Il sale e la sua regolazione giuridica nella storia

a cura di **Federica Boldrini**

Civiltà in tavola.
La cultura del cibo
tra tradizioni,
storia e diritto

Direzione di collana
Andrea Errera
Federica Boldrini

FrancoAngeli



Civiltà in tavola
La cultura del cibo tra tradizioni, storia e diritto

Direzione di collana
Andrea Errera, Università di Parma
Federica Boldrini, Università di Parma

Comitato scientifico
Antonella Campanini, Università di Bologna
Marcílio Toscano Franca Filho, Universidade Federal da Paraíba
Jean-Claude Hocquet, Université de Lille
Sabrina Lanni, Università di Milano
Geo Magri, Università degli Studi dell'Insubria
Giovanni Minnucci, Università di Siena
Bernd van der Muelen, European Institute for Food Law

Il rapporto tra l'uomo e il cibo costituisce uno dei temi principali di riflessione e dibattito che ogni società ha affrontato nel corso della sua storia per costruire, difendere e talvolta persino imporre la sua cultura. Non esiste infatti alcuna civiltà umana che non abbia sviluppato gusti culinari, regole nutrizionali, tabù alimentari che siano considerati e vissuti come specifici e peculiari. A volte queste prassi gastronomiche si legano a prescrizioni religiose, altre volte sono connesse alla materiale disponibilità delle risorse di cibo, altre volte ancora sono dettate da mode ispirate dalla fascinazione per alimenti inconsueti o ingredienti innovativi che sfidano la tradizione.

In questa costruzione culturale tipicamente umana di regole da rispettare, da interpretare o da infrangere per creare un rapporto identitario con il cibo, tutte le civiltà hanno quindi elaborato a tavola una propria dimensione specifica, che nasce dalla intersezione tra esperienza giuridica, religiosa, etica, sanitaria, economica, politica e sensoriale. La presente Collana di studi si propone di sondare tutte queste diverse sfaccettature per tentare di mettere in luce aspetti sempre nuovi e diversi della complessa vicenda che caratterizza l'indissolubile legame tra gli esseri umani e l'alimentazione, nella fiducia che ogni contributo, pur diverso e specialistico, possa concorrere ad aggiungere nuove tessere ad un mosaico che rimane in continua evoluzione.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748



Il presente volume è pubblicato in open access, ossia il file dell'intero lavoro è liberamente scaricabile dalla piattaforma **FrancoAngeli Open Access** (http://bit.ly/francoangeli-oa).

FrancoAngeli Open Access è la piattaforma per pubblicare articoli e monografie, rispettando gli standard etici e qualitativi e la messa a disposizione dei contenuti ad accesso aperto. Oltre a garantire il deposito nei maggiori archivi e repository internazionali OA, la sua integrazione con tutto il ricco catalogo di riviste e collane FrancoAngeli massimizza la visibilità, favorisce facilità di ricerca per l'utente e possibilità di impatto per l'autore.

Per saperne di più: Pubblica con noi

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: *www.francoangeli.it* e iscriversi nella home page al servizio "Informatemi" per ricevere via e-mail le segnalazioni delle novità.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Il sale e la sua regolazione giuridica nella storia

a cura di **Federica Boldrini**

FrancoAngeli

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

This research was granted by University of Parma
through the action Bando di Ateneo 2022 per la ricerca
co-funded by MUR-Italian Ministry of University and Research
- D.M. 737/2021 - PNR - PNRR - NextGenerationEU

This work has been realized within the "Food for Future" project
of the Department of Law, Politics and International Studies – University of Parma,
financed by the "Department of Excellence" program
of the Italian Ministry of University and Research (MUR, 2023-2027)

Grafica della copertina: Roberto Mattiucci

Isbn e-book Open Access: 9788835199748

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

Pubblicato con licenza *Creative Commons*
Attribuzione-Non Commerciale-Non opere derivate 4.0 Internazionale
(CC-BY-NC-ND 4.0).
Sono riservati i diritti per Text and Data Mining (TDM), AI training e tutte le tecnologie simili.

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore.
L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni
della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it

Gli eventuali link attivi e QR code inseriti nel volume sono forniti dall'autore.
L'editore non si assume alcuna responsabilità sui link attivi e QR code ivi contenuti
che rimandano a siti non appartenenti a FrancoAngeli.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Indice

Prefazione
Federica Boldrini pag. 7

Parte I
Produzione, commercio e utilizzo del sale tra età antica e Alto Medioevo

I. La coltivazione del sale in età romana e la scoperta della salina di Cervia
Chiara Guarnieri » 17

II. Fra terra e mare. Sale e saline in Roma antica
Francesca Zanetti » 36

III. Il sapore della purezza. Il sale nei riti ordalici e di esorcismo tra alto e pieno Medioevo
Andrea Maraschi » 62

Parte II
Il sale tra potere e diritto nell'Italia del Basso Medioevo

I. I diversi aspetti del monopolio veneziano del sale (secoli XIII-XV)
Jean-Claude Hocquet » 83

II. Il sale nel diritto proprio della Parma medievale: dal libero mercato alla leva del sale (secoli XIII-XV)
Federica Boldrini » 105

III. La produzione e il commercio del sale di Cervia dall'XI al XV secolo
Anna Falcioni » 132

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Parte III
Il sale tra fisco e amministrazione
negli stati nazionali moderni e contemporanei

I. L'*Ordonnance sur le fait des gabelles* e il contrabbando del *faux-sel* nella Francia di Antico Regime: tra illegalità e mito di giustizia popolare
Sara Morri pag. 153

II. Napoleone e il sale: una risorsa per l'impero
Andrea Errera » 185

III. Mangiare insipido e pagare salato: tasse e sale nell'Italia unita
Alberto Grandi » 218

Parte IV
Sale e valorizzazione del patrimonio culturale

I. *Terra de salsis.* Il fondo archivistico delle saline di Salsomaggiore presso l'Archivio di Stato di Parma
Francesca Zancarini » 227

II. Conoscere il cloruro di sodio. Dalla ricerca bibliografica alla valorizzazione del patrimonio culturale italiano attraverso la creazione di "Atipica: mostra virtuale di antropologia e storia dell'alimentazione" all'interno del sito web del Catalogo generale dei beni culturali
Simone Gliottone » 253

Indice dei nomi » 277

Autrici e Autori » 289

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Prefazione

Federica Boldrini

L'ambizione di questo volume è fornire un contributo il più possibile significativo in tema di storia giuridica e politica del sale. Affrontare un simile argomento da questa prospettiva mi è sembrato non privo di senso, dal momento che nel corso dei secoli accesso alla risorsa salina ed esercizio del potere sono state realtà strettamente collegate.

Com'è noto, dalla più remota antichità e fino a tempi sorprendentemente recenti la disponibilità di sale ha rappresentato una condizione imprescindibile per la vita delle collettività umane, in ragione del ruolo cruciale giocato da questa risorsa in riferimento a diversi segmenti della filiera alimentare – dagli utilizzi nell'allevamento e nella produzione di latticini all'impiego nelle più varie pratiche culinarie, senza dimenticare l'importanza avuta dalla salagione ai fini della conservazione del cibo fino agli avanzamenti tecnologici degli ultimi decenni.

Alla luce di tutto ciò, non sorprende che il sale abbia assunto nel corso dei secoli un enorme rilievo a livello sociale ed economico, inducendo i poteri pubblici a interessarsene in maniera costante e a regolarlo per mezzo del diritto. Tale regolazione ha risposto nel corso dei secoli a scopi diversi. Da un lato, infatti, i più vari ordinamenti si sono dotati di meccanismi per garantire a privati e strutture pubbliche un accesso costante al sale, riconosciuto come condizione imprescindibile per la garanzia della sicurezza alimentare e dunque, indirettamente, per il mantenimento dell'ordine pubblico. Allo stesso tempo, l'imprescindibilità della risorsa salina ha fatto sì che i poteri pubblici si siano precocemente interessati al suo sfruttamento economico, tanto creando monopoli di produzione o di vendita, quanto introducendo forme di tassazione indiretta sul suo consumo. Uno dei principali scopi del libro è proprio mettere in luce il ruolo che le disposizioni legislative introdotte nel corso dei secoli per rispondere a queste due finalità – la prima che potremmo definire in senso lato annonaria, la seconda di natura economica e fiscale – hanno giocato sul lungo periodo nell'ambito dei processi di strutturazione dei poteri pubblici.

Perseguire tale scopo ha tuttavia richiesto uno sguardo ampio e il più multidisciplinare possibile sul rapporto tra sale e società, mettendo in relazione l'azione

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

legislativa portata avanti nelle diverse fasi storiche tanto con gli aspetti concreti della produzione di tale risorsa, quanto sulle valenze attribuite nel corso dei secoli a essa anche a livello culturale.

Proprio in quest'ottica va letta la scelta di aprire il volume con il saggio di una studiosa il cui itinerario di ricerca non sembra a prima vista molto prossimo ai temi della storia del diritto: la dott.ssa Chiara Guarnieri, già funzionario archeologo del Ministero della cultura e componente dell'équipe che ha riportato alla luce il sito delle saline romane di Cervia. Il suo contributo, intitolato "La coltivazione del sale in età romana e la scoperta della salina di Cervia", mette in luce le più remote modalità di estrazione del sale in uso in Europa e nel bacino del Mediterraneo, dal *briquetage* in uso in epoca preistorica e protostorica all'estrazione mediante evaporazione prediletta dai romani: il funzionamento di quest'ultima tecnica viene chiarito con riferimento proprio al mondo romano, tanto alla luce delle fonti letterarie quanto sulla base della documentazione archeologica, con un ampio utilizzo delle evidenze fornite dagli scavi di Cervia. Questi ultimi, diretti dalla stessa Autrice, emergono infatti come particolarmente importanti per comprendere il funzionamento di una salina romana, dal momento che la labilità di questo tipo di strutture e la loro collocazione in ambienti particolarmente esposti all'azione degli agenti atmosferici ha fatto sì che a livello mondiale si siano conservati pochissimi esempi di siti di questo genere.

L'articolo della dott.ssa Guarnieri non rappresenta l'unica riflessione sviluppata all'interno del volume sul ruolo del sale nel mondo romano: a essere incentrato su questo tema è anche il contributo della dott.ssa Francesca Zanetti, docente di Diritto romano presso l'Università degli Studi di Parma. Nel suo saggio si evidenzia anzitutto come il commercio del sale abbia giocato un ruolo centrale nella fondazione di molte città italiche, Roma inclusa. In un'economia ancora fondamentalmente pastorale la risorsa salina risultava infatti essenziale tanto per integrare l'alimentazione del bestiame, quanto per preparare il formaggio e conservare la carne. Non sorprende dunque che a partire dall'ultima parte dell'età del bronzo molti centri – tra cui Roma, Veio, *Minturnae*, Pompei – vennero fondati in luoghi che presentavano determinate caratteristiche geografiche e ambientali: al crocevia di importanti assi viari utilizzati fin da tempi remotissimi come percorsi di transumanza, ma al tempo stesso in posizione di controllo rispetto a fiumi navigabili e in prossimità di siti di produzione del sale (nel caso di Roma quello del *Campus Salinarum* presso l'attuale Fiumicino). Il ruolo del sale nella storia romana non si esaurì a ogni modo nell'indirizzare la scelta sulla collocazione del nucleo originario della città: come illustrato nel saggio di Francesca Zanetti, le fonti letterarie mettono in luce come gli interventi pubblici su questo tema rappresentarono uno strumento decisivo per la storia politica dell'Urbe, specie nei momenti di maggiore crisi. Secondo la testimonianza di Livio, ad esempio, risale agli anni in cui Roma lottava per liberarsi definitivamente dall'egemonia etrusca la più antica forma di monopolio pubblico stabilita in città sulla vendita del sale (508 a.C.), introdotta per tenere bassi i prezzi

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

di questa importante merce, insieme ad altre misure finalizzate a blandire la plebe per tenerla il più lontano possibile da tentazioni filomonarchiche.

Il terzo saggio, del medievista Andrea Maraschi, ci sposta in un diverso contesto cronologico e culturale, quello della Chiesa a cavallo tra l'Alto e il pieno Medioevo. In quest'epoca, tanto negli ambienti ecclesiastici colti quanto a livello folklorico, si cominciò ad attribuire al sale valenze ulteriori, che Maraschi non esita a definire "controculinarie": a partire dalle proprietà organolettiche e dagli effetti antisettici di questo minerale, che ne facevano un mezzo per preservare i cibi dalla putrefazione, i medievali cominciarono a vedere in esso un rimedio dato da Dio per difendere il genere umano contro un'altra forma di corruzione, quella del peccato. È per questo motivo che il sale conobbe un ampio utilizzo quale strumento al servizio del potere di santificare della Chiesa, in particolare nell'ambito dei riti in cui il confronto con il male si faceva più serrato: in occasione del Battesimo, in cui i catecumeni erano chiamati ad aprirsi alla grazia, liberandosi dalle proprie colpe pregresse, negli esorcismi di liberazione dal demonio e infine in preparazione alle ordalie, nelle quali la persona che era chiamata a sottoporsi al giudizio di Dio doveva accostarsi alla prova in condizioni di totale purezza dal punto di vista tanto fisico quanto spirituale. Come illustrato ampiamente da Maraschi sulla base di fonti quali i pontificali e gli *ordines iudiciorum Dei*, ma anche di materiale agiografico e letterario di vario tipo, in relazione a questi riti il sale poteva essere somministrato direttamente al fedele, utilizzato per benedire l'acqua, oppure divenire l'ingrediente fondamentale di uno speciale regime alimentare, di carattere penitenziale, a cui la persona in questione doveva attenersi per un periodo più o meno lungo, sottoponendosi a quella che nel saggio viene presentata come una vera e propria "dieta detox per l'anima".

Con il contributo di Maraschi si conclude il primo nucleo tematico del libro, che concerne la produzione, il commercio e l'utilizzo del sale, in modi tanto concreti e culinari quanto simbolici e rinvianti alla sfera religiosa, tra Antichità e Alto Medioevo, fino all'incirca al secolo XII.

Segue un secondo nucleo, composto da tre saggi e più uniforme sotto il profilo del contenuto, che è volto a mettere in luce l'importanza della risorsa salina e della sua gestione in diverse realtà politiche italiane nel corso del Basso Medioevo.

A inaugurare questa serie è il lavoro che il maggiore esperto vivente di storia del sale, il grande medievista francese Jean-Claude Hocquet, ha dedicato ai diversi aspetti del monopolio veneziano del sale tra il XIII e il XV secolo. Questo contributo offre un'analisi ad ampio raggio sul rapporto tra la risorsa salina e la Repubblica di Venezia, mettendo in luce vari argomenti, che vanno dalla descrizione delle diverse tipologie di sale commercializzate dai veneziani alla ricostruzione dell'organizzazione produttiva in uso presso le saline della Laguna, senza trascurare il ruolo importantissimo che i carichi di questa risorsa avevano nel trasporto marittimo a lungo raggio, dando l'opportunità di riempire le stive delle navi di ritorno verso Venezia con una merce che allo stesso tempo offriva la possibilità di signi-

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

ficativi guadagni al momento del ritorno in patria e aveva il peso giusto per fare da zavorra e consentire una navigazione sicura. Particolare attenzione viene d'altronde attribuita in questo saggio alle politiche adottate dal governo della repubblica, in relazione tanto all'introduzione e al mantenimento del monopolio pubblico di vendita del sale (con conseguente, estesa repressione del contrabbando) quanto in merito alla regolazione dell'importazione e dell'esportazione di sale: tutti aspetti tanto cruciali da permettere a Hocquet di concludere che "studiare la storia del sale a Venezia è non solo parlare di sale, ma soprattutto trovarsi al centro [...] di tutta la storia veneziana".

Il successivo contributo incluso nella raccolta è un saggio a firma della scrivente, in cui si analizzano, da una prospettiva fondamentalmente storico-giuridica, le norme in materia di sale presenti nel diritto proprio della città di Parma tra XIII e XV secolo. Affiancando l'analisi delle varie redazioni degli statuti cittadini allo studio di una rilevante fonte inedita, i *Pacta, ordines et statuta Datii Dovannae salis civitatis et episcopatus Parme,* risalenti alla seconda metà del '300, questo lavoro mira ad analizzare le politiche assunte in tema di sale dalle istituzioni pubbliche di una città come Parma, che da una certa data in poi poté vantare un controllo diretto – seppur non senza contrasti e turbative – sul principale centro di produzione salina dell'Italia padana, vale a dire i pozzi di Salsomaggiore. Tali politiche appaiono particolarmente significative, dal momento che, dopo una prima fase (corrispondente grosso modo ai primi tre quarti del XIII secolo), in cui la risorsa salina era gestita in regime di libero mercato, pur con tutte le accortezze dovute alla rilevanza e alla scarsità di questo prodotto, venne stabilito in città un duplice monopolio, di produzione e di commercializzazione del sale; fin dagli ultimi lustri del '200 quest'ultimo aspetto cominciò a essere gestito attraverso un apposito ente, la cosiddetta Dogana del Sale, che rappresentava l'unico soggetto abilitato a smerciare questa risorsa in tutto l'episcopato di Parma. Il saggio prosegue trattando delle successive evoluzioni di tale istituzione, con particolare riguardo al funzionamento, da questa gestito, dei meccanismi di acquisto obbligatorio di sale che erano imposti a carico degli abitanti prima del solo distretto e poi anche della città di Parma: l'analisi di questi aspetti consente di osservare la progressiva costruzione di quel sistema d'imposizione fiscale legato alla distribuzione del sale che andò ad assumere un'enorme importanza specie dopo l'annessione di Parma allo stato di Milano, divenendo uno strumento chiave per finanziare e rendere effettivo il dominio dei Visconti sul territorio.

Il ruolo che la gestione della risorsa salina veniva ad assumere nel quadro di uno stato signorile è al centro anche dell'ultimo contributo della seconda sezione, di Anna Falcioni, relativo alla produzione e al commercio del sale di Cervia tra XI e XV secolo. Il saggio prende le mosse dalla storia di questa "*civitatuncula*" sita sul litorale romagnolo, divenuta a partire dall'XI secolo uno dei principali centri di produzione del sale marino e come tale destinata ad attirare l'interesse prima dei più potenti comuni della zona (Rimini, Cesena, Forlì, Ravenna, Faenza), poi delle

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

potenze regionali, prime fra tutte Bologna e soprattutto Venezia. La ricostruzione degli scontri commerciali, diplomatici ma a volte anche bellici per il controllo di Cervia, consentono di mettere in luce la grande importanza del sale prodotto in questa località, importanza che divenne anche maggiore nei secoli successivi, quando i Malatesti, divenuti *vicarii in temporalibus* dell'area dopo la decadenza dei Da Polenta, instaurarono un regime di monopolio sul commercio di tale risorsa. Il funzionamento di tale monopolio viene ricostruito in grande dettaglio in questo contributo grazie a un'ampia indagine delle fonti archivistiche, valorizzando anche aspetti di carattere organizzativo e finanziario. Tale ricostruzione consente di mettere in luce l'importanza economica che il controllo del sale aveva in una Signoria degli ultimi decenni del Medioevo, spingendosi fino al tramonto del potere dei Malatesti sull'area, con il definitivo passaggio del controllo sulle saline cervesi alla Repubblica di Venezia nel 1463.

Nel nucleo tematico successivo, l'attenzione si sposta sull'età moderna e contemporanea, mettendo a fuoco l'evoluzione nella gestione fiscale e amministrativa del sale sperimentata all'interno degli stati nazionali tra XVII e XX secolo.

Il primo contesto a essere preso in considerazione in questa sezione è la Francia di Luigi XIV, analizzata dalla giovane studiosa di formazione storico-giuridica Sara Morri. Prendendo le mosse dall'*Ordonnance sur le fait des gabelles* del 1680, il cui contenuto viene ricostruito in grande dettaglio, questo contributo presenta il quadro di una fiscalità indiretta di Antico Regime, caratterizzata in primo luogo da una grande pluralità di regimi differenziati su base tanto sociale, con il riconoscimento di vaste aree di privilegio in favore anzitutto di aristocrazia e clero, quanto geografica, a seguito della distinzione delle varie province francesi in sei diverse tipologie, distinte non solo per natura e ammontare della tassazione, ma anche per origine e tipologia di sale a cui si aveva accesso. La maggior parte di questo saggio si sofferma però a mettere in luce un altro aspetto della legislazione di Luigi XIV: quello relativo alla prevenzione e alla repressione del contrabbando di sale, che fiorì come conseguenza inevitabile dell'aumento dell'imposizione fiscale voluto dal sovrano rispetto a questo prodotto. Se nell'intero volume il tema del contrabbando appare in un certo senso trasversale, comparendo in declinazioni diverse all'interno di molti dei saggi, è senza dubbio lo scritto della dott.ssa Morri ad approfondire maggiormente questo argomento, mettendone in luce anche aspetti sorprendenti e poco noti, come l'ambiguo ruolo della Chiesa cattolica, talvolta arruolata dallo stato nella battaglia ideologica contro tale fenomeno, ma al tempo stesso spesso pronta ad atteggiamenti conniventi quando non apertamente complici.

Relativo alla Francia è anche il secondo contributo della sezione, dedicato dal prof. Andrea Errera all'importanza del sale e dei prodotti a esso equiparati (primo tra tutti il tabacco) nella fiscalità dell'impero napoleonico. Costruito principalmente a partire da fonti giuridiche, questo saggio mette in luce come a fronte di un'esigenza uniforme per tutto il vasto territorio a lui soggetto – quella di costruire un'efficiente macchina amministrativa che consentisse di massimizzare il getti-

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

to fiscale proveniente dalla tassazione sul consumo di queste merci – il Bonaparte operò in maniera profondamente diversa nei dipartimenti francesi e nei territori italiani soggetti al suo dominio. Se nei primi egli si limitò infatti a introdurre una gestione unificata dei principali diritti fiscali statali, attraverso l'istituzione della *Régie des droits réunis*, in Italia egli impose al contrario la gestione pubblica in regime di monopolio del commercio del sale e del tabacco, stabilendo così una vistosa eccezione al principio della libertà di commercio che proprio in quello stesso periodo era stato eletto a criterio cardine del *Code de commerce*, costituente la prima grande codificazione europea di diritto commerciale. Le circostanze mutarono profondamente negli anni successivi, con la crisi militare dell'impero dopo la grave sconfitta nella campagna di Russia, che determinò un aumento sempre più incontrollabile delle spese militari, portando a un sempre maggiore incremento tanto della tassazione di sali e tabacchi quanto dei controlli per limitare il diffondersi del contrabbando. Nonostante l'inarrestabile peggiorare della situazione economica dell'impero – che portò tra l'altro a estendere anche alla Francia il modello di gestione monopolistica della produzione e della vendita del tabacco – il monopolio del sale rimase una peculiarità dei territori italiani, destinata tra l'altro a restare in vigore nel nostro paese anche dopo la caduta di Napoleone, e fino a tempi sorprendentemente recenti.

Proprio alla gestione monopolistica del sale e alla tassazione del suo consumo in Italia dall'Unità al secondo Dopoguerra è dedicato il breve ma denso saggio del prof. Alberto Grandi, che chiude la terza sezione del libro. Questo contributo, basato sui metodi della storia economica, mette in luce il carattere fortemente paradossale del regime fiscale per lungo tempo applicato a questa risorsa. A fronte di pressanti esigenze di bilancio, da un lato una classe dirigente imbevuta di ideologia liberale si trovò a mantenere e a rafforzare un monopolio pubblico su un bene di larghissimo consumo. Dall'altro, a essere perpetuata per più di un secolo fu una forma di tassazione di carattere fortemente regressivo, che colpiva un bene a domanda rigida, il cui consumo era trasversale ai ceti sociali e per cui non c'era la possibilità di introdurre una tassazione graduale sulla base della qualità del prodotto. Questo insieme di fattori fece sì che a subire maggiormente le conseguenze di tale imposizione fossero i ceti popolari, che dovettero limitare il più possibile il ricorso a un prodotto all'epoca ancora essenziale per la conservazione della carne e di molti altri cibi, con gravi effetti in termini di deficit di sicurezza alimentare e soprattutto di sottonutrizione proteica. Solo la fine del monopolio del sale, risalente al 1974, nonché la sempre maggiore diffusione del frigorifero, sarebbero state in grado di invertire questa secolare tendenza, ponendo fine ai paradossi che in essa si manifestavano.

Dopo il saggio del prof. Grandi, che dal punto di vista cronologico si spinge praticamente fino ai giorni nostri, si apre la quarta e ultima sezione del volume, che sotto vari profili risulta essere la più originale. A essere tematizzato in questo spazio è il rapporto tra lo studio della produzione e del consumo del sale e la valorizzazione dei beni culturali.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Ad aprire la sezione è il saggio dell'architetto Francesca Zancarini, esperta di storia locale che conduce da molti anni ricerche sui fondi relativi alle saline di Salsomaggiore conservati presso l'Archivio di Stato di Parma. Questo contributo, arricchito da quasi venti illustrazioni relative ai documenti più interessanti e pregiati delle svariate unità archivistiche prese in considerazione nel testo, descrive con dovizia di particolari le modalità di produzione del sale che vennero adottate nel corso dei secoli in un sito che, basandosi sullo sfruttamento di pozzi di acqua salsa, risultava essenzialmente diverso da quelli fondati sull'evaporazione dell'acqua marina descritti in diversi altri contributi del volume. A emergere allo stesso tempo da questa ricostruzione è ancora una volta il tema del rapporto tra risorsa salina e poteri pubblici, dal momento che, mediante un'analisi diacronica di lungo periodo, a essere messo in luce è l'impatto avuto su Salso dalle varie dominazioni succedutesi nell'area.

Chiude il volume un ultimo contributo, a firma del giovane studioso Simone Gliottone, in cui viene messo a fuoco in maniera inedita e sorprendente come, in ragione della sua millenaria importanza storica, il sale possa giocare un ruolo centrale anche nel campo delle *digital humanities*. Lo scritto di Gliottone prende le mosse dall'illustrazione del progetto che ha portato alla pubblicazione *on line* nel febbraio 2024 di *Conoscere il cloruro di sodio*, una sezione di *Atipica*, la mostra virtuale di antropologia e storia dell'alimentazione accessibile dal sito web del Catalogo generale dei beni culturali. Punto di partenza tanto di questa esposizione virtuale quanto dello stesso saggio è ricordare come il sale abbia rappresentato una presenza costante nei più vari ambiti della cultura umana, a includere anche la letteratura (come dimostrato dagli esempi tratti dalle *Fiabe italiane* di Italo Calvino), nonché l'arte, rispetto a cui vengono menzionate la saliera del *Kunsthistorisches Museum* di Vienna scolpita dal Cellini e quella dipinta da Leonardo sulla tavola del Cenacolo. Attraverso una ricerca mirata nel Catalogo generale dei beni culturali è possibile tuttavia far emergere un percorso concettuale legato al sale che collega non solo celebri prodotti della cultura "alta" come quelli appena ricordati, ma anche una grande molteplicità di beni paesaggistici e architettonici, nonché di beni demoetnoantropologici materiali e immateriali, che colti nel loro complesso confermano oltre a ogni dubbio le conclusioni dell'Autore, secondo cui nel corso della storia il sale ha saputo agire, più che molti altri alimenti, "come agente culturale capace di strutturare economie, paesaggi, saperi tecnici e gerarchie simboliche".

Nel tirare le somme sulla ricchezza e la varietà dei contributi pubblicati, vorrei infine ricordare, con gratitudine, che questo volume vede la luce all'esito del progetto "*Sal terrae. The Legal Regulation of Salt in Late Medieval Italy*", finanziato grazie al bando di Ateneo per la ricerca dell'Università degli Studi di Parma per l'anno 2022.

Tale finanziamento ha reso possibile lo svolgimento, in data 20 febbraio 2024, del convegno internazionale "Il sale e la sua regolazione giuridica nella storia", in

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

cui la gran parte dei saggi che oggi si pubblicano sono stati presentati per la prima volta in forma di relazione. La necessità di trovare un'adeguata sede per la pubblicazione degli atti ha dato impulso alla creazione, di concerto con la dott.ssa Federica Franco della casa editrice FrancoAngeli – a cui pure va il mio sentito ringraziamento – della collana "Civiltà in tavola. La cultura del cibo tra tradizioni, storia e diritto", che ho il piacere di condirigere con il prof. Andrea Errera.

Il progetto "*Sal terrae*" ha rappresentato un primo tentativo di indirizzare la produzione scientifica dell'Istituto di Storia del Diritto dell'Università degli Studi di Parma verso un tema che esula dalle tendenze più consolidate della ricerca storico-giuridica: quello cioè della storia del diritto alimentare.

Estendere i propri interessi a questo argomento ha significato per noi in primo luogo accogliere una sfida: quella di dimostrare come anche materie come la storia del diritto o il Diritto romano possano utilmente contribuire al grande sforzo corale, di ricerca e di didattica, che il Dipartimento di Giurisprudenza, Studî Politici e Internazionali dell'Università degli Studi di Parma porta avanti ormai da diversi anni sui temi della *Food Law*: uno sforzo che per il quinquennio 2023-2027 è stato premiato dal Ministero dell'università e della ricerca con la qualifica di Dipartimento di eccellenza.

A distanza di più di tre anni dall'inizio di questa esperienza, mi sembra di poter concludere che, anche grazie all'eccellente contributo di tutti gli Autori di questo volume, l'esperimento si può dire almeno in parte riuscito.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Parte I

Produzione, commercio e utilizzo del sale tra età antica e Alto Medioevo

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

I. La coltivazione del sale in età romana e la scoperta della salina di Cervia

Chiara Guarnieri

Sommario: 1. Le prime tecniche di estrazione: il *briquetage* – 2. L'estrazione del sale tramite evaporazione: la salina in età romana – 3. La diffusione delle saline in età romana: le fonti – 4. La documentazione archeologica – 5. La salina romana di Cervia: il contesto storico – 6. La salina romana di Cervia: lo scavo.

1. Le prime tecniche di estrazione: il *briquetage*

Visto il valore del sale nella vita quotidiana, l'uomo sin dall'antichità si è ingegnato di procurarselo sfruttando le varie forme in cui questo minerale si trova in natura, sia nei giacimenti sotterranei di salgemma o come efflorescenza del terreno in prossimità di deserti, steppe, laghi o sorgenti salate. In mancanza di queste condizioni, che consentivano di avere il minerale già pronto per il suo utilizzo, l'uomo si è industriato di estrarlo dall'acqua salata attraverso diverse procedure, più o meno complesse e organizzate.

A partire dalla Preistoria e fino alla tarda età protostorica, con attardamenti in alcune zone anche in età moderna, il metodo utilizzato era quello di bollire l'acqua marina o salsa per ottenere, tramite un'evaporazione forzata, forme di sale cristallizzato facilmente pronte all'uso e allo scambio. L'acqua trattata era già in parte saturata: un'ebollizione diretta dell'acqua del mare avrebbe impiegato infatti un consumo di legna troppo elevato; accanto agli strumenti veri e propri finalizzati all'ebollizione dell'acqua (contenitori e relativi supporti) erano necessari apprestamenti quali canali di accesso dell'acqua marina e bacini di decantazione, oltre a fornaci e luoghi dedicati allo stoccaggio della legna e del sale solidificato. Il procedimento era piuttosto complesso: in prossimità delle lagune retrocostiere, dopo aver effettuato la raccolta delle croste di sale, si procedeva alla decantazione e al lavaggio con l'acqua dolce, per eliminarne le impurità, al filtraggio della miscela ottenuta e a una preliminare bollitura del liquido densificato, ad esempio con l'uso di ciottoloni riscaldati immersi entro bacini scavati nel terreno. Successivamente,

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

questa salamoia veniva trasportata in luoghi più alti e ventilati, fino alla sua solidificazione. Una volta ottenuta questa si procedeva con l'ebollizione, per estrarre l'acqua rimanente e passare poi quanto ottenuto in contenitori fittili, nuovamente sottoposti al fuoco, in modo che l'acqua evaporasse; questa era la fase più complessa perché prevedeva la continua aggiunta di salamoia che doveva essere costantemente mescolata per evitare che il sale si cristallizzasse a strati. In seguito, con l'asciugatura e la rottura del contenitore – che quindi era "a perdere" – si sarebbero ottenuti pani facilmente maneggiabili.

Si comprende come questa procedura, conosciuta con il nome di *briquetage*, implicasse innanzitutto il reperimento di notevoli quantità di combustibile e di argilla sia per la realizzazione di sostegni e contenitori di varia forma – che dovevano essere necessariamente cotti prima di essere utilizzati – sia per alimentare il fuoco che consentiva l'estrazione del minerale. La tecnica del *briquetage* è documentata ampiamente in Europa e nella penisola italiana[1] dal ritrovamento di sostegni e contenitori di diversa forma e talvolta delle infrastrutture connesse.

2. L'estrazione del sale tramite evaporazione: la salina in età romana

Con il metodo del *briquetage* era quindi possibile ricavare una discreta quantità di sale finalizzata però a una economia locale o di scambi a medio raggio; per una più diffusa e razionale produzione di sale sarebbe stato necessario attendere che

1. Esiste una vasta bibliografia sull'argomento: in questa sede si vogliono ricordare alcuni contributi che trattano i diversi aspetti di questa metodologia estrattiva, in cui è possibile reperire una ulteriore bibliografia: in particolare A. Harding, *Salt in Prehistoric Europe*, Leiden 2013; C. Carusi, *Il sale nel mondo greco (VI a.C. - III d.C.). Luoghi di produzione, circolazione commerciale, regimi di sfruttamento nel contesto del Mediterraneo antico*, Bari 2008, pp. 41-43. Nella penisola italiana recenti esempi di utilizzo della tecnica di *briquetage* sono testimoniati sulla costa tirrenica da rinvenimenti effettuati nel Lazio meridionale (cfr. L. Alessandri, P. Attema, *From Briquetage to Salterns in Protohistoric Central Italy. Research of a Fundamental Subsistence Commodity*, in *Il paesaggio agrario tra età del Rame ed età del Ferro. Metodi di analisi delle risorse di sussistenza e delle modalità di gestione per una stima demografica (Workshop, Università di Bologna, 19 novembre 2021)*, in «IpoTESI di Preistoria», 14 (2021), pp. 161-168, con bibliografia precedente), mentre sulla costa adriatica un cospicuo numero di oggetti legati alla tecnica del *briquetage* sono ad esempio venuti in luce a Muggia (TS) (cfr. P. Càssola Guida, E. Montagnari Kokelj, *Produzione di sale nel golfo di Trieste: un'attività probabilmente antica*, in *Studi di protostoria in onore di Renato Peroni*, Firenze 2006, pp. 327-332), nell'area ferrarese (Argenta, loc. Boccagrande; Valle del Mezzano, pod. Alberi: cfr. M. Cattani, P. Boccuccia, *Nuove prospettive di ricerca per l'età del bronzo nelle terre del Delta padano*, in *Antichi romani e romanità nelle terre del Delta del Po. Nuovi studi e prospettive di ricerca*, a cura di M. Cesarano, M.C. Vallicelli, L. Zamboni, Bologna 2018, pp. 109-110) e ultimamente anche nel sito etrusco di Spina (FE) (cfr. C. Reusser, *Spina e il sale*, in *Spina etrusca. Un grande porto nel Mediterraneo*, a cura di P. Desantis, E. Govi, V. Nizzo, G. Sassatelli, T. Trocchi, Roma 2023, pp. 305-308). Si segnala inoltre P. Càssola Guida, *Il sale nella protostoria dell'Adriatico: una proposta di interpretazione per il deposito votivo di Cupra Marittima (Ascoli Piceno)*, in «West & East», 1 (2016), pp. 38-63.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

venisse introdotto l'uso dei bacini di evaporazione e quindi la realizzazione di un impianto salinaro (o salina) che consentisse di produrre questo minerale su scala quasi "industriale". Molto probabilmente il passaggio tra il metodo del *briquetage* e quello dell'estrazione tramite evaporazione in taluni contesti è stato graduale, come è stato possibile ipotizzare in taluni siti lungo la costa tirrenica.[2] Sebbene non sia possibile definire con precisione il momento in cui avvenne tale passaggio, si può con una certa verosimiglianza ipotizzare che questo si sia standardizzato con l'espansione romana e la crescita di nuovi centri demici.

Nell'età classica la maggior parte delle fonti antiche che parlano del sale si limitano nella quasi totalità a citazioni all'interno di opere in cui il sale non costituisce l'argomento principale, comparendo solo in modo del tutto accessorio.[3] Un'eccezione in questo panorama è costituita da Plinio il Vecchio che nella sua *Historia Naturalis* riserva parte del libro XXXI[4] al sale, sottolineandone l'importanza per la vita dell'uomo, dalla farmacopea alla produzione casearia, alla conservazione delle derrate, nonché per l'allevamento ovino e bovino, per indicare solo alcuni degli utilizzi menzionati dall'Autore. Da Plinio il sale è considerato il motore della vita civile[5] ed elemento fondante della vita dell'uomo insieme al sole.[6]

Parlando della natura del sale, Plinio[7] sottolinea inoltre la differenza tra il sale che si trova in natura (*gignitur*) e quello prodotto tramite diversi procedimenti (*fit*): in entrambi i casi il sale viene prodotto per condensazione (*coacto umore*) oppure per evaporazione (*siccato*). Il sale che si trova in natura (*nativus*), continua l'Autore, può essere derivato dall'evaporazione di acque salmastre come fiumi e laghi sulla cui superficie il sale cristallizza sotto forma di polvere; viene citato anche il sale marino che cristallizza naturalmente nei ristagni delle spiagge o sulle rocce. In questa classificazione sono comprese anche le miniere di salgemma. Per quanto riguarda il *sal facticius*, frutto di metodi artificiali, Plinio menziona come più comune e diffuso quello prodotto dalle saline, ottenuto per evaporazione dell'acqua di mare attraverso il calore solare; ci ricorda inoltre che le saline potevano anche essere alimentate da sorgenti salate. Altro metodo artificiale è quello di ottenere il sale tramite la bollitura dell'acqua di sorgenti salate o di salamoia, o ancora, come ci ricorda Plinio[8] versando acqua salata sulla legna incandescente, come avveniva in Gallia e Germania.[9]

2. In particolare lo studio di Alessandri, Attema (*From Briquetage to Salterns*, cit.) si incentra sul passaggio tra la tecnica del *briquetage* e la salina vera e propria.

3. Per una disamina relativa alle fonti antiche in cui viene menzionato il sale si rimanda a Carusi, *Il sale nel mondo greco*, cit., pp. 15-43.

4. Plin. *NH* 31.39-45; 73-105.

5. Ivi, 31.88.

6. Ivi, 31.102.

7. Ivi, 31.73-83.

8. Ivi, 31.83.

9. Cfr. Carusi, *Il sale nel mondo greco*, cit., pp. 39-40.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

La tecnica di estrazione del sale viene accennata nell'opera *De architectura* di Vitruvio,[10] ma l'Autore che più di ogni altro entra nel merito della descrizione e del funzionamento delle saline è Claudio Rutilio Namaziano, che in un poemetto[11] descrive la salina che si trovava nelle vicinanze di *Vada Volaterrana* (Vada, Rosignano Marittimo, Livorno), in prossimità della villa del suo amico Albino, dove Rutilio si era fermato durante il suo viaggio per la Gallia (415-418 d.C.). L'opera offre una descrizione puntuale degli elementi essenziali che costituivano una salina: la presenza di una zona di acqua salmastra, semplici canali di collegamento scavati nella terra muniti di *cataractae* – ossia di chiuse – che vengono puntualmente abbassate nel momento in cui il sole è più caldo, in modo tale che l'acqua all'interno della salina inizi a evaporare; a questi elementi si aggiungono inoltre vasche in cui raccogliere l'acqua. Questo passo illustra chiaramente come le modalità per la produzione del sale in antico non si differenziassero molto da quelle odierne: lungo il litorale erano approntati dei bacini artificiali in forme più o meno complesse, posti a una quota poco differente rispetto a quella del mare. L'acqua, proveniente direttamente dal mare o da lagune salmastre a fianco della battigia, affluiva nei bacini attraverso canali muniti di chiuse; in taluni casi il processo di entrata poteva essere agevolato dall'applicazione di meccanismi di sollevamento delle acque che ad esempio sono esplicitamente ricordati da Cassiodoro per le saline della città di Altino.[12]

I bacini di essiccazione erano ulteriormente ripartiti in settori o in vasche poco profonde per permettere di aumentare la concentrazione salina; il sole e il vento contribuivano al processo di cristallizzazione, consentendo in questo modo la formazione di croste superficiali di sale nelle vasche di raccolta. Si trattava quindi di un funzionamento piuttosto semplice, ma che comunque doveva rispettare determinate fasi per consentire al cloruro di sodio di depositarsi senza gli altri componenti che lo rendono particolarmente amaro. Il procedimento era basato sostanzialmente su tre tipologie di strutture/funzioni, non necessariamente presenti tutte insieme, che comunicavano tra loro tramite una rete di canalizzazioni che permetteva il trasferimento dell'acqua salata; queste tipologie di strutture/funzioni si possono riassumere in:

- vasche di deposito;
- vasche di evaporazione, dove aumenta il grado di saturazione dei sali;
- vasche di cristallizzazione.

10. Vitr. *Arch.* 10.4.1-2.

11. *De reditu suo* 1, vv. 475-486.

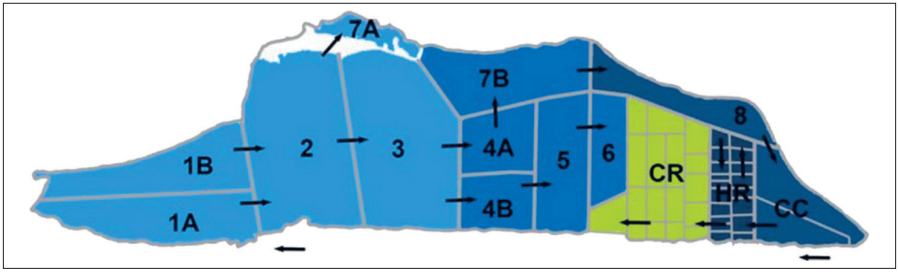
12. Al momento non è stato rinvenuto alcun sistema di sollevamento all'interno di una salina antica, anche se vicino a Punta de l'Arenal in Spagna le strutture di sollevamento dell'acqua marina, datate al periodo arabo, potrebbero in realtà avere un'origine romana: cfr. A. Marzano, *Harvesting the Sea: the Exploitation of Marine Resources in the Roman Mediterranean*, Oxford 2013, pp. 124-125. Per il sistema di sollevamento della salina di Altino: Cass. *Var.* 12.24.6: "*in salinis autem exercendis tota contentio est: pro aratris, pro falcibus cylindros volvitis; inde vobis fructus omnis enascitur, quando in ipsis et quae non facitis possidetis*".

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Il sale marino che così si produceva (*sal maritimus*) era differente da quello odierno, presentando mediamente una percentuale piuttosto elevata di umidità (circa il 10%) e impurità di vario tipo; per questo motivo era particolarmente prezioso il sale superficiale, il *flos salis*, maggiormente depurato.

Il funzionamento delle saline descritto da Rutilio Namaziano è rimasto pressoché invariato fino all'avvento dell'industrializzazione che ha permesso la produzione del sale su vastissima scala, visto che il procedimento non richiede tecnologie sofisticate ma unicamente una conoscenza empirica. Il percorso dell'acqua attraverso una serie di vasche evaporanti via via meno profonde permette infatti ai composti chimici che sono presenti nell'acqua marina insieme al cloruro di sodio, e che la rendono inizialmente amara, di aggregarsi e precipitare sul fondo delle vasche, in un'operazione che nell'ambiente mediterraneo può impiegare tra gli 80 e i 100 giorni.

Figura 1. Salina di Cabo de Gata (Spagna): la circolazione dell'acqua è indicata con la freccia. 1-3, 7: stagni di evaporazione; 4-6, 7B: vasche calde; 8 vasche di concentrazione; R, H vasche di ulteriore concentrazione; CR vasche di cristallizzazione[13]



L'estrazione del sale dall'acqua marina è certamente il metodo maggiormente diffuso dall'età romana e si configura come tipico dei paesi mediterranei, dove – nella maggior parte dei casi – si trovano le peculiari caratteristiche (l'insolazione, il vento, la presenza di acquitrini retrocostieri) che consentono la realizzazione di un impianto salinaro. Oltre alle condizioni climatiche, per il rendimento di una salina, occorrono però anche una superficie sfruttabile, che dipende dalla configurazione del terreno, e le cure prestate alla sua conduzione, tutti fattori che non hanno subito modifiche nel corso dei secoli.

