendenza dell'abate sanseverese Giuseppe Maria Turco (1742-1766), le cui doti di abilità e lungimiranza portano

cibi, in compenso rende agevole stabilire giorno per giorno la presenza a tavola, offrendoci, altresì, interessanti note di cultura gastronomica; le pagine iniziali del registro sono mancanti, il che rende impossibile risalire sia al titolo che alla data d'inizio della registrazione delle spese giornaliere, attestata a partire da dicembre 1792 fino al 1804.

Per ulteriori notizie sui documenti superstiti relativi ai Celestini cfr. M. A. FIORE, *Il monastero di San Giovanni in Piano e della SS. Trinità di San Severo*, in «Benedictina», anno XX, gen.-dic. 1973, fasc. I-II, pp. 167-187.

non solo alla trasformazione del severo ed essenziale convento locale in un palazzo fastoso e alla moda, ma anche alla rinascita dell'Ordine celestino in Capitanata⁴. Egli, infatti, si dedica alacremente, tra l'altro, a vari miglioramenti agricoli, alla bonifica di un territorio paludoso come il feudo di Ripalta, reso salubre, e alla rifondazione di San Giovanni in Piano, contribuendo in modo determinante a rimpinguare le rendite della SS. Trinità fino a consentirle di sostenere economicamente i bisognosi confratelli di Manfredonia, Taranto e Barletta. Inoltre, si deve al detto abate la costruzione di una nuova ala del complesso monastico con una caratteristica forma ad «elle», creando così l'attuale piazza Municipio, un luogo di richiamo, d'incontro, che contribuisce ad accrescere l'egemonia ed il protagonismo dell'ente regolare nel contesto urbano.

Il decreto del 13 febbraio 1806, emanato da Giuseppe Bonaparte, segna la fine di tanta opulenza: lo splendido e plurisecolare convento della SS. Trinità viene soppresso e ai monaci costretti ad abbandonare i locali è assegnata una pensione. L'edificio, dopo un estenuante braccio di ferro col Governo, protrattosi fino al 1813, è ceduto all'università, che vi sistema i propri uffici il 14 agosto di quell'anno, mentre la chiesa è affidata alle cure della famiglia De Luca e, nel 1851, ceduta alla congregazione del SS. Rosario, che vi si trasferisce dalla chiesetta di San Sebastiano: l'epoca dei fasti

⁴ Per i rinvii bibliografici sulla storia dell'Ordine cfr. *Dizionario degli Istituti di perfezione*, vol. II, Roma 1975, pp. 732-735.

Sulla presenza celestina nel Mezzogiorno si veda F. C. DANDOLO, *Per una storia sui Celestini nell'Italia Meridionale*, Atti del Convegno di Studi «Celestino V e le sue immagini del Medioevo» (L'Aquila 24-25 maggio 1991), L'Aquila 1993, pp. 133-147.

Per ulteriori ragguagli sulla storia del convento sanseverese cfr. M. A. FIORE, *Il monastero di San Giovanni in Piano*, cit.; V. RUSSI, *Conventi e monasteri distrutti in Capitanata. S. Bernardino (San Severo) e S. Giovanni in Piano (Apricena)*, in *I francescani in Capitanata*, Atti del Convegno di Studi di San Marco in Lamis (24-25 ottobre 1980), Bari 1982, pp. 227-252; M. G. DI CAPUA, *I monasteri di San Giovanni in Piano e della SS. Trinità. S. Severo*, in *Insedimenti benedettini in Puglia*, a cura di M. S. CALÒ MARIANI, vol. II, Galatina 1981, pp. 113-117; M. BASILE BONSANTE, *Chiesa della SS. Trinità ed ex monastero dei Celestini. San Severo*, in *Insedimenti*, cit., vol. II, pp. 119-128; ID., *La chiesa e il monastero dei Celestini a San Severo tra Sei e Settecento. Strategie insediative e programmi iconografici*, Atti del 4° Convegno sulla Preistoria-Protostoria-Storia della Daunia (San Severo, 17-18-19 dicembre 1982), San Severo 1985, pp. 261-283.

e dello splendore celestino a San Severo è ormai definitivamente tramontata⁵.

Ritornando ora alle finalità più specifiche di questa ricerca, è possibile entrare nel merito del problema, cominciando ad esaminare in dettaglio il tipo di alimentazione osservato dalla comunità monastica nella seconda metà del secolo XVII, per giungere poi ad una verifica comparativa dei livelli di sussistenza registrati durante il secolo successivo⁶.

Il primo sondaggio prende in considerazione il triennio compreso fra il 1670 ed il 1673, per il quale emerge un quadro abbastanza completo e dettagliato del rapporto dei Celestini con la tavola, scandito da un doppio appuntamento giornaliero col refettorio, in cui i monaci si riuniscono dapprima per consumare il pranzo, costituito generalmente da una minestra seguita da una o due portate, contorno e frutta, e poi il pasto serale, più leggero, di solito a base di una sola pietanza, con contorno e frutta⁷.

Spesso a pranzo il primo piatto è preceduto da un gustoso antipasto, che si presenta in modo vario, alternativamente a base di

⁵ Sulle vicende che accompagnano la soppressione del convento si veda A. e G. CLEMENTE, *La soppressione degli ordini monastici in Capitanata nel decennio francese (1806-1815)*, Società di Storia Patria per la Puglia, Studi e Ricerche X, Bari 1993, pp. 193-199.

⁶ Preliminarmente è il caso di ricordare che la Regola osservata dai Celestini si ispira sostanzialmente a quella di San Benedetto la quale, a proposito dei pasti comunitari, raccomanda parsimonia e sobrietà poiché «niente è tanto disdicevole per il cristiano quanto l'eccesso». È opportuno in proposito evidenziare che la Regola benedettina rimane, pur con gli inevitabili adattamenti, un punto di riferimento normativo molto importante anche in età moderna per numerosi istituti regolari che ad essa si ispirano per disciplinare l'andamento della vita comunitaria nei suoi molteplici aspetti. A proposito dell'alimentazione San Benedetto mostra uno spiccato senso di equilibrio raccomandando l'osservanza di principi dietetici che pur senza eccessive concessioni tengono in considerazione i concreti bisogni della comunità monastica. Su questi aspetti cfr. A. D'AMBROSIO, *Per una storia del regime alimentare nella legislazione monastica dall'XI al XVIII sec.*, in «Benedictina», II-1986, pp. 429-449.

⁷ È il caso di sottolineare che, almeno a partire dal '700, è accertata la presenza di un cuoco laico salariato che abilmente gestisce la cucina monastica conformemente ai dettami e alle esigenze dei religiosi, percependo un compenso annuo che, agli inizi del secolo, è attestato sui 12 ducati, per poi raggiungere i 36 ducati, pari a 30 carlini mensili, nello scorcio di fine secolo.

carne impanata, agnello imbottito con uova, capretto, castrato, vitello, o anche prosciutto, salsiccia o sanguinaccio; accanto alla carne e ai suoi derivati compaiono anche pesce marinato, sarde (sia fresche che salate), «tonnina» (una specialità a base di tonno), alici, aringhe, anguille, baccalà, sarache e telline, oltre a uova, zucchine e funghi fritti, che nell'insieme denotano, senza dubbio, un raffinato gusto per la tavola.

A pranzo la prima portata si impernia su un abbondante impiego di verdure, a volte provenienti dall'orto del convento, e su un più sporadico ricorso a legumi e farro, cucinati nei mesi caldi, e riso attinto dalle provviste di casa, mentre solo eccezionalmente compaiono tagliolini, «millefanti» (specie di lasagnette all'uovo), minestra di pangrattato, di «panfrigoli», o di semola condita con uova, e maccheroni fatti in casa o comprati dalle locali Benedettine di San Lorenzo.