3. La diffusione delle saline in età romana: le fonti

Vista l'importanza del sale, la facilità nel produrlo e il clima favorevole possiamo pertanto ipotizzare che in età romana le saline fossero ampiamente diffuse

13. Immagine tratta da Alessandri, Attema, *From Briquetage to Salterns*, cit., p. 164.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

nel bacino del Mediterraneo e nella penisola italiana. Le fonti antiche ricordano che ampie zone delle coste italiane erano occupate da impianti di estrazione del sale: oltre al già citato passo di Cassiodoro, che menziona l'esistenza di una salina ad Altino (VE), e al passo di Rutilio Namaziano riguardante le saline di *Vada Volaterrana*, è la *Historia Naturalis* di Plinio il testo più importante per conoscere la diffusione delle saline sia costiere che lacustri, anche se l'Autore indica quelle che producevano prevalentemente sali utili a scopo medicinale: sono ricordate quelle esistenti in Egitto, in Sicilia, a Cipro, a Taranto, nella Daunia, ad Atri e in Attica.[14]

Figura 2. I principali siti di produzione del sale all'epoca di Plinio il Vecchio[15]



14. Cfr. G. Traina, *Sale e saline nel Mediterraneo antico*, in «La Parola del Passato», 266 (1992), pp. 365-369; B. Moinier, *Lecture moderne de Pline l'Ancien. Communication sur la production et la consommation de sel de mer dans le Bassin méditerranéen*, in *L'exploitation de la mer de l'Antiquité à nos jours*, vol. I: *La mer, lieu de production. V^emes Rencontres Internationales d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes (Antibes 24-26 octobre 1984)*, Valbonne 1985, pp. 81-84; Carusi, *Il sale nel mondo greco*, cit., pp. 45, 148 anche per le saline di età greca. È recente l'edizione (2018) degli atti di un convegno tenutosi nel 1989 a Margherita di Savoia che fa il punto sulla situazione della *Salapia* romana (*Saline e sale nell'antichità. Atti del III Convegno sul Basso Tavoliere (Margherita di Savoia, 28-29 ottobre 1989)*, a cura di S. Russo, R. Goffredo, Bari 2018).

15. Immagine tratta da Moinier, *Lecture moderne de Pline l'Ancien*, cit., p. 105.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Altre località possono essere desunte attraverso lo studio dei documenti epigrafici[16] che ci indicano l'esistenza di saline a Minturno, Pompei, Taranto e Creta. La *Tabula Peutingeriana*,[17] una sorta di "carta stradale" del mondo antico (*circa* IV secolo d.C.),[18] ci indica l'esistenza di saline in due zone, una situata nell'area a nord del fiume Ofanto, l'altra in corrispondenza del fiume *Sannus* (attuale Salino), entrambe indicate con il significativo toponimo di *Salinae*.[19]

Ma questo elenco è sicuramente incompleto, visto che le saline dovevano essere molto più numerose di quanto non attestino le fonti, come si può anche desumere dalla ricca documentazione di età medievale; spesso, infatti, le saline risalenti all'età medievale o quelle storicamente attestate in età moderna nascondono una nascita in età romana (se non precedente), come si è dimostrato nel caso della salina di Cervia, che si esaminerà più avanti.

4. La documentazione archeologica

A fronte della documentazione esistente purtroppo tracce archeologiche di saline sono estremamente rare, questo in ragione sia della vulnerabilità delle strutture dell'impianto salinaro, che erano sottoposte alle continue dinamiche della vicina linea di costa, sia perché gli impianti erano realizzati con materiali poco durevoli e quindi soggetti a continui lavori di manutenzione.[20] Nella maggior parte dei casi le attestazioni si limitano a muretti di contenimento delle vasche, senza però un rapporto organico tra infrastrutture e territorio. Per questo risultano particolarmente preziose le scoperte di saline ben documentate archeologicamente e contestualizzate nel territorio. Tra le più importanti e meglio documentate si citano le saline di Vigo (Galizia, Spagna),[21] situate in una zona anticamente compresa tra la spiaggia e la laguna costiera: questa salina, che al momento costituisce il più vasto

16. Cfr. Marzano, *Harvesting the Sea*, cit., pp. 133-134, con ampi riferimenti anche alle saline ricordate nel bacino mediterraneo; Traina, *Sale e saline nel Mediterraneo*, cit., p. 366 per Creta.

17. 4.4.

18. Disegnata in un rotolo di pergamena (XII-XIII secolo ca.), essa è attualmente conservata alla Biblioteca Nazionale di Vienna: *Tabula Peutingeriana. Le antiche vie del mondo*, a cura di F. Prontera, Firenze 2003.

19. Cfr. Traina, *Sale e saline nel Mediterraneo*, cit., p. 369.

20. Cfr. E. García Vargas, J. Martínez Maganto, *Salines d'évaporation solaire dans l'Empire romain: témoignages archeologiques d'une activité éphémère*, in *L'exploitation des ressources maritimes de l'Antiquité. Activités productives et organisation des territoires*, dir. R.G. Villaescusa, K. Schörle, F. Gayet, F. Rechin, Antibes 2017, p. 199.

21. Sull'impianto di Vigo si rimanda a J.C. Castro Román, *La salina romana del yacimiento de "O Areal", Vigo (Galicia): un complejo industrial salazonero altoimperial*, in *CETARIAE 2005: salsas y salazones de pescado en occidente durante la Antigüedad: actas del congreso internacional (Cádiz, 7-9 noviembre de 2005)*, a cura di A. Arévalo González, L.G. Lagóstena Barrios, D. Bernal Casasola, Oxford 2007, pp. 355-365.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

impianto di età romana a noi noto, coprendo una superficie presunta di 10.000 m^2, fu in uso tra I e II d.C. Disposte su tre livelli, queste saline erano caratterizzate dalla presenza di un complesso di vasche di forma regolare e di profondità decrescente, delimitate da allineamenti di pietre; diversamente da quanto ci si aspetterebbe le vasche di cristallizzazione si trovavano a un'altezza maggiore rispetto a quelle di raccolta: per questo motivo si è ipotizzato che il flusso dell'acqua avvenisse con un ausilio meccanico, di cui però non è stata trovata traccia. Ancora in Spagna, a Prato del Rey (Cadice), il rinvenimento di un allineamento di lastre in pietra della lunghezza di 11 m, "associato a una zona ghiaiata", ha fatto ipotizzare la presenza di un'area per la cristallizzazione del sale prelevato dalla vicina sorgente salata.[22] Archeologicamente documentate sono anche le saline di Cadice, che trovano molti confronti con quelle di Vigo per la presenza di muretti che delimitano vasche della profondità di circa 30 cm;[23] nello stesso sito è stato rinvenuto un muro di contenimento realizzato con anfore allineate e sovrapposte, struttura ancora in uso nella salina moderna. Sulla costa mediterranea turca le saline di Caunos presentano una struttura perfettamente organizzata realizzata attraverso doppie file di fosse circolari scavate nella piattaforma rocciosa, intervallate da canali; sono quarantotto bacini del diametro di 4,30 m e di una profondità di 18 cm, organizzati in quattro sezioni separate tra loro da canali, struttura che al momento rimane un *unicum* tra i pochi esempi di saline antiche. La particolarità di questo sito è inoltre data dal fatto che i bacini circolari e i canali non sono collegati tra loro e non hanno alcun rapporto con la vicina costa, dalla quale sono separati con un muro privo di paratie; per questo motivo è stato ipotizzato che fosse e canali dovessero essere riempiti dall'acqua della laguna salmastra nel momento della sua massima estensione, forse alla fine dell'inverno, per poi evaporare lentamente.[24] Certamente anche la costa croata doveva ospitare numerosi impianti salinari, che però al momento si limitano ad attestazioni di muri, piccole vasche e elementi di strutture in legno (canalizzazioni, paratie); sono forse riferibili a saline i resti venuti in luce a Koplice, località situata vicino alla città di Trogir: in quest'ultimo caso recenti ricerche sottomarine hanno scoperto strutture in legno parallele e perpendicolari alla costa, la cui funzionalità rimane però al momento non chiarita; la zona era nota in età medievale per la produzione del sale.[25]

22. Cfr. García Vargas, Martínez Maganto, *Salines d'évaporation solaire*, cit., pp. 202-203.

23. Cfr. C.A. Villalobos, F.J. Gracia Prieto, L. Ménanteau, *Las salinas de la Bahía de Cádiz durante la Antigüedad: visión geoarqueológica de un problema histórico*, in «Spal», 12 (2003), pp. 317-332.

24. Cfr. García Vargas, Martínez Maganto, *Salines d'évaporation solaire*, cit., pp. 199-201.

25. Cfr. Marzano, *Harvesting the Sea*, cit., pp. 128-129; per un *excursus* sulle potenzialità per la produzione del sale lungo la costa croata si veda M. Grisonić, *Salt Exploitation in Roman Histria and Dalmatia. An Introduction to the Archaeological Research*, in «Journal of Maritime Archaeology», 17 (2022), pp. 161-190.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Le saline più importanti del mondo romano erano certamente quelle di Ostia/*Portus* e in particolare quelle, di origine etrusca, collocate presso la moderna Fiumicino – note nell'antichità con il nome di *Campus Salinarum Romanarum* – situate nella zona attorno allo Stagno di Maccarese, prosciugato tra la fine dell'800 e l'inizio del '900.[26] In età antica le saline si trovavano alle spalle di una laguna retrodunale che fungeva da vera e propria "prima salina" costituendo il tramite attraverso cui l'acqua salata veniva immessa negli impianti. Le saline di Ostia, perciò, sono state considerate come un unico impianto naturale, ma regolarizzato artificialmente dall'uomo, di forma allungata e parallela alla costa, i cui confini sono tuttora in corso di definizione.

Le strutture riferibili all'età romana sono costituite da una rete di canali "almeno in un caso"[27] muniti di paratie lignee mobili, destinati a convogliare l'acqua salmastra dello stagno in un bacino di decantazione, al momento non ancora rinvenuto. Accanto alla rete dei canali è stato scoperto anche un grande collettore in muratura, che aveva il compito di convogliare acqua dolce, e due canali, anch'essi in muratura e muniti di chiuse, da cui si dipartono due lunghe canalizzazioni scavate entro terra a cui si collegava la rete dei canali; delimitava questi apprestamenti anche una diga, lunga più di 1 km, realizzata con anfore. I canali, che appaiono distribuiti secondo una maglia regolare e ortogonale, sono scavati direttamente nel terreno senza alcun altro elemento di irreggimentazione e presentano larghezza e profilo variabile. Sono presenti anche consolidamenti spondali realizzati con pali lignei verticali che trattengono assi disposte orizzontalmente e piani di calpestio caratterizzati da minuti frammenti laterizi. L'analisi dei bolli e delle anfore ha permesso di attribuire queste opere a un periodo compreso tra l'età augustea e il I secolo d.C., mentre l'impianto sarebbe stato in uso fino al II-III secolo d.C. Le saline continuarono la loro attività anche durante il periodo medievale, anche se forse furono riconvertite ad allevamento ittico; in questa fase i canali assunsero un aspetto meno organizzato, andando a occupare aree libere dalle canalizzazioni precedenti. Nelle saline portuensi la coltivazione del sale continuò fino al XV secolo.

26. L'area si trova immediatamente a sud dell'aeroporto Leonardo da Vinci. Sulle saline portuensi si vedano C. Morelli, G. Olcese, F. Zevi, *Scoperte recenti nelle saline portuensi (*Campus salinarum romanarum*) e un progetto di ricerca sulla ceramica di area ostiense in età repubblicana*, in *Méditerranée occidentale antique: les échanges. III Seminario (Marseille, 14-15 mai 2004)*, coord. di A. Gallina Zevi, R. Turchetti, Soveria Mannelli 2004, pp. 43-55; C. Morelli, A. Carbonara, V. Forte, M.C. Grossi, A. Arnoldus-Huyzendveld, *La topografia romana dell'Agro Portuense alla luce delle nuove indagini*, in *Portus and its Hinterland. Recent Archaeological Research*, a cura di S. Keay, L. Paroli, London 2011, pp. 261-285; C. Morelli, V. Forte, *Il* Campus Salinarum Romanarum *e l'epigrafe dei* conductores, in «Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité», 126.1 (2014), pp. 9-21.

27. Cfr. Morelli, Olcese, Zevi, *Scoperte recenti nelle saline*, cit., p. 46. Si tratta di una paratia in legno inserita in una chiusa in muratura.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Le uniche saline dell'area del Tevere che hanno continuato a produrre sale fino all'età moderna sono invece quelle poste sulla sinistra idrografica del Tevere.[28]

Come si è visto la tipologia degli impianti salinari si presenta assai variegata: per cercare di definire la funzione delle saline di evaporazione di età romana finora scoperte due studiosi, García Vargas e Martínez Maganto, hanno suddiviso gli impianti finora scoperti in quattro diverse categorie: saline appartenenti a cittadine di piccole/medie dimensioni (Caunos, Vigo), saline d'interno (Cadice-Prato del Rey), saline non identificate con certezza (Bas-Lauvent presso Antibes, Cadice-Los Cargaderos) e grandi saline pubbliche (Ostia località Maccarese).[29] Quello proposto è certamente un primo tentativo di sistematizzazione realizzato per meglio comprendere la natura delle saline finora scoperte; l'elenco però utilizza contemporaneamente due criteri differenti di caratterizzazione, come la localizzazione e la proprietà, generando forse un po' di confusione.

5. La salina romana di Cervia: il contesto storico

Nel panorama di età romana, come abbiamo visto fornito di un numero abbastanza buono di fonti ma paradossalmente molto povero di rinvenimenti di impianti salinari, la recente scoperta della salina di Cervia[30] si impone quindi sia per la buona conservazione di alcune delle sue strutture che per il suo studio sistematico e integrale.

Un indizio importante per ipotizzare la presenza di un impianto salinaro antico a Cervia era fornito dalla presenza di saline in età medievale e moderna, anche se ciò non poteva avere un valore indicativo assoluto visti anche i cambiamenti morfologici della costa.[31] Cassiodoro nelle *Variae* del 537 d.C.[32] accenna alla generica esistenza di saline nel territorio ravennate, ma bisogna aspettare il 24 feb-

28. Sulle saline ostiensi in età medievale e moderna si rimanda a S. Pannuzi, *Le saline e lo stagno di Ostia: utilizzo e trasformazione del suburbio orientale ostiense dall'età antica all'età moderna (XVI-XVIII secolo)*, in *Atti del VI Congresso Nazionale di Archeologia Medievale (L'Aquila, 12-15 settembre 2012)*, a cura di F. Redi, A. Forgione, Firenze 2012, pp. 321-326.

29. Cfr. García Vargas, Martínez Maganto, *Salines d'évaporation solaire*, cit., pp. 199-206.

30. Lo scavo, cronologicamente pluristratificato, è stato integralmente pubblicato. L'indagine è stata eseguita dalla ditta GEA, responsabile Claudio Caporali con Monica Morri, Cecilia Milantoni, Fiorella Bestetti, con la direzione scientifica della scrivente. Lo scavo è stato edito nel 2019: *La salina romana e il territorio di Cervia. Aspetti ambientali e infrastrutture storiche*, a cura di C. Guarnieri, Bologna 2019. Si cita inoltre C. Guarnieri, S. Cremonini, A. Rizzieri, *Il paesaggio come vocazione geomorfica: la scoperta delle saline romane di Cervia*, in *Palinsesti programmati nell'Alto Adriatico? Decifrare, conservare, pianificare e comunicare il paesaggio. Atti della giornata di Studi (Venezia, 18 aprile 2019)*, a cura di E. Corrò, G. Vinci, Venezia 2021, pp. 39-57.

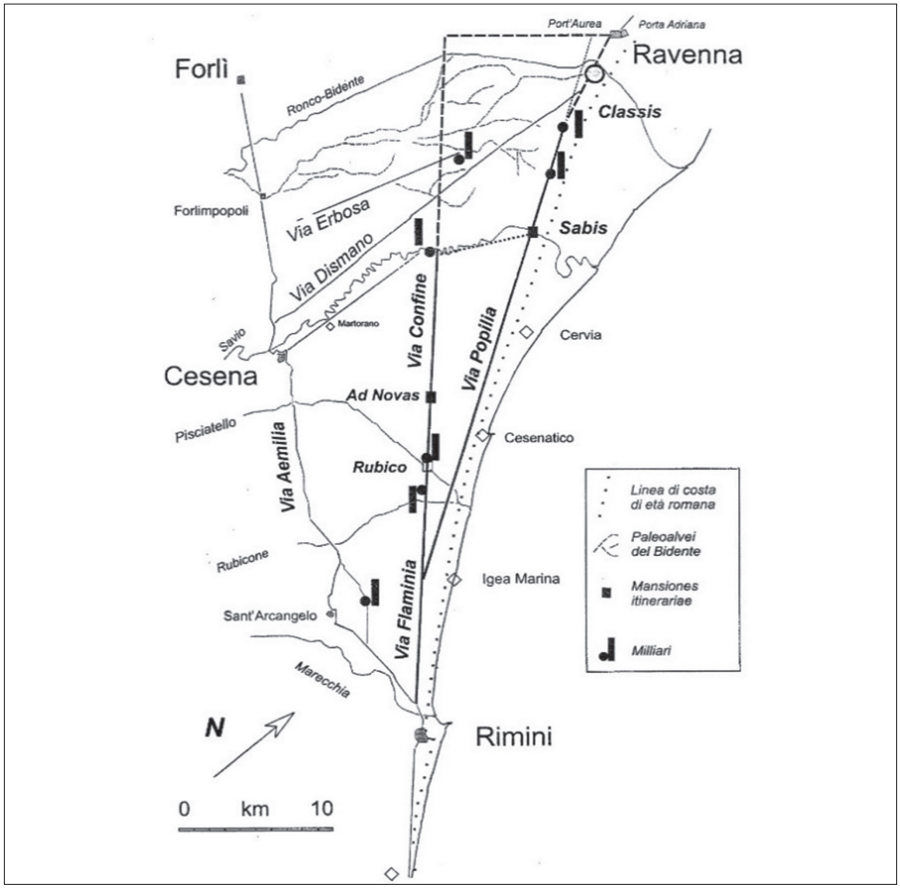
31. "È possibile sospettare la presenza di una salina antica dietro molte installazioni conosciute nel Medioevo": Traina, *Sale e saline nel Mediterraneo*, cit., p. 377.

32. Cass. *Var.* 12.24.6.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

braio 965[33] per ritrovare la prima menzione esplicita dell'esistenza di una salina a Cervia. Da questo momento in poi il rapporto tra salina e città appare una costante nella storia del centro, accompagnato da una documentazione che cresce esponenzialmente più ci si avvicina ai tempi moderni, fino ad arrivare a una totale identificazione tra Cervia e il suo sale. Come la costa adriatica, infatti, anche il territorio ravennate per la sua conformazione ben si confaceva alla presenza di saline, anche di origine naturale.

Figura 3. La viabilità del territorio attorno a Cervia in età romana[34]



33. Cfr. A. Vasina, *Natura e storia a Cervia e nel suo territorio nell'Alto Medioevo*, in *Cervia. Natura e Storia*, a cura di O. Maroni, A. Turchini, Rimini 1988, p. 166. Quanto presente nella pergamena n. 2227, cartone 42, dell'Archivio Arcivescovile di Ravenna, è anche assunto, dal punto di vista documentario, come la prima citazione certa del nome di Cervia.

34. Immagine tratta da C. Guarnieri, *Lo scavo: scoperta, rinvenimenti, interpretazione e periodizzazione*, in *La salina romana*, cit., p. 21.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Per quanto riguarda la salina scoperta a Cervia, pare plausibile collocarne l'impianto nel momento in cui i romani – dopo la creazione di una testa di ponte per la penetrazione in pianura padana, concretizzata con la fondazione di *Ariminum* (268 a.C.) – si stabilirono nell'area. Vista l'importanza che rivestiva il sale nella vita quotidiana e dato che queste zone ben si prestavano alla sua produzione, appare infatti verosimile che i romani si siano ben presto organizzati per produrne *in loco*, senza doverlo fare arrivare dalle lontane saline del Tevere o da quelle dell'area adriatica meridionale. Possediamo alcuni capisaldi cronologici entro i quali muoverci per ipotizzare la data dell'installazione della salina di Cervia: la ricordata fondazione di *Ariminum* nel 268 a.C., la *Lex Flaminia de Agro Gallico et Piceno viritim dividundo* del 232 a.C. e il tracciamento della via del Confine, prolungamento verso l'interno della via Flaminia (220-219 a.C.). Poco dopo veniva tracciata la via Emilia (187 a.C.), asse di penetrazione che da Rimini puntava verso nord, e la via *Popilia* che a sua volta collegava Rimini con Ravenna, del 132 a.C.

Queste date inquadrano un intervallo di tempo compreso tra la seconda metà del III e la metà del II secolo a.C. come probabile periodo d'installazione della salina, lasso cronologico compatibile con le datazioni ricavate dalle analisi del carbonio-14 realizzate su strutture e terreni, nonché da considerazioni di tipo archeologico e stratigrafico (si veda *ultra*). In particolare la datazione del carbonio-14 di alcuni elementi che furono reimpiegati nelle strutture delle saline tra il IV e il III a.C. potrebbe essere assunta, sebbene con una certa prudenza, come un termine *post quem* per l'impostazione dell'impianto nella sua prima fase.

6. La salina romana di Cervia: lo scavo

La scoperta della salina romana di Cervia è avvenuta tra il 2014 e il 2015 grazie a un intervento di archeologia preventiva effettuato per la costruzione di una serie di rotatorie sulla strada statale 71 Adriatica/Romea all'altezza di Pinarella di Cervia, a poche centinaia di metri dalle attuali saline. Si tratta di un rinvenimento del tutto eccezionale, sia perché – come si diceva – le saline per loro natura sono strutture labili che hanno scarse possibilità di conservazione, sia per la loro antica posizione a ridosso della linea di costa, soggetta a profondi cambiamenti sia naturali che umani. Inoltre tutte le strutture della salina di Cervia erano interamente realizzate in legno, materiale che si conserva solamente in particolari condizioni di giacitura, umida e anaerobica, che fortunatamente caratterizzavano il terreno scavato, cosa che ha consentito la conservazione delle strutture.[35]

L'interpretazione di quanto venuto in luce è stata possibile anche attraverso il concorso di tante diverse professionalità, oltre agli archeologi. Le indagini paleo-

35. Le due strutture più complete, la 1 e la 2, sono ora in fase di restauro e verranno esposte in un allestimento riguardante la salina di Cervia in età romana presso il museo MUSA di Cervia.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

botaniche (semi e pollini) e paleozoologiche hanno infatti documentato un ambiente naturale a forte concentrazione salina, vista la presenza di piante capaci di adattarsi a suoli salati e sabbiosi,[36] così come gli studi paleozoologici hanno rinvenuto la presenza di *Hydrobia* sp., mollusco legato ad ambienti fortemente salati.[37] Fondamentale per l'interpretazione corretta del sito è stato anche l'apporto dello studio geomorfologico dell'area di scavo, che ha permesso inoltre di individuare il punto in cui si trovava la linea di costa in età romana.[38] La presenza di restauratori del legno bagnato nel cantiere ha consentito il ricovero in tempi ristretti delle componenti strutturali lignee in vasche di prima conservazione, in modo che queste non si deteriorassero; questi professionisti sono stati costantemente affiancati da botanici che hanno identificato le specie dei duecentonovanta reperti lignei provenienti dallo scavo,[39] tutti fotografati e disegnati.[40] A questo proposito pare interessante ricordare che alcuni dei componenti delle strutture lignee erano stati realizzati con legni di recupero provenienti da imbarcazioni, sia del tipo a mortase e tenoni sia del tipo "cucito".[41] Su di un reperto è stata individuata una sigla incisa sul legno.[42]

Vista la difficoltà di datazione di quanto venuto in luce, data la quasi totale assenza di materiali archeologici, si sono compiute – come si accennava precedentemente – su una parte delle strutture lignee, dei resti animali e dei suoli analisi del carbonio 14 che hanno contribuito, accanto a considerazioni di tipo storico e stratigrafico, a circoscrivere la datazione dell'impianto della salina tra la fine del III e l'inizio del II secolo a.C.[43] L'analisi dei rapporti stratigrafici tra i canali e le strutture ha permesso di individuare una seconda fase di utilizzo, o forse più correttamente di manutenzione dell'impianto, la cui datazione potrebbe oscillare tra la fine del II secolo a.C. e il I secolo d.C. Una terza ipotetica fase di utilizzo riporta invece alla piena età imperiale (inizio-metà del I secolo d.C.).[44]

36. Cfr. G. Bosi, P. Torri, R. Rinaldi, A. Benatti, M. Mazzanti, *Analisi archeobotaniche dello scavo della Rotatoria di Cervia*, in *La salina romana*, cit., pp. 57-72.

37. Cfr. I. Ansaloni, M. Demaria, A. Pederzoli, *Reperti faunistici dello scavo della Rotatoria di Cervia*, in *La salina romana*, cit., pp. 91-97.

38. Cfr. S. Cremonini, *Il territorio di Cervia tra mare e terra. Geomorfologia ed evidenze stratigrafiche dallo scavo della Rotatoria di Cervia*, in *La salina romana*, cit., pp. 27-56.

39. Molteplici le essenze individuate tra cui spiccano la quercia, l'olmo, il frassino e il pino: cfr. M. Marchesini, S. Marvelli, A.C. Muscogiuri, E. Rizzoli, F. Lambertini, *Reperti lignei dello scavo della Rotatoria di Cervia*, in *La salina romana*, cit., pp. 73-89.

40. Cfr. C. Caporali, *L'analisi delle strutture*, in *La salina romana*, cit., pp. 131-173.

41. Cfr. C. Beltrame, *Gli elementi navali reimpiegati nella salina romana di Cervia*, in *La salina romana*, cit., pp. 177-180.

42. Cfr. D. Rigato, *L'iscrizione sul reperto ligneo 275 (Struttura 2)*, in *La salina romana*, cit., pp. 175-176.

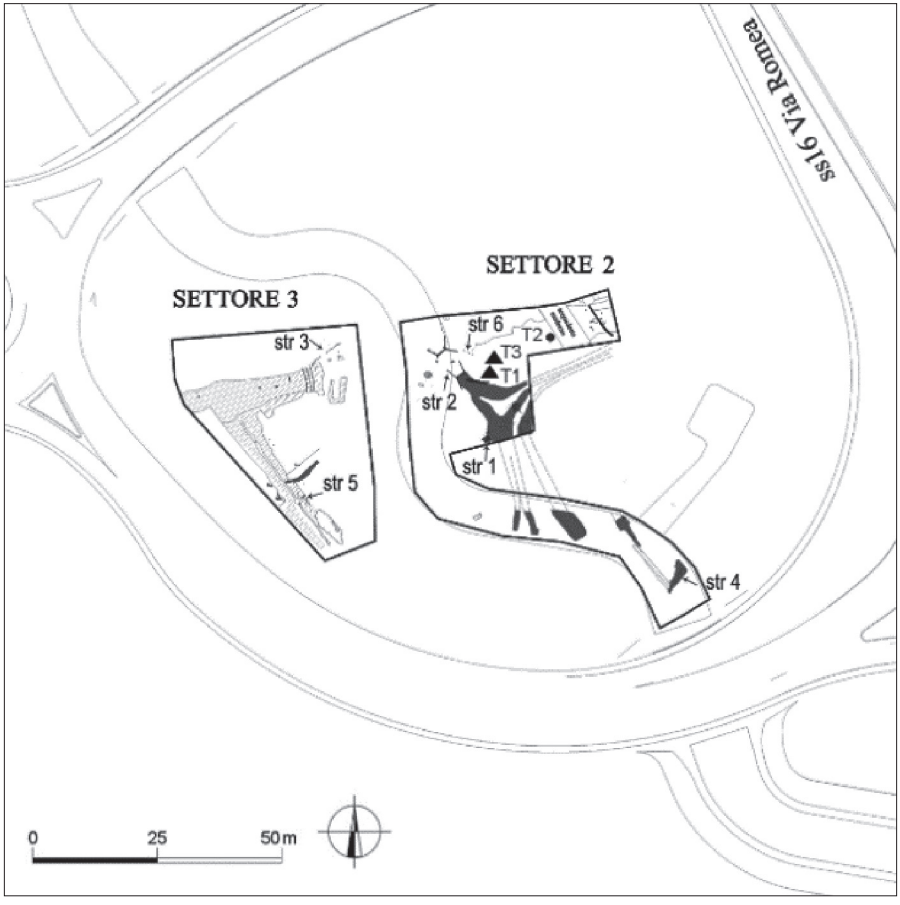
43. Cfr. Marchesini *et al.*, *Reperti lignei*, cit., p. 86; Cremonini, *Il territorio di Cervia*, cit., pp. 34-37.

44. Cfr. Guarnieri, *Lo scavo*, cit., pp. 118-119.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Lo scavo è stato diviso in quattro settori che corrispondono alle diverse zone d'intervento legate alla realizzazione delle opere in programma: in particolare nel settore 2 sono venute in luce canalizzazioni e strutture, mentre nel settore 3 sono stati individuati due stradelli di percorrenza interna alla salina.

Figura 4. Planimetria dei settori di scavo 2 e 3[45]



Vista l'estensione dello scavo, sostanzialmente corrispondente a quello delle rotatorie in costruzione, possiamo verosimilmente ipotizzare che quanto venuto in luce sia solo una piccola parte di un impianto di più vasta estensione.

La zona dove fu costruita la salina ebbe certamente una frequentazione anteriore, seppure sporadica e non omogeneamente distribuita; ne sono testimonianza la presenza di un suolo ricco di carboni e di blando livello di frequentazione. La

45. Immagine tratta da Guarnieri, *Lo scavo*, cit., p. 111.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

maggior parte di questi strati furono coperti da riporti naturali conseguenti a esondazioni marine che poi si sono fermate presumibilmente anche grazie al lavoro di regimentazione delle acque finalizzato alla costruzione della salina.

Purtroppo lo stato frammentario della documentazione permette di ipotizzare solo a livello congetturale il funzionamento generale della salina. L'acqua salmastra, proveniente da oriente, probabilmente da una laguna retrocostiera, era immessa nell'impianto tramite una serie di canali che in taluni casi terminavano in vasche di grandezze diversificate, alcune delle quali munite di paratie per consentire o bloccare l'afflusso dell'acqua marina. La prima struttura venuta in luce verso nord è la Struttura 2, estremamente articolata.

Figura 5. Planimetria della Struttura 2[46]



Si tratta infatti di un doppio invaso che doveva funzionare come una sorta di imbuto per convogliare l'acqua marina e dirigerla verso le vasche e i canali. Ogni singola struttura dell'impianto è realizzata con due coppie di assi posate diagonalmente rispetto alla parte centrale, dotata di paratia.

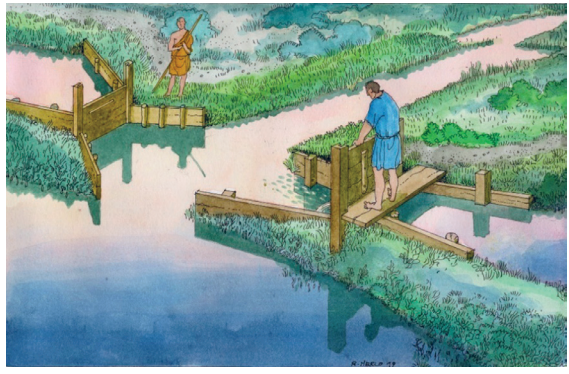
46. Immagine tratta da Guarnieri, *Lo scavo*, cit., p. 144.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Figura 6. Particolare dell'incasso di una delle paratie della Struttura 2 in corso di scavo[47]



Figura 7. Ricostruzione ipotetica del funzionamento della Struttura 2 (disegno di R. Merlo)[48]



47. Immagine tratta da Guarnieri, *Lo scavo*, cit., p. 118.
48. Immagine tratta da Guarnieri, *Lo scavo*, cit., p. 204.

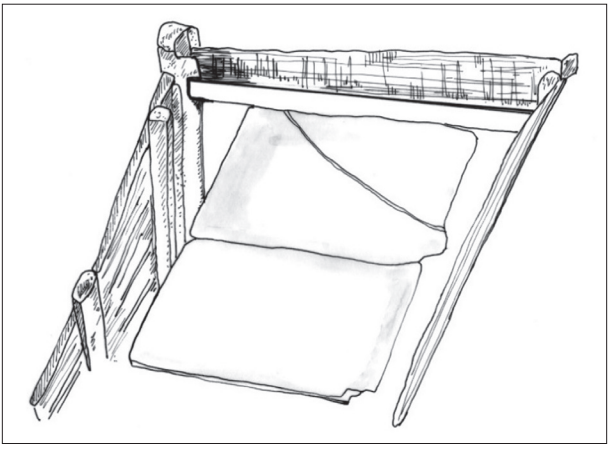
Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Di particolare interesse è anche la Struttura 1, situata a sud-ovest della precedente e a questa collegata. La struttura è costituita da una serie di pali verticali che trattengono assi posate orizzontalmente a contenere due tegole ad alette in posizione rovesciata, in modo tale da realizzare un solido piano di calpestio; sul lato orientale di questa struttura i pali presentano una profonda scanalatura che evidentemente doveva ospitare la paratia, non rinvenuta. La struttura consentiva di controllare l'afflusso dell'acqua che proveniva da canali situati a est e a nord, in parte regolamentati dalla Struttura 1.

Figura 8. La Struttura 1[49]



Figura 9. Disegno assonometrico della Struttura 1[50]



49. Immagine tratta da Guarnieri, *Lo scavo*, cit., p. 117.
50. Immagine tratta da Guarnieri, *Lo scavo*, cit., p. 135.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Non abbiamo testimonianza dell'esistenza di un impianto di sollevamento dell'acqua, che doveva necessariamente esistere ma che nel nostro caso non è stato rinvenuto, come mancano le vasche di piccole dimensioni che dovevano permettere all'acqua di raggiungere il grado di saturazione necessario per cristallizzare.

Nel settore 3 sono venuti in luce inoltre due assi di percorrenza interni alla salina con il piano di calpestio, lievemente convesso, costituito da limi contenenti un'alta percentuale di piccole conchiglie di tipo *Cardium*. Questi stradelli si incrociano perpendicolarmente, uno in direzione NW-SE, l'altro in direzione E-W (sett. 3, *Figura 4*); su alcuni lati erano presenti resti della cassaforma lignea, formata da assi parallele legate a paletti verticali, servita per contenere i margini del battuto stradale. Visto che i metodi di coltivazione del sale non variano sostanzialmente dall'età antica a quella moderna, è utile paragonare la realizzazione di queste strutture con la tecnica utilizzata nelle saline moderne per la realizzazione del *fondamento*. Questo è uno spazio di percorrenza ricavato all'interno di una laguna salmastra ottenuto con l'utilizzo di pali verticali infissi nel terreno legati tra loro, circondati e ricoperti da terra trasportata dai luoghi vicini. In questo modo veniva a crearsi uno spazio utilizzato per il passaggio di persone e veicoli ma che contemporaneamente veniva a delimitare aree più basse utilizzate come vasche per l'acqua salmastra; tra queste la prima, chiamata *morario*, era provvista di paratie che immettevano l'acqua salata all'interno dell'impianto.[51]

Gli assi di percorrenza rinvenuti nel settore 3 non erano purtroppo in un rapporto diretto con il settore 2 dello scavo (la zona corrispondeva alla parte centrale della rotatoria in costruzione) dove sono state rinvenute le strutture che consentivano la regolazione delle acque; sebbene esista questa cesura è però possibile ipotizzare che tra i due settori esistesse un'ampia vasca di raccolta dell'acqua salmastra, forse a un livello intermedio di concentrazione salina. Questa ipotesi è supportata da una serie di osservazioni; gli assi di percorrenza interni alla salina risultano infatti inclinati a oriente verso una zona comune dove probabilmente si raccoglieva l'acqua che sgrondava dai piani stradali; inoltre, una delle due strade è munita di due canalette che facevano confluire l'acqua piovana verso la medesima direzione. Altri elementi che ci consentono di ipotizzare che esistesse tra i due settori di scavo una vasca di raccolta dell'acqua sono dati dalla mancanza di strutture di chiusura sul lato W della Struttura 2 e della presenza della paratia nella Struttura 1 che consentiva di far convogliare l'acqua verso occidente. Sul lato interno dello stradello con andamento E-W, sono inoltre presenti due accumuli sagomati di terreno a superficie piatta, la cui funzione era probabilmente quella di sostenere degli assiti lignei che permettevano di addentrarsi oltre il margine della vasca interna.

51. Cfr. A.I. Pini, *L'economia "anomala" di Ravenna in un'età doppiamente di transizione (secc. XI-XIV)*, in *Storia di Ravenna*, vol. III: *Dal Mille alla fine della signoria polentana*, a cura di A. Vasina, Ravenna 1993, p. 522.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Attorno alla metà del I secolo d.C., a testimonianza di come un impianto salinaro sia una struttura estremamente labile e di scarsa durata, una parte della salina fu dismessa. Nella zona più vicina alla laguna sono infatti venute in luce quattro sepolture, due delle quali possono essere definite "anomale" per via delle modalità di seppellimento che non ha seguito i consueti canoni prestabiliti.[52] Quanto rinvenuto ci indica come l'area, pur non essendo una vera e propria necropoli, avesse drasticamente mutato la sua originale destinazione d'uso; una conferma di ciò è stata restituita anche dall'analisi del terreno che ha evidenziato la presenza di funghi coprofili e parassiti intestinali, provenienti da armenti che evidentemente circolavano nell'area.[53] La zona fu poi occupata, in età tardoantica (VIII secolo d.C.), da un riparo realizzato in legno e frammenti laterizi, per poi essere definitivamente abbandonata.[54]

Nello scarso panorama di testimonianze archeologiche di impianti salinari di età romana alcuni confronti possono essere fatti, per quanto riguarda la presenza di strutture in legno, con quelle trovate nel sito di Janice, in Croazia e nelle saline di Ostia.[55] Sono queste ultime che più si prestano a un confronto con quelle cervesi, innanzitutto per la comune collocazione in un'area di laguna retrocostiera; anche a Ostia i canali risultano inoltre scavati direttamente nel terreno e i consolidamenti spondali vengono realizzati con assi e pali in legno: sembra quindi che due situazioni ambientali molto simili siano state interpretate e risolte con le medesime soluzioni strutturali.

52. Cfr. F. Bestetti, T. Frattin, *I resti umani: analisi antropologiche*, in *La salina romana*, cit., pp. 189-196. Suggestiva l'ipotesi che una sepoltura possa essere attribuita a un *saccarius*, portatore di sale e uomo di fatica. Nelle vicinanze della salina di Ostia/Maccarese è stata scoperta una necropoli individuata come appartenente alla comunità dei salinari che vi lavorava: A. Anappo, *La Necropoli di Malnome*, Roma 2006.

53. Cfr. Bosi *et al*., *Analisi archeobotaniche*, cit., pp. 68-69.

54. Dopo la frequentazione dell'area, gli unici segnali della presenza umana sono restituiti dallo scavo di una canalizzazione, forse in età altomedievale. Questa azione è l'ultima registrata nel sito, che venne in seguito definitivamente abbandonato. Al di sopra di quanto scoperto l'indagine archeologica ha infatti portato in luce unicamente livelli di sabbie su cui è cresciuta la vegetazione, situazione rimasta immutata nei secoli fino al momento dello scavo: Guarnieri, *Lo scavo*, cit., pp. 127-128.

55. Le strutture sono datate all'età moderna (XVI-XVII secolo): S. Pannuzi, *La laguna di Ostia: produzione del sale e trasformazione del paesaggio dall'età antica all'età moderna*, in «Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité», 125.2 (2013), p. 16.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

II. Fra terra e mare. Sale e saline in Roma antica*

Francesca Zanetti

Sommario: 1. Il sale prima di Roma – 2. I percorsi del sale: vie di acqua, vie di terra – 3. Veio e il sale di Roma – 4. Plinio e il "candore rubato" – 5. *Salinae* – 6. *Salinatores*, *socii*, *conductores*, *mancipes*.

1. Il sale prima di Roma

Secondo le fonti letterarie[1] Roma sarebbe stata fondata come comunità civica (alle pendici del o) sul colle Palatino,[2] attorno alla metà dell'VIII secolo a.C., su un sito già occupato in precedenza.[3] Gli studi e gli scavi archeologici suggeriscono che ciò possa essere avvenuto a coronamento di un lungo processo sinecistico che avrebbe visto la progressiva aggregazione di piccole comunità

* *This research has financially been supported by the Programme "FIL-Quota Incentivante" of University of Parma and co-sponsored by Fondazione Cariparma*. Un sentito ringraziamento va al professor Andrea Errera e alla professoressa Federica Boldrini, che mi hanno consentito di prendere parte all'importante convegno "Il sale e la sua regolazione giuridica nella storia" (Parma, 20 febbraio 2024).

1. *Ex multis*, Liv. 1.7; Plut. *Rom*. 11; Fest. s.v. *Quadrata*, p. 310 s. L.; Varr. *ling.* 5.143; Dion. Hal. 1.88; cfr. G. De Sanctis, *"Urbigonia". Sulle tracce di Romolo e del suo aratro*, in «I Quaderni del Ramo d'Oro», Speciale (2012), pp. 105-135. Il livello più antico attingibile con certezza dalle fonti letterarie è quello che riguarda l'area di culto e l'emporio, costituito dal convergere della via Salaria e della via Campana, infrastrutture certamente non posteriori al VII-VI secolo a.C.

2. Dalla lettura delle fonti emerge la consapevolezza che alle origini della città risale lo stretto legame tra mare, Tevere e Roma, come documentato da Cicerone (*rep*. 2.10: "Qui potuit igitur divinius et utilitates conplecti maritimas Romulus et vitia vitare, quam quod urbem perennis amnis et aequabilis et in mare late influentis posuit in ripa?"; cfr. Liv. 5.54.5).

3. Gli scavi archeologici condotti grosso modo negli ultimi quarant'anni hanno restituito reperti di diversa natura, i più antichi dei quali databili alla media età del bronzo; si tratta soprattutto di frammenti di ceramica appenninica e ossa di animali del XIV-XIII secolo a.C. reperiti nella zona del Foro Boario, che ne attestano la precocissima vocazione commerciale. I resti di una cinta muraria risalenti alla metà dell'VIII secolo a.C. sono stati interpretati da una parte della dottrina come fortificazioni di epoca pre e proto-urbana erette a difesa dell'approdo fluviale, il futuro *portus Tiberinus*, e del connesso *emporium*: cfr. M. Pallottino, *Origini e storia primitiva di Roma*, Milano 1993, p. 80.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

che, insediate sui *colles* afferenti la valle, formavano fin dal X secolo a.C.[4] la lega del *Septimontium*.[5]

La zona per noi di maggiore interesse è quella del Foro Boario,[6] dove sorgevano un luogo di scambi commerciali (frequentato fin dall'età del bronzo finale, non solo dalle popolazioni latino-falische della zona ma anche da quelle italiche provenienti dell'entroterra, dagli etruschi, dai fenici e dai greci) e un'importante area sacra preurbana[7] documentata dalle fonti: Solino, occupandosi delle origini di Roma nei suoi *Collectanea Rerum Memorabilium*,[8] sottolinea la presenza nella città di culti molto più antichi della fondazione romulea, portando ad esempio l'ara dedicata da Ercole a *Iuppiter Inventor*;[9] Tacito[10] individua nell'*ara maxima Herculis*

4. Nella media età del bronzo il Tevere fungeva da spartiacque tra la cultura villanoviana o proto-etrusca, stanziata sulla sponda nord, e quella protolatina del *Latium vetus*, a sud. L'età protostorica è caratterizzata dalla progressiva sedentarizzazione degli insediamenti (da cacciatori-raccoglitori i popoli diventano agricoltori-allevatori, iniziando a ricercare il sale: Sall. *bell. Jug*. 89.7), dall'implementazione delle relazioni commerciali tra le comunità stanziali, dall'instaurazione di contatti commerciali (e culturali) con popoli anche lontani (micenei, poi fenici e greci), dal bisogno di difendere il territorio di pertinenza, che tende ad assumere valore identitario preminente rispetto alla più antica consanguineità; queste spinte evolutive sfociano nella creazione di strutture statali dall'elevata articolazione socioeconomica e politico-istituzionale (caratterizzate da urbanizzazione, edilizia pubblica monumentale, amministrazione centralizzata) e generano la scrittura come strumento di "registrazione e garanzia spersonalizzata", indispensabile per gestire la complessità dei rapporti tra segmenti di una comunità composita, contraddistinti da diverse funzioni economiche e collocazione sociopolitica: cfr. M. Liverani, *L'origine delle città*, Roma 1986, pp. 20-22.

5. Cfr. D. Palombi, *Tra Palatino ed Esquilino: Velia, Carinae, Fagutal. Storia urbana di tre quartieri di Roma antica*, Roma 1997, pp. 13-19.

6. Cfr. F. Coarelli, *I santuari, il fiume, gli empori*, in *Storia di Roma*, vol. I: *Roma in Italia*, a cura di A. Momigliano, A. Schiavone, Torino 1988, pp. 127-151.

7. Il complesso arcaico, di matrice etrusca (VI-V secolo a.C.), comprendeva il tempio di Afrodite-Fortuna, protettrice del commercio degli aromi (cfr. M. Torelli, *Ara Maxima Herculis. Storia di un monumento*, in «Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité», 118.2 [2006], p. 577; Id., *Gli aromi e il sale. Afrodite ed Eracle nell'emporia arcaica dell'Italia*, in *Ercole in occidente*, a cura di A. Mastrocinque, Trento 1993, pp. 91-117) e il tempio di Cerere, Libero e Libera (presso il quale sarebbe sorta, in epoca augustea, la *statio annonae*, sede dell'omonima *praefectura*): cfr. Coarelli, *I santuari*, cit., pp. 135-136; M.A. Levi, *L'Ercole romano*, in «Dialogues d'histoire ancienne», 22.1 (1996), pp. 79-94.

8. Solin. 1.7: "Ambiguitatum quaestiones excitavit, quod quaedam ibi multo ante Romulum culta sint. Quippe aram Hercules, quam voverat si amissas boves repperisset, punito Caco patri Inventori dicavit".

9. Cfr. Dion. Hal. 1.39.4; dopo aver recuperato i buoi di Gerione, nel corso del suo viaggio di ritorno verso Micene Ercole avrebbe sostato alle pendici dell'Aventino; mentre riposava, Caco gli avrebbe sottratto alcuni armenti: sconfittolo, l'eroe avrebbe eretto un altare a Giove suo padre come segno di gratitudine. A interessare è il luogo in cui Solino afferma dimorasse Caco: "Qui Cacus habitavit locum, cui Salinae nomen est; ubi Trigemina nunc porta" (1.8); cfr. Liv. 1.7.3-15 e Frontin. *aquaed*. 1.5: "Usque ad Salinas, qui locus est ad portam Trigeminam". Nell'area di queste *Salinae* urbane, ancora in epoca storica, si sarebbero trovati depositi e mercato del sale: cfr. A. Giovannini, *Le sel et la fortune de Rome*, in «Athenaeum», 73 (1985), pp. 373-387, p. 374; F. Coarelli, *Il Foro Boario. Dalle origini alla fine della Repubblica*, Roma 1988, pp. 109-113; D. Filippi, *Il Velabro e le origini del Foro*, in «Workshop di archeologia classica», 2 (2005), pp. 93-116 (in particolare pp. 99-100).

10. Tac. *Ann*. 12.24: cfr. A. Fraschetti, *Romolo il fondatore*, Roma-Bari 2002, pp. 36-39; Torelli, *Ara Maxima Herculis*, cit., p. 582.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

uno degli angoli del pomerio romuleo, confermando l'alta risalenza dell'altare e la sua collocazione presso la riva sinistra del Tevere (a sud della zona paludosa che si estendeva fino al *Velabrum*, occupata poi dal *portus Tiberinus*).[11]

Nell'area del Foro Boario è dunque attestato il culto di Eracle/Ercole[12] nella sua veste di preposto alla protezione degli armenti[13] e del commercio di sale e carni lavorate,[14]

11. Lo scalo urbano di Roma fiorì in età repubblicana per essere poi sostituito in età imperiale da imponenti strutture realizzate ai piedi dell'Aventino; per raggiungerlo dal mare occorreva la faticosa risalita del corso sinuoso del fiume, lunga circa 35 km e della durata approssimativa di due o tre giorni (a fronte della mezza giornata necessaria per raggiungere Roma via terra, percorrendo i 23 km della via Portuense o i 24 km della via Ostiense; la scelta tra l'una e l'altra modalità di trasporto dipendeva da fattori quali quantità e tipologia del carico e urgenza della consegna): cfr. R. Buggiani, A. Esposito, G. Pilara, *Roma città di mare? Limiti e proiezioni fino all'Alto Medioevo di una città che vive di mare ma non nasce marittima*, Roma 2012, pp. 62-63, con bibliografia; F. Coarelli, *Il portus Tiberinus*, in *Storia di Roma*, cit., pp. 143-151; P. Pomey, A. Tchernia, *Il tonnellaggio massimo delle navi mercantili romane*, in *Puteoli 4-5. Atti del Convegno Studi e Ricerche su Puteoli Romana*, sotto la direzione di G. Camodeca, Napoli 1980-1981, pp. 29-57.

12. Diod. Sic. 4.21; in tal senso anche Liv. 1.7.3-15, che attribuisce a Romolo l'introduzione a Roma del culto di Ercole, sola divinità straniera: cfr. Levi, *L'Ercole romano*, cit., pp. 79-94. Secondo l'Autore (ivi, pp. 90-93) la tradizionale assimilazione tra Eracle (eroe greco) ed Ercole (dio supremo romano) sarebbe da considerarsi erronea: cfr. G. Bradley, *Aspects of the Cult of Hercules in Central Italy*, in *Herakles and Hercules. Exploring a Graeco-Roman Divinity*, a cura di H. Bowden, L. Rawlings, Swansea 2005, pp. 129-151; K. Mata, *Colonial Entanglements and Cultic Heterogeneity on Rome's Germanic Frontier*, in *Ritual Failure*, a cura di V.G. Koutrafouri, J. Sanders, Leiden 2013, pp. 131-154. Sull'analogo culto di Ercole a Ostia cfr. F. Zevi, *Appunti per una storia di Ostia repubblicana*, in «Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité», 114.1 (2002), pp. 39 ss.; Coarelli, *Il Foro Boario*, cit., pp. 180-204; Id., *I Santuari del Lazio in età repubblicana*, Roma 1987, specialmente pp. 100 ss.

13. È verosimile che in epoca protostorica la domesticazione animale abbia stimolato la domanda di sale, per la lavorazione del latte e dei suoi derivati (dato il ruolo essenziale della salatura nella produzione e conservazione dei formaggi) e per l'integrazione della dieta animale: cfr. E. Vanni, F. Cambi, *Sale e transumanza. Approvvigionamento e mobilità in Etruria costiera tra bronzo finale e Medioevo*, in *Storia e archeologia globale*, II: *I pascoli, i campi, il mare. Paesaggi d'altura e di pianura in Italia dall'età del bronzo al Medioevo*, a cura di F. Cambi, G. De Venuto, R. Goffredo, Bari 2015, pp. 110-113. I luoghi di culto dedicati a Ercole sorgevano spesso lungo le vie della pastorizia transumante e negli snodi adibiti a mercati, dove la presenza dei santuari svolgeva anche funzione di garanzia degli scambi: cfr. C. Di Fazio, D. Sarracino, *Il culto di Ercole e l'economia dei santuari del Lazio*, in «Scienze dell'Antichità», 28.2 (2022), pp. 469-482; G. Battaglini, *Su alcuni aspetti relativi ad Ercole e il sale nelle origini di Roma*, in *Vestigia. Miscellanea di studi storico-religiosi in onore di Filippo Coarelli*, a cura di V. Gasparini, Stuttgart 2016, pp. 51-64.

14. La correlazione del dio con allevamento, pastorizia e commercio del sale trova emblematico riscontro nel santuario di *Hercules Salarius* di Alba Fucens, dove era venerato quale difensore della pastoralità transumante e derivava l'epiteto *Salarius* dalle salagioni tipiche della produzione casearia: cfr. Torelli, *Ara Maxima Herculis*, cit., p. 580; Id., *Tota Italia. Essays in the Cultural Formation of Roman Italy*, Oxford 1999, pp. 39-41; M.C. Mancini, *I riflessi economici e sociali della transumanza nell'Italia centro-meridionale adriatica*, in «Münstersche Beiträge zur Antiken Handelsgeschichte», 17.2 (1998), pp. 20-28, specialmente p. 23. Su Alba Fucens cfr. E. Bispham, *Coloniam deducere: how was Roman Colonization during the Middle Republic?*, in *Greek and Roman Colonisation. Origins,*

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

in armonia con la vocazione mercantile e cultuale della zona, prossima al guado dell'isola Tiberina.[15]

2. I percorsi del sale: vie di acqua, vie di terra

Roma venne dunque a ricoprire, fin dalle origini, il ruolo di snodo principale di un'importante rete di flussi commerciali che, con l'edificazione di Ostia e *Portus* e con la costruzione e implementazione di un complesso sistema viario, assunse respiro mediterraneo.

Secondo le fonti, l'insediamento di Ostia sarebbe stato voluto nella seconda metà del VII secolo a.C. da Anco Marcio, in prossimità della foce del Tevere, come testa di ponte per il controllo dei traffici commerciali e delle saline. La presenza di insediamenti preromani nell'area è documentata sin da età arcaica,[16] mentre risalgono agli ultimi anni del IV secolo a.C. l'impianto del *castrum*[17] ro-

Ideologies and Interactions, a cura di G. Bradley, J.P. Wilson, Swansea 2006, pp. 73-160 (pp. 104-108).

15. L'area si trovava al crocevia delle grandi vie preistoriche che mettevano in comunicazione la bassa valle del Tevere con le zone appenniniche dell'Italia centrale, consentendo il commercio (particolarmente del sale) e gli spostamenti delle greggi transumanti. Sui santuari emporici in area mediterranea cfr. M. Di Fazio, *Call me Sostratos. "Empori" e "santuari emporici" tra economia e religione nell'Italia antica*, in «Scienze dell'Antichità», 28.2 (2022), pp. 357-376; *Santuari mediterranei tra oriente e occidente. Interazioni e contatti culturali*, a cura di A. Russo Tagliente, F. Guarneri, Roma 2016; Coarelli, *I santuari*, cit., pp. 127-151; sulla relazione tra santuari, mercati e transumanza cfr. Vanni, Cambi, *Sale e transumanza*, cit., pp. 107-128; E. Gabba, *La transumanza nell'Italia romana: evidenze e problemi, qualche prospettiva per l'età altomedievale*, in *L'Uomo di fronte al mondo animale nell'Alto Medioevo*, Spoleto 1985, pp. 167-176.

16. "La civiltà proto-latina della bassa valle del Tevere fra il IX e l'VIII secolo viene trasformata dai proventi del commercio del sale. L'area mercantile e sacrale del Foro Boario [...] diviene la base di una economia prevalente della città, determinata appunto dal controllo esclusivo del commercio del sale" (Levi, *L'Ercole romano*, cit., p. 91).

17. In quanto *colonia maritima* Ostia fu dedotta a scopo di difesa costiera, quindi come installazione militare: cfr. Zevi, *Appunti*, cit., pp. 13-58; Id., *Roma arcaica e Ostia. Una riconsiderazione del problema*, in *Damarato. Studi di antichità classica offerti a P. Pelagatti*, a cura di I. Berlingò, H. Blanck, F. Cordano, P.G. Guzzo, M.C. Lentini, Milano 2000, pp. 233-243. L. Maganzani, *Roma antica e l'ideale di città (con qualche esempio dalla storia repubblicana)*, in «Teoria e storia del diritto privato», 8 (2015), pp. 19 ss., in base a Fest. s.v. *Ostia*, p. 214 L., distingue l'*urbs* fondata da Anco Marcio dalla più tarda, omonima colonia marittima, alla quale riconduce la costruzione del *castrum*. L'evoluzione dell'insediamento ostiense ricorda da vicino quella di *Minturnae*, altra *colonia maritima* fondata da Roma nel 296 a.C. presso la foce del fiume *Liris* (oggi Garigliano) a poca distanza dal santuario emporico dedicato alla ninfa Marica, attivo almeno dall'VIII secolo a.C. (Liv. 10.21.7-10; 27.38.3-5; 36.3.5-7). La sua posizione strategica (alla foce di un fiume navigabile per larga parte dell'anno, tra Lazio e Campania) la rendeva un luogo di scambi privilegiato (era dotata di due porti, uno fluviale e uno marittimo, collocato presso la foce del fiume, in prossimità dell'area sacra); l'illimitata disponibilità di acqua, dolce e salata, ne faceva sede ideale di diverse attività produttive tra

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

mano, a protezione dell'approdo fluviale, e l'apprestamento della via Ostiense, pavimentata intorno alla metà del III secolo a.C., in concomitanza con l'istituzione del *quaestor Ostiensis* (con competenze annonarie) e con l'allestimento della grande flotta per la Prima guerra punica (267 a.C.).[18] La vocazione commerciale della città assunse progressivamente rilievo preminente anche grazie all'importanza del suo porto fluviale, adagiato tra la linea di costa e la riva sinistra del fiume.[19] Già sul finire del III secolo a.C. il porto entrò in affanno per il notevole volume dei traffici;[20] attorno al 42 d.C. Claudio diede inizio alla costruzione di un nuovo complesso portuale a nord del Tevere, in prossimità delle saline.[21] Si trattava di un approdo marittimo, che consentiva l'attracco di navi di grande pescaggio e rendeva più sicure le operazioni di trasbordo delle merci; tuttavia la protezione che garantiva, per quanto superiore a quella fornita dal porto di Ostia, si rivelò insufficiente.[22] Inoltre la sua conformazione e la vicinanza con la foce del Tevere facilitavano l'insabbiamento dello scalo, rendendo necessari frequenti e onerosi interventi di dragaggio. Per ovviare a questi problemi attorno al 100 d.C. Traiano avviò il progetto di un nuovo porto, dall'inconfondibile forma esagonale, collegato con Roma attraverso la via Portuense. Attorno al porto claudio-traianeo si sviluppò nel corso dell'età imperiale un centro abitato, a partire dal

le quali spicca il commercio del sale (Liv. *per*. 77), legato a una fiorente industria conserviera: cfr. C. Carusi, *Il sale nel mondo greco (VI a.C. - III d.C.). Luoghi di produzione, circolazione commerciale, regimi di sfruttamento nel contesto del Mediterraneo antico*, Bari 2008, pp. 138-139; G.R. Bellini, *Minturnae porto del Mediterraneo*, in «Romula», 6 (2007), pp. 7-28.

18. La via Ostiense usciva dalle mura Serviane attraverso la porta Trigemina e attraversava la porta Ostiense, per fiancheggiare la riva sinistra del Tevere: cfr. R. Meiggs, *Roman Ostia*, Oxford 1973, pp. 493-502; Zevi, *Appunti*, cit., pp. 33-40.

19. Plin. *NH* 36.70; Min. Fel. *Oct*. 2.2-4. Dionigi di Alicarnasso, nelle sue *Antichità romane* (3.44), scrive che i battelli e le navi fino a tremila anfore potevano entrare nella foce e risalire il Tevere fino a Roma, alcune a forza di remi altre per alaggio; le navi di tonnellaggio superiore dovevano invece restare all'ancora in rada ed erano scaricate da imbarcazioni più piccole, a fondo piatto, che facevano la spola con le banchine del porto. Sul porto di Ostia cfr. E. Bukowiecki, N. Monteix, C. Rousse, *Ostia Antica: entrepôts d'Ostie et de Portus. Les Grandi Horrea à Ostie*, in «Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité», 120 (2008), pp. 211-216; Buggiani *et al*., *Roma città di mare?*, cit., pp. 59-69.

20. Cfr. F. Zevi, *Le grandi navi mercantili, Puteoli e Roma*, in *Le Ravitaillement en blé de Rome et des centres urbains des débuts de la République jusqu'au Haut-Empire*, Roma 1994, p. 61. All'inizio del I secolo d.C. Strabone (*geog*. 5.3.5) giunge a definire Ostia "priva di porto".

21. Cfr. Cass. Dio. 60.11. Sulla complementarietà di Ostia e *Portus*, e sulla vocazione annonaria del secondo cfr. G. Rizzo, *Ostia, le anfore e i commerci mediterranei. Un bilancio preliminare*, in «Archeologia Classica», 69 (2018), pp. 223-266, specialmente pp. 227-228, con bibliografia. Sulla questione dell'esatta ubicazione del nuovo porto cfr. Buggiani *et al*., *Roma città di mare?*, cit., pp. 89-91, con bibliografia (nt. 9, pp. 95-96).

22. Cfr. Tac. *ann*. 15.18.2: nel 62 d.C., ancor prima che i lavori venissero completati (il complesso fu inaugurato da Nerone nel 64), una violenta tempesta affondò quasi duecento navi onerarie che si trovavano in rada.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

II secolo d.C. indicato come *Portus*, che sotto Costantino prese il nome di *Civitas Flavia Constantiniana Portuensis*.[23]

Per consentire il trasporto delle merci da e verso Roma, i porti vennero collegati alla città con una solida rete stradale (vie *Campana*, *Portuensis*, *Ostiensis*)[24] organizzata attorno all'area del Foro Boario e del porto Tiberino; da qui si dipanavano le vie di comunicazione dirette all'interno della penisola, prima fra tutte la via Salaria.

Ubicata sull'*etrusca ripa*, la via Portuense-Campana congiungeva l'Urbe con il *Portus* claudio-traianeo[25] e risultava dalla sovrapposizione della via *Portuensis* (età traianea) alla via *Campana* arcaica (età protostorica) e monumentale (età claudia); il tracciato della via *Campana* arcaica,[26] di non semplice ricostruzione,[27] si snodava quasi parallelo al Tevere e, specularmente alla via Ostiense della riva opposta (diretta al porto fluviale di Ostia),[28] conduceva al *Campus Salinarum Romanarum* (dal quale derivava il nome) occupando la rotta commerciale che collegava la porta Trigemina con i giacimenti di sale. Oltre che per il traffico terrestre, la via *Campana* era utilizzata per l'alaggio: le merci dirette a Roma venivano stivate su imbarcazioni a fondo piatto (chiatte e *naves caudicariae*, ideali per il trasporto di carichi pesanti),[29] che risalivano il Tevere controcorrente, trainate da

23. Cfr. G. Bevelacqua, *L'ascesa della civitas Flavia Constantiniana Portuensis tra liberalitas principis e munificentia privata*, in *Costantino e i Costantinidi. L'innovazione costantiniana, le sue radici e i suoi sviluppi. Pars II*, a cura di O. Brandt, V. Fiocchi Nicolai, Città del Vaticano 2016, pp. 2155-2170.

24. Questa rete viaria era più ampia e articolata di quanto sia possibile esporre in questa sede. Basti pensare che il Lazio era passaggio obbligato tra Etruria e Campania: uno dei principali percorsi dell'entroterra partiva da Veio e attraversava il Tevere in corrispondenza di Fidene, per poi giungere a Gabii e Preneste e seguire la valle del Sacco: cfr. G. Colonna, *Il Tevere e gli etruschi*, in *Italia ante Romanum imperium. Scritti di antichità etrusche, italiche e romane*, vol. I.1, a cura di C. Ampolo, G. Sassatelli, Pisa-Roma 2005, *passim*.

25. Cfr. F. Giuliano, *I porti di Claudio e Traiano*, in *Lezioni per Fabio Faccenna. Conferenze di archeologia subacquea*, a cura di M. Giacobelli, Bari 2001, pp. 115-126; F. Zevi, *Traiano e Ostia*, in *Trajano Emperador de Roma*, a cura di J. Gonzales, Roma 2000, pp. 509-547.

26. Cfr. M.R. Ambrogio, C. Ariosto, L. Cianfriglia, S. Mazzotta, V. Zubboli, *Via Portuense, località Pozzo Pantaleo. Indagini archeologiche per l'allargamento della sede stradale (Municipio XI)*, in «Bullettino della Commissione Archeologica Comunale di Roma», 117 (2016), pp. 385-392; M. Giovagnoli, A. Anappo, *La Via Portuense-Campana*, in «Arvalia Storia» (2012), pp. 1-10, *www.arvaliastoria.it/public/post/via-portuense-campana-512.asp*.

27. "Uscita dalla porta Trigemina delle mura Serviane, raggiungeva [...] la porta Portese fino alla località di Pozzo Pantaleo dove si divideva dalla via Portuense. Superato questo punto la via Campana piegava verso il fiume [...]; non dovendo raggiungere lo scalo commerciale bensì le saline, si dirigeva nell'ultimo tratto, verso la parte S dello stagno di Maccarese, dove sono state ipotizzate le saline primitive, ovvero poco più a N del futuro bacino esagonale del porto di Traiano": H. Di Giuseppe, M. Serlorenzi, *La via Campana e le acque violate*, in «Journal of Fasti Online», Folder 107 (2008), pp. 5-6, *www.fastionline.org/docs/FOLDER-it-2008-107.pdf*.

28. Cfr. S. Serra, *Via Ostiense – Via Portuense*, Roma 2007.

29. Cfr. P. Dell'Amico, *Appunti sulle naves caudicariae*, in «Archaeologia Maritima Mediterranea», 8 (2011), pp. 185-192.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

un tiro di buoi o da schiavi. La costruzione del nuovo scalo navale marittimo, nel I secolo d.C., "e la conseguente implementazione della viabilità territoriale mediante la realizzazione della *Portuensis*" determinarono la

"specializzazione" dei due tracciati: [...] la via *Portuensis*, uscita dalla porta omonima, ricalcava la via repubblicana [*Campana*] per un tratto, separandosene all'altezza del bivio di Pozzo Pantaleo; [...] mentre la più antica via del sale si trasformava nella via dell'alaggio per le chiatte che risalivano il fiume, la Portuense, maggiormente protetta dalle esondazioni fluviali, garantiva la viabilità di terra costeggiando, a maggior distanza dal Tevere, i rilievi collinari.[30]

Passata l'isola Tiberina, la via Portuense-Campana si congiungeva con la via Salaria, forse la più antica strada consolare romana, che proseguiva la risalita del Tevere verso le zone interne dell'Italia centrale collegando il litorale laziale a quello marchigiano; svolse un ruolo fondamentale per l'approvvigionamento di sale alle popolazioni dell'entroterra italico, particolarmente legate alla pastorizia e devote al culto di Ercole.[31] Secondo Plinio il Vecchio attraverso la via Salaria il sale prodotto nelle saline alla foce del Tevere[32] raggiungeva la Sabina, dove veniva utilizzato per conservare gli alimenti e nutrire il bestiame (Plin. *NH* 3.53 e 31.89; Liv. 3.26).[33] Si ritiene che la via Salaria prendesse avvio dalle *Salinae* del Foro Boario, il succitato luogo di immagazzinamento e distribuzione del sale collegato al mito del gigante Caco.[34]

30. Ambrogio *et al.*, *Via Portuense*, cit., p. 386.

31. Sul particolare radicamento del culto di Ercole tra le genti sannitiche, dedite all'allevamento e alla transumanza, cfr. Torelli, *Gli aromi e il sale*, cit., *passim*; Id., *Ara Maxima Herculis*, cit., p. 579.

32. Sul problema dell'effettiva dislocazione delle antiche saline rispetto al corso del Tevere cfr. Giovannini, *Le sel*, cit., pp. 382-383; C. Morelli, G. Olcese, F. Zevi, *Scoperte recenti nelle saline portuensi (Campus Salinarum Romanarum) e un progetto di ricerca sulla ceramica di area ostiense in età repubblicana*, in *Méditerranée occidentale antique: les échanges*, a cura di A. Gallina Zevi, R. Turchetti, Soveria Mannelli 2004, pp. 43-44.

33. Plin. *NH* 31.89 è di un certo interesse. Occupandosi degli usi traslati del termine *sal* (è in 31.88 il noto elogio del sale: "Ergo, Hercules, vita humanior sine sale non quit degere"), Plinio evoca due ambiti, quello delle cariche magistratuali e militari e quello etimologico, e scrive: "Honoribus etiam militaeque interponitur salariis inde dictis, magna apud antiquos et auctoritate, sicut apparet ex nomine Salariae viae, quoniam illa salem in Sabinos portari convenerat". Il termine *salarium* indicava gli emolumenti ufficiali attribuiti ai magistrati (specie provinciali) e ai loro ausiliari a titolo di indennità per le spese sostenute nell'esercizio della carica: cfr. G. Coppola, *Cultura e potere. Il lavoro intellettuale nel mondo romano*, Milano 1994, pp. 293-300.

34. Cfr. Coarelli, *Il Foro Boario*, cit., pp. 109-113; Id., s.v. *Salinae*, in *Lexicon topographicum urbis Romae*, IV, Roma 1999, p. 229; J.R. Patterson, s.v. *Via Salaria*, in *Lexicon topographicum urbis Romae*, V, Roma 1999, pp. 144-145.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

3. Veio e il sale di Roma

Roma nacque dunque per occupare lo spazio politico e militare di quello che già era uno spazio cultuale e commerciale, nel quale il sale ricopriva un ruolo di primissimo piano. Il sistema mare – vie di comunicazione – *emporium* fu attentamente vigilato, implementato e ampliato. Per mantenere saldo il collegamento tra le saline del delta e la città era essenziale il controllo della fascia costiera laziale, per ottenere il quale si rese ben presto inevitabile lo scontro con gli insediamenti etruschi della sponda destra del Tevere. A partire già dal IX secolo a.C. l'Etruria meridionale era costellata di centri importanti, la maggior parte dei quali situati in area costiera. Veio,[35] in particolare, aveva caratteristiche molto simili alla vicina Roma: entrambe controllavano "un eccellente punto di passaggio sul basso Tevere a breve distanza dal mare"[36] e avevano una solida vocazione commerciale, documentata dalla ricca attività dei loro porti fluviali.[37] I due centri entrarono ben presto in conflitto; secondo Zevi la causa principale di questa competizione secolare sarebbe stato il controllo della foce del Tevere e delle sue saline.[38] La guerra scoppiò una prima volta in età romulea e una seconda ai tempi di Anco Marcio. Secondo Dionigi di Alicarnasso (2.55.5) già con Romolo i romani avrebbero ottenuto il controllo dei *septem pagi* e delle saline della foce del Tevere, in cambio di una pace secolare con la sconfitta Veio.[39] Questa notizia va considerata con una certa cautela, soprattutto perché nessun'altra fonte la riporta in questi termini; ciò suscita il sospetto che Dionigi possa aver aderito a una specifica tradizione storiografica in

35. Cfr. F. Boitani, I. van Kampen, *Veio*, in *Bibliografia topografica della colonizzazione greca in Italia e nelle Isole Tirreniche*, 21 (2012), pp. 553-587.

36. A. Marcone, *Popolazione, popolamento, sistemi colturali, spazi coltivati, aree boschive ed incolte*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, vol. I.2: *L'Italia romana*, a cura di G. Forni, A. Marcone, Firenze 2001-2002, p. 20.

37. *Ibidem*; cfr. Dion. Hal. 12.15, che descrive la Veio di età romulea come la città più potente dell'Etruria, pari ad Atene per estensione.

38. Liv. 1.15.5; Plut. *Rom*. 25.2 e 25.5; Dion. Hal. 2.55 e 4.53. Cfr. F. Zevi, *Les débuts d'Ostie*, in *Ostia. Port et porte de la Rome antique*, éd. par J.P. Descœudres, Genève 2001, pp. 3-9. In tal senso già Giovannini, *Le sel*, cit., pp. 374-375, che ritiene quella con Veio un'antesignana delle "guerre del sale" di età medievale e moderna: cfr. A. Giovannini, *Les salines d'Ostie*, in *Ostia. Port et porte*, cit., pp. 36-38; G. Camporeale, *Il sale e i primordi di Veio*, in *Le necropoli arcaiche di Veio. Giornata di studio in memoria di Massimo Pallottino*, a cura di G. Bartoloni, Roma 1997, pp. 197-199. Le fonti portano altri esempi di conflitti tra popolazioni limitrofe alimentati dall'urgenza del controllo sul sale; è il caso di quello tra autariati e ardiei raccontato da Strabone (*geog*. 7.5.11): in Illiria, al confine tra i territori dei due popoli, in primavera scorrevano acque che, raccolte in serbatoi ed esposte agli elementi, cristallizzavano in sale, prezioso per l'allevamento del bestiame. In base a un accordo, il diritto di sfruttare la sorgente salata doveva essere esercitato a turno, ma sul finire del VI secolo a.C. "il patto fu rotto e la conseguenza fu la guerra": Carusi, *Il sale*, cit., pp. 146-147.

39. Anche Livio riferisce della campagna condotta da Romolo contro Veio, ma fornisce pochissimi dettagli a proposito degli accordi di pace (Liv. 1.15.5).

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

ragione del suo antietruschismo.[40] Più affidabile pare la versione di Livio, secondo la quale Anco Marcio strappò ai veienti la Selva Mesia, fondò Ostia e la circondò di saline, per sottrarre in via definitiva agli etruschi il controllo del commercio del sale:[41]

Silva Maesia Veientibus adempta usque ad mare imperium prolatum et in ore Tiberis Ostia urbs condita, salinae circa factae.[42]

Dopo un periodo di attenuazione della tensione, durante la monarchia dei Tarquini, le ostilità ripresero quando Veio sostenne il tentativo di Porsenna di rimettere sul trono il Superbo e si acutizzarono nel 438 a.C., dopo la defezione della colonia romana di Fidene.[43] Lo scontro definitivo per il controllo della bassa valle del Tevere si concluse nel 396 a.C., dopo un assedio decennale, con la presa di Veio e la distruzione della città, il cui territorio fu annesso da Roma.[44]

40. Con il suo progetto storiografico indirizzato a lettori ellenofoni, Dionigi si proponeva di dimostrare la sostanziale unità storica e culturale del mondo greco e romano, rivendicando l'originario carattere greco di Roma e proiettandone a una fase protostorica il primo stadio di ellenizzazione; a tal fine lo storico di Alicarnasso anticipava al periodo albano e romuleo apporti demografici, culturali e politici in funzione erosiva e sostitutiva dell'elemento etrusco: sul punto cfr. D. Musti, *Tendenze nella storiografia romana e greca su Roma antica*, in «Quaderni urbinati di cultura classica», 10 (1970), pp. 3-159 (soprattutto pp. 82 ss.); E. Gabba, *Dionigi e la storia di Roma arcaica*, Bari 1996, pp. 55 ss. Livio, al contrario, pur non immune da retroproiezione anticipatrice, non dimostra particolare interesse all'aspetto etnico.

41. Liv. 1.33.9 e *per*. 1.18; Cic. *rep*. 2.3 e 2.18; Dion. Hal. 3.44; tanto Coarelli (*I santuari*, cit., pp. 32-39) quanto Pallottino (*Origini*, cit., p. 185) ritengono plausibile la notizia. *Vir. ill*. 5.2 aggiunge che il re "salinarum vectigal instituit". Floro (*epit*. 1.1.4) qualifica Anco come *aedificator* e gli attribuisce tanto la costruzione delle mura e del ponte Sublicio (sul guado prossimo all'isola Tiberina) quanto la fondazione della colonia di Ostia (Liv. 1.33.6; Dion. Hal. 3.45.2). Secondo Plinio (*NH* 31.89), per celebrare la sconfitta inflitta a Veio, il re distribuì gratuitamente al popolo seimila modii di sale "et salinas primus instituit".

42. Liv. 1.33.9 (Tolta ai veienti la Selva Mesia estese il dominio romano fino al mare. Alla foce del Tevere fu fondata la città di Ostia e tutt'intorno vennero create le saline).

43. Liv. 4.17-18 e 31-32. Secondo Livio l'etrusca Fidene sarebbe stata vinta e conquistata dall'esercito di Romolo (1.14) quindi, in un'epoca imprecisata, sarebbe divenuta colonia romana (1.27 e 4.17). Più volte si sarebbe alleata contro Roma con Veio e altre città etrusche; infine, sarebbe stata presa e distrutta dai romani nel 437 a.C. (Liv. 4.22 e 25). Fidene rappresentava un pericolo per Roma, in quanto situata sulla sponda latina del fiume e in posizione di controllo rispetto al guado, alla via Salaria e alle principali direttrici tanto verso l'Italia centrale quanto verso l'Etruria. Sugli equilibri tra Veio, Fidene e Roma cfr. Maganzani, *Roma antica*, cit., pp. 21-22.

44. Liv. 5.21.17. Parte del territorio di Veio, divenuto *ager publicus*, nel 393 a.C. fu assegnato alla plebe in misura di sette iugeri pro capite (Liv. 5.30.8); il territorio romano ne risultò triplicato: cfr. Marcone, *Popolazione*, cit., pp. 31-33; P. Liverani, *L'ager veientanus in età Repubblicana*, in «Papers of the British School at Rome», 52 (1984), pp. 36-48. Livio attesta che i veienti non si rassegnarono alla perdita delle saline e che tentarono di recuperarle in ben tre occasioni, tra il 390 e il 353 a.C. (Liv. 5.45.8; 7.17.6; 7.19.8).

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Si è visto come il commercio del sale abbia ricoperto il ruolo di catalizzatore nella formazione di comunità civiche nell'età del bronzo finale. Non stupisce che Veio, Roma, *Minturnae*, Pompei[45] presentino molteplici similitudini: tutte sorte sul sito di un antico santuario emporico attivo già in età pre e protostorica, al crocevia di importanti assi viari (percorsi di scambi e transumanza spesso battuti sin da età preistorica), in posizione di controllo rispetto a vie d'acqua perenni (sulle sponde di fiumi navigabili, in prossimità di aree costiere e perilagunari ma a una distanza dal mare tale da godere dei benefici della sua prossimità senza patire i rischi correlati) e a siti di produzione del sale. Giusta la sua rilevanza socioeconomica, il sale non poteva che rientrare tra i prodotti soggetti a controllo pubblico, per garantirne una produzione adeguata alla domanda, un'efficiente rete distributiva e, non ultimo, un adeguato sfruttamento fiscale. Da questo punto di vista è necessario distinguere due profili: quello della produzione e quello della commercializzazione del sale.

Il primo aspetto a essere oggetto di controllo pubblico fu quello della distribuzione e vendita del sale. Livio ne colloca l'esordio all'alba dell'età repubblicana (508 a.C.):

Multa igitur blandimenta plebi per id tempus ab senatu data. Annonae in primis habita cura [...] salis quoque vendendi arbitrium, quia impenso pretio venibat, in publicum omne sumptum, ademptum privatis; portoriisque et tributo plebes liberata.[46]

Il senato, agendo in funzione antispeculativa, avrebbe incluso il controllo statale sulla vendita del sale[47] in un più ampio novero di misure (incremento delle scorte di grano annonario e riconoscimento alla plebe di sgravi fiscali) volte a limitare i danni dell'assedio di Lars Porsenna, re di Chiusi, giunto in soccorso dei Tarquini appena spodestati.[48] La dottrina più risalente ha messo in dubbio l'autenticità dei suddetti provvedimenti, ritenendo anacronistici sia l'esistenza di un

45. *Infra*, nt. 78.

46. Liv. 2.9.6: "Molte attenzioni vennero dunque rivolte dal senato alla plebe in quel tempo. Dopo aver provveduto in primo luogo all'approvvigionamento annonario [...] anche la libera vendita del sale, che era venduto a caro prezzo, fu tolta ai privati e totalmente assunta dallo stato; la plebe fu esentata dai dazi e dall'imposta di guerra".

47. Il testo liviano non consente purtroppo di ricostruire le modalità con le quali fu gestito il passaggio dell'*arbitrium vendendi* dai privati al settore pubblico.

48. Per una ricostruzione della vicenda acuta e ampiamente documentata cfr. R. Scevola, *Le deliberazioni senatorie nella prima pentade liviana*, Napoli 2017, pp. 91-99. Il senato temeva non solo la potenza dell'esercito chiusino, ma anche che la plebe romana, tendenzialmente filomonarchica, si arrendesse allo straniero, nuovamente piegandosi al *regnum* (Liv. 2.9.5); da qui la necessità di *blandimenta*, che trovano riscontro in Plut. *Rom*. 25.5 e Dion. Hal. 5.22.2. Dionigi (5.26.3-4) sottolinea quanto fosse difficile rifornire la città via terra, essendo le campagne in mano al nemico: solo piccole quantità di provviste riuscivano con fatica ad arrivare via fiume.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

controllo statale sulla vendita di sale[49] sia il riferimento ai *portoria*.[50] Tuttavia, se si ammette (come sembra confermato dai riscontri archeologici) che Ostia fosse già stata fondata, la notizia della riscossione di dazi acquista consistenza, considerati anche i traffici che si svolgevano nell'area emporica servita dall'approdo fluviale urbano.[51]

Più probabile sembra invece la storicità delle misure adottate dai censori nel 204 a.C. e riferite in Liv. 29.37:

Censores interim Romae M. Liuius et C. Claudius [...] vectigal etiam novum ex salaria annona statuerunt. Sextante sal et Romae et per totam Italiam erat; Romae pretio eodem, pluris in foris et conciliabulis et alio alibi pretio praebendum locaverunt. Id vectigal commentum alterum ex censoribus satis credebant [...] inde Salinatori Livio inditum cognomen.[52]

La notizia che nel 204 a.C. il prezzo del sale, determinato nella misura di un sestante,[53] rimase inalterato a Roma mentre altrove fu alzato attesta la preesistenza di un suo prezzo fisso e, quindi, lascia presumere la vigenza di un pregresso sistema di controllo della vendita del sale (forse adombrato in Liv. 2.9.6?), già oggetto di *locatio censoria*.[54] Il richiamo al *vectigal novum ex salaria anno-*

49. Parlano di monopolio P. Resina Sola, *Prácticas monopolísticas e intervencionismo público en materia de mercados*, in *El derecho comercial, de Roma al derecho moderno*, coordinadores S. Bello Rodríguez, J.L. Zamora Manzano, Las Palmas de Gran Canaria 2007, II, p. 776 nt. 18 e P. Capone, *Alle origini del monopolio. Concessioni e divieti*, in «Teoria e storia del diritto privato», 8 (2015), *passim*. Interessante la costituzione del 473 di Leone I, che destituiva di validità i rescritti che avessero concesso monopoli ai privati, fatta eccezione per quello sul sale (C. 4.59.1); il provvedimento, in greco, manca purtroppo dell'esordio, ma il tenore testuale e la sua collocazione nel titolo *De monopoliis et de conventu negotiatorum* [...] consentono di inferire che contenesse il termine monopolio (ivi, pp. 43-44).

50. Cfr. Scevola, *Le deliberazioni*, cit., pp. 94-96 e nt. 19; M.R. Cimma, *Ricerche sulle società di publicani*, Milano 1981, pp. 31-36; F. Milazzo, *La realizzazione delle opere pubbliche in Roma arcaica e repubblicana*, Napoli 1993, pp. 31 ss. e pp. 44-45.

51. In tal senso T. Spagnuolo Vigorita, F. Mercogliano, s.v. *Tributi (Diritto romano)*, in *Enciclopedia del diritto*, XLV, Milano 1992, p. 88. Si veda anche Capone, *Alle origini del monopolio*, cit., pp. 28-32 (con bibliografia), la quale sottolinea la perfetta coerenza dei provvedimenti emergenziali adottati rispetto al rischio che l'assedio di Porsenna potesse ridurre i rifornimenti di beni primari come frumento e sale, falsando i prezzi di mercato. Ridimensiona la portata del provvedimento ritenendolo contingente Carusi, *Il sale*, cit., p. 200.

52. "Intanto a Roma i censori Marco Livio e Gaio Claudio [...] imposero anche una nuova tassa sull'approvvigionamento di sale. A Roma e in tutta Italia il sale costava un sestante; appaltarono la vendita allo stesso prezzo a Roma e a un prezzo maggiorato nei mercati e nelle fiere, ma qua a un prezzo là a un altro. Si credeva che questa imposta fosse stata escogitata da uno dei censori [...] e per questa ragione a Livio fu messo il *cognomen* Salinatore".

53. Vale a dire 1/6 di asse, che Giovannini (*Le sel*, cit., p. 379) considera un prezzo di favore.

54. In tal senso Capone, *Alle origini del monopolio*, cit., pp. 32-40; cfr. Carusi, *Il sale*, cit., pp. 200-201. L'uso del verbo *locare* fa presumere che il sistema adottato fosse quello della *locatio*

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

na[55] attesta l'esistenza di un tributo relativo alla vendita del sale (da non confondersi con il *vectigal salinarum*, relativo allo sfruttamento delle saline)[56] da corrispondersi da parte di colui che avesse ottenuto in concessione il diritto di farne commercio, con l'obbligo di contenerne il prezzo entro un massimo fissato,[57] che i censori del 204 differenziano per località dando luogo a una sorta di imposta indiretta (cfr. Cass. Dio. 17.57.70). Si tratta della prima attestazione dello sfruttamento del sale a fini fiscali.

Per ulteriori notizie su interventi normativi inerenti la commercializzazione del sale è necessario proiettarsi in avanti di quasi sei secoli: una costituzione di Onorio e Arcadio indirizzata al prefetto del pretorio Lampadio (C. 4.61.11), vietando di comprare o tentare di vendere sale *sine persona mancipium, id est salinarum conductorum* (pena la perdita del sale e del suo prezzo, che sarebbero andati agli appaltatori), lascia intendere che almeno tra la fine del IV e gli inizi del V secolo d.C. il commercio del sale fosse riservato agli appaltatori delle saline.

publica: i beni appartenenti al *populus Romanus* erano aggiudicati in concessione a soggetti privati a seguito di una procedura d'asta, della quale erano i censori a fissare le condizioni (il ricorso all'appalto di opere pubbliche è documentato già nel V secolo a.C.: Dion. Hal. 6.17.2; Liv. 4.22.7: cfr. Cimma, *Ricerche*, cit., pp. 9-10; P. Starace, *L'interesse pubblico e le società dei pubblicani: riflessioni sulle origini del contratto di società,* in *I beni di interesse pubblico nell'esperienza giuridica romana*, a cura di L. Garofalo, Napoli 2016, II, pp. 315-364). Descrivendo il ruolo dei censori alla metà del II secolo a.C., Polibio (6.17.1-5) scrive di innumerevoli contratti d'appalto da loro stipulati in Italia per la costruzione e manutenzione di edifici pubblici e per la gestione di beni appartenenti alla *res publica*. Sulle locazioni censorie fondamentale A. Trisciuoglio, *Sarta tecta, ultrotributa, opus publicum faciendum locare. Sugli appalti relativi alle opere pubbliche nell'età repubblicana e augustea*, Napoli 1998. Le fonti specificano che i *bona civitatis*, appartenenti alle comunità locali, sono detti *publica* impropriamente e che le città *privatorum loco habentur* (D. 50.16.15-16): cfr. Cimma, *Ricerche*, cit., pp. 45-46; R. Biundo, *Agri ex alienis territoriis sumpti. Terre in provincia di colonie e municipi in Italia*, in «Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité», 116.1 (2004), pp. 371-436.

55. Sembra che l'aggettivo *novum* faccia riferimento alla modifica di un ammontare precedente piuttosto che a un tributo di nuova istituzione. In tal senso già Th. Mommsen (*Le droit public romain*, a cura di P.F. Girard, vol. 4, Paris 1894, pp. 126-127 e nt. 2), secondo il quale *novum* starebbe a indicare che il *vectigal* pagato fino ad allora dai concessionari era minimo, forse puramente simbolico, e che i censori del 204 l'avevano aumentato.

56. Cfr. Cimma, *Ricerche*, cit., pp. 31-33. In D. 28.5.60.1 il giurista Celso fa riferimento al *vectigal* pagato per lo sfruttamento delle saline in relazione alle ricadute della peculiare formulazione di una *heredis institutio*: "Titius qua ex parte mihi socius est in vectigali salinarum, pro ea parte mihi heres esto".