La scelta di ortaggi e verdure, che si presenta assai variegata, risente della stagionalità dei prodotti e ricade prevalentemente su borragini, scarole, carciofi, cipolle, zucchine, finocchi, zucche, senapi, cavoli, cardoni, rape, broccoli, cicorie e bietole, e più raramente su asparagi, funghi, spinaci e sedani. Frequente è pure l'impiego di aglio e cipolle, di cui si fa periodica provvista, utilizzati soprattutto come condimento, unitamente a prezzemolo, capperi e limoni.

Altrettanto significativa è la varietà dei legumi, presenti con fagioli, ceci, fave e piselli, di cui il convento dispone di una discreta scorta.

Con riguardo ai secondi piatti e alle pietanze serali la preferenza è accordata alla carne (spesso braciole o polpette) che, in diversi tagli, quali fegato, trippa o filetto, e cotta in vario modo, soprattutto arrosto, bollita, impanata o a spezzatino con le uova, è costantemente presente sulla tavola dei monaci dalle tre alle cinque volte settimanali: non manca quasi mai la domenica, il lunedì, il martedì e il giovedì, mentre si rispetta l'obbligo dell'astinenza ogni venerdì (quando sono segnalate pietanze a base di uova) e nel lungo periodo quaresimale, durante il quale sia le uova che la carne e i suoi derivati sono banditi dalla mensa e sostituiti da un più largo consumo di prodotti ittici. Non sono obbligati al digiuno gli infermi, ai quali è riservata una dieta particolare, di solito a base di carni magre, come agnellino e pollame, ma anche supportata da uova,

scarole e alimenti ritenuti terapeutici, quali latte («da cavare il siero»), limoncelli («da fare sughi»), «sementa di meloni» e frutta cotta.

Anche per la carne emerge una grande varietà tipologica, scandita da regolari variazioni stagionali: ad esempio, l'agnello viene servito in quantità rilevanti soprattutto ad aprile, vale a dire nel periodo post-pasquale, sebbene sia presente durante tutto l'arco dell'anno, eccezion fatta per i mesi estivi, nei quali si fa più importante il ruolo di castrato e vaccina, mentre la carne di maiale e quella di vitello vengono impiegate più frequentemente nei mesi invernali⁸.

Ad arricchire la vasta gamma di qualità carnee compaiono talvolta anche il capretto (in media 7-8 volte all'anno), e più sporadicamente il montone e la lepre, che non sono segnalati più di una volta all'anno. Altrettanto occasionale il consumo di cinghiale e selvaggina, spesso ricevuti in dono, e di interiora di animali, in particolare cervello (cucinato abitualmente con le uova) e «animelle», solitamente di agnello e castrato; infine, per dare un tocco di classe alla tavola si acquista la pregiata carne di papera, il cui uso però è piuttosto raro.

Assai ricorrente è la somministrazione di volatili e animali da cortile, come piccioni, pollastri, «terragnole», tordi, capponi, galline e «mallardi», frequentemente utilizzati, come si è detto, soprattutto nell'alimentazione degli infermi per l'alta digeribilità delle loro carni.

Anche i salumi sono previsti con buona regolarità specialmente nei mesi invernali, durante i quali l'accresciuto fabbisogno energetico è soddisfatto da un più marcato impiego di salsiccia, salsicciotto, salame e prosciutto, solo eccezionalmente serviti nei mesi caldi, mentre per il condimento delle pietanze, accanto al più salutare ma

⁸ Volendo entrare più nel merito occorre riportare alcuni dati quantitativi che possano dare un'idea più precisa della effettiva consistenza del consumo di questi prodotti: in aprile l'acquisto di carne d'agnello si presenta abbondante e può arrivare fino a 70 rotoli (circa 60 Kg) per poi decrescere leggermente a maggio (circa 10 rotoli in meno), mentre nei mesi invernali la quantità accertata oscilla tra i 20 e i 30 rotoli. Nel periodo estivo è particolarmente rilevante l'impiego di castrato che può raggiungere i 70-80 rotoli (circa 60-70 Kg), mentre non si acquistano più di 3-4 rotoli di vaccina. Infine, per quanto riguarda il consumo di maiale, le punte massime si registrano a febbraio, quando sono segnalati approssimativamente 30-35 rotoli. Ma è opportuno qui anticipare che si tratta di dati incompleti, resi parziali dalla frequente annotazione di «carne» non specificata e, dunque, con buona probabilità, approssimati per difetto.

costoso olio di oliva, vengono talvolta utilizzati lardo e sugna.

Per il consumo carneo, come si è visto fortemente incisivo nel menù quotidiano, è difficile fornire dati quantitativi certi, poiché non sempre si ricorre all'acquisto diretto: spesso, infatti, ci si avvale delle provviste di casa, soprattutto per gli animali da cortile, di cui il convento possiede un allevamento, oltre che per salumi vari, di solito fatti in proprio; inoltre, i religiosi ricevono frequenti donativi di carne da parte di vari «amorevoli» personaggi (tra cui anche lo stesso principe di Sangro), nelle qualità più diverse, e in prevalenza capretto, vitello, cinghiale, castrato, «porco selvaggio», polli e selvaggina, circostanze in cui i documenti non riportano mai la quantità né, ovviamente, il prezzo, il che rende assai arduo risalire all'effettiva consistenza del consumo di questi prodotti; a ciò si aggiunge la ricorrente segnalazione di «carne» non meglio specificata, che rende assolutamente parziale la quantificazione specifica delle varie qualità.

Pur con i limiti suindicati (che interessano anche gli altri generi alimentari), la tabella n. 1 propone la lettura del consumo annuo approssimativo di ogni singolo alimento, espresso in rotoli (laddove è stato possibile calcolarlo), distribuito nel numero di volte in cui ciascuno fa la sua comparsa in refettorio.

La lettura delle note di contabilità alimentare non consente di quantificare in modo immediato l'entità numerica dei commensali in quanto manca, nel registro cibario esaminato, l'indicazione della presenza a tavola dei monaci, che avrebbe reso l'indagine molto più agevole e attendibile. Pur tuttavia l'analisi di un coevo libro di amministrazione e, più precisamente, della voce relativa all'esito in vestiario, ci consente di superare, almeno in parte, questa difficoltà e di ricostruire, seppure con un imprescindibile grado di approssimazione, la composizione della famiglia e, di conseguenza, il numero di «bocche» che giornalmente attorniano la mensa, compreso, con ogni probabilità, tra le dodici e le quindici unità, senza considerare i forestieri.

Da questi elementi è possibile risalire alla razione media giornaliera pro-capite di ciascun alimento (il riferimento è, ovviamente, alle porzioni crude), che per la carne dovrebbe aggirarsi intorno ai 250 grammi, dato che per ogni portata ne vengono impiegati, di solito, 4 rotoli, corrispondenti a circa 3,5 kg.

Nella preparazione delle «pietanze» una valida alternativa alla carne è rappresentata dal pesce, che si serve, in media, con una ca-

denza bi-settimanale (di solito il venerdì e il sabato), facendosi più ricorrente nel mese di dicembre, quando viene segnalato dalle quattro alle cinque volte settimanali, fino a diventare quotidiano nei periodi di astinenza. La vicinanza del mare fa sì che sulla tavola dei Celestini non manchi mai il pesce fresco, a cui si fa ricorso, di solito, più frequentemente che al salato, soprattutto nei mesi caldi. Le qualità fresche più ricorrenti sono «tenche» (simili alle sogliole), razze, sarde, telline, seppie e triglie (a volte anche marinate e conservate per provvista), mentre più raramente si cucinano sgombri, sardelle e cefali.