57. Mommsen (*Le droit public romain* 4, cit., p. 127 nt. 2) ritiene che nel redigere i contratti di appalto una duplice preoccupazione dovesse ispirare i censori: garantire un buon profitto all'erario, ma anche assicurare alla popolazione scorte adeguate di sale a buon mercato; a tal fine il concessionario si obbligava, con apposite clausole penali, a non aumentare il prezzo oltre il tetto concordato e ad approntare consistenti riserve.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

4. Plinio e il "candore rubato"[58]

Nel trentunesimo libro della sua *Naturalis Historia*, lo scrittore e naturalista Plinio il Vecchio, occupandosi degli usi medicinali[59] dei vari prodotti del mare, dedica al sale un ampio *excursus* (paragrafi 73-105, *de salis generibus et confecturis et medicinis*). I primi dieci paragrafi trattano dei luoghi e delle tecniche di estrazione (31.73-83); i successivi sei, delle caratteristiche e degli impieghi specifici di alcuni tipi di sale, corredati da aneddoti etnografici e storici (31.84-89); i seguenti otto di proprietà, produzione e impieghi di alcuni preparati a base di sale (*flos salis*, *salsugo* o *salsilago*, *garum*, *allex*: 31.90-97); chiude l'*excursus* la trattazione dei vari usi curativi (31.98-105).[60]

Secondo Plinio il sale o viene prodotto o si forma spontaneamente in natura; in entrambi i casi ciò può avvenire in diversi modi ma per due sole cause, cioè per evaporazione del liquido o per condensazione.[61]

Il *sal nativus* è un prodotto della natura e si forma spontaneamente (31.80: *sponte nascens*) presso il litorale marino, quando l'acqua ristagna su spiagge e scogli (*spuma*: 31.74), e lungo le sponde di laghi, stagni e lagune e di fiumi e sorgenti salati, dove il sale cristallizza per effetto del calore solare.[62] È *sal nativus* anche quello

58. *Astronomica*, 5, v. 689 (*infra*, § 5).

59. Le notizie fornite da Plinio sono per noi preziosissime, perché costituiscono la sola trattazione enciclopedica sul tema trasmessaci dalle fonti; merita però sottolineare che sono notizie parziali, dal momento che il punto di vista dell'Autore è quello, molto specifico, degli impieghi medicinali di questa sostanza. Un accenno in tal senso è in Carusi, *Il sale*, cit., p. 16.

60. Dall'opera di Plinio si possono ricavare i principali ambiti di impiego del sale: quello sacrale (Plin. *NH* 31.89: "Maxime tamen in sacris intellegitur auctoritas, quando nulla conficiuntur sine mola salsa"; cfr. *NH* 18.7; Val. Max. 2.5.5; Varr. *ling*. 5.104), quello medico e veterinario (Plin. *NH* 31.98-105), quello cosmetico (Plin. *NH* 31.84), quello industriale (come nella tintura delle stoffe: Plin. *NH* 9.60-62 e 35.45) e, soprattutto, quello alimentare. Il sale era prezioso come companatico (Plin. *NH* 31.88: "Varro etiam pulmentarii vice usos veteres auctor est"), nella produzione di salse (Plin. *NH* 31.93-95), condimenti (Plin. *NH* 31.87; Apic. *coq*. 1.29: ricetta del *sal conditus*) e vino greco (Cat. *agr*. 24; 105-106), nella conservazione di alimenti deperibili quali carne (Plin. *NH* 31.87; Cat. *agr*. 162; Col. *rust*. 12.55), pesce (Cat. *agr*. 88), olive (Cat. *agr*. 7; 23; 117), formaggi (Col. *rust*. 7.8.4-8; Varr. *rust*. 2.11.5) e nell'alimentazione animale (Plin. *NH* 31.88: "Et pecudes armentaque et iumenta sale maxime sollicitantur ad pastus, multo tum largiore lacte multoque gratiore etiam in caseo dote").

61. Plin. *NH* 31.73: "Sal omnis aut fit aut gignitur, utrumque pluribus modis sed causa gemina, coacto umore vel siccato". "La classificazione adottata da Plinio [...] rappresenta un *unicum* nella letteratura antica, dove appare più comune una distinzione incentrata sulla diversa origine del sale" (Carusi, *Il sale*, cit., p. 32); cfr. Varr. *rust*. 1.7.8.2.

62. Plin. *NH* 31.73-76. Plinio porta diversi esempi di sale *ex aquis*; *ex multis*, quello del lago di Taranto, che in estate si trasforma tutto in sale, e del lago Cocanico, in Sicilia, dove il sale si condensa solo lungo le sponde (73); quello che è generato dalla spuma del mare, che si addensa sul bagnasciuga o sugli scogli, al calare della marea (74); quello dei fiumi, la superficie dei quali si condensa in sale mentre l'acqua continua a scorrere, come accade sotto il ghiaccio (75); quello delle sorgenti calde, come quella di Pagasa, in Tessaglia (76). Le parole di Plinio trovano riscontro in Vitruvio, che

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

prodotto dalla condensazione di antichi depositi sotterranei di acqua salmastra, e viene estratto in blocchi dalle miniere (*caeditur*) o dalla terra (*effoditur*).[63] Plinio racconta che i blocchi di sale estratti in area sahariana[64] sono tanto grandi che gli arabi di Gerra (Plin. *NH* 6.32 e 31.78) e i garamanti della Libia (Plin. *NH* 5.34) li utilizzano per costruire le loro case.

Il *sal facticius* è un prodotto dell'uomo, quindi artificiale. Può essere ottenuto per evaporazione (delle acque del mare, di pozzi o di sorgenti), attraverso il sistema delle saline,[65] o per ebollizione, facendo ricorso al calore artificiale (sale ignigeno).[66]

porta due esempi: quello di un fiume siciliano, lo Himera, la cui salinità dipende dal fatto che scorre "lungo un terreno da cui si estrae sale" (8.3.7); e quello di due lagune costiere egiziane (8.3.7: "Item Paraetonio et quod est iter ad Ammonem et Casio ad Aegyptum lacus sunt palustres").

63. Plin. *NH* 31.77-79: "*Sunt et montes nativi salis*" (77). Plinio passa a descrivere il *sal nativus* che si ricava da cave e miniere: può essere tagliato in blocchi ed estratto come si fa nelle cave di pietra, ad esempio in India (77: "*lapicidinarum modo caeditur*"), o scavato dalla terra in pesanti blocchi chiamati comunemente *micae* (77: "*effoditur et e terra*"), come in Cappadocia (il cui sale, giallo zafferano, trasparente e profumato, circolava in mattoni chiamati *laterculi* ed era usato in cosmetica, perché faceva splendere la pelle: 31.78, 84, 86: cfr. Colum. *rust*. 6.17.1), o infine estratto dalla sabbia (78: "*detractis harenis*"), come nelle aride plaghe tra Egitto e Arabia "e fra le terre assetate dell'Africa, fino all'oracolo di Ammone". Plinio si riferisce al salgemma estratto dai giacimenti dell'oasi di Siwa, sul quale si sofferma per un intero paragrafo (31.79; cfr. Erod. 4.181; Strab. *geog*. 1.3.4): è il cosiddetto sale ammoniaco, utilizzato dai sacerdoti di Ammone come dono regale per la sua purezza; Plinio afferma che trova il suo uso di elezione in ambito medicinale perché di sapore sgradevole (*contra* Sinesio, *ep*. 18, che lo definisce "piacevole alla vista e al gusto"): cfr. Carusi, *Il sale*, cit., pp. 107-110. Solino (5.18-19) cita le miniere di salgemma di Agrigento: cfr. ivi, pp. 105 e 129-131.

64. Lo storico greco Erodoto descrive le saline del deserto africano, evidenziando acutamente il rapporto tra giacimenti e insediamenti umani: "Verso l'interno c'è la Libia popolata da animali feroci, oltre la quale ha inizio una cresta sabbiosa che si estende tra Tebe d'Egitto e le Colonne d'Ercole. Qui, ogni dieci giorni di cammino, si trovano basse colline sormontate da grandi cumuli di blocchi di sale; dalla cima di ogni collina sgorga acqua dolce e fresca e intorno a esse abitano le popolazioni più lontane verso il deserto" (4.181-185): cfr. G. Garbati, *Il sale, le saline e la salagione*, in *I fenici in Algeria. Le vie del commercio tra il Mediterraneo e l'Africa Nera*, a cura di L.I. Manfredi, A. Soltani, Bologna 2011, pp. 110-114.

65. Plin. *NH* 31.80-82. Dall'acqua marina si ottiene "il sale più comune e abbondante, prodotto in saline inondate con acqua di mare, non senza apporti di acque dolci, ma principalmente con l'ausilio della pioggia e soprattutto del sole" (81: "Volgaris plurimusque in salinis mari adfuso non sine aquis dulcibus riguis, sed imbre maxime iuvante ac super omnia sole"); Plinio porta l'esempio delle saline di Utica (dove si ammassano quantità tali di sale da formare colline che induriscono al sole, tanto da essere tagliate a stento con il ferro), di Creta (dove si produce sale senza l'apporto di acqua dolce) e d'Egitto (dove non è necessario convogliare acqua negli impianti artificiali perché il mare fluisce nel terreno imbevuto dalle acque del Nilo). Le saline potevano anche essere alimentate con acqua di pozzi e fonti e quindi trovarsi lontane dal mare (82: "Fit et puteis in salinas ingestis [...] ac e fonte").

66. Plin. *NH* 31. 82-83. Il sale può essere ottenuto anche con l'impiego di calore artificiale: portando a ebollizione le acque salmastre di sorgenti e laghi, come in Caonia, dove l'acqua di una fonte viene fatta bollire e, raffreddandosi, lascia un residuo salino insipido e non bianco (31.82); per ebollizione di liquidi diversi dall'acqua, come la salamoia (*muria*) già usata per le conserve e che, una volta

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Dalla lettura delle fonti emerge che le antiche popolazioni mediterranee consideravano quello marino (naturale o artificiale) come il sale per antonomasia.[67] Questo, probabilmente, anche per ragioni di accessibilità ("volgaris plurimusque", lo definisce Plinio): lungo le coste del Mediterraneo le favorevoli condizioni climatiche e ambientali creavano i presupposti ideali per la formazione (o produzione) di sale tramite evaporazione.[68]

5. *Salinae*

Gli impianti per la produzione[69] di sale sono genericamente indicati con il termine *salinae*; Plinio non si dilunga sulla loro struttura, ma altre fonti ci restituiscono due descrizioni, curiosamente provenienti entrambe da opere in versi.

Il poema più antico risale al I secolo d.C. e si ritiene sia stato pubblicato grosso modo una trentina di anni prima della *Naturalis Historia* pliniana. Si tratta degli *Astronomica*, attribuiti a Marco Manilio; illustrando l'influenza degli astri sulla vita, sulle inclinazioni e sulle attività umane, Manilio fa un breve *excursus* sul lavoro nelle saline:

Quin etiam magnas poterunt celebrare salinas / et pontum coquere et ponti secernere virus, / cum solidum certo distendunt margine campum / adpelluntque suo deductum ex aequore fluctum / claudendoque negant; tum demum suscipit unda / aëra et epoto per solem umore nitescit. / Congeritur siccum pelagus messisque profundi / canities semota maris; spumaeque rigentis / ingentes faciunt tumulos, pelagique venenum, / quo perit usus aquae suco corruptus amaro, / vitali sale permutant redduntque salubre.[70]

evaporata, ritrova il suo carattere originariamente salino (31.83); versando l'acqua salata su una catasta di legna ardente, come si fa in Gallia e in Germania (31.83; cfr. Tac. *ann*. 13.57; Varr. *rust*. 1.7.8). Plinio precisa che la qualità del sale nero (*sal niger*) che si ottiene dalla legna varia in base all'essenza utilizzata: il legno di quercia è comunemente ritenuto il migliore, perché la sua cenere pura ha di per sé le proprietà del sale, ma altrove si preferisce usare il nocciolo (31.83). Infine, alcuni popoli dell'interno ottengono una specie di salamoia facendo bollire nell'acqua la cenere di canne e giunchi, com'è costume presso gli Umbri (31.83): cfr. Carusi, *Il sale*, cit., pp. 38-41.

67. Questo, sebbene andasse lavorato per essere liberato da residui e impurità. Catone (*agr*. 88) descrive un processo di raffinazione che consentiva di ricavare *sal candidus* dal *sal popularis* (sale grezzo) di salina, passando per una densa salamoia (*muries*); cfr. Colum. *rust*. 12.6.

68. Non sempre le località che le fonti riportano producessero sale erano anche sede di veri e propri impianti produttivi; i depositi costieri e lagunari (anch'essi *salinae*), lasciati al libero sfruttamento, sono scarsamente documentati nelle fonti antiche, forse perché svolgevano un ruolo marginale nell'approvvigionamento di sale, limitato ai bisogni del territorio: cfr. G. Traina, *L'uso del bosco e degli incolti*, in *Storia dell'agricoltura*, cit., p. 250; Carusi, *Il sale*, cit., pp. 45-46 e 189-190.

69. Probabilmente anche per lo stoccaggio e la distribuzione: si pensi alle summenzionate *Salinae* di porta Trigemina (Solin. 1.7-8). Il sintagma *campus salinarum* è attestato solo in un passo di Columella (*rust*. 2.2.5) e in un'epigrafe di età severiana (CIL XIV 4285).

70. *Astronomica*, 5, vv. 682-692 ("Potranno dedicarsi anche al lavoro nelle grandi saline / e

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Risale invece al V secolo d.C. la seconda fonte, il *De reditu suo* di Rutilio Namaziano. L'Autore descrive poeticamente il suo viaggio di ritorno da Roma verso la natia Gallia, durante il quale riceve ospitalità presso la *villa* dell'amico e collega Albino situata in località Vada, vicino a Volterra,[71] presso la quale si trovano delle saline:

Subiectas villae vacat aspectare salinas; / namque hoc censetur nomine salsa palus, / qua mare terrenis declive canalibus intrat / multifidosque lacus parvula fossa rigat. / Ast ubi flagrantes admonuit Sirius ignes, / cum pallent herbae, cum sitit omnis ager, / tum cataractarum claustris excluditur aequor, / ut fixos latices torrida duret humus. / Concipiunt acrem nativa coagula Phoebum / et gravis aestivo crusta calore coit; / haud aliter quam cum glacie riget horridus Hister / grandiaque adstricto flumine plaustra vehit.[72]

Messe a confronto, nonostante i quattro secoli che le separano, le due descrizioni rivelano numerosi dettagli in comune; emerge che gli impianti, sistemati lungo pianure litoranee, erano articolati in una rete di canali che convogliava l'acqua marina in bacini via via sempre meno profondi e di dimensioni più ridotte, grazie a un sistema di argini e chiuse; il sole e il vento facilitavano il processo di evaporazione che, a sua volta, determinava l'aumento progressivo del grado di salinità consentendo, al termine del percorso, la formazione di croste nelle vasche di raccolta. Sul fondo, sotto la crosta, restava un liquido più salino dell'acqua chiamato *salsugo* o *salsilago* (Plin. *NH* 31.92) mentre, quando spiravano venti dal nord (Plin. *NH* 31.85), sulla superficie si raccoglieva il *flos salis*, bianchissimo e leggerissimo ("quasi favilla salis", lo definisce Plinio in *NH* 31.90).

seccare l'acqua marina ed estrarne il sale, / spianando un campo dal fondo compatto e dall'argine saldo / e spingendovi i flutti deviati dalla superficie del mare / e chiudendolo imprigionarveli; solo allora l'onda riceve / calore e, non appena il suo liquido umore è stato assorbito dal sole, comincia a brillare. / Viene raccolta la parte secca, messe del fondo del mare, / candore rubato; e di solida schiuma / si fanno cumuli enormi e il veleno del mare, / il cui sapore amaro corrompeva l'acqua e ne impediva l'uso, / lo si muta in sale vitale e lo si rende salubre"). Poco prima, ai vv. 5.656-681, Manilio usa toni piuttosto foschi nel descrivere la salagione del pescato e la produzione di salse di pesce. Secondo B. Lowe (*Manilius and the Logistics of Salting in the Roman World*, in «Journal of Maritime Archaeology», 13 [2018], pp. 467-480) "Manilius' description (5.658-9) of salting and the production of fish sauce is redolent with violent imagery. [...] This pejorative terminology stems from the unpleasant nature of the products themselves" (p. 468).

71. Cfr. Carusi, *Il sale*, cit., p. 133.

72. *De reditu suo*, 1, vv. 475-485 ("Inganno il tempo contemplando ai piedi della villa le saline; / è infatti con questo nome che si designa la salsa palude, / che il mare penetra attraverso la pendenza di canali scavati nel terreno/ e dove piccoli fossati irrigano bacini divisi in compartimenti. / Ma poi, quando Sirio ha recato i suoi fuochi ardenti, / quando l'erba è ingiallita e ogni campo ha sete, / allora l'accesso al mare è impedito dalle barriere delle chiuse, / così che il terreno riarso faccia rapprendere le acque ferme. / I coaguli naturali accolgono Febo abbagliante / e per il caldo estivo si forma una pesante crosta; / in modo non dissimile a quando per il ghiaccio si indurisce il selvaggio Istro / e conduce grandi carri sui flutti imbrigliati").

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Il complesso descritto da Manilio e Namaziano non si discosta poi molto da quello riportato alla luce durante gli scavi condotti a partire dai primi anni 2000 nella piana deltizia del Tevere, ai piedi delle colline prospicienti l'ultimo tratto del fiume.[73] Le indagini archeologiche hanno rivelato "tracce di opere idrauliche afferenti, probabilmente, alle antiche saline",[74] in particolare una complessa rete di canalizzazioni artificiali a scacchiera (le più antiche databili al II secolo a.C.), alcune delle quali munite di paratie lignee mobili, funzionali alla distribuzione e regimentazione delle acque.[75] Si tratta di un ritrovamento prezioso, non solo perché consente il riscontro con le fonti letterarie, ma anche perché gli impianti per la produzione del sale sono strutture a lieve impatto ambientale, le tracce delle quali non sono oggi semplici da individuare. Inquadrando lo sviluppo delle saline in un più ampio assetto produttivo (pastorizia[76] e allevamento, produzione di conserve e salse di pesce,[77] lavorazione dei metalli e delle pelli) è possibile per archeologi e antichisti inferire la prossimità di antiche saline dalla presenza di idonei contesti ambientali[78] e di tracce di stabilimenti produttivi.

73. A cavallo tra 1800 e 1900, l'area è stata oggetto di due interventi di bonifica che hanno modificato profondamente il paesaggio rispetto all'antichità cancellando, tra l'altro, l'antico Stagno di Maccarese. Elemento cardine del complesso, in epoca pre e proto storica lo Stagno era un grande lago di acqua dolce separato dal mare da cordoni dunari; presso le sue sponde si stanziarono popolazioni di allevatori e sorsero aree di frequentazione stagionale databili alla tarda età del bronzo finale (XII-X secolo a.C.); più di recente (tra il IX e il VII secolo a.C.), a causa dell'ingressione di acqua marina, lo stagno fu trasformato in un'ampia laguna di acqua salmastra, ben presto sfruttata per la produzione del sale: cfr. C. Morelli, V. Forte, *Il Campus Salinarum Romanarum e l'epigrafe dei conductores*, in «Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité», 126.1 (2014), pp. 9-21.

74. Morelli, Forte, *Il Campus Salinarum Romanarum*, cit., p. 6.

75. A sud del complesso è stato portato alla luce un edificio databile tra I secolo a.C. e II secolo d.C., probabilmente destinato a funzioni di servizio (magazzini, uffici, residenze dei lavoranti), all'interno del quale è stata ritrovata la cosiddetta epigrafe dei *conductores* (*infra*, nntt. 102-104): cfr. Morelli, Forte, *Il Campus Salinarum Romanarum*, cit., pp. 15 ss.

76. Cfr. Vanni, Cambi, *Sale e transumanza*, cit., pp. 112-113.

77. Il termine *salsamentum* indicava la carne salata, tanto di pesci quanto di altri animali (soprattutto maiali), che poteva essere lavorata a umido (Colum. *rust*. 12.55.1) o a secco (Cat. *agr*. 162). Le salse erano ottenute, con procedimenti diversi, dalla fermentazione del pesce (o di alcune sue parti): cfr. Lowe, *Manilius*, cit., pp. 468-469. Indagini condotte sulle coste spagnole hanno dimostrato che l'industria delle salagioni era specialmente diffusa in zone costiere, dove si praticava la pesca intensiva, l'approvvigionamento di sale era agevole e la prossimità di empori e colonie (nel caso di specie cartaginesi) facilitava la commercializzazione del prodotto. Il *garum* qui prodotto era quello più famoso e pregiato (Plin. *NH* 31.91; Strab. *geog*. 3.1.8; 3.4.2): cfr. Traina, *Sale e saline*, cit., pp. 370-371; Carusi, *Il sale*, cit., pp. 48-49; 123-152; 181-188; Lowe, *Manilius*, cit., pp. 470-472; E. García Vargas, J. Martínez Maganto, *La sal de la Bética romana: algunas notas sobre su producción y comercio*, in «Habis», 37 (2006), pp. 253-274.

78. Cfr. Vanni, Cambi, *Sale e transumanza*, cit., pp. 108-109. Emblematico è il caso di Pompei: sorta come *emporium* in prossimità della foce del Sarno e delle saline *Herculeae* (tra Pompei ed Ercolano: Colum. *rust*. 10.135-136), la città si trovava al crocevia dei principali assi viari della regione; la toponomastica fornisce per via epigrafica elementi che attestano l'importanza per l'economia

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Le saline pubbliche, come quelle collocate alla foce del Tevere,[79] erano *res in patrimonio populi*,[80] *res publicae* indirettamente destinate a soddisfare i bisogni della *civitas* come oggetto di sfruttamento economico. In età repubblicana la gestione del patrimonio immobiliare pubblico competeva ai censori[81] i quali, mancando un apparato burocratico statale capace di sfruttarlo direttamente,[82] si avvalevano di *publicani*.[83] Dopo la pubblicazione della *lex contractus* censoria, che

locale del sale (*porta salis* e *salinienses*, nella *Regio VI*: CIL IV 9159) e del *garum*: viveva a Pompei *Aulus Umbricius Scaurus*, fra i principali produttori romani di salse di pesce. I numerosi *tituli picti* degli *urcei* di tipo Pompeiana VI scavati tra Pompei ed Ercolano consentono di inferire che *Scaurus* fosse coinvolto non solo nella produzione delle salse di pesce, ma anche nella loro distribuzione e nella vendita al dettaglio: il *garum ex officina Scauri* era venduto in botteghe di soggetti a lui collegati, come *Umbricius Agathopus* e *Umbricia Fortunata*: cfr. M. Warren, *Garum. Pompeii's Claim to Fame*, in «Parnassus», 11 (2024), pp. 70-78; Lowe, *Manilius*, cit., pp. 476-477; Carusi, *Il sale*, cit., pp. 139-140.

79. M. Cébeillac-Gervasoni e C. Morelli (*Les conductores du Campus Salinarum Romanarum*, in «Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité», 126.1 [2014], pp. 23-33) ritengono che venisse utilizzato l'aggettivo *Romanarum* per individuare le saline ex-veientane, parte dell'*ager publicus*, distinguendole da quelle della sponda opposta, comprese nel territorio della colonia di Ostia.

80. Indicate a partire dal Principato anche come *res fiscales* (e, se delle singole *civitates*, *res universitatis*: D. 1.8.6.1), erano considerate di proprietà dell'*universitas* (Gai 2.11), cioè del popolo romano, ma erano *res in commercio* (D. 18.1.6 pr.): osservate determinate formalità, potevano anche passare in proprietà dei privati, ma solitamente erano messe a reddito per sostenere gli oneri dell'organizzazione pubblica. L'amministrazione pubblica poteva, ad esempio, subordinarne l'uso al pagamento di un corrispettivo, come nel caso delle acque pubbliche (*ex multis* D. 43.14.7.1). Includevano l'*ager publicus*, pascoli e boschi, miniere e saline: cfr. A. Burdese, *Studi sull'ager publicus*, Torino 1952; C. Chevalier, *Sulle res in patrimonio populi*, in «Teoria e storia del diritto privato», 15 (2022), pp. 1-41.

81. Cfr. F. Cancelli, *Studi sui censores e sull'arbitratus della lex contractus*, Milano 1957.

82. Cfr. B. Biscotti, *Sopravvenienze, rischio contrattuale, litora e concessioni, tra diritto privato e diritto pubblico*, in *La interpretación del negocio jurídico: desde la Antigüedad hasta hoy*, a cura di R.A. Rodríguez, Madrid 2017, pp. 1-42.

83. I *publicani* sono imprenditori privati che, individualmente o più di frequente riuniti in *societates publicanorum*, traggono profitti dalla riscossione di imposte indirette e/o dallo sfruttamento di beni pubblici (fra i quali le saline), appaltandoli dal fisco; esattori e concessionari sono tenuti al pagamento di un canone, in quanto entrambi *a fisco conducunt* (Ae. Forcellini, s.v. *Publicanus*, in *Lexicon totius Latinitatis*, III, Padova 1830, pp. 774-775; anche costruzione e manutenzione delle opere pubbliche rientravano nella sfera di attività dei pubblicani: *ex multis* Liv. 24.18.10-11: cfr. Trisciuoglio, *Sarta tecta*, cit., *passim*). Tale distinzione si può desumere dalla lettura di alcuni passi di Ulpiano tratti dal commento all'editto del pretore: in D. 50.16.17.1 i *publica vectigalia*, dai quali il fisco ricava una rendita, sono elencati in due gruppi che corrispondono a imposte indirette e canoni di concessione (separati da *item*: "Vectigal portus vel venalium rerum, item salinarum et metallorum et picariarum"); in D. 39.4.1.1 i pubblicani sono coloro che traggono utili dalla cosa pubblica (*qui publico fruuntur*), sia che paghino un *vectigal* al fisco (concessionari) sia che riscuotano un tributo (esattori): tutti coloro che prendono qualcosa in appalto dal fisco sono a buon titolo chiamati *publicani*; per D. 39.4.12.3 sono *publicani* coloro che appaltano (*habent conducta*) dallo stato la riscossione di *publica vectigalia*; a costoro (completa Gaio con D. 39.4.13 pr.) sono assimilati (*publicanorum loco sunt*) coloro che otten-

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

disciplinava le modalità di godimento del bene, si teneva un'asta pubblica che individuava il privato il quale, avendo offerto le condizioni migliori, si aggiudicava la conclusione di una *locatio-conductio* di diritto pubblico,[84] in base alla quale il contraente pubblico metteva a disposizione un certo bene da porre a reddito[85] dietro versamento di un corrispettivo.

Risulta chiaramente dalle fonti giuridiche che esistevano anche saline private. In generale le saline, se coltivate, assumevano rilievo autonomo rispetto al fondo. Scevola, interpretando il tenore letterale di un legato a favore della moglie[86] avente a oggetto l'usufrutto "domuum et omnium rerum, quae in his domibus erant, excepto argento, [...] et fundorum et salinarum" (D. 33.2.32.2-3),[87] considera la salina una *res* rientrante nel lascito al pari delle altre elencate, e la distingue tanto dal fondo quanto dal sale già estratto e pronto per essere venduto, che in quanto destinato al commercio non spetta alla moglie, come il denaro (cfr. D. 34.2.32.4). Ulpiano afferma che, in base all'interpretazione estensiva data da Giuliano (D. 27.9.3.5) all'*oratio Severi* (che vieta l'alienazione di fondi pupillari: D. 27.9.1.2), la coltivazione delle saline che insistono sul fondo del pupillo (D. 27.9.5.1)[88] non può essere alienata indipendentemente dal fondo, non può esserne alienato l'usufrutto ed è proibita la costituzione o estinzione di servitù.[89] Lo stesso giurista, occupandosi

gono la concessione per lo sfruttamento di saline, cave d'argilla, miniere: cfr. A. Cherchi, *De metallis et metallariis. Ricerche sulla legislazione mineraria tardoantica*, Cagliari 2017, pp. 48 ss.; Starace, *L'interesse pubblico*, cit., pp. 318-320; G.I. Luzzatto, s.v. *Vectigalia*, in *Novissimo Digesto italiano*, XX, Torino 1975, pp. 587-589. Anche se nelle fonti si riscontra un uso non sempre preciso, in generale *publicanus* indica in senso ampio l'appaltatore pubblico, *manceps* l'appaltatore soprattutto di *vectigalia* (Fest. s.v. *Manceps*, p. 137 L.; cfr. *lex agr*. l. 46) e *redemptor* l'appaltatore di opere e servizi pubblici (Fest. s.v. *Redemptores*, p. 332 L.; cfr. *lex Urson*. c. 69). Il *manceps*, che partecipa all'asta e assume l'appalto con i censori, è affiancato generalmente da *socii* e garanti (*praedes* in Cic. *dom*. 18.48; ma si potevano anche fornire garanzie reali: *lex agr*. ll. 83-84) e altri collaboratori, di non semplice identificazione: cfr. Cimma, *Ricerche*, cit., pp. 43-45; 54-55; G.D. Merola, *Il Monumentum Ephesenum e la struttura delle societates publicanorum*, in «Athenaeum», 94.1 (2006), pp. 123-133; A. Mateo, *Manceps redemptor publicanus. Contribución al estudio de los contratistas públicos en Roma*, Santander 1999.

84. Cfr. M. Talamanca, *Contributi allo studio delle vendite all'asta nel mondo classico*, Roma 1954; S. Longo, *Locare in perpetuum. Le concessioni in godimento di ager municipales*, Torino 2012.

85. I beni pubblici potevano anche essere concessi in uso personale a privati cittadini (*possessores* o *conductores*), sempre a fronte del pagamento allo stato di un corrispettivo la cui riscossione poteva essere appaltata ai *publicani*. Costoro, dunque, potevano appaltare la gestione diretta di un certo bene (concessionari) o la riscossione dei proventi dallo stesso generati (imposte e canoni dovuti dai privati: D. 50.16.16 e 50.16.17.1): cfr. Cimma, *Ricerche*, cit., pp. 45-46; Starace, *L'interesse pubblico*, cit., pp. 318-319 e nt. 5.

86. Cfr. F. Scotti, *Il legato di "cose destinate alla moglie" in un caso discusso da Alfeno Varo (D.32.60.2)*, in «Jus», 3 (2022), pp. 25-100.

87. Cfr. G. Negri, *Diritto minerario romano*, vol. I: *Studi esegetici sul regime delle cave private nel pensiero dei giuristi classici*, Milano 1985, p. 158.

88. Cfr. ivi, pp. 159-160.

89. Cfr. P. Capone, *La gestione dei beni pupillari nella disciplina di un'oratio Severi*, in «Teoria e storia del diritto privato», 12 (2019), pp. 1-27.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

del contenuto della *professio censualis* (D. 50.15.4), afferma che anche le saline già esistenti devono essere dichiarate ai fini del censimento, confermando l'autonomia del giacimento rispetto al *praedium* "anche sotto il profilo catastale e tributario" (D. 50.15.4.7).[90]

Quanto al lavoro negli impianti di estrazione, era tanto faticoso che, non richiedendo manodopera specializzata, vi venivano spesso impiegati schiavi[91] e condannati ai lavori forzati, sia uomini sia donne.[92]

6. *Salinatores*, *socii*, *conductores*, *mancipes*

Per quel che riguarda la produzione del sale il panorama si fa più complesso, tanto da suggerire di integrare le fonti giuridiche con quelle epigrafiche. La documentazione è comunque troppo frammentaria per tratteggiare una linea evolutiva sicura delle modalità di gestione delle saline pubbliche.[93] Tra II secolo a.C. e III secolo d.C. le fonti attestano l'esistenza di *salinatores*, *socii* e *conductores*.

90. Negri, *Diritto minerario*, cit., p. 161.

91. Cicerone (*imp*. 16) allude ai numerosissimi schiavi che i *publicani* impiegavano nelle saline ("Publicani familias maximas, quas in salinis habent"); la circostanza trova conferma in alcune iscrizioni, sulle quali *infra*.

92. Due passi del Digesto trattano di condanne ai lavori forzati nelle saline, per analogia a quanto avveniva nelle miniere: D. 48.19.8.8 (le donne condannate ai servizi accessori – *ministerium* – nelle miniere o nelle saline, se condannate *in perpetuum* sono considerate *quasi servae poenae*, se condannate a termine *retinent civitatem*) e D. 49.15.6 (la donna, condannata ai servizi nelle saline – *in opus salinarum* – per aver commesso un grave delitto, catturata da "ladruncoli" e venduta come schiava, se *redempta* torna a scontare la pena, ma il fisco deve rifondere il prezzo pagato per il riscatto, cfr. D. 49.15.12.17): cfr. V. Neri, *I marginali nell'Occidente tardo antico. Poveri, "infames" e criminali nella nascente società cristiana*, Bari 1998, p. 483; F. Salerno, *Ad metalla. Aspetti giuridici del lavoro in miniera*, Napoli 2003, pp. 50-54; R. Ortu, *Captus a piratis: schiavitù di fatto?*, in «Rivista di Diritto romano», 10 (2010), pp. 10-11; A. McClintock, *Il servo della pena nel Codice Teodosiano*, in *Société, économie, administration dans le Code Théodosien*, a cura di S. Crogiez-Pétrequin, P. Jaillette, Lille 2012, pp. 451-464; A. Cherchi, *Riflessioni sulla condizione giuridica delle metallariae nel tardo impero. A proposito di C. 11.7(6).7*, in «Annali del seminario giuridico della Università di Palermo», 59 (2016), pp. 220-226.

93. Secondo la dottrina prevalente (che lo ricostruisce sul modello di quello delle miniere, sul presupposto che le due attività sono spesso associate nelle fonti giuridiche) lo sfruttamento delle saline avrebbe attraversato tre fasi: nella prima, fino alla fine della repubblica, la gestione dell'attività estrattiva sarebbe stata affidata a *societates publicanorum*; nella seconda, fino all'età degli Antonini (II secolo d.C.), lo sfruttamento sarebbe stato demandato a imprese private di piccole dimensioni o a singoli individui (*conductores salinarum*); nella terza, successiva, avrebbe infine preso piede un sistema di gestione pubblica diretta, affidata a *procuratores fisci*: cfr. J. France, *La ferme des douanes dans les provinces occidentales de l'Empire romain*, in *Tâches publiques et entreprise privée dans le monde romain*, a cura di J.J. Aubert, Genève 2003, pp. 193-213; A. Cherchi, *Considerazioni in tema di società minerarie nel diritto del Principato. Note a margine di Vip. II.6-8*, in «Annali del seminario giuridico della Università di Palermo», 57 (2014), p. 69 nt. 8; Cébeillac-Gervasoni, Morelli, *Les*

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

I *salinatores* sono documentati in una sola fonte letteraria, di non semplice decifrazione (Serv. *ad Aen.* 4.244). I grammatici del IV secolo Carisio e Servio conservano alcuni estratti di un'orazione pronunciata *in contione* da Catone[94] a sostegno della multa inflitta attorno al 184 a.C. dai censori (lo stesso Catone e Lucio Valerio Flacco) a Lucio Furio, che aveva abusivamente deviato il corso dell'acqua pubblica a vantaggio del proprio fondo.[95] Servio, per spiegare il significato del verbo *resignare* ("vetuste ita dictum ut nos adsignare dicimus pro damno"), cita le parole di Catone: "Quod attinet ad salinatores aerarios, cui cura vectigalium resignatur". Dal contesto sembra potersi inferire che i *salinatores* fossero appaltatori delle saline i quali, forse per aver derivato acqua pubblica senza autorizzazione (come Lucio Furio), potevano essere privati della *cura vectigalium* (cfr. Frontin. *aquaed*. 2.97.4, che menziona una multa inflitta ai *mancipes*). I *Salinatores civitatis Menapiorum* e *Morinorum* (sulla costa atlantica della Gallia Belgica) compaiono in due iscrizioni (rinvenute a Rimini a seguito di una *repositio*) pertinenti a monumenti onorari dedicati a *L(ucius) Lepidius Proculus*, centurione della *legio VI Victrix*, di stanza dopo il 70 d.C. a *Novaesium*;[96] è possibile che, nell'esercizio delle sue funzioni, *Proculus* si sia occupato dell'approvvigionamento di sale e abbia in qualche modo meritato la gratitudine dei *salinatores*.

Il riferimento a *salinatores*, questa volta però indicati come *socii*, torna in quattro importanti epigrafi della prima metà del I secolo a.C. riconducibili al personale delle saline di *Minturnae*. I cippi in calcare, uno dei quali dedicato a *Spes*,[97] riportano l'elenco dei dedicanti, in due casi indicati come *magistri* del culto, tutti di condizione servile o libertina. In particolare Antioco, Seleuco, Anteo e Niceforo si di-

conductores, cit., pp. 26-29; Chevalier, *Sulle res*, cit., pp. 19-20; 28-29. Sul punto L. Maganzani, *Analisi economica e studio storico del diritto: le societates publicanorum rivisitate con gli strumenti concettuali dell'economista*, in «IURA», 53 (2002), p. 222.

94. *Cato de multa contra L. Furium* (Charis. *ars*, p. 126.23 Keil) e *Cato in L. Furium de aqua* (Serv. *ad Aen*. 4.244).

95. La *cura aquarum* ricadeva tra le competenze dei censori, che vigilavano su eventuali conduzioni di acque pubbliche su fondi privati; tra le loro prerogative c'era quella di concedere a privati che svolgessero attività di pubblico interesse (terme, fulloniche) un *permissum* per attingere l'*aqua caduca* (Frontin. *aquaed*. 2.94-95 e 97); in mancanza di concessione la derivazione sarebbe stata considerata illecita e sanzionata. I censori del 184 a.C. fecero attente verifiche, comminarono sanzioni e ordinarono la demolizione di opere private su suolo pubblico (Liv. 39.44.4; Plut. *Cat*. 19.1): cfr. F. Vallocchia, *Studi sugli acquedotti pubblici romani*, Napoli 2012, II.

96. CIL XI 390, 391; cfr. M. Mongardi, *Ariminum. Politica del welfare, buona amministrazione e rapporti con la domus imperiale tra I e III sec. d.C.*, Bologna 2020, pp. 54-55 e nt. 104 (con bibliografia).

97. CIL I² 2698 (*Spei sacrum*); la divinità, per l'allusione alla *spes lucri*, sembra in piena sintonia con il carattere mercantile e imprenditoriale, oltre che religioso, attribuito dagli studiosi ai collegi dei *magistri* minturnesi: cfr. G.L. Gregori, *Da Minturnae a Sabbioneta? Un'ipotesi per CIL V, 4087=I², 753 (ager Mantuanus)*, in *Est enim ille flos Italiae... Vita economica e sociale nella Cisalpina romana*, a cura di P. Basso, A. Buonopane, A. Cavarzere, S. Pesavento Mattioli, Verona 2008, pp. 195-197.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

cono "socii salinatorum s(ervi)".[98] In epoca tardorepubblicana, a Minturno, erano dunque delle *societates* a occuparsi della gestione delle saline. Il richiamo a una *societas*, però *salariorum*, è riscontrabile in un'iscrizione sarda trilingue (latino, greco, punico) proveniente da S. Nicolò Gerrei,[99] dedicata a Esculapio/Eshmun Merre dal greco Cleone, "salari(orum) soc(iorum) s(ervus)",[100] per essere stato guarito da una malattia. L'epigrafe, di non semplice interpretazione e di datazione incerta (II-I secolo a.C.), attesta il coinvolgimento diretto di una *societas* romana nello sfruttamento del sale in Sardegna.[101] Di una *societas salinarum* si fa nuovamente menzione solo sul finire del III secolo d.C., in un rescritto di Diocleziano e Massimiano (C. 4.37.3); gli imperatori, a tutela delle prerogative successorie di un *miles*, affermano che laddove il padre, socio di una società che gestiva una salina, fosse morto senza ricevere la sua parte di utili (*compendia*), il *praeses provinciae* avrebbe potuto ordinare che i profitti della partecipazione societaria a suo tempo concordati andassero all'erede.

Un'importante epigrafe[102] del 135 a.C., recante la dedica a Nettuno da parte di due *conductores* del *Campus Salinarum Romanarum*, probabilmente liberti,[103] documenta per l'epoca che lo sfruttamento della salina era affidato a privati, in

98. CIL I² 2691, 2693, 2698, 2703; si tratta di schiavi impiegati nelle saline pubbliche appaltate dai loro padroni, *socii salinatores*; CIL I² 2691 e 2693 attestano anche l'esistenza di una *societas picaria* che produceva pece (Cic. *Brut*. 85), probabilmente impiegata per sigillare i contenitori per il trasporto delle salagioni.

99. Cfr. A. Llamazares Martín, *Alcune note sull'iscrizione trilingue di S. Nicolò Gerrei (CIL X, 7856 = IG XIV, 608 = CIS I, 143)*, in *Fiscalità ed epigrafia nel mondo romano. Atti del convegno internazionale*, a cura di C. Soraci, Roma 2020, pp. 17-34.

100. Non c'è piena coincidenza tra i tre testi, influenzati da prospettive culturali molto diverse. Nella versione latina Cleone si definisce "servo dei soci appaltatori delle saline", in quella greca "sovrintendente delle saline" e in quella punica "(schiavo) dei concessionari che operano nelle saline". Nelle iscrizioni greche il riferimento alla condizione servile del dedicante è tipicamente piuttosto sfumato; al contrario, gli schiavi sono attivi e riconoscibili (con la parola *'bd* o la particella *š*) nell'epigrafia punica; in ambito latino, epigrafi servili compaiono in documenti votivi collettivi a partire dal II secolo a.C.: cfr. ivi, pp. 18-24.

101. Potrebbe trattarsi di una delle prime *societates publicanorum* romane documentate in territorio provinciale; cfr. Liv. 23.48-49 (sui rifornimenti all'esercito romano in Spagna); Val. Max. 6.9.8 (sulla riscossione del *portorium* in Sicilia). Il dubbio è se Cleone lavorasse per una piccola *societas* che si occupava della coltivazione delle saline o per la *societas publicanorum* appaltatrice della riscossione del *vectigal*; per un parallelo tra lo sfruttamento delle saline e delle miniere pubbliche a opera di privati cfr. Llamazares Martín, *Alcune note*, cit., pp. 30-31; Cherchi, *Considerazioni*, cit., pp. 63-100.

102. L'epigrafe, rinvenuta nei primi anni 2000 durante gli scavi che hanno interessato il complesso del *Campus Salinarum Romanarum* (saline ex-veientane), all'interno dell'edificio riportato alla luce nella parte sud, è incisa su un grande blocco in travertino, spezzato e accuratamente deposto in una fossa scavata nel terreno. Proprio il suo rinvenimento ha consentito di attribuire l'edificio al complesso delle saline: cfr. Morelli, Forte, *Il Campus Salinarum Romanarum*, cit., pp. 15 ss.; Cébeillac-Gervasoni, Morelli, *Les conductores*, cit., pp. 23-24.

103. Cfr. ivi, p. 24.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

forza di una *locatio censoria*.[104] Un cenno al *Campus* torna in un'epigrafe databile tra il 197 e il 211 d.C. che registra una dedica al "Genius saccariorum salariorum totius Urbis et Campi Salinarum Romanarum" per la salvezza della famiglia imperiale.[105] L'iscrizione fa menzione di tre gruppi di soggetti: Saturnino e Orfito, i due *procuratores Augusti* dedicanti; Restituziano Corneliano, uno dei sedici tesorieri e cassiere delle saline pubbliche, autore del *donum* insieme alla figlia Ingenua; i portatori di sacchi di sale di Roma e delle saline pubbliche, al *Genius* dei quali sono dedicate la statua e l'epigrafe in esame.[106]

I *mancipes salinarum* emergono in alcune disposizioni emanate tra la fine del IV e gli inizi del V secolo d.C., inquadrabili nel più ampio novero dei provvedimenti che, il più delle volte richiamando e confermando norme precedenti, regolamentarono il servizio nella *militia* (*armata* e *inermis*), nonché gli obblighi e i privilegi di determinati gruppi tenuti a fornire prestazioni di pubblico interesse (*corpora*, *curiae*). La prima disposizione rientra tra quelle emesse, tra la tarda primavera e l'estate del 364 d.C., dalla cancelleria di Valentiniano e Valente a confermare regolamenti e *privilegia* delle corporazioni che prestavano servizio in Roma. Con CTh. 14.22.1, indirizzata al *praefectus urbi* Avianio Simmaco, gli imperatori riservarono ai *saccarii Portus Romae* il diritto esclusivo di movimentare le merci all'interno del porto claudio-traianeo, stabilendo che il privato che aves-

104. CIL X 7856: "Neptuno / Sacrum, / cappi (sic) salinar(um) / romanar(um), / L(ucius) Vi̯rtius / Epaphroditus et / L(ucius) Co̯rne̯lius / Hesper / conductores / de̯dicatus (sic) / Pontiano et / Atiliano cos(ulibus)". I *conductores* erano privati che ottenevano in concessione lo sfruttamento delle saline e si occupavano della loro coltivazione; è dubbio se si trattasse di subappaltatori o di *publicani*, dal momento che anche i pubblicani erano tecnicamente *conductores* e che ai *conductores* pare fosse consentito associarsi: cfr. Lowe, *Manilius*, cit., pp. 473-474; Cimma, *Ricerche*, cit., pp. 33; 135 ss.; soprattutto 150 ss.; Capone, *Alle origini del monopolio*, cit., pp. 25-26.

105. CIL XIV 4285: "Pro salute Impp(eratorum) Severi et Antonini / Augg(ustorum) et [Ge]tae nobilissimi Caes(aris) et Iuliae Aug(ustae) / m(atris) Augg(ustorum) et castr(orum) Genio saccariorum salarior(um) / totius urbis camp(i) sal(inarum) Rom(anarum) Restitutianus Corne/lianvs de XVI ab aer(ario) et ark(arius) sal(inarum) Rom[anarum cum] / Ingenua filia donum dedit". Sul lato sinistro si legge: "Dedicantibus/ Sallustio Saturnino / et Orfito proc(uratoribus duorum) / Aug(ustorum) n(ostrorum)". L'epigrafe è stata pubblicata per la prima volta da R. Lanciani (*Il Campus Salinarum Romanarum*, in «Bullettino della Commissione Archeologica Comunale di Roma», 16 [1888], pp. 83-91), che l'ha messa in relazione con quella dedicata al *divus* Costantino dal *corpus salariorum* (CIL VI 1152; ivi, pp. 86-87), concludendo che quello dei *saccarii salariorum* fosse un *corpus* e che rientrasse, insieme a quello dei *socii salinarum*, tra quelli menzionati da Gaio in D. 3.4.1 pr.-1 ai quali fu concesso di *habere corpus*, in forza dell'attività di interesse pubblico svolta; fa sicura menzione del *corpus saccariorum* una costituzione del 364 su cui *infra*: cfr. Starace, *L'interesse pubblico*, cit., pp. 330-333.

106. I *saccarii salarii* erano i facchini addetti al trasporto del sale, tanto in città (e nei magazzini demaniali di porta Trigemina, che Lanciani sottolinea essere andati distrutti "alcune settimane or sono per l'allargamento della via di Marmorata": Lanciani, *Il Campus Salinarum Romanarum*, cit., p. 90) quanto nelle saline pubbliche; si occupavano presumibilmente anche di caricare e scaricare le imbarcazioni fluviali utilizzate per trasportare il sale fino a Roma.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

se utilizzato suoi scaricatori avrebbe perso 1/5 della merce, a favore del *fiscus*.[107] In una costituzione della stessa cancelleria di pochi anni successiva (368 o 370) compare il primo riferimento a *mancipes* in relazione alle saline; CTh. 14.5.1, indirizzata al *praefectus urbi* Olibrio, conferma ("aeterna sanctione firmamus") l'antico privilegio dei *mancipes* che curano la manutenzione delle terme di Roma, che consiste nel diritto di amministrare e trarre profitti dalle saline. Dal tenore della costituzione si può desumere che alcune disposizioni pregresse ("quidquid [...] priorum principum cautum est") avessero posto a carico degli appaltatori delle saline gli oneri relativi al funzionamento delle terme dell'Urbe, il che doveva aver messo in difficoltà il *corpus*. Una ventina di anni dopo CTh. 14.22.1 Quinto Aurelio Simmaco, figlio di Avianio, era *praefectus urbi* di Valentiniano II; in tale veste, tra il 383 e il 385, indirizzò all'imperatore quarantanove *relationes*. Nella *Relatio* 44 Simmaco si fece portavoce dei bisogni dei *mancipes salinarum* della città di Roma.[108] Il peso della *functio lignorum*, cioè del *munus* di procurare la legna per alimentare le terme dell'Urbe, aveva indotto molti ad abbandonare il *corpus*, determinando un drastico calo dei corporati;[109] Simmaco si rivolge a Valentiniano, Teodosio e Arcadio perché rinforzino i ranghi del *corpus*, da un lato integrandoli con l'invio di membri *ex aliis corporibus* o con *vacantes*,[110] dall'altro annullando le *excusationes* ottenute illecitamente.[111] Per ovviare al problema

107. Cfr. A. Bernier, *I regolamenti della militia. Ripetizioni e conferme nella testimonianza del Codice Teodosiano*, in *Militia inermis e Militia armata. Apparati civili e militari nella tarda antichità*, Perugia 2021, pp. 265-266.

108. Symm. *rel*. 44.1: "Cum mancipes salinarum magno ex numero ad paucos redacti necessitatis publicae molem ferre non possent", cfr. A.H.M. Jones, *The Later Roman Empire 284-602. A Social Economic and Administrative Survey*, Oxford 1964, pp. 357-358.

109. Doveva trattarsi di una tendenza in atto da tempo, se già Costantino era stato costretto a ordinare che sessanta *navicularii* fossero trasferiti al *corpus* che si occupava della *necessitas lavacrorum* (CTh. 13.5.13).

110. B. Pottier (*Contrôle et mobilisation des vagabonds et des mendiants dans l'Empire romain au IV^e^ et au début du V^e^ siècle*, in *Le monde de l'itinérance en Méditerranée de l'Antiquité* à *l'*époque *moderne*, a cura di C. Moatti, W. Kaiser, C. Pebarthe, Pessac 2009, pp. 203-240, soprattutto pp. 210 ss.), occupandosi della condizione di vagabondi e mendicanti tra IV e V secolo, sottolinea come *vacantes* ("personnes qui n'étaient pas soumises à des charges publiques") e *vagi* ("étrangers à la cité [...] vagabonds, pour le fait de se trouver de manière prolongée en dehors de sa province d'origine"), già forzosamente reclutati nei ranghi dell'esercito (CTh. 8.2.3 a. 380) e tra i coloni (CTh. 14.18.1 a. 382: cfr. Neri, *I marginali*, cit., pp. 80-82), siano stati chiamati a integrare *corpora* carenti di personale: è il caso dei *navicularii* africani (CTh. 13.5.14 a. 371; CTh. 13.9.3 pr.-4 a. 380: cfr. B. Sirks, *Archives Used with or by corpora, Working for the Annona of Rome and Constantinople*, in *La mémoire perdue. Recherches sur l'administration romaine*, a cura di S. Demougin, Rome 1998, pp. 325-343); nel 389 Valentiniano, Teodosio e Arcadio applicano il medesimo meccanismo per soccorrere *corpora* minori, come i *suarii* (CTh. 12.16.1 e 14.4.5: cfr. B. Sirks, *Food for Rome. The Legal Structure of the Transportation and Processing of Supplies for the Imperial Distributions in Rome and Constantinople*, Amsterdam 1991, pp. 322-330).

111. Symm. *rel*. 44.1: singoli *mancipes* avevano eluso il loro dovere acquisendo rescritti *inique elicita* sfruttando la protezione (*muniri suffragio*) di Macedonicus, *comes sacrarum largitionum* nel

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

i *mancipes salinarum* avevano chiesto di fondersi con i *navicularii*[112] i quali però si erano opposti, finendo per cedere solo alcuni *voluntarii*.[113] Le fonti giuridiche non registrano una risposta immediata e Simmaco insiste, inviando due lettere, probabilmente al *praefectus urbi* in carica.[114] Attorno al '400, però, la cancelleria di Arcadio e Onorio emette due costituzioni che, pur non accogliendo la richiesta dei *mancipes salinarum*, rinforzano senz'altro la loro posizione: la succitata (§ 5) C. 4.61.11, che riserva ai "mancipes, id est salinarum conductorum" il diritto di commercializzare il sale;[115] e CTh. 11.20.3 (indirizzata al prefetto del pretorio Adriano) che, introducendo una contribuzione straordinaria (*pensitatio*)[116] a carico di edifici e strutture date in locazione, di norma escluse da questo genere di imposizioni fiscali, ne esenta la città di Roma e le saline "quae populi romani lavacris inserviunt".[117]

381 e *magister officiorum* nel 383: cfr. CTh. 12.16.1 ("rescripti adversus veteres sanctiones subreptiva defensio").

112. Pratica non infrequente nel IV secolo: cfr. CTh. 14.4.10 e 14.8.1; CIL VI 1117.

113. Symm. *rel*. 44.2: allo stremo delle forze, i *mancipes salinarum* si erano rivolti ai "naviculari, aeque lignorum obnoxios functioni", sul presupposto che anch'essi erano coinvolti nell'approvvigionamento e nel trasporto del combustibile ("utriusque corporis cura coniuncta"; si noti che *navicularii* e *lignarii* condividevano gli stessi spazi del Piazzale delle Corporazioni del porto di Ostia, dove sono rappresentati come un *unicum*: CIL XIV 4549.03). All'esito di una lunga trattativa, alla quale Simmaco fa cenno, i *navicularii*, pur di evitare la fusione dei *corpora*, avevano ceduto un certo numero di corporati volontari; si trattava però di un rimedio temporaneo e i *mancipes* si rivolgevano all'imperatore per ottenere una *stabilem censionem*.

114. Symm. *ep*. 9.103: "Adiuvandi sunt communis patriae corporati, praecipue mancipes salinarum qui exercent lavacra praebitione lignorum"; *ep*. 9.105: "Iuvandi sunt mancipes salinarum, qui splendori atque usui patriae communis inserviunt". Le due lettere, scritte probabilmente attorno al 399, contengono un tiepido appello a soccorrere i *mancipes salinarum*; esse non formulano richieste precise e, a sostegno della supplica, non espongono le difficoltà affrontate dal *corpus*. Simmaco intervenne anche a favore di altri *corpora*: *rell*. 14 e 27; cfr. B. Marien, *Symmachus as an Active Power Broker: what do his Recommendation Letters Reveal about the Writer's Network?*, in «Rheinisches Museum für Philologie», 161.2 (2018), pp. 184-235.

115. L'equivalenza *mancipes/conductores salinarum* apre il problema, da tempo dibattuto in dottrina (*e.g.* J.P. Waltzing, *Étude historique sur les corporations professionnelles chez les Romains depuis les origines jusqu'à la chute de l'Empire d'Occident*, vol. 2, Hildesheim 1896, pp. 125-126; 227), del tipo di attività svolta in concreto da questi soggetti, individualmente o in società con altri: in quanto *mancipes* erano appaltatori di *publica vectigalia*, dunque *conductores*; ma in quanto *conductores* potevano anche gestire direttamente gli impianti e quindi occuparsi della produzione oltre che della commercializzazione del sale. A complicare la situazione, la polisemia del termine *salinae* fa sì che potesse indicare tanto gli impianti produttivi quanto i depositi pubblici nei quali il sale doveva essere immagazzinato prima della vendita: cfr. Cébeillac-Gervasoni, Morelli, *Les conductores*, cit., pp. 25-26.

116. *Thesaurus Linguae Latinae*, X.1.8, Lipsiae 1994, col. 1105.

117. La costituzione stabilisce che l'equivalente di un anno del canone d'affitto (*pensio*) dovesse essere versato dai proprietari (*domini*) degli immobili elencati, escludendo espressamente i *mancipes* delle saline che servono le terme dell'Urbe e i conduttori ("quae in memoratis locis sub pensionis locatione retinentur"): cfr. J. Reszczyński, *Impendere, impensa, impendium (sulla ter-*

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

In conclusione, le fonti epigrafiche, letterarie e giuridiche concorrono a delineare un quadro che, fin da epoca protostorica, vede il sale quale motore di antropizzazione, risorsa chiave della civiltà commerciale mediterranea e materia prima forse come nessun'altra indispensabile in molteplici ambiti, tanto da essere utilizzata dallo stato romano come fattore strategico per favorire alcune categorie e penalizzarne altre.

minologia delle spese in Diritto romano), in «Studia et documenta historiae et iuris», 55 (1989), pp. 191-252.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

III. Il sapore della purezza. Il sale nei riti ordalici e di esorcismo tra alto e pieno Medioevo

Andrea Maraschi

Sommario: 1. Cucina e controcucina – 2. Purificazione del corpo e dell'anima – 3. Un conto salato – 4. Conclusioni.

Quel giorno, sulle sponde del Mare della Galilea,[1] accadde un fatto sconvolgente. Lo videro tutti, senza riuscire a credere ai propri occhi. Un numeroso branco di porci, che fino a quel momento se ne stava tranquillo a grufolare, scattò d'improvviso verso il ciglio del burrone, accompagnato da uno stridore di grugniti impazziti. Sotto lo sguardo attonito dei presenti, raggiunse a tutta velocità il bordo del precipizio, in preda a un inspiegabile terrore. Infine, uno dopo l'altro e senza esitazione, i maiali si lanciarono nel vuoto, andando a cadere decine di metri più sotto in acqua, come fece bene intendere il suono dei loro striduli versi mentre essi tentavano di non affogare.[2]

Cosa aveva spinto il branco di maiali ad agire contro il proprio istinto di sopravvivenza? Per quanto la risposta possa sembrare paradossale, era stato Gesù. Ma per ragioni molto particolari. Tra queste, la più importante era la presenza del male nel mondo, e la necessità di scacciarlo e combatterlo. Il che ci rimanda a uno dei mezzi che Dio aveva donato agli uomini – quelli comuni, non come il Messia – per proteggere se stessi e le loro cose dal maligno: il sale.

* Data retrieved from USUARIUM: A Digital Library and Database for the Study of Latin Liturgical History in the Middle Ages and Early Modern Period (*usuarium.elte.hu*) built by Miklós István Földváry *et al*. at Eötvös Loránd University (Budapest, Hungary), Research Group of Liturgical History – from 2015 onwards.

1. Non vi sono certezze sulla collocazione del luogo in cui avvenne l'esorcismo. Marco (5, 1) parla di "paese dei Geraseni" (quindi Gerasa, l'attuale Jerash, in Giordania), Matteo (8, 28) dei "Gadareni", Luca (8, 26) "dei Gergeseni". Dato che, tuttavia, il branco dei porci finisce in acqua, va notato che Gerasa si trovava a circa 50 km dal lago, Gadara (identificata con l'odierna Umm Qais) a circa 10 km: cfr. F. Manzi, *"Scacciò gli spiriti e guarì tutti i malati". Discernimento sugli esorcismi di Gesù nei sinottici (I)*, in «La Scuola Cattolica», 151 (2023), pp. 7-28, a p. 16. Si veda anche E. Schweizer, *Das Evangelium nach Markus (= NTD 1)*, Göttingen 1998 (1983), pp. 57-58. Sulla storicità dell'esorcismo compiuto da Gesù, si veda R. Latourelle, *Miracles de Jésus et théologie du miracle*, Montréal-Paris 1986, pp. 137-145.

2. "Et exeunti ei de navi statim occurrit ei de monumentis homo in spiritu inmundo qui domicilium habebat in monumentis et neque catenis iam quisquam eum poterat ligare": *Mc* 5, 2-4. Tutte le citazioni bibliche si riferiscono a: *Biblia Sacra Vulgata*, V ed., a cura di R. Weber, R. Gryson, Stoccarda 2007.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

1. Cucina e controcucina

Ciò che si usa in cucina non necessariamente finisce nel piatto. Meglio ancora: quello che la natura offre può avere usi e finalità differenti, dalla nutrizione alla medicina, dal culto alla ritualità, fino a sconfinare in territori di ardua definizione, come quanto viene normalmente identificato – spesso erroneamente – "magia".[3] Questo è il risultato di una comprensibile ottimizzazione delle risorse disponibili nell'ambiente circostante, che ha portato i popoli, nel corso del tempo, a eleggere delle vere e proprie "piante di civiltà", spesso protagoniste in senso sia materiale che simbolico in vari aspetti della vita sociale.[4]

Si può allora immaginare che, parallelamente alla "cucina", sia più o meno da subito coesistita una "controcucina". Tale espressione può richiamare il termine "controcultura", coniato negli anni '60 negli Stati Uniti per identificare un sentimento di opposizione alla cultura dominante, e dunque di una cultura subordinata emersa dal basso in segno di protesta e con ambizione di riforma di quella *mainstream*.[5] Non è questo il senso che si intende qui. Il concetto di controcucina che si propone in questo contributo trae invece spunto dalle idee di *contre-pouvoir* e *contre-culture* attribuite alle *vetulae* di epoca bassomedievale, esperte in un tipo di medicina popolare che rappresentava il contraltare di quella ufficiale.[6] La controcucina non è

3. Si veda, ad esempio, N.L. Etkin, *Medicinal Cuisines: Diet and Ethnopharmacology*, in «International Journal of Pharmacognosy», 34.5 (1996), pp. 313-326; R.A. Halberstein, *Medicinal Plants: Historical and Cross-Cultural Usage Patterns*, in «Annals of Epidemiology», 15.9 (2005), pp. 686-699; H.U. Sayin, *The Consumption of Psychoactive Plants During Religious Rituals: The Roots of Common Symbols and Figures in Religions and Myths*, in «NeuroQuantology», 12.2 (2014), pp. 276-296. Sul problema della definizione di "magia", in merito al quale esiste un'ampia bibliografia, rimando a B. Hansen, *The Complementarity of Science and Magic before the Scientific Revolution: Medieval Science and Magic were Consistent Parts of a Unified Worldview that had Dominated Western Thought for Two Millennia*, in «American Scientist», 74.2 (1986), pp. 128-136; J.N. Bremmer, *The Birth of the Term "Magic"*, in «Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik», 126 (1999), pp. 1-12; B. Ankarloo, S. Clark, *Introduction*, in *Witchcraft and Magic in Europe. Vol. III, The Middle Ages*, a cura di K. Jolly, C. Raudvere, E. Peters, Filadelfia 2002, pp. ix-xiv.

4. Cfr. F. Braudel, *Le strutture del quotidiano (secoli XV-XVIII)*, a cura di C. Vivanti, Torino 2006; R. Laudan, *Cuisine and Empire. Cooking in World History*, Berkeley-Los Angeles-London 2013, pp. 13-55.

5. Per definizione, la controcultura si differenzia dalla sottocultura. Con quest'ultima si intende un segmento sociale rappresentato come marginale o non normativo che condivide pratiche, problemi, credenze, ecc. che lo distinguono da un gruppo culturale più ampio di cui è parte: cfr. S. Thornton, *Introduzione*, in *The Subcultures Reader*, a cura di K. Gelder, S. Thornton, London-New York 1997, pp. 1-7. Con controcultura, invece, ci si riferisce a un gruppo i cui membri adottano comportamenti e atteggiamenti apertamente in contrasto con quelli della cultura dominante.

6. "Ces vieilles exercent un contre-pouvoir et pratiquent une contre-culture, à base physique et gestuelle, rivalisant avec les prêtres qui règlent autrement, les mêmes besoins, les mêmes désirs et les mêmes peurs": V. Massignon, *Un cauchemar du XIII^e siècle: la femme et la strige*, in «Sorcières: les femmes vivent», 22 (1981), p. 17.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

necessariamente subordinata alla normale cucina, né si pone in esplicito contrasto con essa. Di norma, anzi, si può sovrapporre a essa nei soggetti, negli oggetti e negli spazi. Talvolta, perfino gli stessi ingredienti e cibi sono utilizzati sia nella cucina che nella controcucina, ma vengono impiegati per ricette assai diverse (nel gusto e nei fini). Spesso, si condividono le tecniche di preparazione, e dunque anche gli strumenti del mestiere. Altre volte, nella controcucina si fa uso di ingredienti e cibi ritenuti ripugnanti in un contesto prettamente culinario (organi di animali non comunemente consumati, carne umana, escrementi, secrezioni ed escrezioni, superfici scrittorie, immagini, terra, sostanze psicoattive, ecc.), e di pratiche di preparazione e consumo che risulterebbero anomale in una normale cucina (suffumigazioni, trasferimento di proprietà secondo le leggi di simpatia, ecc.).[7]

Si potrebbe obiettare che il termine "controcucina" sia improprio, poiché va a circoscrivere pratiche e conoscenze che generalmente identifichiamo come medicinali, religiose, rituali, magiche. Ma il punto è proprio questo. Dato che tali categorie concettuali appaiono ormai da anni profondamente inadeguate per comprendere la realtà della mentalità medievale e non solo, sono necessari nuovi punti di vista.[8] Ci sono valide ragioni per cui gli storici dell'alimentazione debbano interessarsi più da vicino di usi "alternativi" di piante, spezie, ingredienti vari e cibi, e in questo senso la strada da percorrere è ancora lunga.[9] Tra i motivi principali c'è il

7. Cfr. A. Maraschi, F. Tasca, *Food, Heresies, and Magical Boundaries in the Middle Ages*, Amsterdam 2024, pp. 180, 243.

8. Cfr. D.L. D'Avray, *The Concept of Magic*, in *The Routledge History of Medieval Magic*, a cura di S. Page, C. Rider, London-New York 2019, pp. 48-56; D. Frankfurter, *Ancient Magic in a New Key: Refining an Exotic Discipline in the History of Religions*, in *Guide to the Study of Ancient Magic*, a cura di D. Frankfurter, Leida 2019, pp. 3-20; B.-C. Otto, *A Discourse Historical Approach Towards Medieval Learned Magic*, in *The Routledge History of Medieval Magic*, cit., pp. 37-47; A. Maraschi, *Similia similibus curantur. Cannibalismo, grafofagia, e "magia" simpatetica nel Medioevo (500-1500)*, Spoleto 2020, pp. 8-21.

9. Cfr. P. Camporesi, *La carne impassibile*, Milano 1983; Id., *La terra e la luna: alimentazione, folclore, società*, Milano 1989; T. Zadeh, *Touching and Ingesting: Early Debates over the Material Qur'an*, in «Journal of the American Oriental Society», 129.3 (2009), pp. 446-466; F.B. Flood, *Bodies and Becoming. Mimesis, Mediation, and the Ingestion of the Sacred in Christianity and Islam*, in *Sensational Religion. Sensory Cultures in Material Practice*, a cura di S.M. Promey, New Haven 2014, pp. 459-493; M. Pritchard, *On Bibliomancy, Anthropodermic Bibliopegy, and The Eating Papers; or, Proust's Porridge*, in «Speaking Volumes», 63 (2014), pp. 26-35; A. Gautier, *Entre cuisine, médecine et magie: l'historien de l'alimentation face à quelques textes anglo-saxons*, in «Revue belge de Philologie et d'Histoire», 93.2 (2015), pp. 287-302; K.S. Hindley, *Eating Words and Burning them: the Power of Destruction in Medieval English Charm Texts*, in *Zerstörung von Geschriebenem: historische und transkulturelle Perspektiven*, a cura di C. Kühne-Wespi, K.P. Oschema, J.F. Quack, Berlin 2019, pp. 359-372; A. Thwaite, *What is a "Witch-bottle"? Assembling the Textual Evidence from Early Modern England*, in «Magic, Ritual, and Witchcraft», 15.2 (2020), pp. 227-251; Maraschi, *Similia similibus curantur*, cit.; Id., *Sympathetic Graphophagy in Late Medieval Scandinavian Leechbooks and Collections of Charms*, in *Civilizations of the Supernatural: Witchcraft, Ritual, and Religious Experience in Late Antique, Medieval, and Renaissance Traditions*, a cura di F. Conti, Budapest 2020, pp. 247-264; A. Maraschi, *Mangiare preghiere, bere incantesimi. Casi*

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

fatto che i modi, i luoghi, i tempi e i contesti in cui si consuma il cibo definiscono e costruiscono l'identità di chi lo mangia.[10]

Dai cristiani il sale veniva usato anche a questo scopo o, meglio, per uno immediatamente più alto: a protezione della propria identità, e per purificare la propria anima. Nel contesto cristiano dell'alto e del pieno Medioevo, il sale ricopriva un ruolo fondamentale, tra gli altri, nei riti di esorcismo e in quelli ordalici. Per quanto riguarda i primi, le fonti per l'indagine storica sono costituite da sacramentari, collettari, pontificali e *ordines romani*.[11] Precise indicazioni in merito alle ordalie, invece, particolarmente diffuse tra IX e XII secolo, sono rintracciabili negli *ordines iudiciorum Dei*, prodotti per lo più in area franco-germanica. In essi sono menzionate norme, disposizioni, formule di benedizione e di esorcismo necessarie per lo svolgimento di vari tipi di ordalia.[12] Tra questi, tre eleggevano il sale a elemento

di grafofagia religiosa e magica nell'Alto Medioevo, in *Medioevo misterioso. Tra storia, archeologia, simboli e tradizioni*, a cura di P. Galetti, Piacenza 2024, pp. 99-116; A. Maraschi, *Episodes of Cannibalism between Christians and Muslims from the Eleventh to the Thirteenth Centuries. Cases of Dehumanization and Hyper-Humanization*, in «Food, Culture & Society», (2024), pp. 1-21; Id., F. Tasca, *Aux limites de l'hérésie et de la magie. L'ordalie du pain et du fromage*, in «Food&History», 16.1 (2018), pp. 49-67; Id., *Food, Heresies, and Magical Boundaries*, cit.; J. Koering, *Les iconophages: Une histoire de l'ingestion des images*, Arles 2021; K. Tomczyszyn, *"Anoint your Chest and Eat Some of the Wax-Salve": The Non-Liturgical Use of Holy Oils in the Early Byzantine East*, in «Greek, Roman, and Byzantine Studies», 63 (2023), pp. 325-349.

10. Cfr. P. Scholliers, *Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present*, in *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*, a cura di P. Scholliers, Berg-Oxford-New York 2001, pp. 3-22, a pp. 3-4; Maraschi, Tasca, *Food, Heresies, and Magical Boundaries*, cit., *passim*.

11. Su queste fonti si vedano E. Bourque, *Études sur les sacramentaires romains*, 2 voll., Città del Vaticano 1948-1958; C. Vogel, *Medieval Liturgy: An Introduction to the Sources*, a cura di W. Storey, N.K. Rasmussen, Portland 1986 (1965); J. Deshusses, *Les sacramentaires. État actuel de la recherche*, in «Arkiv für Liturgiewissenschaft», 24 (1982), pp. 19-46; E. Palazzo, *A History of Liturgical Books. From the Beginning to the Thirteenth Century*, Collegeville 1998 (1993); N.K. Rasmussen, *Les Pontificaux du haut Moyen Âge. Genèse du Livre de l'évêque*, Louvain 1998; H. Gittos, *Researching the History of Rites*, in *Understanding Medieval Liturgy: Essays in Interpretation*, a cura di H. Gittos, S. Hamilton, Ashgate 2015; H. Parkes, *The Making of Liturgy in the Ottonian Church*: *Books, Music and Ritual in Mainz 950-1050*, Cambridge 2016; A. Westwell, *Three Ninth-Century Liturgical Fragments Identified as Pontificals in Heidelberg, Douai and Innsbruck*, in «Revue Bénédictine», 131.2 (2021), pp. 387-406.

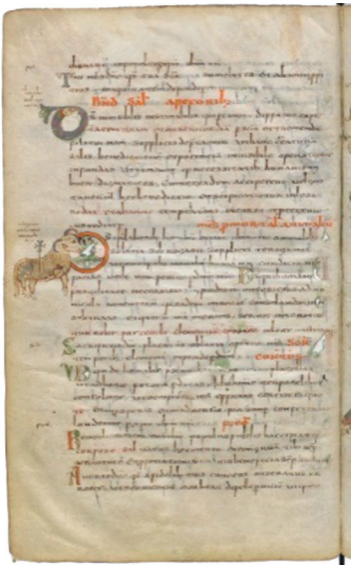
12. Cfr. P. Browe, *De ordaliis*, 2 voll., Roma 1932; J.W. Baldwin, *The Intellectual Preparation for the Canon of 1215 against Ordeals*, in «Speculum», 36 (1961), pp. 631-636; J. Gaudemet, *Les ordalies au Moyen Âge: doctrine, législation et pratique canonique*, in *La Preuve: Recueils de la Société Jean Bodin pour l'histoire comparative des institutions*, vol. II: *Moyen Âge et Temps Modernes*, Bruxelles 1965, pp. 99-135; C. Morris, *Judicium Dei: The Social and Political Significance of the Ordeal in the Eleventh Century*, in «Studies in Church History», 12 (1975), pp. 95-111; J. Berlioz, *Les ordalies dans les exempla de la confession (XIII^e^-XIV^e^ siècles)*, in *L'aveu. Antiquité et Moyen Âge. Actes de la table ronde de Rome (28-30 mars 1984)*, Roma 1986, pp. 315-340; R. Bartlett, *Trial by Fire and Water. The Medieval Judicial Ordeal*, Oxford 1986; G. Cremascoli, *Sulle formule degli "Iudicia Dei"*, in *Studi in onore di Arnaldo d'Addario*, a cura di L. Borgia *et al.*, vol. 2, Lecce 1995, pp. 353-365;

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

imprescindibile per portare a compimento il rito giudiziale: l'ordalia del ferro rovente, dell'acqua bollente, e dell'acqua fredda.

Stando a questi documenti, la presenza del sale come "ingrediente" nella liturgia e nella prassi ecclesiastica del periodo è capillare. Nei soli *ordines* altomedievali, dopo essere stato benedetto, esso viene utilizzato (a volte da solo, a volte accompagnato con acqua benedetta) per difendere le case dal male, a protezione dai fulmini, per preservare la salute di persone e animali, per il battesimo dei catecumeni, per la cura di malattie (in particolare agli occhi), e per l'esorcismo degli indemoniati (*Figura 1*). Nel rito di Durham, conservato in un manoscritto dell'inizio del X secolo, compare anche un rituale di benedizione dell'acqua e del sale per assicurarsi una battuta di caccia proficua.[13] Alcune formule sono finalizzate a esorcizzare il sale stesso prima del suo utilizzo per i predetti scopi.[14]

Figura 1. *Benedictio salis a pecoribus*.[15] La miniatura mostra un montone nell'atto di mangiare una pianta



La preuve en justice de l'Antiquité à nos jours, dir. B. Lemesle, Rennes 2003; T. Lienhard, *Ordalies et duels judiciaires au haut Moyen Âge (V^e^-XII^e^ siècle): en quoi croyait-on*?, in «Bulletin d'information de la Mission historique française en Allemagne», 44 (2008), pp. 211-231.

13. *Rituale ecclesiae Dunelmensis nunc primum typis mandatum*, a cura di J.B. Stevenson, London 1840, p. 117. Si trattava di pratiche sostanzialmente comuni. Si veda, ad esempio, Burcardo di Worms, *Decretorum liber*, in Id., *Opera omnia*, a cura di J.-P. Migne, PL 140, Paris 1853, ii.53, coll. 634-635.

14. Cfr. M. Andrieu, *Les ordines romani du haut Moyen Âge*, 5 voll., Lovanio 1931-1961.

15. Parigi, Bibliothèque nationale de France, Lat. 12048, Sacramentarium Gellonense 3247, f. 227*v* (fine VIII secolo). Fonte: gallica.bnf.fr / BnF.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Prima di approfondire le ragioni di un così vasto impiego di questo minerale da parte della Chiesa, va appunto sottolineato che il sale stesso dovesse essere esorcizzato prima di poter essere benedetto e poi utilizzato in tali contesti. Il che ci riporta al Mare della Galilea, e a quel branco di porci che nel racconto evangelico si lanciano come impazziti oltre il ciglio del burrone per poi cadere nel vuoto. Nella tradizione patristica, la spiegazione di questo rito esorcistico può ritrovarsi nel trattato *Contra Celsum* di Origene. Qui il teologo specifica che i cristiani si guardavano così attentamente dall'adorare i δαίμονες che li scacciavano, per mezzo di preghiere e formule riprese dalla Bibbia, dalle anime delle persone e dai luoghi che essi infestavano, "e qualche volta perfino dagli animali".[16]

L'osservazione derivava forse dal comportamento occasionalmente anomalo di alcuni animali, che potevano mostrarsi particolarmente aggressivi magari verso il bestiame o le persone.[17] A ogni modo, seguendo il ragionamento di Origene, si poteva arrivare a una conclusione logica: se il demonio poteva abitare uomini e animali, allora lo stesso poteva valere per tutto il resto. Gregorio Magno insegnava che per proteggersi dal demone che un giorno sedeva su una foglia di lattuga, a una monaca italiana sarebbe bastato benedirla con un segno della croce; spinta dalla fame, però, essa la addentò senza pensarci e ingerì il diavoletto che giaceva innocuamente su di essa, per poi finire immediatamente a terra, svenuta e impossessata.[18]

Alla luce di tutto ciò, il racconto evangelico assumeva un significato ben preciso. Tutto era cominciato con l'incontro, da parte del Messia, con un uomo in cui albergava uno *spiritus inmundus* (spesso utilizzato come sinonimo di *diabolus*) che gli si avvicinò per implorargli di liberarlo. Egli dimorava nei sepolcri, un'area che di per sé poneva dei problemi in termini di purezza rituale, e possedeva una forza sovraumana, tanto che né ceppi né catene servivano a tenerlo fermo. Si trattava di un ἐνεργούμενος (lat. *energumĕnus*), un individuo indemoniato in cui erano evidenti la presenza e l'attività (ενέργεια) del diavolo.[19] Difatti, l'uomo viene descritto come ossesso, in quanto trascorreva notte e giorno gridando e percuotendosi con

16. Origene, *Contra Celsum libri VIII*, a cura di M. Marcovich, Leiden-Boston-Köln 2001, vi.67, pp. 516-517. Sull'interpretazione di questo passo, si veda A.A.R. Bastiaensen, *Exorcism: Tackling the Devil by Word of Mouth*, in *Demons and the Devil in Ancient and Medieval Christianity*, a cura di N. Vos, W. Otten, Leiden-Boston 2011, pp. 129-142, a pp. 135-137.

17. Cfr. S. Page, *Animals, Demons and Magic in Late Medieval Europe*, in *Magikon Zōon: Animal et magie dans l'Antiquité et au Moyen Âge*, dir. J.-C. Coulon, K. Dosoo, Paris 2022, pp. 595-620.

18. Cfr. Gregorio Magno, *Storie di santi e di diavoli*, a cura di S. Pricoco, M. Simonetti, vol. 1, Milano 2005, pp. 34-36. Si veda, su questo, anche A. Maraschi, *Cibo e miracoli nella letteratura agiografica altomedievale (VI-VII sec.)*, in «Proposte e ricerche», 71.2 (2013), pp. 157-158.

19. Cfr. T. Klauser, s.v. *Energumenoi*, in *Reallexikon für Antike und Christentum*, a cura di F.J. Dölger *et al.*, vol. 5, Stuttgart 1962, coll. 51-53. Comunemente definiti δαιμονῶντες e *daemoniaci* cominciarono gradualmente a essere descritti anche come energumeni proprio per via dell'attività demoniaca che subivano: cfr. A. Nicolotti, *Esorcismo cristiano e possessione diabolica tra II e III secolo*, Turnhout 2011, pp. 63-64.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

pietre. Vedendo passare Gesù, gli si fece incontro di corsa, e questi intimò al demone parassita di abbandonare il suo corpo. L'entità si faceva chiamare Legione, "poiché siamo in molti".[20] Si trattava, in effetti, di demoni che infestavano l'intera zona, che non a caso viene descritta come pagana.[21] Al comando del Messia di lasciare il corpo dell'uomo, Legione chiede di poter restare in quella regione, dove si adoravano gli idoli. Egli permette ai demoni di entrare nei corpi dei duemila porci che stavano tranquillamente grufolando su un monte lì vicino, e proprio in quel momento i maiali impazziti si lanciarono verso il ciglio del precipizio e finirono in acqua, affogando, molti metri più sotto.

Una breve storia che, riletta alla luce dell'interpretazione di Origene, poneva dunque un problema serio. Perché il sale, tra tutte le altre cose del mondo, avrebbe dovuto essere esente dalla pervasione del male, peraltro prevista essa stessa nel disegno di Dio? Non lo era, infatti, al pari di altri elementi liturgici come l'acqua o l'olio.[22] Se, in un contesto "culinario", sale, acqua e olio potevano essere utilizzati senza particolari precauzioni (anche se la tradizione agiografica avrebbe raccomandato almeno un segno di croce), all'interno di uno controculinario era necessario un dispositivo rituale che permettesse di purificarli. Nel *Sacramentarium Gelasianum* (VI-VII secolo), tra i più antichi libri liturgici della Chiesa occidentale, si trovano per esempio formule di esorcismo del sale da utilizzare per il battesimo dei catecumeni (il sale andava loro messo in bocca) o per benedire l'acqua con cui aspergere le case.[23] L'espressione "exorcizo te, creatura salis" comunica proprio l'idea di un elemento che andava sottratto alla po-

20. "Et dicit ei Legio nomen mihi est quia multi sumus": *Mc* 5, 9.

21. Infatti, i locali chiedono a Gesù di lasciare quella terra per poter continuare a adorare i propri idoli (*Mc* 5, 17): cfr. Manzi, *"Scacciò gli spiriti e guarì tutti i malati"*, cit., p. 19. Sull'identificazione tra divinità pagane (idoli) e demoni, si vedano ad es.: San Giustino, *Il dialogo con Trifone*, a cura di G. Visonà, Milano 1988, pp. 200-201; *Didache. The Teaching of the Twelve Apostles*, a cura di C.N. Jefford, Salem 2013, iii.4, p. 25; F. Manzi, *Il Creatore, il tentatore e l'uomo in Gen 3. Spunti biblici di antropologia e demonologia*, in «Rivista Teologica di Lugano», 25 (2020), pp. 305-337. Non a caso, i locali allevavano maiali, animali classificati come impuri dagli Israeliti: cfr. R. Fabris, *Male-Maligno-peccato nei vangeli di Matteo, Marco, negli scritti paolini e nelle lettere cattoliche*, in *Dizionario di spiritualità biblico-patristica. I grandi temi della S. Scrittura per la "lectio divina"*, vol. 38: *Male-Maligno-peccato nella Bibbia*, a cura di M. Cimosa *et al.*, Roma 2004, p. 118.

22. Cfr. Bastiaensen, *Exorcism*, cit., p. 137.

23. "Exorcizo te, creatura salis, in nomine dei patris omnipotentis et in caritate domini nostri Iesu Christi et in uirtute spiritus sancti. Exorcizo te per deum uiuum et per deum uerum, quae te ad tutelam humani generis procreauit, et populo ueniente ad credulitatem per seruos suos consecrare praecepit. Proinde rogamus te, domine / Deus noster, ut haec creatura salis in nomene trinitatis efficiatur salutare sacramentum ad effugandum inimicum": *Sacramentarium Gelasianum*, a cura di L.C. Mohlberg, in *Liber sacramentorum romanae aeclesiae ordinis anni circuli (Cod. Vat. Reg. lat. 316/ Paris Bibl. Nat. 7193, 41/56: Sacramentarium Gelasianum)*, Roma 1960, XXXI, p. 43; "Exorcizo te, creatura salis, in nomine patris et filii et spiritus sancti, qui te per Heliseum in aqua mitti iussit ut sanaretur sterelitas, qui diuini oris sui uoce discipulis ait": ivi, LXXVI, p. 226.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

tenziale attività del male e restituito alla sua condizione primigenia di creatura di Dio.[24]

Spiccano, in questa formula, due ulteriori espressioni. La prima, "ad tutelam humani generis procreavit", allude alla funzione assegnata da Dio al sale nel regno della natura: creato a protezione degli uomini. Questo concetto ha avuto grande fortuna sia a livello liturgico che popolare, e rappresenta uno straordinario elemento di continuità tra cultura dotta e folklore.[25] Esso, peraltro, è strettamente collegato all'altra espressione chiave della formula esorcistica, ossia "ad effugandum inimicum" – dove con "nemico" si fa ovvio riferimento al diavolo. Tale locuzione, piuttosto ricorrente, pare essere stata particolarmente importante in riti di benedizione del sale da dare ai catecumeni, per la benedizione di chiese, e per la protezione dai fulmini. La natura di questo minerale e la sua somministrazione, o *datio salis*, aveva dunque valore apotropaico, che tuttavia da quella stessa natura doveva essere estratto, estrapolato. A ciò serviva la formula di esorcismo (definita da Isidoro *sermo increpationis*), che traeva dal sale il suo più profondo potere.[26] Questo avveniva, quindi, per mezzo di una ἐπίκλησις, un'invocazione finalizzata proprio a perforare il guscio naturale del sale per attingerne il suo sovrannaturale succo.[27]

La concezione secondo cui il sale fosse in grado di contrastare la corruzione spirituale nasceva, tuttavia, dall'osservazione delle sue proprietà (diremmo noi oggi chimiche e biologiche) nel momento in cui interagiva con vari materiali e organismi. Per esempio, Plinio il Vecchio osservava che la natura del sale era quella di erodere ogni cosa, e di avere effetto astringente, essiccante, purgativo, nonché di contrastare la putrefazione.[28] Nel IV secolo, Ilario di Poitiers scriveva che il sale è un

24. "Teuflischer Wirkung ausgesetzt": A.A.R. Bastiaensen, *Wortgeschichte im altchristlichen Latein:* creatura *und* genimen, in *Land of Dreams. Greek and Latin Studies in Honour of A.H.M. Kessels*, a cura di A.P.M.H. Lardinois, M.G.M. van der Poel, V.J.C. Hunink, Leiden-Boston 2006, p. 345.

25. J. Palou, *Le sel et la sorcellerie*, in *Le rôle du sel dans l'histoire*, a cura di M. Mollat, Paris 1968, pp. 277-285.

26. "Exorcismus autem sermo increpationis est contra inmundum spiritum inerguminis siue caticuminis factus, per quod ab illis diabuli nequissima uirtus et inueterata malitia uel uiolenta incursio expulsa fugetur": Isidoro di Siviglia, *De ecclesiasticis officiis*, a cura di C.M. Lawson, CCSL 113, Turnhout 1989, ii.21.

27. J. Daniélou, s.v. *Exorcisme*, in *Dictionnaire de spiritualité ascétique et mystique, doctrine et histoire*, dir. A. Rayez, C. Baumgartner, IV.2, Paris 1961, coll. 1995-2004; E. Burgio, *Il sale nella culla. Una pratica folklorica nella narrativa antico-francese*, in «Studi medievali», 34 (1993), pp. 8-9; F. Chave-Mahir, *L'exorcisme des possédés, une parole efficace. D'après quelques œuvres doctrinales des vie-xiiie siècles*, in *Le pouvoir des mots au Moyen Âge*, dir. N. Bériou, J.-P. Boudet, I. Rosier-Catach, Turnhout 2014, p. 314.

28. "Salis natura per se ignea est et inimica ignibus, fugiens eos, omnia erodens, corpora vero adstringens, siccans, adligans, defuncta etiam a putrescendi tabe vindicans, ut durent ita per saecula, in medendo vero mordens, adurens repurgans extenuans, dissolvens": Gaio Plinio Secondo, *Storia naturale*, vol. IV: *Medicina e farmacologia*, trad. U. Capitani, I. Garofalo, Torino 1986, XXXI 45, p. 524.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

elemento immutabile, e nulla può alterarlo.[29] Il suo coevo Cromazio d'Aquileia, a proposito del versetto "vos estis sal terrae" (*Mt* 5, 13), commentava che così come il sale, quando sparso sulla carne, non ne permetteva il deperimento, eliminava i cattivi odori, purgava le impurità e non lasciava che si generassero vermi, così esso operava nei cristiani, rimuovendo la corruzione della concupiscenza carnale, purgando le impurità dei peccati, eliminando l'odore dei comportamenti sbagliati, e non lasciando generare i vermi dei piaceri libidinosi. E, ovviamente, fungendo da difesa contro il verme immortale per eccellenza.[30] Burcardo di Worms, in riferimento alla cenere di giovenca rossa di cui si parla in *Num* 19 e utilizzata nella preparazione dell'*aqua expiationis*, esalterà in confronto a questa l'azione del sale: "Nam si cinis vitulae aspersus populum sanctificabat, atque mundabat, quanto magis aqua quae sale aspersa divinisque precibus sacrata est, populum sanctificat atque mundat?".[31]

Questo parallelismo retorico è un *topos* esegetico ben consolidato nella letteratura patristica e altomedievale, dove il rito mosaico viene letto come prefigurazione dei sacramentali cristiani.[32] Naturalmente, a ciò si aggiungeva un'ulteriore concezione del sale (anche qui, a metà tra esperienza e allegoria) come ingrediente in grado di insaporire tanto i cibi quanto l'anima, come nella lettera di Paolo ai Colossesi (*Col* 4, 6): "sermo vester semper in gratia sale sit conditus". Il sale diviene dunque veicolo della grazia dello Spirito Santo, cui l'uomo accede per mezzo del battesimo.