La ricca gamma dei pesci sotto sale e marinati, per i quali i monaci fanno spesso ricorso alle provviste di casa, periodicamente rimpinguate per sopperire alla eventuale mancanza di qualità fresche, abbraccia baccalà, sarde, aringhe, sardelle, alici e sarache, mentre il rifornimento dei pesci d'acqua dolce è assicurato dagli enfiteuti del lago di Varano, il cui annuo censo di 50 ducati prevede anche il donativo di 1250 anguile e 6 capitoni: una scelta, quindi, notevolmente ampia e variegata, che non disdegna qualità pregiate come cefali, «tonnina», tarantello (schiena del tonno conciata) e le prelibate seppie «secche», preventivamente sottoposte ad un caratteristico procedimento di conservazione sotto sale.

L'incidenza del consumo di pesce nell'alimentazione dei monaci, pur non quantificabile per le difficoltà già illustrate a proposito dei prodotti animali, è certamente rilevante se si pensa che esso, in alternanti varietà di preparazioni, compare a tavola circa 250 volte all'anno, con una frequenza, comunque, nettamente inferiore a quella di carne e derivati, serviti con una media approssimativa di 350 volte annue. Anche le porzioni si presentano più ridotte se confrontate con quelle dei piatti a base di carne, probabilmente a causa del più elevato costo dei prodotti ittici che, per le qualità più pregiate, può anche raggiungere e superare i venti grana al rotolo⁹. Considerato, infatti, che per ogni pietanza vengono impiegati di solito 1,5/2 rotoli di pesce, corrispondenti a circa 1,5 kg, si può supporre un consumo medio pro-capite compreso tra i 100 e i 130 grammi, e comunque non superiore ai 150.

Altrettanto rilevante si presenta l'impiego delle uova, spesso

⁹ Per un confronto tra i prezzi dei principali prodotti ittici e carnei si rinvia alla tab. n. 3.

«di casa», nell'elaborazione di pietanze, sia a pranzo che a cena, da sole o come farcitura o ripieno di vari piatti a base di carne, pesce, verdure e legumi, oltre che nella lavorazione della pasta, nella preparazione di torte e, come già anticipato, nell'alimentazione degli infermi.

A completamento del menù, in tavola non manca mai l'insalata che, unitamente a vari altri «sopratavola» come carote, ravanelli, sedani e finocchi, accompagna quotidianamente le pietanze.

Il pasto si conclude con la frutta di stagione, la cui varietà è assicurata dall'alternanza di ciliegie, meloni, cocomeri e percoche d'estate, fichi da luglio a settembre, uva nel periodo della vendemmia, mele e pere tutto l'anno, spesso colte dall'orto del convento.

Meno presente la frutta secca, il cui impiego è circoscritto ai mesi invernali, durante i quali i monaci gustano castagne, noci, fichi e mandorle, queste ultime utilizzate qualche volta per condire le minestre di scarole, di riso e di «bianco».

Il quadro del regime alimentare della SS. Trinità nel periodo considerato si arricchisce di ulteriori e significativi elementi di valutazione attraverso l'analisi del già citato libro di contabilità, dal quale emerge un dettagliato resoconto delle seguenti spese cosiddette di «dispensa», che sono altrettanto determinanti per la definizione più compiuta dell'indagine.

Dalla suddetta fonte si evince, tra l'altro, un periodico acquisto di spezie e aromi vari, come cannella, «salice», pepe, semi di garofano, noce moscata e cumino (utilizzato quest'ultimo insieme al pepe per la lavorazione propria di salsicce e sanguinacci), che aggiungono un esotico tocco di raffinatezza ai piatti, gradito specialmente in occasioni importanti, come la visita del padre generale dell'Ordine.

La scarsità di riferimenti ai dolci riscontrabile nella documentazione esaminata ci indurrebbe a ritenere che i monaci ne facciano un uso assai parsimonioso, circoscritto alle sole festività solenni, come quella della SS. Trinità, quando sono soliti ospitare personalità di riguardo, come il vescovo e lo stesso principe di Sangro. Non a caso nei giorni che precedono l'avvenimento tra le note di spesa sono segnalati anche «mustacciere», «panetti di zucchero fino» e scatole di canditi, questi ultimi donati ai figli del detto principe ¹⁰.

¹⁰ Il resto del menù prevede «sette para di piccioni comprati, oltre molte para di casa», «125 uova oltre le 55 di casa», «carne di manzo comprata oltre

Ma è molto probabile che una tale vistosa scarsità di dati in proposito sia riconducibile all'autonomia del convento nella manifattura dei dolci, il cui acquisto plausibilmente si rende necessario soltanto in occasioni straordinarie, quando, cioè, la numerosa presenza a tavola rende del tutto insufficienti le capacità di produzione interna, procedendo solo in questi casi alla registrazione delle spese.

Un discorso analogo va fatto per i formaggi, il cui costante approvvigionamento è sicuramente affidato alle masserie di proprietà del convento, non essendo credibile che l'unico prodotto caseario di cui è segnalato l'acquisto, la ricotta, venga consumato una sola volta in tre anni, peraltro in quantità irrisoria.

Dalla lettura delle note amministrative si evince altresì che il convento sanseverese vive intensi rapporti interpersonali, ospitando spesso non solo le illustri personalità di cui si è detto, ma anche vari altri personaggi, soprattutto religiosi, come padri domenicani, gli abati delle case celestine di Lucera, Tremiti, Manfredonia e Monte, monaci di Isernia, Oria e S. Spirito, oltre che anonimi forestieri, come «mastri» e mercanti, parenti di confratelli, medici giunti a visitare i malati, o eminenti protagonisti della vita civile, quali il principe di S. Nicandro e vari signori con servitori al seguito. Costoro si uniscono alla tavola comunitaria ma spesso, quale segno di ospitalità, viene loro riservata almeno una portata straordinaria, a base di carne o pesce, per rendere il menù ancora più ricco ed invitante.

La comunità ricorre assai di rado all'acquisto di pane, che si presenta di scarsa entità (variabile dai due ai quattro rotoli) ed è evidenziato non più di due volte all'anno, mentre di norma l'approvvigionamento di questo alimento primario è gestito autonomamente dai monaci che annualmente provvedono alla macinatura di quantità considerevoli di grano (oscillanti da poche decine di tomoli fino a dodici carra), prodotto dai campi di proprietà dello stesso convento, e alla «panizzazione» di esso nella propria «panetteria»; alla luce delle indicazioni forniteci dalle note di spesa, il consumo medio giornaliero pro-capite sembrerebbe basso e, più esattamente, compreso tra i 150 e i 250 grammi, un dato che appare certamente in netto contrasto col regime alimentare medio-alto riscontrato nel convento celestino e che, probabilmente, si può spiegare supponendo l'integrazione dei

la vitella che si ammazzò nella masseria», «animelle donate», «182 carciofi e lattughe per far minestra», mezzo rotolo di capperi e 1,5 rotoli di salame.

modesti quantitativi comprati con gli avanzi di casa.

Molto raro e moderato è anche l'acquisto di olio che, accanto ai grassi di origine animale, quali lardo e strutto, e in misura nettamente preponderante, costituisce un elemento fondamentale nell'elaborazione dei piatti; la produzione propria è quasi sempre sufficiente a coprire il fabbisogno della famiglia, considerato che un prodotto così importante viene comprato solo in tre occasioni nel triennio considerato, in quantità oscillanti tra le due e le otto caraffe.