La tradizione esegetica altomedievale necessitava infatti di riferimenti biblici, i quali non scarseggiavano. Nell'Antico Testamento il sale è connesso alla pratica del sacrificio (ogni offerta al Signore andava "condita" con sale),[33] al senso di amicizia e alleanza con Dio o altri uomini,[34] e proprio alle sue funzioni purificative e protet-

29. "Sed natura salis semper eadem est nec immutari unquam potest": Ilario di Poitiers, *Sur Matthieu*, a cura di J. Doignon, SC 254, Paris 1978, p. 128.

30. "Itaque sicut sal, cum operatur in carne qualibet, corruptelam non admittit, foetores aufert, sordes expurgat, vermes non sinit generari: ita et coelestis gratia ac fides quae per Apostolos data est, simili exemplo in nobis operatur. Aufert enim carnalis concupiscentiae corruptelam, peccatorum sordes expurgat, odorem malae conversationis excludit, vermes delictorum non sinit generari, id est de corpore libidinosas et mortiferas voluptates exsurgere: conservans corpora nostra etiam ab illo immortali verme": Cromazio d'Aquileia, *Tractatus qui supersunt in Evangelium S. Matthaei*, a cura di J.-P. Migne, PL 20, Paris 1845, col. 338.

31. Burcardo di Worms, *Decretorum liber*, cit., col. 635 ("Se la cenere di una giovenca aspersa santificava e purificava il popolo, quanto più l'acqua che è stata cosparsa di sale e consacrata con preghiere divine santifica e purifica il popolo?").

32. Sui "sensi" delle Scritture nella tradizione esegetica, si vedano per esempio R.E. McNally, *Medieval Exegesis*, in «Theological Studies», 22 (1961), pp. 445-454; F. van Liere, *Biblical Exegesis*, in *Handbook of Medieval Studies. Terms – Methods – Trends*, a cura di A. Classen, vol. 1, Berlin 2010, pp. 137-145. Si veda anche J.E. Latham, *The Religious Symbolism of Salt*, Paris 1982.

33. "Quicquid obtuleris sacrificii sale condies nec auferes sal foederis Dei tui de sacrificio tuo. In omni oblatione offeres sal": *Lev* 2, 13.

34. "Omnes primitias sanctuarii quas offerunt filii Israhel Domino tibi dedi et filiis ac filiabus tuis iure perpetuo. Pactum salis est sempiternum coram Domino tibi ac filiis tuis": *Num* 18, 19;

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

tive, queste ultime (in particolare in relazione ai neonati) ben attestate in area mediorientale e greca.[35] Nei vangeli, il succitato versetto di Matteo, nonché quello di Marco in cui Gesù raccomanda ai suoi discepoli di avere "in vobis sal" (*Mc* 9, 50), indicano che il Nuovo Testamento propendesse per riferimenti più strettamente simbolico-allegorici rispetto a quelli veterotestamentari.

A ogni modo, fu su questo terreno esperienziale e culturale che attecchì il diffuso impiego del sale nella liturgia cristiana: per rappresentare, allegoricamente, la purificazione dell'anima del cristiano e l'incorruttibilità della sua alleanza con il Signore. Ma, col tempo, anche e soprattutto come dispositivo di protezione dal diavolo.

2. Purificazione del corpo e dell'anima

La pratica giudiziale dell'ordalia è stata definita "una delle più drammaticamente estranee" alla società medievale.[36] Il senso di questa affermazione è che alcune pratiche ordaliche, come quelle che impiegavano acqua o fuoco per la manifestazione della verità divina, si ritrovano già nel codice di Hammurabi, e sembrano essere state diffuse largamente, dal Giappone alla Polinesia, senza dimenticare varie società africane.[37] Arrivata in Occidente per via delle grandi migrazioni germaniche tardoantiche, l'ordalia (definita, in latino, *iudicium*) cominciò a diffondersi dal VI secolo per poi trovare la propria consacrazione in epoca carolingia.[38] Passata attraverso il filtro della cristianizzazione, essa finì per rappresentare una forma giudiziaria di pari dignità rispetto alle altre, ma più solenne, poiché chiamava in causa il giudizio di Dio.[39]

In tre riti ordalici, nello specifico, il sale ricopriva un ruolo essenziale: l'ordalia dell'acqua bollente, l'ordalia del ferro rovente, e quella dell'acqua fredda. Nel manoscritto più antico (X-XI secolo) in cui è trasmesso lo *iudicium aquae vel ferri*

"Nos ergo memores salis quod in palatio comedimus et quia laesiones regis videre nefas ducimus": *Esd* 4, 14.

35. "Et quando nata es in die ortus tui non est praecisus umbilicus tuus et in aqua non es lota in salutem nec sale salita nec involuta pannis": *Ez* 16, 4. Cfr. J.E. Latham, s.v. *Sel*, in *Dictionnaire de spiritualité ascétique et mystique, doctrine et histoire*, XIV, dir. A. Derville, P. Lamarche, A. Solignac, Paris 1990, pp. 544-549. Per la funzione purificativa, si pensi a 2*Re* 2, 19-22, in cui Eliseo sanifica le acque cattive e sterili di Gerico.

36. Bartlett, *Trial by Fire and Water*, cit., p. 1.

37. Cfr. M. Mendes, *Hamlet's Ordeals*, in «Law and Humanities», 8.2 (2014), pp. 269-289; L. Bell, *Trial by Ordeal: An Interdisciplinary Approach Yields Fresh Insights*, in *Research Handbook on Interdisciplinary Approaches to Law and Religion*, a cura di R. Sandberg, N. Doe, B. Kane, C. Roberts, Cheltenham 2019, pp. 54-71.

38. Cfr. F. Bougard, *Le feu de la justice et le feu de l'épreuve, IV^e^-XII^e^ siècle*, in *Il fuoco nell'Alto Medioevo. Atti della LX Settimana di Studi, 12-17 aprile 2012*, Spoleto 2013, pp. 389-432.

39. Cfr. Morris, *Judicium Dei: The Social and Political Significance of the Ordeal*, cit., p. 96.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

ferventis, previsto per i casi di furto, si legge che a seguito di alcuni riti preparatori (celebrazione della messa, benedizione degli elementi ordalici, e canto di litanie per invocare il Signore), si celebrava l'ordalia, si recitava una formula di esorcismo, e si applicava della cera benedetta sulla cute dell'accusato, laddove si era verificato il contatto con il materiale incandescente. Fasciata la mano o l'arto esposti al calore dell'acqua o del ferro, solo una paziente attesa (generalmente di tre giorni)[40] avrebbe rivelato l'innocenza o la colpevolezza dell'accusato, a seconda che la sua carne fosse risultata illesa o vi si fossero invece aperte delle piaghe. Un passaggio fondamentale, nel frattempo, era però l'adozione di un determinato *regimen* purificatorio, non necessariamente rigido in merito alla qualità e alla quantità delle portate, ma da condire secondo indicazioni precise: "è bene che si mescoli sale e acqua benedetta a ogni suo cibo e bevanda".[41] La medesima indicazione si trova, per esempio, in un manoscritto del XII secolo proveniente dal monastero di Corbie.[42]

Per quanto riguarda, invece, lo *iudicium aquae frigidae*, altri documenti coevi prodotti nel nord della Francia mostrano forse un altro aspetto della questione. Uno di essi recita quanto segue:

Si aliquis de furto reprehensus fuerit ipseque hoc fecisse se negaverit, die Martis ad vesperas causa purgandi sese perducatur ad ecclesiam, laneis indutus vestibus et nudis incedens pedibus, ibique, in ecclesia videlicet, usque ad diem sabbati, cum legalibus custodibus commoretur, triduanum faciens ieiunium, in pane videlicet azymo puri ordei et aqua et sale et cressone aquatico.[43]

Vengono fornite anche le "dosi" dei vari alimenti: tanto orzo quanto se ne poteva tenere con due mani giunte insieme; un pugno di crescione; e, infine, sale... quanto basta.[44]

40. Cfr. T. Kuehn, *Conflict Resolution and Legal System*, in *A Companion to the Medieval World*, a cura di C. Lansing, E.D. English, Malden 2009, p. 338.

41. "Tunc post iudicium refectionem de aqua benedicta sumant, et postea usque ad comprobationem iudicii omni cibo et potu suo salem et aquam benedictam admiscere bonum est": *Ordines iudiciorum Dei*, MGH, LL, *Formulae Merowingici et Karolini aevi*, a cura di K. Zeumer, Hannover 1886, p. 645. Va ricordato che il sale benedetto veniva utilizzato per fare l'acqua santa: cfr. C. Dumitrescu, *A Historical Survey of Healing and Exorcism*, in «Journal of Adventist Mission Studies», 11. 2 (2015), pp. 25-44.

42. *Ordines iudiciorum Dei*, cit., p. 616. Si veda anche ivi, p. 651.

43. Ivi, p. 717 (Se qualcuno è stato accusato di furto e nega di averlo fatto, il martedì al vespro sia condotto in chiesa per purificarsi, vestito con abiti di lana e a piedi nudi; e lì, cioè in chiesa, rimanga fino al sabato con i relativi sorveglianti, facendo un digiuno di tre giorni a base di pane di solo orzo non lievitato, acqua, sale e crescione). La stessa procedura compare in Inghilterra tra XI e XII secolo: *Die Gesetze der Angelsachsen*, a cura di F. Liebermann, vol. 1, Halle 1903, p. 417.

44. "Mensura autem ordei sit quotidie talis, qualem apprehendere potuerint duae manus insimul iunctae, et quantum pugillus capere poterit de cressone, et quantum salis ad hoc sufficiat": *Ordines iudiciorum Dei*, cit., p. 717.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Va innanzitutto notato che, in questo caso, il *regimen* andava adottato ad apertura del rito ordalico, non alla fine. Si tratta quindi di una dieta preparatoria, finalizzata a rendere il corpo e l'anima dell'accusato (anche qui, di furto) idonei alla prova. Stavolta, infatti, a differenza che nelle ordalie dell'acqua bollente o del ferro rovente, il giudizio divino non era legato al manifestarsi di una piaga. Al contrario, l'accusato sarebbe stato legato e immerso in un corpo d'acqua fredda (un fiume, un lago, ecc.), e la sentenza sarebbe arrivata proprio dalla reazione del liquido nei suoi confronti: se l'avesse accettato, e dunque fatto affondare, egli sarebbe stato dichiarato innocente; se l'avesse respinto, facendolo galleggiare, sarebbe stato segno di colpevolezza e peccato. Perciò era fondamentale che il sospetto di furto arrivasse al giorno della prova in condizione di purezza assoluta, per quanto possibile, per mezzo di una dieta opportuna.

A proposito di quest'ultima, si noti innanzitutto lo stesso numero di giorni di preparazione rispetto ai riti ordalici sopracitati (tre giorni, numero mai casuale in tali contesti), e il pane d'orzo, usualmente associato a regimi penitenziali poiché fatto con un cereale "inferiore" rispetto al frumento[45] – nonché tipologia di pane oggetto di moltiplicazione miracolosa (*Gv* 6, 9-13). L'esclusione del lievito doveva avere un importante significato simbolico. I riferimenti biblici a pani azzimi sono frequenti nell'Antico Testamento, ma due in particolare sembrano coerenti con questo ambito. Il primo è *Lev* 2, 4-5, dove si prescrive l'uso di pane azzimo in alcune offerte al Signore in ragione dell'associazione tra lievito, corruzione e peccato: questo probabilmente perché la fermentazione poteva essere interpretata come un processo di corruzione.[46] Il secondo è *1Cor* 5, 7-8, dove Paolo associa il lievito vecchio a malizia e perversità, e gli azzimi alla sincerità e alla verità. Al di là, quindi, dei richiami allegorici all'esperienza storica degli Israeliti di liberazione dalla schiavitù, la scelta di non utilizzare lievito doveva essere mossa da una potente simbologia.

In merito all'acqua e al sale, non vi è alcuna indicazione qualitativa: non si parla di ingredienti "processati" culturalmente e ritualmente, quindi benedetti o esorcizzati. Tenendo conto del contesto e della tradizione che accompagnavano tali prove giudiziali, si potrebbe supporre che l'omissione sia stata dovuta a un'economia di informazioni, come si desse per scontato che si trattasse

45. Cfr. M. Montanari, L*a fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 1993, pp. 41-44.

46. Cfr. H. Lockyer, *All the Parables of the Bible*, Grand Rapids 1963, p. 191; J. Soler, *Sémiotique de la nourriture dans la Bible*, in «Annales. Économies, Sociétés, Civilisations», 28.4 (1973), p. 951. Nel più tardo contesto del Sabba stregonesco, il cibo viene spesso descritto come sciapo proprio per l'assenza di sale, ingrediente ostile al diavolo: *Encyclopedia of Witchcraft: The Western Tradition*, a cura di R.M. Golden, vol. 4, Santa Barbara 2006, p. 988. Si veda anche, ad esempio, D. Moretti, *The Circulation and Exchange of Ideas, Myths, Legends, and Oral Traditions in the Witchcraft Trials of Italy*, in *Folklore, Magic, and Witchcraft. Cultural Exchanges from the Twelfth to the Eighteenth Century*, a cura di M. Montesano, London-New York 2022, p. 50.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

di elementi benedetti. Al tempo stesso, è bene notare che in documenti come questi era essenziale che informazioni rilevanti – come, appunto, la qualità e le caratteristiche degli alimenti finalizzati a preparare il sospetto per il giudizio di Dio – fossero precise e non fraintendibili, come di solito avveniva. Se allora dovessimo prendere alla lettera il passo, sembrerebbe di poter identificare il *regimen* in oggetto come una dieta puramente povera e penitenziale, anch'essa coerente con la procedura. Si pensi al modesto menù per le nozze dei giovani pastori Robin e Marion nella rappresentazione di Adam de la Halle, famoso poeta francese del XIII secolo, a base di "pain, sel et cresson", un po' di formaggio di pecora e piselli arrostiti.[47] Peraltro, il crescione d'acqua (*Nasturtium officinale*) era noto già in epoca romana per le sue proprietà anafrodisiache, diuretiche e digestive, conosciute e applicate anche da Dioscoride e presso la Scuola Medica Salernitana.[48] Che fosse questo il senso della sua presenza in questa dieta *detox* per l'anima?

Se Isidoro di Siviglia esaltava le virtù del sale nel rendere più gustoso ogni cibo e da esso faceva addirittura derivare la gioia di stare a tavola, ponendolo inoltre come sinonimo di salute (*sal* = *salus*),[49] è chiaro che la cultura cristiana aveva nel frattempo connesso le proprietà di questo minerale con il disegno macro- e microcosmico di Dio. Questo processo era iniziato in realtà molto presto, seguendo un percorso parallelo e spesso sovrapposto a quello delle prove ordaliche: i riti di esorcismo.

3. Un conto salato

La presenza del sale si riscontra ancora più frequentemente nel contesto esorcistico (*Figure 2-3*). Si è già osservato in precedenza, e proprio a proposito del sale, che la pratica esorcistica aveva il fine di rimuovere la potenziale presenza, e dunque il potere, di entità demoniache su cose, animali o persone. Non si trattava di una pratica del tutto nuova, ma essa ebbe comunque grandissima fortuna in ambito cristiano.[50] Nel complesso turbinio di trasformazioni che Chiesa e liturgia

47. Adam de la Halle, *Le jeu de Robin et Marion*, a cura di J. Dufournet, Paris 1989, p. 112.

48. Gaio Plinio Secondo, *Storia naturale*, vol. 2, a cura di A. Borghini, E. Giannarelli, A. Marcone, G. Ranucci, Torino 1983, xx.50, pp. 72-74; Pedanio Dioscoride, *De materia medica*, a cura di L.Y. Beck, Hildesheim-Zurich-New York 2005, ii.128, p. 147; *The Trotula. A Medieval Compendium of Women's Medicine*, a cura di M.H. Green, Philadelphia 2001, p. 130.

49. "Salis natura necessaria est ad omnem escam. Pulmentis enim saporem dat, excitat aviditatem, et appetitum in omnibus cibis facit. Ex eo quippe omnis victus delectatio et summa hilaritas. Hinc et salus nomen accepisse putatur; nihil enim utilius sale et sole": Isidoro di Siviglia, E*timologie o origini*, a cura di A. Valastro Canale, Torino 2013, XVI 2, p. 1328.

50. Cfr. P. Brown, *The Cult of the Saints: Its Rise and Function in Latin Christianity*, Chicago 1981, p. 108.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

attraversarono in età tardoantica, si accentuò il valore simbolico di elementi come il sale, il pane, l'olio e l'acqua, che mano a mano divennero veri e propri strumenti del mestiere.[51] Entro la metà del III secolo, l'esorcismo divenne parte integrante del rito pre-battesimale, in un'epoca in cui il battesimo riguardava molte persone adulte (catecumeni),[52] e come conseguenza il ruolo del sale assunse un'importanza centrale. Nel XII secolo, Ugo di San Vittore spiega che, quando posto in bocca al battezzando (*datio salis*),[53] il sale benedetto spazzava via il fetore dell'iniquità e lo proteggeva dai putridi parassiti dei vizi.[54] Nel suo trattato a commento del Vangelo di Luca, Beda scrive che un sacerdote di sua conoscenza gli raccontò di aver un giorno liberato una monaca da un demone, guarendo anche le ulcere sul suo corpo procurate dal contatto con questi, per mezzo delle sue conoscenze mediche e, appunto, del sale benedetto.[55]

In tale contesto, il sale prima esorcizzato e poi benedetto era un ingrediente chiave di quello che – anche qui – doveva essere un vero e proprio *regimen* per liberarsi una volta per tutte dalle presenze demoniache. Che la condotta alimentare fosse fondamentale in questo senso lo si evince già da *Mt* 17, 14-21, dove un ragazzo *lunaticus* (ossia epilettico)[56] viene guarito da Gesù che lo libera dal demonio. Segue una precisazione, presente anche in *Mc* 9, 28: "questa razza di demoni non si scaccia se non con la preghiera e il digiuno".[57]

51. Cfr. F. Young, *A History of Exorcism in Catholic Christianity*, Cambridge 2016, pp. 28-38.

52. Sulle varie posizioni storiografiche in merito al rapporto tra esorcismo e battesimo, si vedano F.J. Dölger, *Der Exorzismus im altchristlichen Taufritual: eine religionsgeschichtliche Studie*, Wien 1906; H.A. Kelly, *The Devil at Baptism: Ritual, Theology and Drama*, Ithaca 1985; E.A. Leeper, *From Alexandria to Rome: The Valentinian Connection to the Incorporation of Exorcism as a Prebaptismal Rite*, in «Vigiliae Christianae», 44 (1990), pp. 6-24; Nicolotti, *Esorcismo Cristiano*, cit.; Bastiaensen, *Exorcism: tackling the devil*, cit.

53. Pare che la *datio salis* entrò a far parte dell'istituto catecumenale entro il IV secolo, anche se le prime attestazioni documentate risalgono alla fine del VI secolo: cfr. Burgio, *Il sale nella culla*, cit., pp. 7-8.

54. "Postea datur sal benedictum in os eius, ut sapientia conditus fetore careat iniquitatis, et ultra non putrescat a vermibus vitiorum": Ugo di San Vittore, *De sacramentis christianae fidei*, in Id., O*pera omnia*, 2, a cura di J.-P. Migne, PL 176, Paris 1880, col. 457.

55. "Et eiusdem feminae corpus ab ulceribus quae daemonis tactu contraxerat medicinali studio adiuncto sale benedicto curasse": Beda il Venerabile, *In Lucae evangelium expositio*, a cura di D. Hurst, CCSL 120, Turnhout 1960, iii.8, p. 184.

56. Su questa interpretazione si veda M.A. Riva, L. Tremolizzo, M. Spicci *et al.*, *The Disease of the Moon: The Linguistic and Pathological Evolution of the English Term "Lunatic"*, in «Journal of the History of the Neurosciences», 20.1 (2011), pp. 65-73.

57. "Hoc autem genus non eicitur nisi per orationem et ieiunium": *Mt* 17, 21. Si tratta forse di un'aggiunta tardiva al testo, ma comunque presente nella Vulgata e sovente commentata nell'Alto Medioevo. Sulla pratica del digiuno nel Medioevo, si veda M. Montanari, *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura*, Milano 2015.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Figura 2: *Exorcismus salis et aquae*[58]

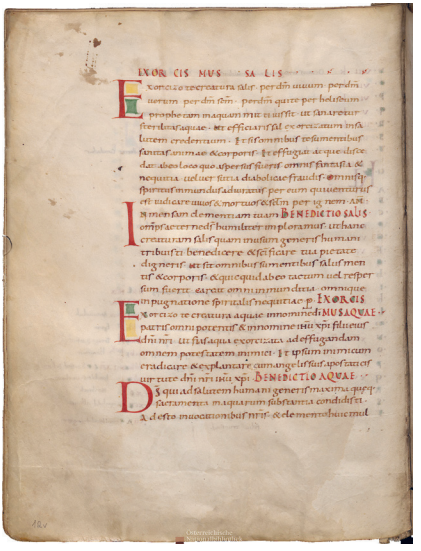
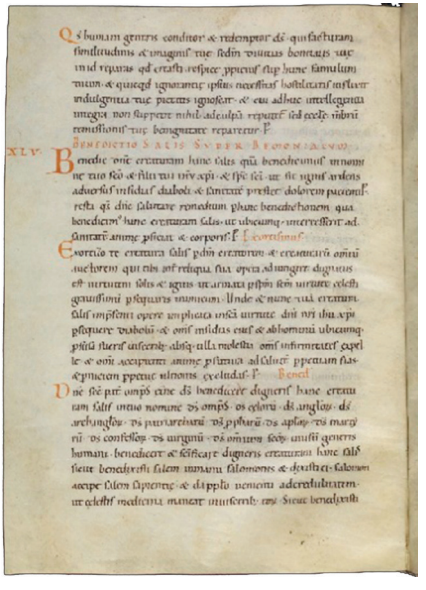


Figura 3. *Benedictio salis super daemoniacum*[59]



58. Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. 1815, Sacramentarium Sangallense 4576, f. 12*v* (seconda metà del IX secolo).

59. Bamberg, Staatsbibliothek, Msc. Lit. 054, Pontificale Hildensemense 899, f. 137*v* (circa 1067). Foto: Gerald Raab.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Una corrispondenza nella pratica rituale cristiana si può rintracciare nel *Pontificale Romano-Germanicum*, scritto tra il 950 e il 962 e considerato il primo documento in cui sono state raccolte le formule occidentali per casi di persone impossessate dal demonio.[60] Il *Pontificale* rimarrà poi il punto di riferimento per i rituali di esorcismo fino al tardo Medioevo, momento in cui il problema delle possessioni diaboliche diventerà materia di grande preoccupazione. Il *Pontificale* spiegava che il sale veniva somministrato ai catecumeni perché esso purificava e mondava il putridume dei loro peccati,[61] e perché era saggezza, in quanto vi si trovavano Cristo e la sapienza di Dio.[62]

Nel rito esorcistico *Ad succurrendum his qui a demonio vexantur* si vedono effettivamente confluire quelle procedure già sviluppatesi secoli addietro, tra le quali l'esorcismo del sale (*Exorcizo te, creatura salis...*), la sua benedizione, l'esorcismo e la benedizione dell'acqua, e l'aggiunta del primo alla seconda per fare l'acqua santa.[63] L'indemoniato veniva asperso con i due elementi, e a ciò seguivano preghiere e formule di esorcismo recitate dal sacerdote. Ma un ruolo ancora più importante del sale si ritrova nel rito *De ieiunio daemoniacis imponendo*, che aiuta a evidenziare i legami tra queste pratiche e i riti ordalici. Si trattava di una vera e propria dieta dell'impossessato, ideata appositamente per aiutare il cristiano nel periodo di convalescenza e tornare in salute.[64] Innanzitutto, la durata della prescrizione è tutt'altro che casuale: quaranta giorni e quaranta notti, a imitazione di Mosè (*Es* 34, 28), Elia (*1Re* 19, 7-8), e Gesù (*Mt* 4, 1-2). In generale, si trattava di un digiuno sicuramente più rigido rispetto, per esempio, a quello quaresimale. Il calendario dietetico prevedeva infatti, nel corso della prima settimana, l'astensione dal cibo da mattina a sera (in modo non dissimile da quanto avviene ancora oggi per i musulmani nel mese di Ramadan), per poi consentire, dopo il tramonto, del pane fatto con sale e acqua benedetti, cotto sotto la cenere (*subcinericium*), evidentemente non fermentato (come testimoniato in varie circostanze nella Bibbia) e da consumare *frigidum* (freddo, o forse raffermo). Come bevanda era consentita solo acqua benedetta. Nelle cinque settimane successive il menù era invece costituito da pane raffermo di tre giorni (quindi duro), lardo cotto per una notte (freddo), e cervogia

60. Cfr. M. Andrieu, *Les ordines Romani du haut Moyen Âge*, vol. I: *Les manuscrits*, Louvain 1931, pp. 507-525; Rasmussen, *Les pontificaux du haut Moyen Âge*, cit., pp. 490-491; J.-P. Boudet, J. Véronèse, *Lier et délier: de Dieu à la sorcière*, in *La légitimité implicite*, dir. J.-P. Genet, Paris-Rome 2015, pp. 87-119; F. Chave-Mahir, *Devil Possession in the Liturgy around the Tenth and Twelfth Centuries. Bringing Together the Body Like a Microcosm*, in *Spirit Possession. Multidisciplinary Approaches to a Worldwide Phenomenon*, a cura di É. Pócs, A. Zempléni, Budapest-Vienna-New York 2022, pp. 247-262.

61. *Le Pontifical romano-germanique du dixième siècle*, a cura di C. Vogel, R. Elze, vol. 2, Città del Vaticano 1963, p. 173.

62. *Ibidem*.

63. Ivi, pp. 194-205.

64. Ivi, pp. 220-221.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

fermentata per tre notti; in alternativa, nel caso quest'ultima non fosse disponibile, un po' di vino, ma non al punto da ubriacarsi.[65]

È evidente che il senso di queste prescrizioni fosse di concedere vivande e bevande adatte, nel gusto, nella consistenza e negli ingredienti base, a un regime rigidamente penitenziale: pane e lardo duri e freddi, birra giovane dal basso contenuto alcolico, ingredienti esorcizzati e benedetti.[66] Mortificato così il corpo per un totale di sei settimane, un sacerdote somministrava al paziente una bevanda con acqua e sale benedetti con l'aggiunta di assenzio, così da indurlo a vomitare – e, dunque, purificarsi definitivamente. Le privazioni non terminavano a quel punto, comunque: non si sarebbero potuti consumare ortaggi, piante ed erbe spontanee, nonché tutto ciò che era stato ucciso o che il paziente aveva visto uccidere. Non era poi permesso avvicinarsi ad animali o esseri umani morti, né il contatto visivo con alcun cadavere per quaranta giorni e quaranta notti.[67] Al termine di questo lasso di tempo, sarebbe seguita la confessione dei propri peccati al sacerdote, e il ritorno nel gregge attraverso l'assunzione del *Corpus Christi*. Infine, sarebbero comunque rimasti importanti tabù alimentari: la tinca e l'anguilla per quanto riguardava il pesce,[68] e, in merito alla carne, ogni genere di quadrupedi e volatili.[69]

Così come il *Pontificale Romano-Germanicum* aveva raccolto formule esorcistiche precedenti, per esempio dal mondo carolingio, esso esercitò la sua influenza su fonti liturgiche e agiografiche successive.[70] Tra i testi che recano tracce più evi-

65. In questa interpretazione mi discosto dalla traduzione di Florence Chave-Mahir in Ead., *Devil Possession*, cit., p. 257, che traduce diversamente il passo restituendo un significato che, a mio modo di vedere, non è coerente con il testo latino. Ho invece trovato utile l'interpretazione bollandista nella *Vita S. Florentini confessoris*, a cura di J. van Hecke, B. Bossue, V. de Buck, E. Carpentier, AASS, Oct. X, Dies XXIV, Parisiis-Romae 1869, p. 856, in cui si riprende il testo del pontificale e lo si chiosa come segue (in corsivo): "Et tunc praeterea alias hebdomadas quinque nihil aliud manducet nisi panem tertia die coctum (*seu durum*), cum lardo super unam noctem cocto (*seu frigido*), et cervisiam tres noctes habentem (*seu fermentatam*)".

66. In quelle sei settimane, peraltro, il paziente poteva lavarsi solo con acqua benedetta.

67. Il tabù sulla morte poteva dipendere, forse, dall'idea che i cadaveri fossero oggetti d'elezione di praticanti di arti "magiche" che li utilizzavano per attrarre i demoni: cfr. Boudet, Véronèse, *Lier et délier*, cit., p. 90. Sarebbe naturale pensare che la scelta dei cibi adatti a questo regime dipendesse anche dalla teoria degli umori – quindi, in questo caso, si sarebbero dovuti evitare i cibi ritenuti caldi – ma il divieto di consumare i prodotti dell'orto sembrerebbe in linea con l'idea di evitare il contatto con la morte (per esempio, non strappando le piante alla terra).

68. Si tratta di due pesci di dimensioni medie e con poche squame, entrambi molto apprezzati: cfr. A. Esposito, *Sulle orme del De romanis piscibus di Paolo Giovio: qualità, consumi, ricette a Roma tra '400 e '500*, in *La pesca nel Lazio. Storia economia problemi regionali a confronto*, *Atti del III Convegno internazionale di Storia della pesca (Roma 26-27 settembre 2003)*, a cura di L. Palermo, D. Strangio, M. Vaquero Piñeiro, Napoli 2007, pp. 127-144.

69. Sulla carne di quadrupedi e volatili nella cultura cristiana altomedievale, si veda Montanari, *Mangiare da cristiani*, cit.

70. Cfr. F. Chave-Mahir, *Medieval Exorcism: Liturgical and Hagiographical Sources*, in *Understanding Medieval Liturgy*, a cura di H. Gittos, S. Hamilton, London 2016, pp. 159-175.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

denti di tali echi vi sono le *Vitae* di san Norberto di Prémontré (o di Xanten) (circa 1080-1134), il fondatore dell'ordine dei Canonici Regolari Premostratensi.[71] Entrambe le agiografie risalgono al XII secolo, e presentano molte similarità, tra cui il comune interesse verso pratiche esorcistiche. La prima, Vita A, è stata scritta tra il 1145 e il 1164 a Magdeburgo; la seconda, Vita B, è il doppio più lunga della prima ed è stata scritta a Prémontré entro il 1163.[72] In esse, si vede Norberto porre del sale esorcizzato in bocca a un uomo indemoniato a Maastricht, il quale reagisce sputandogli negli occhi;[73] o, a Viviers, sfregare le gengive di un contadino impossessato con sale benedetto per poi lavarle con acqua benedetta, nonché assegnargli una dieta di nove giorni a base di solo cibo condito con sale e acqua benedetti.[74] Oppure, viene descritto mentre esorcizza dell'acqua mescolata con sale, e comincia a spargerla subito prima che gli venga portato un uomo indemoniato, scacciando così via lo spirito immondo.[75] Similmente, nella *Vita* di papa Leone IX (1049-1054), si legge che quando un giorno stava pregando, un contadino gli chiese aiuto per la figlia posseduta dal diavolo. Egli trovò un grano di sale, lo benedì e lo pose nella bocca della ragazza, che immediatamente fu liberata del suo demoniaco parassita.[76]

Tali testi riflettono quindi il contenuto del *Pontificale*, ma anche la tradizione dei riti ordalici e dei *regimina* purificatori che precedevano o seguivano il giudizio di Dio, corroborando entrambi.

4. Conclusioni

Se in cucina il sale comune era utile per coprire gli odori e preservare il cibo, il sale esorcizzato impiegato nella controcucina poteva proteggere raccolti, persone e animali dai fulmini, guarire dolori agli occhi, liberare gli indemoniati. Questo secondo sale "processato" o "trasformato" culturalmente per mezzo della grazia divina sbloccava, di fatto, proprietà del comune minerale che non erano accessibili

71. *Vita Norberti Archiepiscopi Magdeburgensis* (*Vita A*), a cura di R. Wilmans, MGH SS 12, Hannoverae 1856, pp. 670-706; *Vita S. Norberti auctore canonico Praemonstrantensi coaevo* (*Vita B*), a cura di J.-P. Migne, PL 170, Lutetia Parisiorum 1854, coll. 1253-1344.

72. *Norbert von Xanten. Adliger, Ordensstifter, Kirchenfürst*, a cura di K. Elm, Köln 1985.

73. "Et cum salem exorzizatum ori eius immisisset, ille magno impetu in faciem et in oculos sacerdotis exspuit dicens": *Vita A*, p. 688.

74. "Dehinc gingivas eius sale benedicto fricans et aqua benedicta lavans, praecepit ei, ut per novem continuos sequentes dies nullis uteretur cibis, nisi sale benedicto et aqua benedicta conditis": ivi, p. 690.

75. "Alio item tempore, cum oblatus ei fuisset daemoniacus, ut paucis absolvam, aquam sale mistam exorcizavit: et cum procedens eamdem spargere coepisset, antequam perveniret ad hominem, spiritus malignus abscessit": *Vita B*, col. 1349.

76. *Vita Leonis noni*, in *La vie du pape Léon IX (Brunon, évêque de Toul)*, a cura di M. Parisse, Paris 1997, p. 119.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

altrimenti. In tale forma usuale ma arricchita di una sostanza nuova, il sale, lo si è visto, poteva anche essere utilizzato nella maniera più canonica, ossia come condimento. Un noto esempio è offerto da Walter Map (circa 1130-1210) che, a proposito di un nobile francese di Vienne, racconta che egli portava sempre con sé un sacchetto di *sal exorcizatum*, in tempi in cui i movimenti eretici cominciavano a brulicare in Occidente. Più di tutti egli temeva i catari, tanto che per sicurezza era solito "insaporire" qualsiasi piatto gli venisse servito da qualcuno di sospetto con il suo ingrediente speciale. Un giorno, quando suo nipote, da poco entrato nella setta eretica, lo invitò a mangiare insieme, cosparse un po' del suo sale sul cefalo che gli portarono in tavola, e questo si trasformò immediatamente in qualcosa che assomigliava a escrementi di lepre.[77]

Azione istantanea, a smascherare gli inganni del demonio che mirava a far proseliti eretici somministrando loro cibi... contaminati. Un condimento donato da Dio, a difesa dai nemici, e soprattutto dal primo tra essi. Dall'osservazione fisica delle sue proprietà naturali, e quindi dall'esperienza, si era passati con il tempo a impiegare il sale anche in contesti liturgici di notevole rilevanza, che partivano dal delicato aspetto del catecumenato alla purificazione dell'anima dei sospetti di furto e degli indemoniati. Un ingrediente ubiquo, come ubiquo era potenzialmente il male sulla terra.

77. Walter Map, *De nugis curialium: Courtiers' Trifles*, a cura di C.N.L. Brooke, R.B.A. Mynors, Oxford 1983, pp. 121-123. Su questo, rimando a Maraschi, Tasca, *Food, Heresies, and Magical Boundaries*, cit., pp. 75-101.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Parte II

Il sale tra potere e diritto nell'Italia del Basso Medioevo

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

I. I diversi aspetti del monopolio veneziano del sale (secoli XIII-XV)

Jean-Claude Hocquet

Sommario: 1. Introduzione – 2. L'organizzazione produttiva del sale e il lavoro nelle saline – 3. La nascita del monopolio – 4. La repressione del contrabbando e la fine del commercio del sale di Chioggia – 5. La navigazione del sale – 6. Come era regolata l'importazione di sale a Venezia? L'*ordo salis* – 7. Il consumo di sale – 8. La vendita di sale all'estero – 9. La gestione del monopolio – 10. Il contrabbando, una forma di lotta contro il monopolio – 11. Conclusioni.

1. Introduzione

A Venezia si era soliti distinguere tra diverse qualità di sale, a seconda della loro origine: anzitutto c'era il sale di Chioggia, raccolto nella Laguna, mentre tutti gli altri erano *sal da mar* importati via mare; si distingueva poi tra i *sali menudi* e i *sali grossi*, i primi raccolti soprattutto nelle saline dell'Adriatico,[1] a eccezione che in Puglia, gli altri nel Mediterraneo. Indipendentemente dalla loro consistenza e dalla dimensione e forma del cristallo, il peso di una stessa misura – lo *staio* – riempita di sale non era lo stesso: i *menudi* erano più leggeri, i *grossi* più pesanti. Il *moggio* veneziano, pari a 12 *staia* rase, cioè l'unità di misura con cui Venezia vendeva il sale ai suoi clienti, pesava da 715 kg (per i sali *menudi*) a 1.088 kg (per i sali *grossi*), in un rapporto di 1 a 1,5, e questa differenza era importante per il prezzo e la qualità del sale.

Il sale era bianco quando più puro, rosso se conteneva ossido di ferro (e ciò era considerato pregiato dai consumatori milanesi), oppure grigio o nero. Quest'ultimo, che conteneva fango, era raccolto in saline nuove e, rifiutato dai consumatori umani, era riservato al bestiame, venendo sparso nei pascoli.

1. Cfr. J.-C. Hocquet, *L'Adriatique, golfe de Venise? Commerce, ports et relations à la fin du Moyen Âge*, in «Anales de la Universidad de Alicante. Historia Medieval», 23 (2022) (= *Comercio internacional, conectividad marítima y espacios portuarios en la Baja Edad Media*, a cura di D. Igual Luis, J.L. Soler Milla), pp. 13-32; M. Grisonić, J.-C. Hocquet, *Venezia e le saline dell'Adriatico*, Trieste 2025.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

La dimensione dei cristalli, più o meno grossi, dipendeva dal ritmo delle raccolte: se il raccolto interveniva parecchie volte la settimana o era quotidiano il sale era fino, cioè *menudo*; quando invece la raccolta avveniva solo alcune volte o una sola volta nell'estate il cristallo era più grosso. In altre parole, la struttura del sale dipendeva dal clima, dalla frequenza delle piogge e dei temporali, dal timore del salinaio di perdere il raccolto se intervenivano la pioggia, lo scirocco o l'umidità dell'aria, che impediva l'evaporazione.

Venezia riservava l'importazione dei sali *grossi* mediterranei a navi grosse e armate, cioè di grosso tonnellaggio con castelli e balestrieri, e quella dei sali *menudi* al piccolo tonnellaggio disarmato. La struttura del cristallo non incideva di per sé sulla taglia dei bastimenti, ma entravano in gioco considerazioni di politica navale e militare: tanto i nemici della repubblica quanto i corsari erano presenti sul mare con navi armate e Venezia per difendersi doveva possedere lo stesso genere di vascelli. La *galera* o *galea*, ossia il naviglio a remi, era invece esclusa dal trasporto di sale, perché si trattava di una merce troppo pesante e dal prezzo troppo modesto per un bastimento tanto costoso.[2]

Il monopolio veneziano del sale era riferito non alla produzione, ma alla tassazione del prodotto raccolto. Venezia infatti, come altri stati, non aveva i mezzi per organizzare e gestire gli stabilimenti di produzione (cioè le saline) e doveva accontentarsi di tassare il sale già raccolto. In relazione a ciò si distinguevano un monopolio marittimo, per cui ogni nave veneziana di ritorno dalla navigazione nel Mediterraneo con il sale poteva scaricarlo solo a Venezia, e un monopolio sulla vendita del sale prodotto localmente o importato dai sudditi residenti nel territorio della repubblica. Tali vendite erano soggette a prezzi definiti esclusivamente dalle istituzioni veneziane, in particolare dal Collegio del sale e dai Provveditori al sale (prima del 1428 noti come *Salinari*). Tutto il sale venduto in violazione di queste disposizioni veniva considerato di contrabbando e sequestrato, e i colpevoli puniti severamente.

Il monopolio veneziano del sale si applicava solo all'interno dei confini della Repubblica di Venezia. Con gli stati stranieri vicini, obbligati ad acquistare il sale dai veneziani, Venezia negoziava invece dei contratti che coprivano le quantità esportate e il prezzo di acquisto all'uscita dai magazzini veneziani. Questi stati imponevano poi le proprie tasse, in altre parole il loro proprio monopolio sulla vendita del sale tassato. A volte, nel tragitto verso i negozi dello stato acquirente, il sale passava attraverso Signorie indipendenti che imponevano a loro volta tasse e pedaggi sul sale destinato ad altri luoghi.

Nei secoli che prenderemo in considerazione (XIII-XV), però, Venezia non rimase un singolo comune indipendente, dotato di un'autorità limitata al suo solo territorio, cioè alla Laguna e alle sue numerose isole, da Grado a Cavarzere, ma

2. Cfr. J.-C. Hocquet, *Venise et le monopole du sel. Production, commerce et finance d'une République marchande*, 2, Paris 2012, p. 1209.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

conquistò Signorie vicine e colonie d'oltremare. Si appropriò di saline straniere in Dalmazia e nella Grecia continentale e insulare, costruendo un doppio stato, *da Terra* e *da Mar*; trasformò inoltre le province sottratte agli avversari da mercati sottoposti a dominazioni straniere in territori soggetti al suo monopolio, pur mantenendo senza variazioni le disposizioni dei precedenti dominatori in merito alle modalità di distribuzione volontaria o forzata del sale, oltre che il prezzo dovuto dai consumatori per questa merce.

2. L'organizzazione produttiva del sale e il lavoro nelle saline

Due testimonianze, rispettivamente di Cassiodoro e delle *Honorantie civitatis Papiae*, concordano sull'importanza del sale e delle saline nell'Alto Medioevo. Il capitolare del re longobardo Liutprando, risalente al 715, elenca i porti del fiume Po in cui attraccavano le barche dei comacchiesi cariche di sale; nel 932 tuttavia i veneziani finirono per distruggere la città padana, trasferendo i prigionieri comacchiesi nella loro Laguna.

Dopo l'anno Mille, il doge di Venezia, Pietro Orseolo, concluse con i vescovi di Treviso e di Ceneda due patti commerciali di cui il traffico del sale era l'oggetto fondamentale: il doge otteneva per il suo sale un trattamento di favore, cioè una franchigia dalle tasse per una quantità fino a 300 *moggia* a Treviso e a 20 *moggia* nel vescovado di Ceneda.

Sono 494 i documenti notarili ancora esistenti che trattano di transazioni relative alle saline della Laguna tra la fine del X secolo e il 1199, la grande maggioranza dei quali si riferisce al secolo XII (401 documenti).

La salina non era mai sola e isolata dalle saline vicine, ma rientrava in un complesso chiamato *fundamentum salinarum*, vale a dire un insieme composto da un numero variabile tra le 20 e le 60 saline. Esse erano protette da potenti dighe, con una apertura chiamata *calleum*, chiusa da una saracinesca, che poteva essere aperta per lasciar entrare l'acqua salata nelle fasi di alta marea. Dopo che la saracinesca veniva chiusa, l'acqua salata restava nei bacini del fondamento, dove era sottoposta a una prima evaporazione e diveniva *mora* (salamoia) nel primo bacino, anche detto *morario*, dove l'acqua diminuiva di volume per evaporazione e la quantità di sale rimaneva ovviamente costante.

Il *fondamentum* era una grande proprietà, che misurava da 27,5 ettari (come nel *fondamento Laguna* a Pellestrina) a 40 ettari; i due fondamenti contigui *Agger Podii* e *Vescovo* a Chioggia erano composti insieme da 80 saline.[3]

La costruzione delle dighe e dei bacini era un lavoro collettivo, affidato a compagnie di 25-30 lavoratori chiamati *consortes*, comandati da un *capitanio*. Il lavoro di edificazione di un nuovo fondamento poteva durare da 5 fino a

3. Nel 2000 la superficie urbanizzata di Chioggia copriva 33 ettari.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

20 anni; talvolta veniva abbandonato in corso d'opera perché si rivelava troppo difficile. Il *fondamento Laguna* era composto da 49,5 saline e ogni salina era lunga 80-82 passi[4] e larga 6 passi all'interno e 6 passi e un piede con la dighetta, su cui si teneva e lavorava il salinaio. Ogni salina del fondamento aveva 27 cristallizzatori o *capitini* (divenuti *cavedini* nella lingua veneta), i quali erano alla testa (*caput*) della salina.

Il perimetro di ogni fondamento era composto da due parti: una era di proprietà comune, l'altra, privata, serviva da piattaforma di deposito e d'imbarco del raccolto e si trovava in testa alle saline, lungo un canale per il quale arrivavano le barche; essa era gestita e mantenuta individualmente e faceva parte della salina. Quest'ultima porzione di diga era detta *scanno*. Possiamo calcolare la sua lunghezza: cinquanta saline larghe ciascuna 6 passi e un piede equivalgono a 300-308 passi. Il perimetro totale del *fondamento Laguna* con lo scanno si avvicinava a 1.200-1.208 passi, equivalenti a circa 2.500 metri.

Per costruire la diga principale (detta *virga madrigale*) erano necessari sei pali disposti "a quinconce" per ogni passo; tra questi pali si intrecciavano fascine di giunchi e vimini. La palizzata così costituita era ricoperta di terra. Una barca di buona terra argillosa impermeabile era necessaria per ricoprire due passi di diga; in totale, c'era dunque bisogno di 600 barche per il solo *fondamento Laguna*.

L'unità di lavorazione e sfruttamento del salinaio era la coppia di saline (*copula salinarum*), per necessità tecnica e sociale: in effetti, la salamoia veniva distribuita in modo alterno tra due file simmetriche di *cavedini* (la *coppia*) e il salinaio raccoglieva nel medesimo giorno il sale alternamente sull'una e sull'altra salina.

Il rapporto tra il proprietario del fondamento e i salinai era regolato da una carta, la *libelli cartula*. Le due saline erano tenute dal salinaio sulla base di un contratto di *livello*, la cui durata era in genere 29 anni, poi rinnovabili tacitamente in perpetuo agli eredi. Il salinaio così era sicuro di conservare le saline e di trasmetterle con le migliorie introdotte ai suoi eredi.

In cambio dei diritti acquisiti sulle due saline, il livellario o concessionario s'impegnava a versare il censo, ossia il raccolto ottenuto in alcuni giorni di lavoro; egli prometteva inoltre di tenere con cura quanto in suo possesso, e anzi di migliorarlo (*ad meliorandum*). In cambio otteneva il diritto di fare qualunque cosa delle saline ricevute, anche di venderle, a condizione che l'acquirente versasse il censo.

Il proprietario acquisiva invece un diritto alla rendita. Questa si presentava in tre forme: una rendita eccezionale in caso di vendita in denaro (il *quintello*), un'altra in natura (il *censo*), la terza in lavoro (il *domnicum*).

L'aspetto più complesso del contratto di livello era rappresentato dalla rendita-lavoro. Al momento della costruzione della salina, il proprietario si riservava una parte delle saline e concedeva le altre in cambio di un censo e dell'obbligo di lavorare al *domnicum*.

4. Il passo veneziano era uguale a 6 piedi veneziani, ciascuno di 347,735 mm, e misurava 2,08 m.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Nel fondamento esistevano delle parti produttive, nelle quali si raccoglieva il sale, ossia le saline in senso proprio, oggetto di lavoro familiare e di appropriazione privata, e delle parti improduttive che restavano indivise, comuni, in cui non si produceva sale, ma che erano indispensabili al funzionamento della salina, tra cui la potente diga, il *callio*, i primi bacini di evaporazione e i canali esterni e interni, per i quali circolavano le barche e la salamoia. Tali parti comuni richiedevano tutta una serie di lavori: era necessario curare i fossati, consolidare la diga e colmare le brecce che si fossero formate in essa, nonché rifare il *callio* ogni anno, perché i salinai lo distruggevano in autunno per allagare le saline e disperdere i sali residui (il cloruro e il solfato di magnesio), che avrebbero impedito la cristallizzazione del cloruro di sodio nell'estate successiva.

Quando il proprietario abbandonò la gestione diretta della riserva e la cedette alla compagnia dei *consortes* (all'inizio del XIII secolo), il lavoro collettivo al *domnicum* si ridusse alle *factiones* collettive delle dighe, dei canali e di tutte le parti indivise del *fondamentum*. L'elemento comune alla riserva dominicale e alle parti indivise era l'obbligo del lavoro collettivo, gratuito e forzato, derivante dal possesso della salina.

Alla fine del '200 apparvero alcune novità, anzitutto nella persona dei locatori (*locatores*), dotati di vasti possessi. A essi spettava l'onere di reclutare operai (*laboratores*) o mezzadri, ai quali anticipavano del denaro all'inizio della primavera acquistando il raccolto futuro. I *locatores* erano originariamente possessori feudali, antichi livellari più ricchi degli altri, ma la loro posizione era precaria, potendo essi restare *locatores* solo a condizione di finanziare le spese al *domnicum*. Altrimenti, essi dovevano cedere il posto ad altri che risultassero più idonei ad affrontare le spese annuali di riparazione delle dighe, del callio, dei canali e dei bacini.

In questo nuovo sistema il salinaio doveva dare come controprestazione prima il censo al proprietario del *fondamentum*, poi un terzo del raccolto al suo locatore; gli restavano teoricamente i due terzi meno il censo.

Al lavoro nelle saline partecipavano dunque due categorie di salinai: i vecchi livellari, che – essendosi rifiutati di cambiare il loro statuto perpetuo, trasmettendolo agli eredi – conservavano tutto il raccolto tranne il censo, e i nuovi mezzadri.[5]

3. La nascita del monopolio

Alla fine del XII secolo Venezia si trovava ad affrontare ingenti spese, finanziandole con il prestito di denaro da parte di privati; il sale appariva come una delle possibili fonti di reddito per lo stato, ma il suo mercato era rigido, perché si trattava di un bene il cui consumo mancava di flessibilità. In quest'ottica la tassazione del

5. Cfr. J.-C. Hocquet, *Le saline dei veneziani e la crisi al tramonto del Medioevo*, Roma 2003, pp. 175 e 178-179.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

sale non era destinata ad avere un grande impatto, perché il consumo di tale derrata per ogni persona era debole.

Per rimborsare i prestiti richiesti per la riconquista di Zara, Venezia istituì un'imposta indiretta (*quintum*) e un'imposta specifica (*datium, dazio*) sul sale, i cui proventi dovevano servire a pagare gli interessi dei creditori e a rimborsare il capitale. Naturalmente il dazio rincarò il prezzo del sale e i mercanti di sale chioggiotto si dovettero scontrare con la concorrenza straniera, soprattutto con quella di Cervia, lungo il Po, quando la città romagnola era sotto dominazione veneziana, nonché, nel '300, con quella di Piran in Slovenia e nel Friuli.

Il XIV secolo fu caratterizzato da due sciagure, la peste e la guerra, con il duplice assedio di Chioggia da parte prima dai genovesi, e poi dei veneziani che volevano riprenderla. I due avvenimenti furono catastrofici e a partire dal 1360 la peste divenne ricorrente, colpendo una popolazione indebolita. Quando la pace ritornò fra i belligeranti, Venezia vietò la ricostruzione vicino al porto di Chioggia dei *fondamenti*, le cui dighe, danneggiate, avevano favorito il passaggio dei nemici.

Il 3 luglio 1462, proprio nel periodo dell'anno in cui si poteva sperare di raccogliere i primi sali, il Senato venne a conoscenza "della disgrazia che colpiva i poveri fedeli di Chioggia, le cui saline nei fondamenti distrutti erano totalmente sommerse e rovinate. Se non si interveniva immediatamente, esse rischiavano di essere annientate per sempre, con grande dispiacere dello stato",[6] il quale avrebbe perso i proventi procuratigli dalle vendite e dal "dazio del sale".

Il 9 gennaio 1481, il Podestà di Chioggia "dimostrò e dichiarò molte distruzioni operate dal mare al tempo delle tempeste, dalla forza dei venti che in questi ultimi giorni hanno portato via le palizzate e circa 1.000 *passi* di dighe, provocando grossi danni ai proprietari, alle saline e alle valli di Chioggia. Bisogna temere inondazioni ancora peggiori e danni più gravi se le cose restano in questo stato e se si verificano nuove tempeste marine".[7]

La crisi si era scatenata di fatto a partire dal 1446. I tenutari e i mezzadri avevano perso tutto, il sale e gli investimenti fatti: essi non ritrovavano più le loro saline, affondate nell'acqua e ormai sommerse. Le antiche saline erano trasformate in valli da pesca con la costruzione di pareti di giunchi chiamate *cogolere*, che servivano a condurre i pesci in nasse e reti.

Con i deboli mezzi del comune medievale o dello stato monarchico, i poteri pubblici non riuscivano a costruire delle saline, poiché l'industria del sale impiegava un'abbondante forza-lavoro per raccogliere il prodotto, per trasportarlo su

6. "Infortunium occursum pauperibus fidelibus nostris Clugiensibus quorum saline fractis fundamentis submerse et vastate penitus sunt et nisi aliqualiter subveniantur remansuri sunt omnino consumpti cum notabili damno nostri dominii": *ibidem*, p. 239, secondo Archivio di Stato di Venezia (in seguito AsVe), *Senato Mar*, reg. 7, c. 69*v*.

7. AsVe, *Senato Mar*, reg. 11, c. 97*r*; J.-C. Hocquet, *Ambiente lagunare, cultura salinara a Chioggia e variazioni del livello marino alla fine del Medioevo*, in «Archivio Veneto», ser. 6, 8 (2014), p. 19; Id., *Le saline dei veneziani e la crisi*, cit., p. 219, n. 79.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

barche proprie e per distribuirlo per il fabbisogno dei consumatori. Lo stato si limitava quindi a prelevare una pesante tassa sul consumo e, di tanto in tanto, a raccogliere una parte del sale nei magazzini pubblici.

Bisogna tuttavia precisare che il prelievo dell'imposta/dazio era un'operazione complessa, perché il daziere doveva vendere la merce sulla quale era basato il dazio.

Tutte queste operazioni, incluso il prelievo del dazio, erano affidate all'iniziativa privata, venendo assegnate al miglior offerente per mezzo di un'asta.

In tali condizioni di libertà delle operazioni produttive, commerciali o di trasporto, come distinguere il sale legale dal sale di contrabbando? Il padrone della barca cui era affidato il trasporto del prodotto caricava il sale sotto la sorveglianza di ufficiali pubblici, i quali gli rilasciavano una "*bulletta*" indicando la quantità di sale, l'itinerario e la destinazione; i sacchi di sale erano coperti da "*colti*" cuciti e sigillati. Arrivato a destinazione, il barcaiolo scaricava il sale, che veniva misurato e otteneva dalle autorità locali o dal console veneto una contro-lettera, da presentare alle autorità del porto di partenza. I due certificati facevano fede della legalità del trasporto. Guai a chi non presentava il certificato conforme!

Questa procedura burocratica non era una peculiarità veneziana. Tutti i governi usavano le stesse precauzioni (come nel caso degli *albarran* provenzali o dei *guiatges* aragonesi ad esempio).

La tassa sul sale fu istituita nella seconda metà del XII secolo, forse già prima del 1179; esisteva sicuramente nel febbraio del 1184, quando il gastaldo di Chioggia e tutto il popolo riunito promisero al doge e al comune di non vendere più sale a chi non fosse in grado di esibire una licenza munita dal sigillo ducale.

La licenza veniva rilasciata a chi voleva esportare il sale fuori dai limiti del ducato; i candidati all'esportazione dovevano munirsi di tale licenza previo pagamento di una tassa. I trasgressori venivano arrestati e consegnati alla giustizia ducale.

È significativo precisare che il ricavato della tassa trovò un primo impiego nel rafforzamento del controllo sull'Adriatico: nel 1187 le spese sostenute nell'assedio di Zara furono tali da imporre entrate straordinarie e il ricorso a due prestiti, il cui rimborso sarebbe stato affidato ai proventi della nuova tassa. Per la gestione dei rimborsi ai prestatori, il doge creò la carica di "camerario-esattore del sale".

È stato calcolato che il comune si aspettava dalla tassazione del sale un ricavo annuo di 1.350 libbre: una somma consistente a carico dei consumatori dei comuni vicini, come Padova, Treviso, Vicenza o Verona.

Nel settembre 1192, il doge Enrico Dandolo ottenne dai consoli del comune di Verona il riconoscimento della libera navigazione dei veneziani sull'Adige e la promessa di non sottrarsi al pagamento integrale del *datium salis*, chiamato allora *factum salis.* Nel 1216, i padovani e i trevigiani sottoscrivevano l'adempimento.[8]

8. Cfr. J.-C. Hocquet, *La politica del sale*, in *Storia di Venezia*, vol. II: *L'età del comune*, a cura di G. Cracco, G. Ortalli, Roma 1995, pp. 713-714.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

4. La repressione del contrabbando e la fine del commercio del sale di Chioggia

Venezia ha avuto un ruolo nella sparizione delle saline di Chioggia? Due esempi sono sufficienti per chiarire l'attitudine veneziana.

La città dominante temeva ogni forma di contrabbando, perché questo avrebbe diminuito le sue entrate fiscali. Per reprimere tale delitto, Venezia impose che le saline dei sospettati di contrabbando fossero distrutte e la loro ricostruzione vietata; la salina non poteva neanche essere acquistata da un vicino. La cosa potrebbe sembrare priva di particolari conseguenze, ma per effetto di ciò lo *scanno* non veniva più riparato e si aprivano brecce nella porzione privata della diga maestra. Non sorprende che alla fine "fundamentum periclitavit in aqua".[9]

All'inizio del '500, le saline ancora produttive erano concentrate nella Laguna tra le due città di Chioggia e nel *Codevigo* (*Caput Vici*), all'entrata della città di Chioggia maggiore. Gli ultimi *fondamenti* erano sospettati di alimentare un attivo contrabbando. La Serenissima escogitò di porre fine al lavoro delle saline, ordinò la distruzione degli ultimi *fondamenti* e consentì solamente di mantenere una piccolissima produzione, per coprire il fabbisogno della popolazione locale. Essa conservò il nome di Codevigo, ormai riferito solo a una o due saline protette da un'alta muraglia che ostacolava l'evaporazione.

L'anno 1550 segna la fine definitiva delle saline di Chioggia: i chioggiotti furono impiegati con i loro *marani* e la pietra d'Istria a consolidare il lido di Pellestrina o, con le *marciliane*, a praticare la navigazione commerciale lungo le coste italiane dell'Adriatico.

5. La navigazione del sale

A quali saline attingevano i veneziani? La risposta dipende da due fattori: la prima è la dipendenza o meno delle saline da Venezia; la seconda è il modo in cui si disponeva del sale dopo aver soddisfatto il consumo locale.

Nella seconda metà del '400, il territorio della repubblica era quasi stabile in Italia e sulla sponda orientale dell'Adriatico, fino alle isole Ionie, e si riduceva nell'Egeo e nel Mediterraneo sotto i colpi dell'Ottomano, che si impadroniva delle isole (Negroponte), dei porti dell'Albania e dei promontori-scali della navigazione veneziana (Corone e Modone).

Le navi veneziane caricavano sale anche sulle rotte di Ponente. Venezia non si è interessata invece né al salgemma siciliano né al sale dell'Atlantico.

Per il sale minuto, Venezia possedeva le saline di Piran nell'Istria, di Pago, un'isola a nord di Zara, di Sebenico, di Corfù e Zante nelle isole Ionie; a Cervia tro-

9. Hocquet, *Le saline dei veneziani e la crisi*, cit., p. 225.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

vava l'opposizione del papa, nella Puglia (sale di Barletta) riscontrava l'ostilità dei dominatori spagnoli del regno e la concorrenza dei ragusini,[10] a Trieste e sui confini dell'Istria quella degli arciduchi Asburgo di Vienna. Nel Mediterraneo, le sue navi erano andate fino in Crimea, fino a quando i turchi non si impadronirono degli stretti e non chiusero il Mar Nero; le navi della repubblica andavano inoltre ad Alessandria e soprattutto a Cipro, dove i nobili veneziani esercitarono una vera tutela sulla dinastia locale dei Lusignan, sulle loro finanze e sulle esportazioni di sale.

A Ponente, le cose furono diverse, perché Venezia non aveva colonie, ma le sue navi di ritorno dalla Fiandra o dall'Inghilterra si fermavano a Ibiza (un'isola a sud delle Baleari, sotto il dominio aragonese dopo la sua conquista contro i musulmani), in Sardegna (Cagliari) o in Sicilia (Trapani). Sulle coste africane, oltre alla già citata Alessandria, i veneziani caricavano sale nel regno afsida a Ra's-el Makhbaz, una *sebkha* sull'attuale confine tra Tunisia e Libia.

Le merci orientali caricate sui vascelli veneziani erano la cera, le spezie di ogni qualità, sottili o grosse, le pietre preziose, il vaio, la seta delle regioni vicine al mar Caspio, il cotone dalla Siria e il lino egiziano, i datteri e il limone, il riso e l'allume dell'Anatolia o dell'Egitto: insomma navi e cocche salpavano dai porti orientali cariche di merci di alto valore, ma per la maggior parte di scarso peso.

Queste navi richiedevano una zavorra per stabilizzare il bastimento. Le fonti ci rivelano che in molti casi tale zavorra si andava a identificare proprio in carichi di sale. Sappiamo ad esempio che la nave *Donada*, arrivata a Cipro, lasciò l'isola per tornare a Venezia "dopo descarricati tutti li formenti e reinsavornata la nave de sali".[11] Lo stesso risulta per un altro bastimento mandato a Cipro: il *Consiglio dei dieci* ordinò infatti al comandante di "caricare quanto più sale la nave poteva contenere e di riempire lo spazio rimasto vuoto col cotone e coi beni dei mercanti". Allo stesso modo una cocca mandata ad Alessandria era autorizzata a "pro subventione sua conducere Venetias salem de Alexandria".[12] In casi come questi la sovvenzione si confondeva con la zavorra, rappresentando di fatto un incoraggiamento finanziario promesso e garantito dallo stato agli armatori e ai proprietari delle navi.

Oltre a fare da zavorra, il sale era infatti una merce pregiata e ricercata dai veneziani. Quando il prezzo del trasporto o nolo era di 3 ducati d'oro per *migliaio* (477 kg) di riso o d'allume, il *moggio* veneziano di sale d'Alessandria (915 kg) era accreditato a Venezia per 6 ducati, un valore comprensivo del prezzo d'acquisto nelle saline e, eventualmente, della tratta dovuta al maestro dei luoghi. Il nolo del sale aveva lo stesso costo di quello dell'allume o del riso. La sovvenzione consiste-

10. J.-C. Hocquet, *Réseaux d'affaires et trafic du sel à Dubrovnik/Raguse au temps de la Renaissance*, in *Une Mer pour les réunir tous. Études sur l'histoire de la Méditerranée (IXe-XVIIe siècle) offertes à Bernard Doumerc*, Toulouse 2023, pp. 253-264.

11. AsVe, *Senato Mar*, reg. 11, c. 161*r*.

12. Citato in Hocquet, *Venise et le monopole du sel*, cit., pp. 326-327.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

va quindi nella garanzia di un ricavo che i partecipanti alla proprietà della nave (*parcenevoli*) potevano sperare di incassare al ritorno a Venezia.

Il sale rivestiva dunque nell'economia veneziana un ruolo complesso: era un premio accordato dallo stato su certe linee di navigazione, una zavorra e un carico di ritorno. Sul sale Venezia costruì la sua politica commerciale: le popolazioni ne avevano un urgente bisogno e le navi altrettanto, per non caricare in qualità di zavorra pietre o sabbia che avrebbero viaggiato gratuitamente e sarebbero state buttate in mare dopo l'arrivo nel porto. La zavorra infatti era una necessità tecnica che non avrebbe dovuto pagare i costi di trasporto. Dal trasporto di sale invece i mercanti-armatori traevano un guadagno garantito dallo stato.

6. Come era regolata l'importazione di sale a Venezia? L'*ordo salis*

Tutti gli affari relativi al sale erano di competenza del Collegio, più alta istituzione esecutiva della repubblica. Ogni anno, fino alla fine del '400, veniva definito l'*ordo salis*, un'ordinanza generale che fissava i prezzi, la qualità, la quantità e l'origine del sale che il comune era disposto ad acquistare.

Il testo fondamentale fu votato dal Maggior Consiglio il 17 giugno 1281 e divenne la pietra angolare del commercio d'importazione di sale a Venezia fino agli inizi del '500. Ogni mercante veneziano che avrebbe esportato mercanzie comprate precedentemente nel Levante doveva tornare a Venezia con una quantità di sale in rapporto con le spezie esportate, ossia 6 *moggia* di sale di Ibiza, Cagliari o Ra's-el Makhbaz per ogni 100 libbre di spezie, o 9 *moggia* se si fosse caricato cotone nell'andata. Il comune acquistava il sale e lo pagava 7 o 7,5 lire "ad grossos" (sono la vecchia libbra di piccoli) per *moggio*.[13]

Ciò garantiva un elevato profitto per il carico di ritorno, indispensabile dal momento che – come abbiamo visto – il sale prendeva il posto della zavorra. Il comune era sicuro di venderlo: il sale, molto ricercato, era infatti facilmente commerciabile presso i consumatori dell'entroterra.

L'*ordo* fu subito codificato e anche Cipro lo recepì; la festa di sant'Andrea alla fine di novembre divenne il termine per caricare il sale e lasciare le spiagge d'imbarco per tornare a Venezia. Dopo cominciava la stagione invernale e la navigazione era interrotta.

Il mercante, prima della partenza da Venezia, doveva stringere con gli ufficiali un accordo sulla quantità di sale con la quale sarebbe tornato a Venezia e si vedeva promettere un premio in aggiunta al prezzo. L'obbiettivo era chiaro: si trattava per Venezia di conoscere in anticipo quanto sale sarebbe stato importato ogni anno.

L'*ordo* era una procedura costrittiva: imponeva la quantità di sale, il prezzo, la data del ritorno, l'origine del prodotto, la sua purezza.

13. Cfr. ivi, pp. 351-360.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Si riteneva che il sale di Crimea contenesse pietre, invece il sale rosso d'Ibiza – preferito dai consumatori milanesi – era comprato a 8 ducati, mentre il primo, pur arrivando per un viaggio più lungo, era acquistato per 4 ducati. Il sale doveva essere conforme ai campioni conservati nell'ufficio dei Salinari. Era inutile per un mercante dire che il sale veniva da Alessandria se l'aveva preso a Damietta: era difficile che gli ufficiali che detenevano i campioni della "mostra" si sbagliassero.

La politica commerciale che venne adottata dalla repubblica e dai mercanti-armatori che controllavano gli organi dello stato consisteva nel far gravare noli pesanti sulla zavorra e sul sale e, allo stesso tempo, di alleggerire i noli sulle mercanzie: così essi ottenevano una riduzione dei costi delle merci che costituivano il carico della nave, con una ripartizione dei costi di navigazione tra l'insieme del carico e la zavorra. In questo modo, potevano affrontare la concorrenza straniera, genovese o catalana, nelle migliori condizioni.

Si potrebbe obiettare che sale e spezie non viaggiavano sulle stesse navi, ma non dobbiamo dimenticare la profonda solidarietà tra *navi* e galee. Le cocche destinate a Tana o ad Alessandria dovevano prendere le spezie della "rata", cioè quelle che non avevano potuto essere caricate sulle galee perché queste erano già riempite e avevano lasciato a terra una parte delle merci già pagata dai mercanti veneziani. Soprattutto, l'*ordo salis* imponeva perentoriamente alle *navi* di seguire le medesime linee di navigazione delle galee e di raggiungere gli stessi terminali.

Venezia ha privilegiato il trasporto di sale su lunghe distanze, obbligando le navi a caricarlo non a Trapani o a Cagliari ma a Ibiza, non a Corfù, Napoli di Romania (Naupleon) o Candia, ma in Crimea, a Cipro o ad Alessandria. Incoraggiare i viaggi più lunghi, renderli più redditizi, ammortizzare i costi della navigazione delle galee e delle navi: in tutto questo il sale aveva un ruolo fondamentale.

Le navi appartenevano alle stesse famiglie nobili, ai Foscari, Dandolo, Soranzo, Priuli, Morosini, Contarini, Corner e altri, le quali erano le sole a concorrere agli incanti delle galee ogni anno, quando il bando delle aste veniva pubblicato dalle autorità pubbliche.

Il Medioevo fu una epoca pre-statistica. Però una ricerca attenta negli archivi dà risultati inaspettati: per esempio, in due anni (1341 e 1342) 27 navi, per lo più *taride* – per le quali conosciamo il nome di proprietario, mercante, armatore o capitano –, hanno caricato a Ibiza sale da trasportare a Venezia. La quantità del carico (detto *onus* o *carricum*) era raramente indicata; sappiamo tuttavia che sei navi hanno sbarcato 2.414 *moggia* e che il carico medio era di 400 *moggia*. Il posto dominante tra i mercanti era tenuto dalla famiglia Trevisan; nel 1331 anche il mercante veneziano Marco Morosini scaricava a Venezia 722 *moggia* di sale (1 *moggio* di sale d'Ibiza = circa 1.200 kg). Un secolo dopo, nel 1443-1444, tredici importatori promisero di far venire a Venezia 3.110 *moggia* di sale di Ibiza.

L'isola di Cipro, prima di diventare colonia veneziana, vide le finanze della sua monarchia essere messe sotto tutela dai veneziani per i debiti dei re. Le navi salpate per Cipro con la speranza di tornare con il sale, in mancanza di questo prodotto,

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

tornavano a Venezia con cotone e ceneri, queste ultime indispensabili a due industrie allora fiorenti, quelle del sapone e del vetro.

Venezia aveva bisogno di una flotta marittima composta in modo misto, tanto da navi tonde, alte sull'acqua e naviganti a vela, quanto da galere a remi, lunghe e basse. I nemici della Serenissima (Genova, i catalani, i turchi, i corsari) operavano infatti con entrambi i tipi di vascelli e Venezia doveva usare gli stessi mezzi per proteggere le rotte marittime e il proprio impero coloniale.

L'effettivo utilizzo delle navi a scopo difensivo era tuttavia occasionale, sporadico, mentre il loro possesso era permanente. Soltanto il commercio marittimo poteva conciliare tale impiego difensivo del tutto occasionale con la presenza permanente delle navi sulle rotte marittime. Per rendere ciò economicamente sostenibile, era necessario trovare alle navi un carico pesante e redditizio: era proprio il sale a essere utilizzato a tale scopo. Per esser redditizio, tuttavia, il sale doveva essere venduto e Venezia si impegnò a limitare drasticamente o a distruggere le saline vicine, quelle dell'Adriatico, che potessero fare concorrenza al sale veneziano. Venezia procedette così a drastiche limitazioni della produzione di Cervia in Romagna, di Piran in Istria, di Pago in Dalmazia, distrusse inoltre le saline sparse nell'arcipelago di Zara e quelle di Comacchio, si sforzò d'impedire la produzione di Chioggia col pretesto di annientare il contrabbando e orientò verso i mercati stranieri il sale prodotto nelle sue saline, sul quale poteva percepire le tasse e di cui poteva fissare il prezzo.

7. Il consumo di sale

Il commercio non consiste solo nell'importazione: nell'economia veneziana, anche l'esportazione aveva la medesima importanza.

Per la vendita dei sali, bisogna fare una distinzione fondamentale tra i territori soggetti a Venezia e quelli stranieri.

I territori soggetti erano stati conquistati da Venezia sottraendoli a signori stranieri, i quali avevano i propri modi di vendere il sale, di imporre la tassazione, di fissare il prezzo e determinare la quantità obbligatoria di sale, chiamata *sal di bocca* o *boccatico*, che doveva essere comprata dagli abitanti-consumatori, loro soggetti.

Tenendo conto della grande varietà del consumo, la storia delle vendite di sale appare molto complessa. Nel '400, Venezia conquistò la Terraferma fino a Crema alle porte di Milano, guadagnò territori a danno dei Carraresi (Padova), dei Visconti (da Vicenza a Bergamo), del Patriarca di Aquileia (il Friuli) e degli Este (Rovigo). Non riuscì mai, invece, a conquistare Cremona, da cui avrebbe controllato tutto il traffico sul fiume Po, mentre il Mincio formava una separazione naturale tra i territori veneti e lombardi. A oriente del fiume Venezia commerciava in sali minuti, a occidente in sali grossi: vale a dire, sali adriatici da una parte e sali mediterranei dall'altra.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

A volte un tipo di sale veniva a mancare: abbiamo visto ad esempio come le saline di Chioggia, le quali rifornivano di sale tutto il Veneto, Friuli compreso, nonché Mantova, rimasta nelle mani dei Gonzaga, fossero cadute progressivamente in crisi, fino a scomparire totalmente. In simili casi Venezia doveva trovare una nuova soluzione, scoprire un altro sale e proporlo alla popolazione.

A seguito della crisi di Chioggia, in particolare, Venezia non trovò altra soluzione che farsi consegnare dai suoi signori Cervia e le sue fiorenti saline. Così poté disporre del sale minuto indispensabile alla fornitura di Verona, ma allo stesso tempo offese seriamente il Papa, di cui il Da Polenta, signore di Ravenna e di Cervia, era vassallo, finendo inoltre per turbare gravemente la distribuzione di sale a sud del Po e a Bologna, che era abituata a consumare sali romagnoli e era anch'essa soggetta al pontefice.

Tabella 1. Quantità di sale vendute allo stato di Terra e prezzi ai dazieri nel 1480[14]

Circoscrizioni fiscali	*Quantità (moggia)*	*Prezzo (ducati, grossi e denari piccoli)*
Venezia	700	6.12
Padova	833	14.18
Vicenza	858	15.6.18
Verona	983	21.3.28
Cologna	55	19.8.16
Treviso	1.241	9.10
Cividale	233	9.10
Feltre	225	9.10
Udine	1.200	4.12
Salò	120	23.12
Brescia	700	23.13
Valcamonica	180	22.3
Crema	140	22.10
Bergamo	650	20.6
Totale	8.118	
Prezzo medio		15.19

Sulla base della tabella, che tiene conto delle varie esportazioni, possiamo aggiungere e concludere: il prezzo del sale era un'imposta alla cui riscossione concorrevano numerosi dazieri, uomini più o meno ricchi della Terraferma. I nobili vene-

14. AsVe, *Provveditori al sal, Capitolare*, reg. 5a, cc. 137*v*-141, *quantità de sali che li datii hanno tolto de tempo in tempo et pretii lo pagano,* pubblicato in *Documenti finanziari*, ser. II, vol. 1, t. 1, *Origini delle gravezze e dei dazi principali (976-1579); Regolazioni generali delle casse e stati generali delle rendite e spese (1577-1641)*, a cura di F. Besta, Venezia 1912, pp. LXX-LXXI, n. 4.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

ziani al contrario non potevano essere dazieri, per non cadere in conflitti d'interesse, e pertanto veniva loro riservato il commercio d'importazione, senza possibilità d'introdursi nell'esportazione.

Il daziere non era solo, ma era assistito dalla sua *caratada*: aveva cioè con lui dei soci chiamati *caratisti*, perché si dividevano parti della società (*carati*).

Il sale destinato a una città e al suo distretto era normalmente venduto all'asta con un contratto di durata biennale, mediante una procedura complessa, in cui le città acquirenti potevano offrire un prezzo; lo stato veneziano, tuttavia, provvide ben presto a fissare esso stesso il prezzo del sale distribuito per il consumo umano o animale. Nella procedura veniva inoltre proposta la quantità di sale che l'appaltatore aveva intenzione di vendere e il prezzo al quale questo avrebbe acquisito il prodotto all'ufficio veneziano.

In alcune città la vendita era resa complessa perché Venezia aveva ereditato la situazione creata dal precedente signore: così, ad esempio, il sale era più caro a Verona, non a causa della distanza maggiore dal mare, ma perché il Visconti aveva richiesto prezzi maggiori per finanziare la sua politica bellicista.

Esistevano dunque due prezzi del sale, un prezzo di vendita al consumatore fissato dallo stato e un prezzo di vendita all'appaltatore: il primo costituiva l'entrata lorda del daziere, il secondo la sua spesa lorda e l'entrata lorda dell'ufficio veneziano. I dazieri (e ovviamente i consumatori) dovevano inoltre pagare le spese di trasporto e di amministrazione. Lo stato veneziano conosceva il proprio guadagno, ma ignorava quello del daziere.

Per i sali grossi distribuiti di là del Mincio l'asta teneva conto della difficoltà e della lunghezza dei viaggi: così che ad esempio l'appaltatore di Bergamo pagava meno del suo collega di Brescia; in altri casi l'asta prendeva in considerazione il tenore di vita della popolazione, le eventuali condizioni di povertà (come ad esempio a Feltre e Belluno) o, ancora, la situazione della zona, tenendo conto ad esempio della vicinanza al mare, nonché della facilità ad approvvigionarsi di contrabbando: il Friuli ad esempio poteva procurarsi di contrabbando il sale di Capodistria, Piran o Cervia. Dietro a uno stesso prezzo, dunque, si potevano anche mascherare situazioni diverse.

I prezzi della tabella sono espressi in ducati di 124 soldi e per un *moggio* veneziano di 12 *staia* di misura, non di peso. Non parleremo della qualità, cioè della distinzione troppo difficile da determinare in concreto tra sali *menudi* e sali grossi (per esempio: c'era bisogno di più sale menudo per ricavare lo stesso sapore che si aveva col sale grosso?), ma esclusivamente del peso: un *moggio* di sale menudo dell'Adriatico pesava all'uscita dei magazzini veneziani da 1.500 a 1.680 libbre veneziane (1 libbra = 0,478 kg), quello di sale grosso pesava 2.304 libbre (Ibiza) o 2.280 libbre (Cipro).[15] Il sale grosso per Brescia, venduto a 23 ducati e mezzo, era in realtà meno caro di quello minuto per Verona (21 ducati e 1/8 circa).

15. Cfr. J.-C. Hocquet, *Métrologie du sel et histoire comparée en Méditerranée*, in *Radovi 2.*

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Nel corso del '500, approfittando delle guerre e dei sacrifici finanziari richiesti dalla popolazione, Venezia pose progressivamente in essere alcune riforme: per rispondere alle richieste della popolazione abolì infatti il *boccatico*, o sale di vendita forzosa, rinunciò ai privilegi della popolazione di Venezia, che pagava il sale molto meno degli abitanti dello stato, allineò i prezzi a quelli pagati a Verona, cioè ai più cari, e unificò i dazi di qua e di là del Mincio, creando un solo dazio appaltato a una grossa società.

L'Officio veneziano contrattava invece gli incanti con due società, una per i sali minuti, l'altra per i sali grossi. Per il resto, vennero conservati tanto i privilegi concessi alle popolazioni più povere delle montagne (Feltre-Belluno e il Friuli), quanto la distinzione tra sali grossi e menudi.

8. La vendita di sale all'estero

La repubblica disponeva del monopolio di vendita del sale nei suoi stati, ma quale era la sorte degli stati vicini indipendenti? C'erano molte situazioni differenti: alcune città beneficiavano infatti di saline che bastavano al loro rifornimento, come nel caso di Bologna e della sua provincia in rapporto a Cervia; in altri casi le saline locali erano incapaci di fornire abbastanza sale per il fabbisogno e il consumo locali, come avveniva per Milano e la Lombardia rispetto alle saline di Salsomaggiore. C'erano anche stati che attingevano a porti stranieri fuori dall'influenza di Venezia o che erano riusciti a sottrarsi alla sua prepotenza, facendo venire sale concorrente, come avveniva a Ragusa e ad Ancona. Venezia stessa doveva difendersi dall'arrivo di sali stranieri, per esempio quello bianco di Hall in Tirolo che, dopo aver superato il valico del Brennero, si diffondeva nelle alte valli alpine del versante meridionale fino alle vicinanze di Vicenza, Verona o Bergamo.

La situazione era quindi abbastanza complessa, ma Venezia aveva parecchie armi a disposizione. Nei confronti di Cervia, le opzioni erano o di impadronirsi della piccola città romagnola e delle sue saline, limitando la sua produzione oppure incoraggiandola e sviluppandola, o in alternativa, non riuscendo a conquistare la città, impiantare una fortezza con un presidio per impedire il transito dei sali di Cervia o almeno sottoporli a dazio quando erano destinati a Ferrara o a Bologna: tale era la funzione di Marcamò sul Po di Primaro a Sant'Alberto.

Quello che faceva la forza di Venezia nel Medioevo era non solo la navigazione delle sue navi e galere sul mare, ma anche lo stretto controllo sui fiumi, con catene e palizzate, barche armate, fortezze, spionaggio, nonché patti o trattati imposti al comune o al signore che erano stati vinti.

Međunarodnog savjetovanja za povijesnu metrologiju, Rijeka, 19-21. rujna 1973, «Zbornik», 7 (1974), pp. 175-315 (leggibile anche in «Annales. Economies, Sociétés, Civilisations», 29 [1974], pp. 393-424); Id., *Anciens systèmes de poids et mesures en Occident*, London 1992, p. 320.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Credo che lo storico odierno non presti un'attenzione sufficiente a questi patti. I trattati commerciali interessano certo la diplomazia e i rapporti con le potenze straniere, ma avevano la massima importanza anche per le relazioni commerciali con l'estero. Dobbiamo essere grati a Gherardo Ortalli per aver pubblicato i patti della repubblica veneta.

Il pedaggio e altre tasse erano riscossi solo sulla navigazione a monte, una scelta imposta da Venezia ai comuni padani all'inizio del '300. La navigazione a valle, che esigeva meno sforzo, portava a Venezia le vettovaglie per la popolazione, le materie prime per l'artigianato locale e le costruzioni anche navali, nonché alcuni prodotti finiti, tra cui panni di lana e lavori metallurgici, per l'esportazione via mare. Al contrario verso monte le barche fluviali lasciavano i magazzini veneziani con le merci del commercio con l'Oriente, tra cui cotone e spezie, o con il sale, sostenendo una fiscalità gravante solo su questa navigazione, e dunque pagata solo dai consumatori lombardi o di là dei monti, mentre la popolazione, le industrie e il commercio di Venezia si avvantaggiavano della franchigia sulle tasse di transito.

Il sale esportato verso l'estero aveva un ruolo di primaria importanza, simile a quello sostenuto nel commercio marittimo d'importazione. Anche in questo contesto i veneziani potevano abbassare i costi di nolo sulle mercanzie, perché era il sale-zavorra a sopportare alti costi di nolo.

Il sale destinato all'estero pagava tutte le tasse di circolazione, ma i prodotti trasferiti a Venezia ne erano esenti. Questa politica era condivisa dai comuni lombardi. In effetti, nei patti bilaterali i comuni esteri erano soliti inserire una clausola secondo la quale Venezia rinunciava a ridurre la tassa sul sale, dal momento che ciascuno dei grandi comuni urbani rivieraschi (Ferrara, Mantova, Cremona, ecc.) aveva diritto alla reciprocità, cioè a riscuotere una tassa uguale a quella prelevata alla partenza da Venezia. Se quest'ultima avesse avuto l'idea incongrua di ridurre le tasse sul sale, gli altri comuni avrebbero dovuto fare lo stesso, cioè ridurre le loro entrate fiscali.[16]

Nel 1261, Ferrara e Venezia firmarono un patto: il doge prometteva di fornire al comune di Ferrara sale di Chioggia o di mare al prezzo di mercato ("*pro precio quod currerit isto tempore*") più il quinto, cioè la consueta tassa commerciale sul sale e sulle merci. I ferraresi avevano lo stesso vantaggio. Venezia insomma era riuscita a imporre a tutti la tassazione del sale perché aveva consentito alle altre città di prelevare tasse pari alle sue. Venezia e i signori locali collaboravano in questa situazione, la quale creava un mercato riservato in esclusiva al sale veneziano.

16. "Et dictus dominus dux et comune Venetiarum possint augere dictum dacium et pro dacio accipere ultra id quod superius dictum est, quantum sibi placuerit, sed minuere non possint [...] ita quod dicti domini vicarii et comune Mantue possint pro dacio accipere tantum quantum dominus dux et comune Venetiarum accipient" (AsVe, *Pacta*, III, cc. 132*r*-133*v*; ivi, c. 133*v*).

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

La tassa di transito diveniva sempre più pesante quando il sale veniva impiegato per approvvigionare i mercati locali e attingere i fiumi secondari, quali il Mincio e l'Oglio nel territorio mantovano, o il Ticino nelle terre viscontee. Tutti i pedaggi erano riscossi in denaro, non in sale. Per il *moggio* (veneziano) di sale giunto a Pavia, nei territori milanesi, il sale sopportava undici pedaggi e un prelievo globale di 11 ducati d'oro e mezzo. Il sale procurava al comune di Mantova il 53% delle sue entrate e al ponte di Serravalle sul Po passavano nel 1359 più di 5.000 *moggia* di sale.

Una così grossa quantità di sale deve forse stupire? Nell'autunno del 1299 i magistrati veneziani competenti conclusero due contratti sul sale: il primo fu stipulato con un mercante veneziano stabilito a Pavia, che s'impegnava per i due anni successivi a esportare verso la Lombardia occidentale (Vercelli, Novara), Asti e il Monferrato, il Lago Maggiore, Domodossola e Briga, da 5 a 6.000 *moggia* di sale di Ibiza e Ra's el-Makhbaz; il secondo fu stipulato col rappresentante del Podestà di Milano e con esso Venezia si obbligava a fornire per 6 anni 3.500 moggia di sale ogni anno, provenienti da tutto il Mediterraneo, dalla Sardegna a Cipro, e destinati alla Lombardia centrale (era invece esclusa la Lombardia orientale, cioè Brescia e Bergamo, che sarebbero divenute veneziane al tempo del doge Foscari).

L'intenzione dei veneziani era chiara, venendo esplicitata soprattutto nel primo contratto: all'indomani della pace conclusa nel maggio 1299 tra le due città marinare, si trattava di impedire l'accesso al sale importato da Genova ai clienti abituali del sale genovese.[17]

Venezia retribuiva i suoi mercanti di sale grosso per il prezzo d'acquisto, il quale – oltre al prezzo del sale – includeva la tratta pagata al sovrano locale fornitore, le spese di carico e il nolo (ossia in tutto 8 ducati nel '400); vendeva poi tale sale agli inviati del signore di Milano a un prezzo che non superava i 10 ducati, il che corrispondeva al prezzo pagato agli importatori più le spese di sbarco e di magazzino a Venezia e il quinto, cioè la tassa doganiera pagata su tutte le merci esportate da Venezia.

Le spese sostenute per il trasporto del sale sul Po – in barche, salari pagati agli uomini che trainavano le barche con gli animali da soma, più i pedaggi, le tasse sul percorso, la gabella riscossa dal duca di Milano – erano invece fuori dalla competenza dell'ufficio veneziano, che non ne aveva alcuna conoscenza.

All'esito di tutto ciò a Milano il sale era molto caro, ma la causa di ciò si identificava allo stesso tempo nella posizione di Milano, lontana dal mare e dalle fonti di approvvigionamento, nella sovranità di diverse signorie sul fiume e nei bisogni fiscali di tutti questi poteri.

17. "Ad loca Lombardie a Papia supra, ad qua sal januenses apportant et non alibi" (AsVe, *Pacta*, IV, cc. 109*v*-110*r*).

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

9. La gestione del monopolio

Per agevolare il traffico del sale senza costringere i mercanti o i barcaioli a transitare per Venezia per ritirare la licenza ducale, il *Maggior Consiglio* aveva istituito nel 1271 a Chioggia cinque *Salinari*, cioè ufficiali pubblici incaricati di riscuotere la tassa, di consegnare la licenza e di verificare le quantità di sale venduto ed esportato.