La fornitura del vino è assicurata in parte dalle vigne di proprietà dello stesso convento, la cui produzione è chiaramente insufficiente a soddisfare le esigenze dell'intera comunità, se periodicamente si ricorre al mercato in misura a volte anche rilevante e comunque assai variabile da un anno all'altro, verosimilmente in rapporto all'andamento della vendemmia o alle provviste dell'anno precedente. Le qualità migliori sono riservate alla famiglia e ai forestieri, mentre ai contadini salariati si offre il vino ordinario, acquistato a buon prezzo in quantità più ingenti di quello destinato all'uso di casa.

I monaci provvedono periodicamente al rifornimento di sale, in genere prelevato dal fondaco di Lucera, indispensabile non solo per condire le pietanze, ma anche per la conservazione di vari prodotti da dispensa, come baccalà, cefali, aringhe, alici, sarde e sarache.

Regolare anche l'approvvigionamento di acqua da bere che, nonostante la presenza di un pozzo nel cortile del convento, viene comprata da una a sei volte al mese, in quantità variabili dai 3 ai 28 «barili», mentre l'acquisto di «neve», che ha inizio solitamente ad aprile, si fa assai incisivo nei mesi estivi, fino a raggiungere punte di circa 200 rotoli, per poi decrescere progressivamente e scomparire del tutto a dicembre.

Per completare il panorama alimentare fin qui delineato va aggiunto che i Celestini, nell'ottica di un ambizioso disegno di egemonia spirituale, culturale ed economica sul tessuto urbano, che troverà la sua apicale realizzazione nel secolo successivo, intessono fitti rapporti diplomatici con diversi personaggi di spicco della vita civile e religiosa locale, suggellati anche da frequenti scambi in natura, di cui si hanno interessanti testimonianze nel libro contabile relativo al periodo qui esaminato, e non solo. Tra gli altri, spicca il nome del «signor don Domenico di Sangro» principe di San Severo, il quale manda periodicamente al convento un garzone con

regalie di frutti, burro e carne di vitello, ricevendone in cambio doni di raffinata «dolcezza» per la signora principessa, fra cui i celebri confetti di Sulmona, prelibati pezzi di cioccolata e anche finissime tovaglie ricamate di seta e oro. Inoltre, giunto a San Severo il principe di Apricena, ospitato dai padri Cappuccini, i monaci della SS. Trinità gli rendono omaggio con «tortanelli di pane bianco», un capitone di casa, uova e «tenche». Ancora scambi di cortesie si intrecciano anche col padre abate di Lucera e coi monaci di Manfredonia, a cui i Celestini donano sedani e cardoni in cambio di triglie e vino ricevuti in tempo di necessità, e col vescovo della diocesi, il cui donativo di frutti è ricambiato dai religiosi con capponi «di casa» in occasione delle festività natalizie.

Volendo ora considerare l'incidenza delle uscite alimentari nella vita economica di questa comunità c'è da sottolineare il rilevante peso della carne, per la quale si spendono in media 3,7 ducati al mese, con punte massime che eccezionalmente sfiorano anche i 9 ducati, in concomitanza con una maggiore consistenza numerica degli ospiti o con un minore ricorso alla produzione interna. Più contenuta risulta la spesa relativa all'acquisto di pesce fresco, attestata su una media di circa 2 ducati al mese, mentre per le specie salate l'importo supera lievemente i 50 grana; poco rilevante anche l'esito per gli ortaggi e le verdure, non superiore, in media, a un ducato mensile. Nell'ambito delle uscite annuali relative al vitto, che ammontano in tutto a circa 150 ducati, l'onere economico sostenuto per le «pietanze» costituisce certamente la voce più incisiva (con circa 120 ducati) seguita dagli esiti per la macinatura del grano, per la dispensa, per l'acquisto di «droghe» e «cose di zucchero», e per la compera di vino e di pollami destinati all'allevamento, voci per le quali si spendono complessivamente tra gli 11 e i 13 ducati mensili.

L'incidenza delle spese vittuali sul bilancio annuo è comunque molto bassa se si pensa che, su un totale di circa 2000 ducati, appena 150, come si è detto, sono destinati a tale finalità, con una media compresa tra il 7 e il 10%, un valore nettamente inferiore a quello di molte altre realtà monastiche, nelle quali le uscite per il vitto arrivano persino a sfiorare il 50% dell'esito complessivo¹¹.

¹¹ Esempi significativi in proposito si possono trovare in A. D'AMBROSIO - M. SPEDICATO, «*Ex abundantia parcatatis*», cit., cfr. anche IDEM, *Cibo e clausura. Regimi alimentari e patrimoni monastici nel Mezzogiorno moderno (secc. XVII-*

Le interpretazioni di questo dato particolare possono essere riconducibili, da un lato, al forte apporto autarchico su cui può costantemente contare il convento, dall'altro alla notevole entità delle spese aggiuntive, molto più contenute in istituti religiosi che, a differenza dei Celestini di San Severo, non gestiscono grosse attività, nè ingenti flussi di denaro.

Le somme più consistenti stanziare dalla comunità nel panorama secentesco sono, infatti, quelle relative alla manutenzione delle diverse masserie (per la semina e per l'allevamento di giumente e vacche) e alla coltivazione di vigne e oliveti ma, soprattutto, incide la retribuzione dei diversi salariati, quali «annaroli», garzoni, «mesaroli», mietitori, giumentari, vaccari, «vitellari», «cellari» e pollari che copre, mediamente, circa il 30-35% dell'esito generale. La cifra rimanente è destinata all'amministrazione ordinaria, alla manutenzione della chiesa, della sagrestia e dello stesso edificio monastico, oltre che ad assicurare l'efficienza di cucina e refettorio, attraverso il periodico ricambio di pentole, bicchieri, piatti e posate, e all'acquisto di generi vari, quali medicinali, carta, inchiostro, penne, sapone, legname e vestiario per i confratelli. Sul versante degli introiti i proventi maggiori derivano dalla vendita di grano, orzo, animali vaccini e giumentini, «erba» e «spiga» e, in minor misura, da censi bollari e affitti diversi, con un bilancio annuale che, almeno nel secolo in esame, si chiude quasi sempre in attivo, dando l'impressione, tutto sommato, di una gestione oculata del patrimonio.

Nel XVIII secolo si assiste ad una significativa crescita dell'esito in vettovaglie, il cui peso nella contabilità della famiglia raggiunge, in media, il 20% con punte che sfiorano il 30%, un incremento dovuto alla comparsa di voci che non si riscontrano nei registri secenteschi, quali l'acquisto di animali (soprattutto giumentini e vaccini), verosimilmente destinati all'allevamento per uso alimentare, e di grano, orzo e fave, fortemente incisive nell'ambito delle spese cibarie, talvolta più della stessa «pietanza»¹².

XIX), Bari 1998 e C. Russo, *I monasteri femminili di clausura a Napoli nel sec. XVII*, Napoli 1970, p. 33.

¹² Le spese per l'acquisto dei generi qui menzionati possono subire variazioni anche notevoli da un anno all'altro: per la «compra di animali», ad esempio, oscillano da pochi ducati a circa 1000, analogamente a quanto accade

Addentrandoci nelle pieghe del registro di vittazione relativo agli anni 1792-1804, ci accorgiamo immediatamente di una maggiore articolazione dei pasti e di menù più ricchi e vari rispetto al secolo precedente, caratterizzati da numerosi tocchi di novità.

Innanzitutto, il pranzo appare più elaborato, in quanto alla consueta minestra (come al solito a base di verdure o legumi), qualche volta preceduta anche da un antipasto¹³, seguono abitualmente vari piatti (da due a quattro portate), accompagnati da contorni¹⁴, insalata e frutta; anche la cena denota una maggiore articolazione, poiché la «pietanza», che nel '600 costituiva l'unico piatto energetico, viene sempre preceduta da una minestra, solitamente «bianca», così denominata per le sue caratteristiche di particolare leggerezza e digeribilità.

La carne continua ad essere l'alimento servito più frequentemente (di solito 5 volte a settimana), in porzioni medie pro-capite che oscillano, a pranzo, tra i 150 e i 250 grammi e, a cena, tra i 160 e i 180, verosimilmente condizionate, quindi, dall'apporto energetico fornito dalle altre portate e, per questo, suscettibili, come si è visto, di variazioni giornaliere anche sensibili.

Dal punto di vista qualitativo si registrano poche novità rispetto al regime secentesco, rappresentate da rare apparizioni di soppressata, porchetta e capocollo, serviti per antipasto o per contorno, mentre è da segnalare un più frequente ricorso all'acquisto di prodotti caseari, quali provole, ricotta, caciocavallo e latte, spesso utilizzato, quest'ultimo, come ingrediente della «minestra bianca» oltre che nella dieta degli infermi.

Si conferma anche il consumo generalmente bi-settimanale del pesce, sia fresco che salato, come sempre di venerdì e sabato, oltre che nelle cosiddette «Vigilie» e, naturalmente, durante la Quaresima. A tal proposito, si riscontra un indizio che lascerebbe pensare ad un clima di rilassatezza sconosciuto in precedenza, palesato forse da un'interpretazione più elastica della Regola, adattata di volta in

per il rifornimento di grano (da 4 a quasi 300 ducati), di orzo (da 2 a oltre 1000 ducati) e di fave (da 2 a 240 ducati).

¹³ Per l'antipasto si servono alternativamente prosciutto, tarantello, «malfatti», maiale, anguille, baccalà, «mallardi», spezzatino di capponi e zucchine fritte.

¹⁴ I contorni sono costituiti di solito da «piattini» alternativamente a base di alici, tarantello, «portogalli» (arance), carciofi e salumi vari.

volta alle esigenze della comunità, più che rigidamente osservata: infatti, nel detto periodo quaresimale, accanto alle pressoché quotidiane portate di pesce, compaiono sempre sia la carne che le uova, offerte in alternativa ai prodotti ittici a circa la metà dei commensali, per poi essere completamente bandite dalla tavola solo nella Settimana Santa.

Anche le porzioni di pesce si presentano fortemente variabili, attestandosi, a pranzo, su valori compresi tra i 90 e i 190 grammi pro-capite e, a cena, tra i 135 e i 150. Inoltre, le già numerose e varieguate qualità ittiche si moltiplicano ulteriormente, proponendo alcuni elementi di novità rispetto a quelle già rilevate nel '600, come sogliole, merluzzi, «umbrine», storioni, «pesci spina» (ossia spigole), «cozze di Taranto», calamari e calamaretti, a testimonianza di un sensibile arricchimento della mensa che, tra XVIII e XIX secolo, assume connotazioni di maggiore finezza gastronomico-culinaria, evidenziata da piatti più elaborati e di gusto raffinato e dalla comparsa di nuovi alimenti, come tartufi, amarene, melanzane, peperoni e pomodori (utilizzati, questi ultimi, per accompagnare le pietanze o serviti ripieni).

Consistente, anche tra '700 e '800, il consumo delle uova, approntate alternativamente o ripiene con salsa, o «dure» o, come da tradizione, «benedette» a Pasqua, e solitamente impiegate per farcire varie minestre (soprattutto di farro e di cardoni), e anche altri piatti come il sartù di riso, lo spezzatino, gli gnocchi, il fracasse e numerose specialità dolciarie.

La pasta secca, in diverse varianti, quali maccheroni, vermicelli, «malfatti», lasagne e «fidelini», che nel '600 rappresentava una rarità, diventa ora una consuetudine e viene cucinata quasi quotidianamente, unitamente ai legumi a pranzo o come prima portata nel pasto serale.

La predilezione dei monaci per la buona tavola si traduce in una particolare cura nell'elaborazione delle pietanze e nella scelta del menù, spesso impreziosito da gustose specialità culinarie, espressione di un benessere certamente non comune in genere alle famiglie regolari non possidenti¹⁵ e sconosciuto a larga parte delle fasce sociali più deboli della popolazione. Una pur veloce carrellata su al-

¹⁵ Si veda per tali confronti M. SPEDICATO - A. D'AMBROSIO, *L'alimentazione nelle comunità religiose*, cit., pp. 783-786.

cuni piatti serviti nel refettorio della SS. Trinità può rendere conto del livello di particolare prestigio raggiunto dalla mensa celestina, sulla quale compaiono di frequente, ad esempio, crostini di mozzarella o di alici e tarantello, la prelibata minestra di latte di mandorle, ammiccanti pasticci di pesce (solitamente a base di baccalà e «tenche») e, inoltre, ragù, pizza di mozzarella, la tradizionale pizza rustica, estrosi panzerotti di verdure e una non meglio definita minestra «ripiena»; i Celestini evidenziano una significativa vivacità culinaria anche nella preparazione di pasticci «alla genovese», gnocchi «alla veneziana», aromatici arrostiti di carne gratinata, uova ripiene di salsa, capponi farciti o bolliti, pizze di provola e, un'autentica specialità, budini di zucchini. Ad arricchire la variopinta tavola monastica non mancano ravioli di ricotta, zuppa di cozze, panzerotti di provole e, di tanto in tanto, triglie e sarache insaporite con una gustosa salsa, pizza imbottita di tarantello, baccalà, funghi e cozze, un insolito «lavoro di pasta, uova, zucchero, cannella e cedro», l'energetico timballo di zucchini «ripieno» e carciofi in varie salse, ma anche invitanti frittiture, come quella di uova e sedani, o quella di fegato «alla genovese»; completano quest'ampia panoramica di alta cucina la parmigiana, alternativamente realizzata con zucchini, melanzane, cardoni o verdure, piatti in agrodolce e pesce in varie salse, sapori scelti e raffinati che conferiscono alla tavola connotazioni di grande ricercatezza.

Tra i vari modi di cottura si privilegia soprattutto il fritto, utilizzato spesso nella preparazione di cervello, pesce, «animelle», verdure, fegato, capretto, midollo, carciofi, zucche, melanzane, funghi e alici salate, mentre per triglie, capitoni, agnello e «terragnole» si predilige l'arrosto.

Un altro elemento di novità riscontrabile nel registro sette-ottocentesco è la ricorrente segnalazione dei dolci, tra cui si annoverano i famosi bocconotti di crema, a base di zucchero, mandorle, ricotta, cannella e uova, la golosa pizza di pasta reale, il «gilazzo» (una sorta di gelatina utilizzata per ricoprire le torte), la crema di latte, la tradizionale pizza dolce di ricotta e la crostata, ma anche piatti straordinari per la cucina monastica, quali la «pizza» di amarena, quella di percoche e quella di «sciruppata» con uova e zucchero. Un ulteriore carattere di distinzione della singolare vivacità della mensa celestina è offerto da altre golose preparazioni dolciarie, quali la pasta bignè, i sofisticati croccantini di mandorle, le sfogliate,

le pizze di crema, le zeppole, realizzate con zucchero, cannella e miele, e le sfogliette ripiene, ma anche le tipiche cartellate con miele, i sanguinacci, confezionati con cioccolata, pinoli, latte e cervello, la crema con zucchero e cedro, la pastiera e gli «struffoli» (con zucchero e miele), vere specialità gastronomiche (il cui consumo non è limitato alle festività ma, al contrario, ricorre con buona frequenza anche nei giorni infrasettimanali) che lasciano intravedere un palato raffinato e una notevole abilità culinaria.

Una menzione a parte meritano i condimenti che sono forse da annoverare tra gli alimenti maggiormente caratterizzanti la tavola comunitaria: oltre ai consueti grassi animali e vegetali, vengono usati per insaporire le pietanze anche capperi, prezzemolo, sedano, aglio, cipolle, limoni e cetrangoli, mentre per aromatizzare i dolci si ricorre spesso a pinoli, uva passa e «ruttame» (zucchero non raffinato). Non va dimenticato, poi, l'impiego del latte nell'elaborazione, ad esempio, della minestra «bianca» oltre che di varie specialità dolciarie, quali i sanguinacci e le creme. Particolarmente degne di nota sono, infine, due preparazioni gastronomiche tipiche del convento sanseverese, tracce significative della sapiente cura dei dettagli osservabile sulla mensa celestina: una gustosa salsa realizzata con le alici salate, utilizzata per condire vari piatti a base di pesce, e la prelibata gelatina, un raffinato ingrediente di diverse pietanze, ricavato solitamente dal pesce e, talvolta, anche dalla carne di maiale, presente in refettorio con buona regolarità fin dal '600, specialmente in occasione della visita di ospiti di riguardo.

Da quanto detto finora è possibile trarre alcune valutazioni conclusive, desumibili dall'analisi delle abitudini alimentari riscontrate nella comunità celestina di San Severo tra XVII e XIX secolo.

Scorrendo rapidamente i registri cibari esaminati ci si accorge immediatamente di un regime vittuale ricco e raffinato, che appare abbastanza in contrasto con i principi di moderazione e parcità raccomandati dalla Regola: i menù quotidiani, come si è visto, indulgono spesso ai piaceri della tavola ed i gustosi manicaretti serviti ai commensali tradiscono una ricercatezza dei sapori e una generosità delle portate tali quasi da richiamare alla memoria l'immagine medioevale del monaco grasso e vorace¹⁶ e, dato lo stile di

¹⁶ Cfr. A. D'AMBROSIO, *Tra anima e corpo*, cit., p. 89 nota 66.

vita piuttosto sedentario dei confratelli, certamente in grado di assicurare degli standard nutritivi ampiamente al di sopra dei fabbisogni individuali.

La dieta dei religiosi rispecchia, come altrove, le capacità produttive del territorio, rivelando possibilità di scelte ampie e variegata tra i generi ortofrutticoli e cerealicoli della zona e le molteplici qualità ittiche offerte dal vicino Adriatico; anche la costante presenza in refettorio di carne e derivati riflette una specificità della regione, dove l'attività transumante assicura una cospicua e pressoché inesauribile disponibilità di prodotti animali.

La diacronia dell'indagine consente altresì di rilevare un progressivo infiacchimento nell'osservanza della Regola che, tra Sette e Ottocento, perde la primitiva rigidità e finisce con l'adattarsi alle necessità dei padri e col divenire espressione delle sempre più ingenti capacità economiche del convento, la cui consolidata disponibilità finanziaria si traduce, tra l'altro, nel frequente e abbondante acquisto di carni selezionate e di pregiate varietà ittiche le quali, unitamente alle uova, rivestono un ruolo di capitale importanza nei menù giornalieri, sbilanciando l'apporto nutrizionale in favore della componente proteica della dieta.

Dunque ci troviamo di fronte ad una tavola chiaramente privilegiata, che non risente delle congiunture economiche che investono la società nei secoli considerati, e certamente molto diversa da quella dei ceti meno abbienti, incentrata su alimenti poveri, quali verdure e pane, dove la carne costituisce un'eccezione, un lusso che ci si concede solo in occasioni particolari¹⁷. In tale prospettiva, la mensa celestina si permea di connotazioni nuove, diventando specchio significativo ed emblematico della capacità economica e, in definitiva, delle condizioni di vita materiale della comunità.

Non a caso il convento possiede beni immobili abbastanza consistenti, tra cui si annoverano svariate masserie, come quella di San Giovanni in Piano, ampia 148 carra e 5 versure, delle quali però solo 52 carra adibite ad uso di coltura e 10 a mezzana, per decisione della Regia Corte che affida la rimanente estensione ai locati. Possiede

¹⁷ Si veda a tal proposito V. RICCHIONI, *La «Statistica» del Reame di Napoli del 1811. Relazione sulla Puglia*, Trani 1942, pp. 109-117. Più in generale cfr. M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari 1997.

poi il feudo di Caldola, nella terra di Lesina, attraversato dal fiume Arpi e costituito da un mulino, una chiusa di olive, il «quadrono di San Nazario» e i territori della Castelluccia, per un totale di 8,5 carra e 30 versure, di cui 15 adibite a mezzana. Vi è poi la masseria detta «Torre degli Iunci», nei pressi di San Severo, di 16 carra e 15 versure, cioè 4 carra e 2 versure di mezzana e 12 carra e 13 versure di «demanio», così denominato perché, non seminandovi il convento, possono entrarvi a pascolare le pecore dei locati. Degne di nota sono anche la mezzana di Claves, di 44 versure, e le «difese» di Vanzo e Radicosa, tutte ubicate nell'agro sanseverese¹⁸, oltre alla fiorente masseria di Ripalta, nei pressi di Civitate¹⁹.

Molteplici risultano, inoltre, le attività economiche praticate dai monaci, tra cui quella creditizia si rivela una delle più affidabili e consolidate a conferma della tendenza più volte segnalata degli enti ecclesiastici a cristallizzare il capitale in operazioni non rischiose e più o meno redditizie piuttosto che a tentare forme più dinamiche di investimenti produttivi o commerciali²⁰.

Il saggio d'interesse concordato tra le parti nella stipula del contratto non appare influenzato dall'entità del credito, bensì dalle sole

¹⁸ Le notizie inerenti i possedimenti fondiari del convento sono attinte da: ADSS, *Platea autentica di tutti li beni stabili, cenzi attivi, e passivi, e Privilegi, e Cittadinanze del Regal Monistero della SS. Trinità dei PP. Celestini di San Severo, registrata dalli Molto Revv. Padri Lettore Niccolò Guarini e Procuratore D. Urbano Tanzilli, per ordine del Rev.mo Padre D. Gregorio Vasquez de Acugna, Abate di detto Regal Monistero essendo Abate Generale della Congregazione il Reverendissimo Padre D. Lodovico de Leon, 1737*, (fotocopie). Le suddette proprietà fondiarie sono amministrate a conduzione diretta attraverso contadini salariati, una politica che appare più convincente ai fini della valorizzazione e conservazione del bene rispetto alla gestione indiretta, consentendo il controllo dei proprietari sull'intero ciclo produttivo, con gli immaginabili vantaggi in termini di profitto.

¹⁹ Brevi riferimenti alle vicende storiche dell'antica abbazia di Ripalta si trovano in F. C. DANDOLO, *Per una storia sui Celestini*, cit., pp. 145-146.

²⁰ Cfr. M. SPEDICATO, *Monasteri femminili ed investimenti bollari nel Gargano*, in *Monasteri e conventi del Gargano: storia, arte, tradizioni* (Atti del Convegno tenuto a S. Nicandro G.co, 10-11 maggio 1997), Foggia 1998, in partic. p. 98.

La fonte documentaria consultata per l'indagine patrimoniale è in ADSS ed è costituita da vari registri di contabilità (introito ed esito) che coprono un arco cronologico molto vasto, dalla seconda metà del XVII secolo fino ai primi anni del XIX, senza collocazione.

disposizioni legislative che, nella seconda metà del '700, impongono un trend fortemente decrescente: si passa così dal 9-10% praticato tra lo scorcio di fine '600 e la prima metà del '700 a una media del 7% nella seconda parte del secolo, con livelli minimi del 4 e del 5%.

Nelle fonti esaminate non sono segnalati fenomeni di insolvenza, mentre troviamo vari casi di affrancazione totale e parziale del capitale, effettuata solitamente almeno dopo 15-25 anni dal prestito: è evidente quindi che l'investimento bollare costituisca per i monaci un costante e sicuro cespite di introiti, in grado di assicurare nel tempo dei ragguardevoli margini di profitto, soprattutto quando il riscatto non avviene rapidamente, comportando così un aggravio notevole per il debitore che finisce col corrispondere degli interessi complessivi ampiamente superiori al debito stesso.

Meno remunerativi rispetto alla vendita del denaro ma praticati con analoga regolarità risultano poi censi enfiteutici e affitti semplici che, stipulati su numerose case, botteghe, orti e fosse, comportano entrate quasi sempre sicure, tranne nei casi di mancata esazione del canone per smarrimento del contratto, per impotenza o per sola «inavvertenza», attività assai intense e vivaci, come si vede, che fanno del convento celestino locale un non trascurabile centro di potere finanziario.

Un'agiatezza non comune per l'epoca, dunque, che non può non tradursi anche in abitudini gastronomico-culinarie di alto profilo: in effetti, il quadro che se ne ricava è quello di un'alimentazione varia e abbondante, oltre che molto curata nei dettagli, specchio di un tenore di vita decisamente elevato, consono all'area di privilegio a cui l'illustre e plurisecolare convento sanseverese certamente appartiene, forse paragonabile soltanto all'aristocratico monastero delle Benedettine di San Lorenzo per fasto e splendore.

TABELLA 1

ALIMENTI	1670		1671		1672		1673	
	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte
Carne e derivati								
n.s	570	136	418	141	230	89	4	4
agnello	50	17	228	72	108	39	49	15
castrato	73	23	47	16	216	55	--	11
maiale	5	2	15	8	58	22	--	9
"porco selvatico"	---	---	---	2	---	--	---	--
cinghiale	---	---	---	2	---	--	---	--
selvaggina ns	---	---	---	2	8	1	1	1
montone	18	2	---	---	---	--	--	--
lepre	---	1	---	1	---	--	--	--
vaccina	30	6	5	2	---	--	--	--
vitello	15	6	4	1	50	14	--	--
capretto	---	1	---	13	---	11	--	7
manzo	---	---	---	2	---	--	--	--
salsiccia	---	1	---	2	---	2	--	4
prosciutto	---	---	---	4	---	26	--	1
salame	---	---	1/2	1	---	4	--	1
salsicciotto	---	---	---	--	---	2	--	--
lardo	---	7	---	--	---	--	--	--
sugna	---	---	---	--	---	1	--	--
VOLATILI								
pollastri n°	29	9	---	28	---	15	--	--
capponi	---	2	---	7	---	9	--	2
piccioni	---	3	---	20	---	14	--	2
tordi	---	3	---	16	---	6	--	--
polli	---	1	---	1	---	2	--	--
terragnole	--	2	---	3	---	10	--	--

ALIMENTI	1670		1671		1672		1673	
VOLATILI	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte
gallinaccio	---	---	---	2	---	7	--	--
galline n°	---	---	7	2	---	6	--	4
papere	---	---	---	1	---	--	--	--
mallardi n°	---	---	---	---	2	1	--	1
UOVA n°	1724	92	2304	102	2252	116	--	16
PROD. ITTICI FRESCHI								
pesce ns	---	59	---	57	---	79	--	9
triglie	4	2	5	3	13	7	2	1
testuggine	---	1	---	---	---	1	--	--
"tenche"	5	2	36	15	25	14	9	4
cefali	2	1	7	6	12	6	6	3
razze	3	1	---	---	20	10	11	3
sarde	27	18	---	---	21	13	40	28
anguille	---	---	---	9	---	---	--	3
telline	---	---	13	11	6	4	--	---
seppie	---	---	12	3	31	10	8	3
capitoni	---	---	---	2	---	---	--	--
sgombri	---	---	---	1	---	1	--	--
pesce "grosso"	---	---	---	---	10	6	--	--
sardelle	---	---	---	---	---	1	--	--
SALATI								
baccalà	5	4	14	11	9	7	--	--
sarde	---	35	42	45	---	31	--	6
"tenche"	---	1	---	---	---	--	--	--
sardelle	---	5	---	---	---	--	--	--
alici	2	2	3	6	5	4	1/2	1

ALIMENTI	1670		1671		1672		1673	
SALATI	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte
tarantello	---	3	---	4	---	--	--	--
"tonnina"	3	8	4	9	1	5	2	7
anguille	8	6	8	12	---	38	--	32
aringhe	---	---	---	1	---	28	--	1
seppie	---	---	---	1	---	--	--	--
cefali	---	---	---	7	---	--	--	--
sarache	---	---	---	7	---	17	--	--
n.s.	---	---	---	2	---	8	--	1
capitoni	---	---	---	---	---	1	--	6
ORT. E VERDURE								
scarole	---	96	---	72	---	27	--	--
insalata	---	211	---	234	---	306	--	85
carciofi	---	33	---	11	---	13	--	--
prezzemolo	---	5	---	1	---	1	--	--
cipolle	---	11	---	14	---	9	--	--
zucche	---	18	---	16	---	23	--	--
finocchi	---	3	---	4	---	10	--	12
ravanelli	---	2	---	--	---	1	--	--
lattuga	---	2	---	2	---	--	--	--
carote	---	38	---	13	---	4	--	--
sedano	---	18	---	41	---	10	--	2
bietole	---	4	---	8	---	19	--	--
borragini	---	6	---	7	---	3	--	--
cavoli	---	5	---	42	---	51	--	25
cav. cappucci	---	---	---	4	---	16	--	--
senapi	---	6	---	28	---	1	--	1

ALIMENTI	1670		1671		1672		1673	
ORT. E VERDURE	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte
rape	---	6	---	1	---	2	--	--
cardoni	---	5	---	14	---	14	--	7
broccoli	---	---	--	43	---	13	--	24
cetrangoli	---	---	--	3	---	--	--	--
cicorie	---	---	---	10	---	44	--	3
capperi	---	---	1/2	1	---	--	--	--
"chiapparini"	---	---	---	1	---	--	--	--
zucchine	---	---	---	1	---	7	--	--
agli	---	---	---	1	---	3	--	1
asparagi	---	---	---	1	---	10	--	--
funghi	---	---	---	1	---	9	--	1
limoncelli	---	---	---	1	---	3	--	--
spinaci	---	---	---	1	---	--	--	--
LEGUMI								
n.s.	---	---	---	---	---	--	--	1
ceci	---	---	---	---	---	1	--	2
fagioli	---	5	---	14	---	11	--	--
fave	---	7	---	6	---	6	--	--
piselli	---	1	---	---	---	1	---	--
FARRO	---	---	---	3	---	---	--	--
FRUTTA								
n.s.	---	104	---	215	---	284	--	79
ciliegie	---	8	---	7	---	1	--	--
pere	---	11	---	18	45	19	--	--
fichi	---	12	---	10	---	3	--	1
meloni	---	4	---	---	---	6	--	--
mele	---	5	---	4	---	3	--	1

ALIMENTI	1670		1671		1672		1673	
FRUTTA	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte
uva	---	1	---	---	---	--	--	--
cocomeri	---	---	---	4	---	--	--	--
percoche	---	---	---	---	2	1	--	--
FRUTTA SECCA								
uva passa	---	1	---	---	---	--	--	--
mandorle	---	---	---	3	---	1	--	1
noci	---	---	---	3	---	--	--	--
castagne	---	---	---	1	---	3	--	--
fichi	---	---	---	---	---	--	2	1
PROD. CASEARI								
ricotta	---	---	---	---	---	1	--	--
SPEZIE								
pepe	---	1	---	---	---	--	--	--
cumino	---	1	---	---	---	--	--	--
salice	---	---	---	---	---	2	--	--
PASTA SECCA								
tagliolini	---	---	---	10	---	8	--	4
lasagne	---	---	---	1	---	1	--	--
pasta n.s.	---	---	---	1	---	--	--	--
maccheroni	---	---	---	1	---	--	--	--
DOLCI								
sanguinacci	---	2	---	---	---	--	--	--
zucchero	---	3	---	---	---	--	--	--
"bianco"	---	---	---	1	---	--	--	--
NEVE	235	58	338	41	920	9	--	--
ACQUA (bar.)	27	9	78	30	91	33	12	4
RISO	---	1	---	22	---	22	5	14

Tabella 2*

ALIMENTI	1799		1800	
	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte
Minestra n.s.	--	300	--	358
maccheroni	--	154	610	196
minestra legumi	--	9	--	35
minestra "bianca"	76	58	100	67
minestra "verde"	--	2	--	--
lasagna	--	--	--	1
riso	--	3	7	3
pietanza n.s.	2250	208	1980	187
CARNE E DERIVATI				
n.s.	--	16	280	41
castrato	48	5	47	14
agnello	37	7	17	6
maiale	--	1	8	1
vitello	--	--	23	4
vaccina	--	--	9	2
capretto	--	1	--	28
cinghiale	--	--	--	1
salsiccia	--	1	--	1
prosciutto	10	6	--	1
porchetta	--	1	--	--
capocollo	--	3	--	--
soppressata	--	1	--	--

* L'anno 1799 è incompleto in quanto il mese di febbraio è registrato fino a lunedì 18 e manca completamente marzo. Inoltre, dalle note dello stesso registro si evince che il termine "pietanza" non meglio specificato indica portate a base di carne, mentre per "minestra" si intendono piatti a base di verdure, ortaggi o legumi.

ALIMENTI	1799		1800	
VOLATILI	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte
capponi	--	3	--	5
piccioni	--	3	--	3
galline	--	12	--	4
pollastri (n.°)	22	3	27	2
papere	--	--	--	1
UOVA (n.°)	3000	100	2190	77
PRODOTTI ITTICI FRESCHI				
pesce n.s.	150	25	563	88
merluzzi	15	2	118	19
cefali	230	32	96	16
anguille	44	8	22	4
capitoni	40	6	--	2
cozze	20	3	5	1
seppie	10	3	7	3
triglie	97	13	30	7
"tenche"	47	7	50	12
"spina"	33	6	27	4
razze	6	1	--	--
"umbrine"	28	3	--	--
storioni	4	1	4	1
sgombri	--	--	17	4
sogliole	--	--	26	6
SALATI				
alici	8	9	--	11
baccalà	12	3	135	27

ALIMENTI	1799		1800	
SALATI	Rotoli	Volte	Rotoli	Volte
sarache	--	--	--	2
PRODOTTI CASEARI				
latte (caraffe)	13	5	4	1
mozzarella	--	1	--	7
provola	5	3	--	6
caciocavallo	2	1	--	--
ricotta	--	--	--	2
ORTAGGI E VERDURE				
insalata	--	282	--	365
carciofi	--	3	--	1
pomodori	35	14	20	7
zucchine	--	--	--	2
funghi	--	2	--	--
peperoni	--	--	--	1
FRUTTA				
n.s.	--	307	--	365
pere	8	1	--	--
percoche	--	--	--	1
amarene	--	--	6	1
FRUTTA SECCA				
mandorle	--	1	1	1
AROMI				
n.s.	--	8	--	6
cannella	--	--	--	4
DOLCI				
zucchero	12	33	30	25

TABELLA 3*

ALIMENTI	PREZZO UNIT. FINE XVII SEC.	PREZZO UNIT. FINE XVIII SEC.
MACCHERONI	--	9/10
MINESTRA "BIANCA"	--	9/12
CARNE E DERIVATI		
agnello	5	10
castrato	6/7	11/14
vaccina	5	10
vitello	6	12/14
montone	5	--
maiale	6/7	11
capretto	--	11/12
lepre	--	11
salsiccia	--	11
soppressata	--	42
prosciutto	--	22/24
salame	76	--
UOVA (l'uno)	0.5	1
PRODOTTI ITTICI FRESCHI		
triglie	11/14	14/18
"tenche"	5/10	15/20

*Il prezzo unitario (al rotolo) degli alimenti è espresso in grana (100 grana = 10 carlini = 1 ducato). Per una lettura critica dei dati proposti può essere utile compararli con la retribuzione mensile (anch'essa espressa in grana) di varie professioni al servizio del convento negli anni presi in esame.

Seconda metà XVII sec.: avvocato - 100; notaio - 35; barbiere - 65; medico - 80; lavandaia - 50 grana e un carro di legna.

Seconda metà XVIII sec.: avvocato - 100/170; medico - 80/120; vignarolo - 200; trainere - 250; lavandaia - 65; notaio - 50 grana "più la giornata delle fave che si valuta altri 20 carlini l'anno"; massari di vacche - 200; di giumente - 250; di pecore - 200; di "neri" (maiali) - 220.

ALIMENTI	PREZZO UNIT. FINE XVII SEC.	PREZZO UNIT. FINE XVIII SEC.
cefali	10	17/50
razze	6	12
sarde	11/12	--
telline	3	--
cozze	--	6
anguille	8/9	14/20
capitoni	--	22/30
capitoncini	--	35
storioni	--	25/40
"umbrine"	--	17/18
sgombri	--	20
merluzzi	--	14
"spina"	--	20/35
sogliole	--	22/25
SALATI		
baccalà	16/18	12/20
sarde	10	--
alici	9	42
"tonnina"	24	--
"tarantello"	--	46
PRODOTTI CASEARI		
latte (caraffe)	--	4/5
provola	--	24
caciocavallo	--	32
ORTAGGI E VERDURE		
pomodori	--	2/4

ALIMENTI	PREZZO UNIT. FINE XVII SEC.	PREZZO UNIT. FINE XVIII SEC.
ORTAGGI E VERDURE		
capperi	12	--
FRUTTA		
amarene	--	5
ciliegie	23	--
mele	25	--
pere	2	--
percoche	4	--
FRUTTA SECCA		
fichi	6	--
mandorle	--	36
DOLCI		
zucchero	--	10
miele	--	25/40
latte di mandorle	--	11
"NEVE"	1.5	--
ACQUA	1.5	--
VINO (caraffe)	1.6/2	--
RISO	2	--
PANE	2	--
OLIO (caraffe)	6	--