Il ricavato doveva essere portato ogni due settimane a Venezia ai *Camerari*. Erano coinvolti nelle operazioni relative al sale anche altri ufficiali, i *Messeti*, ai quali dovevano rivolgersi i mercanti accorsi a Chioggia per comprare il sale; i *Messeti* o sensali pubblici istituivano un turno tra i salinai per determinare chi, per primo, poteva vendere il suo raccolto. I *Salinari* di Chioggia dovevano stipendiare un uomo capace di tenere il remo e altro personale addetto alla sorveglianza delle barche di sale sui fiumi – le grandi arterie della navigazione interna, cioè il Po e l'Adige – a Loreo, Torre delle Bebbe e Cavarzere,[18] località poste sui confini meridionali della laguna.

Nel corso del tempo gli affari del sale furono gestiti da diversi ufficiali: prima, quando le saline di Chioggia procuravano ai veneziani il sale per il consumo proprio e l'esportazione, i titolari dell'officio erano i già citati *salinarii Clugie*, istituiti per tutelare l'abbondanza del sale e controllare il suo commercio. Il loro compito era anche di percepire le due tasse sul sale, il *quintum*, ossia il 20% del prezzo commerciale, e il *dacium*, più pesante. Invece di rimanere sul posto per finanziare le spese locali, l'entrata fiscale era interamente portata a Venezia ai *Camerieri del Comune*, a dimostrazione della sua importanza, mentre il prezzo pagato rimaneva ai proprietari del sale.

Già nel 1268 furono creati i *Salinarii salis maris*, cui era affidato il compito di amministrare il sale di Alessandria arrivato nei magazzini. Quando in seguito le loro attribuzioni furono estese a includere anche la gestione dei beni immobili del comune, essi presero il nome di *Officiali sopra Rialto*, acquisendo competenze sull'urbanistica della città e sulle sue difese, ivi compresa la protezione dei lidi contro il mare.

Il 6 giugno 1428, il *Maggior Consiglio* riunì le due magistrature e istituì i *Provveditori al sale*. I *Provveditori* davano esecuzione alla politica definita dalle più alte istanze politiche dello stato, cioè l'organo esecutivo chiamato *Collegio*. Quando il *Collegio*, composto dei *Savi*, esaminava gli affari del sale, invitava i *Provveditori* e diveniva il *Collegium salis*.

Parecchie casse riunite nella *Camera salis* riscuotevano il danaro delle tasse, pagavano i mercanti importatori e le spese ordinarie e destinavano il sovrapiù ai *Provveditori di comun*, ai quali subentrarono i *Governatori delle entrate*. Questi assegnavano il denaro ricevuto per pagare gli interessi in favore di quanti erano obbligati

18. Cfr. Hocquet, *Venise et le monopole du sel*, cit., pp. 716-717.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

a sottoscrivere i prestiti dello stato, o in alternativa per rimborsare il capitale dei creditori del comune. Maneggiando molto denaro, i *Provveditori* vedevano i loro conti controllati da un'altra magistratura, gli *Officiali alle rason*.

10. Il contrabbando, una forma di lotta contro il monopolio

A Venezia vigeva una nozione assai ampia di contrabbando. Ad esempio, era considerato tale il commercio con terre vietate: nella fattispecie, dall'Egitto mamelucco, quando era sotto embargo pontificio, era vietato importare a Venezia merci e, più ancora, portarci merci proibite a carattere strategico, quali armi, ferro, legname da costruzione (per le navi), sartie ecc., tutte ritenute merci "de calumpniis", cioè di contrabbando.[19]

Anche il commercio illecito di sale dava vita a un contrabbando di ampio respiro. Sarebbe sbagliato attribuire a tale contrabbando solo motivazioni di evasione fiscale, perché esso aveva anzitutto una motivazione economica. Il consumo di sale infatti ha una grande stabilità, salvo accidenti demografici che facciano sparire numerose bocche. A questo consumo rigido l'offerta deve rispondere in modo regolare. Se non vi riesce, è necessaria un'integrazione mediante ricorso ad altri sali. Vista l'esistenza di una regolamentazione che vietava qualunque importazione da altri paesi, ciò a Venezia portava inevitabilmente al contrabbando. Di fatto, sotto il termine di contrabbando era riunito tutto il mercato libero del sale che sfuggiva al controllo di Venezia.[20]

Quello che altri comuni ritenevano un libero esercizio del commercio era trattato dai veneziani come un fatto di contrabbando, perché contrario al diritto veneziano e alla sovranità che la loro città rivendicava nei confronti del mare. Il contrabbando si esercitava a scapito dell'erario pubblico, delle entrate, ed era un modo di frodare i mezzi approntati dal comune e poi dallo stato per incrementare le loro risorse.[21] In relazione al sale questi mezzi consistevano in due monopoli o privative: il monopolio della vendita di sale ai consumatori e il monopolio della navigazione nel mar Adriatico.

Anche se la giustificazione teorica fu elaborata solo alla fine del '500, quando ormai gli stati monarchici avevano un assetto territoriale consolidato, Venezia ave-

19. Cfr. P. Molmenti, *Il contrabbando sotto la Repubblica Veneta*, in «Atti dell'Istituto veneto di Scienze, Lettere ed Arti», 76 (1916-1917), p. 989. Le merci dette *de calumpnia* sarebbero state confiscate, in quanto cadevano sotto la persecuzione penale (cfr. G. Bonolis, *Sul significato di* calumnia *nei testi medievali e particolarmente in alcuni documenti veneziani e pugliesi*, in «Archivio storico italiano», 48 (1911), pp. 284-330.

20. Cfr. J.-C. Hocquet, *Le saline dei veneziani*, cit., p. 224.

21. Cfr. le riflessioni esposte nel capitolo X ("Faiblesse du monopole vénitien") e nella conclusione di J.-C. Hocquet, *Le sel et la fortune de Venise*, vol. I: *Production et monopole*, Lille 1978, pp. 322-345.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

va ottenuto dagli imperatori, già nel 1095, un precoce riconoscimento delle sue pretese al monopolio della navigazione nell'Adriatico. Presto, dalla libertà della navigazione riservata ai soli veneziani, il concetto fu dilatato fino a un uso esclusivo delle acque: l'acqua del mare apparteneva di fatto al comune di Venezia. La doppia accezione del monopolio ha prodotto ampi effetti in materia di sale. Il sale consumato a Venezia e nella Valpadana era un prodotto marino, prodotto con l'acqua del mare, e quindi i veneziani rivendicavano di avere un ampio e doppio diritto di controllarne la produzione e il trasporto.

L'effettività delle loro pretese era tuttavia soggetta ai rapporti di forza esistenti nella realtà: nel Medioevo bisognava infatti essere potenti per far osservare un diritto così esclusivo ai danni di città come Ravenna, Ancona o Ragusa, che intendevano anch'esse esercitare una forma di controllo, nonché a scapito tanto della produzione di centri minori, come Cervia o Stagno, quanto degli approvvigionamenti di sale portato via mare dalle saline pugliesi.

In una prima fase, cioè nei secoli XI e XII, Venezia era forte del possesso delle saline lagunari di Chioggia e della sua posizione allo sbocco dei fiumi dell'Italia nord-orientale, il che non era poco. La grave crisi delle saline di Chioggia ridusse la popolazione alla disperazione e il 17 maggio 1475 il *Consiglio dei dieci*, allarmato, confondeva contrabbando e banditismo a mano armata in bande:

Se più di quattro uomeni armati attaccavano gli officiali della Signoria alle pallade (o palizzate) come altrove, sì da parte da terra come da mar, o da più da una barca, nelle quali tutte barche fosse più che da quattro uomeni in su, per esser questa conjura per far forza (*violentia*) alla facoltà della SN, et alli custodi di quella, questi siano punidi per questo Conseglio: al capo, overo capi, sia taiado una mano et cavado un occhio, alli altri compagni li sia taiada una mano; [...] Se veramente fossero absenti, siano banditi per anni dieci di questa terra, et del suo distretto [...] et se detti bandizadi romperano li confini datili, et saranno presi, siano un anno in preson seradi et iterum rittornino al bando, et quelli che li prenderanno habbino lire cinquecento de piccoli delli suoi beni.[22]

L'investigazione e l'avvio del processo sui fatti di contrabbando erano affidati a una polizia segreta, gli *homines ad soldos comunis,* oppure a dei denunciatori il cui nome era tenuto segreto e trascritto sotto forma di crittogramma perfino nei registri del *Maggior Consiglio*.

I magistrati più importanti furono inizialmente (cioè verso il 1250) i cosiddetti *Signori di Notte*, competenti per la sorveglianza notturna della città, della rete viaria o dei canali, i quali ricevettero nel 1281 l'aiuto dei *Domini di Contrabannis*, mentre un'altra magistratura ancora, il *Cattaver*, era competente per il recupero dei diritti fiscali e per il contrabbando (1282); quest'ultima figura avrebbe assorbito progressivamente le diverse magistrature incaricate di inquisire sui fatti di contrabbando.

22. Citato in Molmenti, *Il contrabbando*, cit., p. 996.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Già nel '200, quindi, si osservava il moltiplicarsi degli uffici, ognuno provvisto di informatori.[23] Nel 1297 il Maggior Consiglio introdusse ordine in questo complesso e tutti i magistrati atti a procedere contro il contrabbando cedettero le loro funzioni agli *Officiales de Contrabannis*, i quali diedero vita a una nuova corte, l'*Officium Contrabanni Salis*, di fronte al quale comparivano tutti coloro che venivano colti in flagrante dai *Capitani postarum* o dai loro uomini impiegati come spie sulla riva d'Ognissanti a Padova, o a Portogruaro, a Rovigo e a Ferrara,[24] a Cavarzere e a Lendinara.[25]

Il contrabbando non si esauriva nel passaggio del confine con merci proibite, anche perché il confine, nell'intreccio delle giurisdizioni come in Friuli, sull'altopiano a nord di Vicenza, o ancora in Lombardia verso Crema, non era fissato in modo preciso.

Dava vita al contrabbando anche la mera frode, il modo usuale di evadere le tasse, esercitato all'interno dello stato, ad esempio col commercio illecito di sale di Piran verso il Friuli e il Trevigiano, tutti territori sotto il dominio di Venezia: Venezia lasciava infatti a disposizione dei produttori di sale di Piran una quota del raccolto, che essi potevano liberamente vendere ma solo alle popolazioni della Slovenia; in cambio, Venezia imponeva una diminuzione del prezzo che pagava per il sale monopolizzato. La parte rimasta libera invece di finire in Slovenia era, più spesso, smerciata illegalmente nei territori veneti.

Lo stesso valeva per Pago: la divisione delle produzioni di sale in due parti era il modo usuale di funzionamento del monopolio. Il prezzo più alto praticato nella vendita sul mercato libero compensava, secondo i calcoli dell'*Ufficio del sale*, il mediocre prezzo versato per la parte monopolizzata.

La caccia al contrabbando era difficile anche sul mare, a dispetto delle numerose squadre mantenute sul litorale della Romagna, della Marca, della Dalmazia e dell'Istria, nonché della rivendicazione di sovranità sull'intero mare Adriatico. Tale rivendicazione, pur sempre ribadita, è rimasta formale, non impedendo alla fine del Medioevo alle navi di Ragusa,[26] e più tardi, all'inizio del '500, alle navi olandesi, di portare il sale da Pago, da Barletta o da Ibiza ad Ancona e, di là, a Cervia e a Goro e nel fiume Po.

23. Cfr. M. Roberti, *Le magistrature giudiziarie veneziane e i loro capitolari fino al 1300*, vol. I: *Procedura e ordinamento giudiziario veneziano dai tempi più antichi alla fine del secolo decimoterzo*, Padova 1906, pp. 218-220; A. Padovani, *Curie e Uffici*, in *Storia di Venezia*, vol. II: *L'Età del comune*, Roma 1995, p. 331.

24. AsVe, *Libri Commemoriali*, I, c. 136*v*.

25. Le fonti del paragrafo sono R. Cessi, *Deliberazioni del Maggior Consiglio di Venezia*, 1, Bologna 1950, pp. 168-169; AsVe, *Libri Commemoriali*, reg. 1; cfr. J.-C. Hocquet, *Le Sel* à *Venise de l'An Mil au début du* XIV*e siècle*, tesi di laurea, Università di Lille, relatore Michel Mollat, 1959, pp. 218-219.

26. Cfr. J.-C. Hocquet, *Commercio e navigazione nell'Adriatico: porto d'Ancona, sale di Pago e navi di Ragusa (secc. XIV-XVII)*, in *Atti del Convegno storico sulle relazioni tra le due sponde dell'Adriatico nei secoli XIV-XIX, Senigallia 1976*, in «Atti e memorie della Deputazione di Storia patria per le Marche», 82 (1978), pp. 221-254.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

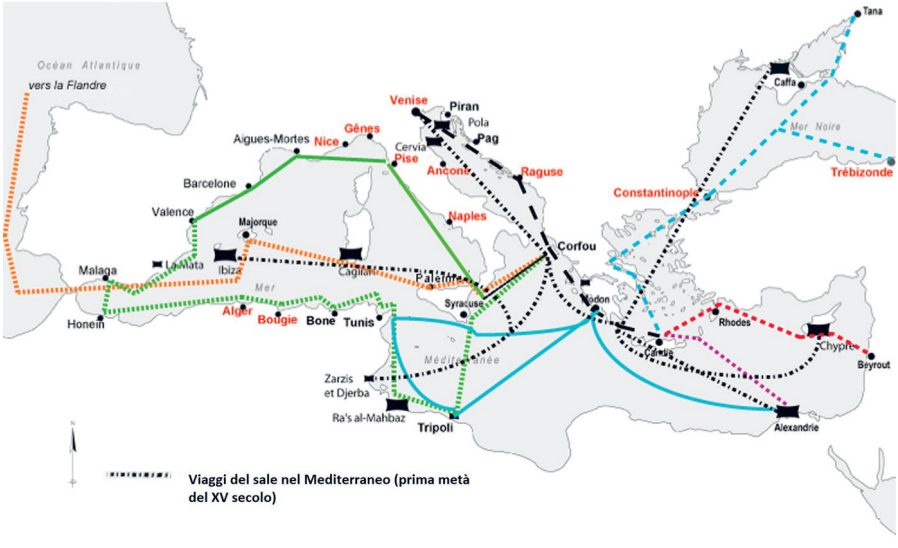
11. Conclusioni

Trasportare il sale dalle lontane saline del Mediterraneo era una fonte di sostentamento inestimabile per i mercanti ed era anche un mezzo sicuro per versare sovvenzioni o prestiti rimborsabili con i noli del sale importato da Ibiza o Cipro.

Il sale sovvenzionava la costruzione navale nei cantieri privati sparsi nella laguna, così che Venezia potesse rimanere potente sul mare e potesse affrontare i nemici che le contendevano il controllo delle vie di navigazione e l'impero marittimo; senza una significativa consistenza finanziaria, le forze veneziane sarebbero rimaste deboli ed era proprio la vendita di sale a dare origine a buona parte delle entrate fiscali con cui la repubblica pagava i condottieri più famosi, difendeva le posizioni più minacciate, versava l'interesse dei prestiti forzosi e dei diversi Monti, costruiva e manteneva i palazzi pubblici e le chiese edificate dopo un voto dalle più alte istanze dello stato; infine il sale e la sua pesante fiscalità hanno permesso di vincere le epidemie di peste che infuriavano periodicamente nelle città e nelle campagne, grazie alla stretta sorveglianza dei mari e dei confini, alla costruzione dei lazzaretti e alla quarantena che isolava i sospetti.

Per tutto questo, studiare la storia del sale a Venezia è non solo parlare di sale, ma soprattutto trovarsi al centro delle strutture della società e del commercio e di tutta la storia veneziana, con le sue vittorie, le difficoltà, la grettezza ma anche l'innovazione e la capacità di essere al cuore della storia europea con la diplomazia, la cultura e la sanità.

Figura 1. Viaggi di galee e trasporti di sale colle navi



Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

II. Il sale nel diritto proprio della Parma medievale: dal libero mercato alla leva del sale (secoli XIII-XV)

Federica Boldrini

Sommario: 1. L'età della libera commercializzazione del sale (seconda metà del XIII secolo) – 2. La comparsa di un duplice monopolio, su produzione e commercializzazione del sale (fine XIII - prima metà XIV secolo) – 3. La privatizzazione della Dogana del Sale (seconda metà XIV secolo) – 4. La progressiva fiscalizzazione della leva del sale (XV secolo).

1. L'età della libera commercializzazione del sale (seconda metà del XIII secolo)

Considerata l'importanza già allora ricoperta dalla produzione di sale nell'economia del suo territorio, non sorprende che in epoca bassomedievale il comune di Parma abbia ripetutamente legiferato su questo tema. Analizzando il diritto proprio di volta in volta prodotto a questo riguardo in tale contesto, appare possibile ricostruire come il rapporto tra i poteri pubblici della città emiliana e la risorsa salina sia mutato nel corso del tempo, in un *continuum* all'interno del quale appare possibile individuare diverse fasi.

Pur nella consapevolezza di quanto l'utilizzo delle fonti statutarie risulti in molti casi problematico per quanti vogliano realizzare una fedele ricostruzione delle realtà politiche e amministrative del Basso Medioevo,[1] la nostra analisi in questo senso non può che prendere le mosse dagli statuti cittadini di Parma, e in particolare dalla loro più antica redazione organica, quella del 1255, com'è noto pubblicata intorno alla metà del XIX secolo a cura di Amadio Ronchini.[2]

1. In questo senso è stato osservato come "la legislazione statutaria non rispecchia la realtà di fatto nella sua concretezza", e pertanto sia sempre opportuno integrare la sua lettura con quella "della coeva produzione deliberativa e amministrativa ordinaria": C. Cutini, *Approvvigionamento e vendita di prodotti alimentari nelle disposizioni statutarie del comune di Perugia (secoli XIII-XIV)*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione. Atti del convegno. Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988*, Roma 1995, p. 963.

2. Su queste edizioni e l'operazione editoriale che portò alla loro pubblicazione cfr. A. Errera,

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Le norme in tema di sale presenti in questo corpo legislativo riflettono in maniera chiara e inequivoca come nella sua fase più risalente l'atteggiamento dei poteri pubblici di Parma nei confronti del sale fosse improntato al principio della libera commercializzazione di questo prodotto, trattato quale semplice merce, per quanto destinata a essere comprata e venduta in condizioni di relativa scarsità. Non sorprende pertanto che in questo periodo non esistano specifiche istituzioni pubbliche deputate alla gestione della risorsa salina: unica preoccupazione dei reggenti cittadini sembra essere stata quella di garantire una costante disponibilità di questa indispensabile derrata sul mercato interno.

Le strategie utilizzate a questo fine sembrano essersi mosse in due direzioni: da un lato evitare che il sale prodotto nel parmense fosse sottratto al mercato locale ed esportato altrove, dall'altro favorire le importazioni, che risultavano comunque indispensabili per soddisfare il fabbisogno cittadino.

Per quanto riguarda il primo obiettivo, a quanto risulta dal testo edito da Ronchini già prima del 1238, il legislatore statutario aveva deciso di introdurre una specifica competenza del Podestà, che doveva formalmente impegnarsi dinanzi alla cittadinanza a convogliare tutto il sale prodotto nel contado sulla piazza del comune, per poterlo vendere[3] ed evitarne così l'uscita dal territorio della diocesi:

Capitulum quod Potestas teneatur sacramentum ita facere quod sal, quod fit in Parmexana, ducatur ad vendendum ad civitatem Parme in platea comunis, et prohibere quod aliquod habettum fiat de hoc sale; et teneatur prohibere modis omnibus quibus melius potest ne dictum sal extrahatur de episcopatu Parme.[4]

Questa norma rientrava in una categoria di disposizioni, assai frequenti nelle città comunali italiane del Basso Medioevo e note in alcuni contesti come *deveti*, che miravano a controllare la circolazione di determinati prodotti di particolare importanza per il mercato cittadino, al fine di escluderne l'esportazione.[5] L'effettività di questo tipo di previsioni dipendeva anzitutto da un rigoroso con-

Fonti statutarie di Parma in tema di diritto dell'alimentazione: una ricognizione archivistica, in «Historia et ius», 26 (2024), paper 5, pp. 5-8. Le norme statutarie concernenti il sale sono state nuovamente pubblicate nel 1966 in *Liber communis Parmae iurium puteorum salis corredato da altri documenti (1199-1387)*, a cura di E. Falconi, Milano 1966, pp. 3-5.

3. Questo tipo di obblighi per gli operatori economici di condurre determinate merci-chiave sul mercato cittadino (o su uno specifico mercato, nelle città più grandi) era di frequente incluso nel diritto proprio delle città medioevali: cfr. A. Lanconelli, *I mestieri dell'alimentazione nello statuto di Ferentino*, in *Statuti e ricerca storica. Atti del convegno. Ferentino, 11-13 marzo 1988*, s.l. s.d. (Ferentino 1991), pp. 165-166.

4. *Liber communis Parmae*, cit., p. 3; cfr. *Monumenta historica ad provincias Parmensem et Placentinam pertinentia. Statuta Communis Parmae digesta anno MCCLV*, Parmae 1855, p. 45.

5. Cfr. C.M. de la Roncière, *L'approvisionnement des villes italiennes au Moyen Âge (XIVe-XVe siècles)*, in *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Âge et aux Temps modernes*, dir. C. Higounet, in «Flaran», 5 (1983), p. 38.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

trollo sui soggetti produttori, che gli statuti di Parma cercarono di garantire con un'*additio* al capitolo citato poc'anzi. In questo intervento legislativo, che risulta datato 1238, si stabiliva che il Podestà fosse tenuto a ricostruire numero esatto ed effettiva capacità produttiva di tutti i pozzi di sale presenti sul territorio.[6] Queste informazioni avrebbero poi dovuto essere portate formalmente a conoscenza del Consiglio generale;[7] esse sarebbero servite come base per un controllo annuale sulla produzione di sale, demandato allo stesso Consiglio[8] e mirante soprattutto a verificare che nessuno osasse sottrarre parte del sale prodotto nel parmense per indirizzarlo verso altri e più profittevoli mercati.

Proprio per evitare esiti di questo tipo si stabiliva nella stessa *additio* che tutti i soggetti impiegati presso i pozzi di sale fossero tenuti a giurare nelle mani del Podestà di non vendere sale in altro luogo che a Parma sulla piazza del comune, fornendo a tal fine un'idonea garanzia:

Eodem modo teneatur potestas usque ad predictum terminum omnes homines predictorum puteorum et predicti salis facere venire coram se et facere iura precepta potestatis ipsius et bonam securitatem ab eis exigere, quod integraliter totum sal veniet in civitatem in predicta platea et ibi vendetur et non alibi, et quod non extraetur aliquo modo vel ingenio extra episcopatum Parme. Et hoc totum faciant et observent in pena .c. librarum Parmensium et plurium, ad voluntatem potestatis.[9]

Il controllo centralizzato così descritto era affiancato anche da un ulteriore meccanismo di sorveglianza sul territorio – affidato alla supervisione del Podestà di Bargone e sempre finalizzato a contrastare le illegittime esportazioni di sale[10]

6. Sullo sfruttamento dei pozzi di acqua salsa, costituente la specifica modalità produttiva in uso nel parmense e in molti altri importanti siti di estrazione della risorsa salina in Europa, tra cui Salins-les-Bains (in Borgogna), Moyenvic (in Mosella), Halle e Luneburgo (entrambi in Sassonia), cfr. J.-C. Hocquet, *Le sel et le pouvoir. De l'An mil à la Révolution française*, Paris 1985, pp. 40-46.

7. "Additum est huic capitulo quod potestas teneatur hinc ad carnisprivium dilligenter inquirere et invenire quantitatem puteorum qui faciunt salem et ubi sal fit et quantum quilibet puteus reddat et redere possit de sale; quo invento et reperto, potestas teneatur legi facere in conscilio generali quantitates salis predictas et facere venire totum sal ad civitatem in platea comunis et ibi vendere": *Liber communis Parmae*, cit., pp. 3-4; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae digesta anno MCCLV*, cit., p. 45.

8. "Tota quantitas salis scribatur sicut venerit ad civitatem, et legatur quantitas tocius anni in conscilio in fine cuiuslibet anni per mensem ante exitum regiminis": *Liber communis Parmae*, cit., p. 4; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae digesta anno MCCLV*, cit., p. 45. La collocazione temporale di queste verifiche in corrispondenza con la scadenza del mandato del Podestà e della sua équipe mette in luce come esse dovessero avere una loro specifica rilevanza nel quadro della procedura del sindacato, con cui si verificava la legalità e l'efficacia della loro azione di governo.

9. *Liber communis Parmae*, cit., p. 4; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae digesta anno MCCLV*, cit., p. 45.

10. Dopo aver stabilito che chiunque poteva impunemente sottrarre il pesce a quanti fossero sorpresi a trasportarlo in una direzione diversa da quella di Parma, il secondo di questi capitoli

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

– che venne introdotto in forza di alcuni capitoli non datati presenti nella compilazione statutaria del 1255, con cui si regolava la circolazione non soltanto del sale, ma anche di un'altra risorsa relativamente scarsa, quella del pesce.[11]

Se tutte queste disposizioni miravano a scongiurare la distrazione delle risorse saline locali, altre norme favorivano invece l'importazione, in primo luogo evitando forme di concorrenza sleale da parte dei parmigiani che smerciassero sale. Una norma precedente al 1241 ad esempio vietava a questi ultimi di abbassare arbitrariamente il prezzo abitualmente praticato per contrastare i commercianti forestieri che fossero arrivati in città per vendere sale di provenienza estera.[12]

Questa disposizione con ogni probabilità non raggiunse il suo obiettivo di incoraggiare i mercanti forestieri a scegliere Parma come piazza su cui commercializzare le proprie derrate di sale, se nel 1241 si introdusse una disposizione più radicale, che vietava agli operatori locali di vendere il sale nel luogo a ciò deputato, cioè nella piazza del comune, ogniqualvolta fossero presenti in quel luogo mercanti forestieri intenzionati a proporre la stessa merce:

Additum est huic capitulo, quod aliquis de civitate vel episcopatu Parme non debeat stare ad vendendum sale in platea nec sub pallacio comunis quando foresterii ibi habent sale ad vendendum; et si quis contrafecerit solvat pro banno in qualibet vice .iii. libras Parmenses.[13]

prevedeva: "Et idem observetur in sale quod fit in Parmexana; quia custos est comissum sub potestate Bargoni ut debeat facere omnia quae debebat facere custos sine expensis alicuius terre hominum et sine expensis comunis" (*Liber communis Parmae*, cit., p. 4; *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae digesta anno MCCLV*, cit., p. 329).

11. È noto come, anche a causa dei frequenti periodi di magro imposti dal calendario liturgico, nel Basso Medioevo le città italiane conoscessero un rilevante consumo di pesce. Per questo motivo anche il pesce veniva spesso preso in considerazione nella politica annonaria portata avanti dalle autorità comunali delle diverse parti d'Italia: cfr. G. Cherubini, *L'approvvigionamento alimentare delle città toscane tra il XII e il XV secolo*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 40.1 (2000), pp. 44-45. In generale sulla cultura del pesce nel Medioevo cfr. M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 1997, pp. 100-103. Considerata la lontananza di Parma e del suo territorio dal mare, è facilmente comprensibile il motivo per cui i reggenti cittadini s'impegnarono a contrastare le esportazioni di pesce, organizzando un sistema di vigilanza affidato a una rete di *custodes* collocati in luoghi strategici del parmense (in particolare Castell'Aicardi, San Secondo, Corticelli, Ghiara, Parola, Fontanellato, Toccalmatto e Polesine): cfr. *Liber communis Parmae*, cit., p. 4; *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae digesta anno MCCLV*, cit., p. 329.

12. "Si quis foresterius venerit aut civis Parmam cum sale et eum vendiderit aut vendere voluerit minutim et salarii pro asticio illius seu ipsius venditoris coadhunaverint salem et eum venderent pro minori precio aut tanto quomodo alius suum vendiderit, quod sallarii teneantur vendere eorum sale pro ipso precio quo tunc vendiderint vel vendere fecerint usque ad duos menses": *Liber communis Parmae*, cit., p. 5; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae digesta anno MCCLV*, cit., p. 329.

13. *Liber communis Parmae*, cit., p. 5; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae digesta anno MCCLV*, cit., p. 330.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Sempre al fine di garantire la maggiore disponibilità possibile di risorsa salina nel contesto cittadino, questa derrata venne espressamente presa in considerazione in due ulteriori disposizioni volte a favorire il commercio locale: la prima era un capitolo, che risulta datato 1244, in cui si imponeva al Podestà di consentire l'accesso in città del sale e delle altre merci che provenivano dal reggiano – presumibilmente attraverso il trasporto fluviale sul Po[14] – nonché di fare in modo che il Naviglio avesse sempre acqua sufficiente e il suo corso non fosse ostacolato da piante che crescevano nel suo letto.[15]

La seconda misura, non datata, assumeva la forma di un giuramento che il Podestà era tenuto a prestare per impegnarsi a sanzionare chiunque cercasse di ostacolare la vendita, "in publico foro Glaree"[16] di una serie di merci riconosciute di particolare importanza, tra cui il sale, le biade e la carne:[17] anche in questo caso a essere prese di mira erano presumibilmente delle strategie di concorrenza sleale volte a escludere alcuni operatori economici dal mercato.

Tirando le somme sul quadro presentato dagli statuti del 1255, a emergere è un certo interventismo dei poteri pubblici, che influenzavano le dinamiche di mercato con una sorta di "protezionismo al contrario", finalizzato a incentivare le importazioni di sale, in modo che la domanda locale avesse sempre di che soddisfarsi.

Dal momento che nessuna norma in materia di sale compare nella seconda redazione degli statuti di Parma, risalente al 1266, si può desumere che questa impostazione continuò a essere adottata almeno fino a quella data, restando con ogni probabilità in vigore anche in seguito, per un paio di lustri; il suo superamento venne infine formalizzato nel testo statutario solo nel secondo decennio del secolo successivo.

14. Sulla grande importanza storica della navigazione fluviale nel trasporto della risorsa salina a livello europeo cfr. Hocquet, *Le sel et le pouvoir*, cit., pp. 172-177.

15. "Capitulum quod potestas teneatur facere venire ad civitatem mercadanciam salis et aliarum rerum que vadunt a Regio Birsillum et tantam aquam ponere in Navilio quod navis possit venire ad civitatem vel suburbia omni tempore. Et nullus in ripis Navilii habeat aliquod plantumen et illud quod ibi est radicatus extirpetur": *Liber communis Parmae*, cit., p. 3; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae digesta anno MCCLV*, cit., pp. 44-45. I riferimenti tanto alla regolazione della quantità d'acqua presente nel Naviglio per consentire la navigazione quanto alla manutenzione delle rive, onde evitare ogni ostruzione che potesse deviare il corso dell'acqua, costituiscono un'applicazione specifica di più ampi poteri del Podestà in tema di supervisione delle vie d'acqua cittadine, riguardo ai quali cfr. A. Errera, *La tutela giuridica delle acque a Parma in età medievale. Lo statuto del Canale Maggiore del 1353*, Napoli 2025, pp. 134-140.

16. Il riferimento è al vasto spazio parallelo al corso del torrente Parma che venne utilizzato bisettimanalmente come sede del mercato cittadino a partire dal 1223: cfr. A.I. Pini, *Città, comuni e corporazioni nel Medioevo italiano*, Bologna 1986, p. 43.

17. "Item iuro sale seu blavam vel carnes in publico foro Glaree si quis vendere voluerit, et ab aliquo vel aliquibus vendere prohibitus fuerit, qui prohibere voluerit .iii. libras Parmenses sine remissione ei tollam, et cogam eum, ne de cetero prohibeat eum vel alium predicta in foro Glaree vendere": *Liber communis Parmae*, cit., p. 5; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae digesta anno MCCLV*, cit., p. 330.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

2. La comparsa di un duplice monopolio, su produzione e commercializzazione del sale (fine XIII - prima metà XIV secolo)

La successiva redazione degli statuti, promulgata all'esito del periodo particolarmente turbolento che si era concluso con la caduta del regime di Giberto da Correggio,[18] risale al 1316; in essa compaiono un gran numero di disposizioni relative al sale. A essere definita in queste norme è una disciplina che nel complesso appare profondamente diversa da quella duecentesca: il suo principale elemento di novità è senza dubbio rappresentato dal riconoscimento di un duplice monopolio in favore del potere pubblico cittadino, avente a oggetto rispettivamente la produzione e la commercializzazione del sale.[19]

Per quanto riguarda il momento della produzione, in controtendenza con quanto avveniva nella maggior parte delle città italiane lo statuto stabiliva che l'attività di estrazione del sale dovesse svolgersi sotto un controllo pressoché completo da parte del comune.[20] Il Capitano del Popolo e gli Anziani del comune erano infatti tenuti ad acquisire il dominio su tutti i pozzi, già noti o ancora da trovare, che fossero collocati all'interno della diocesi di Parma, espropriando di fatto tutti i privati che vantassero diritti sui terreni interessati:

Capitulum, quod dominus capitaneus populi et anziani teneantur precisse et sine tenore in comuni et pro comuni Parme tenere omnes et singulos puteos, in episcopatu Parme inventos et inveniendos, ex quibus seu ex quorum aqua salsa fit aut potest fieri sallina, et omnes fructus in solidum facere in comune venire, et servare omnia decreta comunis et populi et omnia ea et singula que continentur in ipsis loquencia in favorem et utilitatem comunis Parmae et occasione predicta sine aliqua diminucione, emendo iura illorum qui sunt ad mandata comunis qui habent seu habebunt in aliquo praedictorum ius, extimaciones inde factas secundum forma consciliorum inde loquencium, et compellendo eos vendere communi et tradere ipsa iura eo modo quo melius de iure valeant et valere debeant emptiones predicte.[21]

18. Riguardo a questa fase cfr. A. Gamberini, *Il contado di fronte alla città*, in *Storia di Parma*, vol. III.1: *Parma medievale. Poteri e istituzioni*, a cura di R. Greci, Parma 2010, pp. 169-170.

19. La base ideologica di tale monopolio appare riconducibile a un più ampio fenomeno di progressiva rivendicazione, da parte delle città comunali italiane, di una diretta sovranità su quei beni demaniali, incluse le saline, che fino a quel momento erano stati ritenuti di appannaggio esclusivo dell'imperatore e dei poteri signorili che da questo dipendevano: su questo fenomeno e le sue implicazioni a livello di finanza pubblica cfr. P. Cammarosano, *Le origini della fiscalità pubblica delle città italiane*, in «Revista d'historia medieval», 7 (1996), pp. 46-47.

20. I casi in cui i poteri pubblici acquisirono il totale controllo della produzione del sale rappresentano infatti un'eccezione: ciò avvenne per esempio a Volterra prima del 1230, come si legge in Hocquet, *Le sel et le pouvoir*, cit., p. 118.

21. *Liber communis Parmae*, cit., p. 6; cfr. *Monumenta historica ad provincias Parmensem et Placentinam pertinentia. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, Parmae 1859, pp. 57-58.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Per la verità, dal punto di vista storico, Parma non fu la prima città a rivendicare diritti reali sui pozzi di acque saline di Salso: già nel 1212 Piacenza – che vantava un rapporto privilegiato con i salsesi fin dalla prima metà del XII secolo e che nel 1204 aveva acquistato dalla locale chiesa di San Vitale il diritto di estrarre il sale – considerava chiaramente come *res fiscales* di propria pertinenza i terreni dove scorrevano le falde di acque salse, concedendoli in fitto perpetuo a quanti si impegnassero a scavarvi pozzi e a cedere al comune di Piacenza parte del sale ricavato.[22]

Rispetto a queste iniziative, Parma si mosse con diversi decenni di ritardo, attivandosi solo dopo la conclusione della lunga fase storica in cui la zona fu sotto il controllo dei Pallavicino, che per decenni avevano governato ampi territori dell'Italia padana in qualità di vicari imperiali, venendo tra l'altro più volte investiti da Federico II proprio delle saline di Salso. Solo a seguito della crisi della fazione imperiale e del successo di parte guelfa il potere dei Pallavicino sull'area si fece meno saldo; a partire dall'inizio del XIV secolo Parma seppe approfittare di ciò, rivendicando come di propria esclusiva proprietà i pozzi di Salso.[23]

Questo stato di cose – che i Pallavicino avrebbero cercato per secoli di contestare, tanto in sede giudiziaria quanto per le vie di fatto[24] – è riflesso nel testo degli statuti del 1316, che descrivono i pozzi e le acque saline che da essi venivano raccolte come patrimonio inalienabile del comune di Parma, che non poteva in alcun modo essere fatto oggetto di atti di vendita e nemmeno di locazione.[25]

Una parziale eccezione a questo divieto sembra essere stata prevista da un altro capitolo inserito nello statuto del 1316, secondo cui chi volesse effettuare nei suoi

22. Cfr. *Liber communis Parmae*, cit., p. XII. Sulla valenza e il contesto storico di questi interventi cfr. P. Castignoli, *Il monopolio del sale e la finanza dei comuni di Parma e Piacenza*, in «Bollettino Storico Piacentino», 62.1 (1967), p. 21. Ancora più di un cinquantennio dopo (1278) le autorità piacentine rivendicavano il diritto a riscuotere il fitto da quanti detenessero i pozzi di sale a Salso o nelle altre località dove questi si trovavano: "Item reperitur in dicto libro statutorum statutum infrascriptum, quod aprobamus, cuius tenor talis est: "Item statuerunt et ordinaverunt quod capitaneus et iudex eius teneantur precisse et sine tenore infra duos menses ab introytu sui regiminis circare et inquirere illos qui detinent et tenent et tenuerint puteos seu fontes salmarum de Salso, de Castello, de Montarzollo Valis Trevie, et co(m)pellere et constringere illos quos invenerint tenere et tenuisse a .XXX. annis citra ad solvendum comuni Plac(entie) fictum seu redditum seu censsum; ad predictam prestacionem compellantur prout in dicto registro continetur et presens statutum sit trunchum et precissum in qualibet parte sui. Actum MCCLXXVIII". Questa disposizione venne successivamente inserita nello statuto cittadino di Piacenza del 1323, a evidenziare la durevolezza del proposito delle autorità cittadine di vantare diritti sui terreni dove si procedeva all'estrazione del sale: *Lo statuto di Piacenza del 1323*, a cura di E. Fugazza, Pavia 2012, p. 163.

23. Cfr. Castignoli, *Il monopolio del sale*, cit., pp. 21-22.

24. Su tali durevoli contrasti cfr. *Liber communis Parmae*, cit., pp. XIII-XIV.

25. "Item quod ipse salline et putey aque salse ex quibus sallina fit non possint allienari nec obligari nec ad fictum dari vel concedi nec in alium transferi aliquo modo vel ingenio; et si reperiretur ipsas sallinas seu puteos esse affitatas vel affitatos, quod ipsa afitacio nullius sit momenti": *Liber communis Parmae*, cit., p. 6; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 58.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

terreni degli scavi in grado di aumentare la produzione locale di sale era libero di farlo,[26] ma avrebbe dovuto comunque cedere due terzi dell'acqua salsa che ne sarebbe stata ricavata al comune stesso; l'ultimo terzo poteva essere fatto bollire a proprie spese dal privato per estrarne il sale, che avrebbe dovuto in ogni caso essere ceduto al comune per un prezzo, pari a quattro soldi imperiali per staio, autoritativamente determinato negli stessi statuti.[27]

Al di là di questo limitato intervento dei privati, il comune gestiva direttamente ogni aspetto relativo allo sfruttamento e alla preservazione dei pozzi. Era compito diretto del massaro (cioè del tesoriere) del comune sostenere tutte le spese necessarie a garantire il funzionamento degli impianti, occupandosi della manutenzione dei siti estrattivi, degli edifici in cui si procedeva a trattare l'acqua salsa e delle vie di comunicazione tra tali edifici e Parma, curando allo stesso tempo la retribuzione delle varie maestranze impegnate nell'attività produttiva e dei soggetti deputati a controllarla.[28] Tra questi un ruolo particolarmente significativo veniva attribuito al cosiddetto soprastante, che era chiamato ad assicurare un costante rifornimento di legna di qualità adeguata,[29] per garantire l'ininterrotta operatività dei vasi in cui si procedeva a bollire l'acqua salsa.[30]

26. È bene sottolineare come non tutti gli ordinamenti cittadini fossero così concessivi rispetto a quanti intendevano scavare nuovi pozzi. Grossomodo nello stesso torno d'anni Piacenza, ad esempio, vietò del tutto le iniziative private in questo senso. Si legge al riguardo nello statuto cittadino del 1323: "Item providerunt quod nulla persona seu universitas vel collegium possit nec debeat in episcopatu Plac(entie) seu districtu fodere seu fodi facere aliquem puteum saline sive foveam, et quod potestas et capitaneus et eorum familie teneantur illud prohybere ne fiat toto eorum posse eciam de facto, nisi illud fieri faceret vel fiet per comune Plac(entie) vel de voluntate comunis Plac(entie)" (*Lo statuto di Piacenza del 1323*, cit., p. 163).

27. "Item quod omnes volentes facere aliquod cavamentum super terras et possessiones suas pro maiori ubertate sallinarum habenda possint libere et impune facere in hunc modum, videlicet quod quilibet qui cavaverit debeat dare duas partes comuni, et tercia pars remaneat et remanere debeat eis coquendo sallinam ad vassa comunis, ita et taliter quod predicti talles qui fecerint aliquod cavamentum debeant et teneantur dare comuni Parme de dicta sua tertia parte quemlibet starium salline pro quatuor solidis imperialium": *Liber communis Parmae*, cit., p. 15; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 68.

28. "Item quod massarius comunis qui nunc est et qui pro tempore fuerit possit et debeat de denariis et avere comunis, quociens fuerit opportunum, facere omnes expensas necessarias in puteis sallinarum aptandis et remondandis et manutenendis et de novo cavandis, et in domibus aptandis, coperiendis et meliorandis et de novo constituendis, si opus fuerit, in lignamine, cupis et quadrellis et aliis opportunis emendis, in satisfaciendo magistris et laboratoribus et superstantibus et notariis et coreriis qui deputarentur ad predicta vel aliquod predictorum fieri facienda, et in vassis in quibus coquitur aqua pro sallina facienda aptandis et conzandis et meliorandis et de novo faciendis, quociens fuerit opportunum": *Liber communis Parmae*, cit., p. 8; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 60.

29. Sul consumo di legna come aspetto fondamentale di varie tecniche tradizionali di produzione del sale cfr. Hocquet, *Le sel et le pouvoir*, cit., pp. 140-142.

30. "Item quod superstans qui deputabitur ad faciendum laborari dictas sallinas procuret habere quam meliorem numatam poterit de lignis opportunis ad ipsam sallinam coquendam; et non possit

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

La necessità di garantire l'approvvigionamento delle fascine da bruciare per far evaporare l'acqua è una questione tenuta ben presente dal legislatore statutario del 1316, il quale si era soffermato sul tema in due diverse disposizioni. La prima attribuiva al Capitano del Popolo e ai suoi giudici il compito di precettare coloro che abitavano nell'area circostante i pozzi a rifornire gli incaricati del comune della legna necessaria, venendo retribuiti da questi ultimi in una misura precedentemente concordata.[31] Questo sistema dovette essere avvertito come eccessivamente vessatorio dagli abitanti di Salso, al punto da causare l'allontanamento dall'area di diversi nuclei familiari. Per ovviare a ciò un'ulteriore disposizione (forse un'*additio* successiva poi confluita nel testo degli statuti) stabiliva che entro un mese dall'inizio del suo mandato il Capitano del Popolo, coadiuvato da un gruppo di *sapientes*, doveva individuare nell'area sita oltre il fiume Taro altre comunità che avrebbero dovuto anch'esse farsi carico, insieme ai salsesi, dell'onere della fornitura di legname.[32]

Non era a ogni modo solo la fase di approvvigionamento della legna a svolgersi sotto il diretto controllo pubblico. Un'altra disposizione degli statuti del 1316 attribuiva infatti al Capitano del Popolo l'ulteriore compito di nominare – sentiti due *sapientes* per ciascuna delle porte della città[33] – una commissione di quattro "providos [...] et bonos et legalles viros, qui sciant legere et scribere", i quali dovevano recarsi nei luoghi di produzione e curare la ricerca, la raccolta e l'estrazione dell'acqua salsa dai pozzi.[34] Essi rappresentavano di fatto il potere comunale nei

dare in lignis pro coquendo sallinam ultra decem octo imperiales pro quolibet salline": *Liber communis Parmae*, cit., p. 7; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 60.

31. "Capitulum, quod dominus capitaneus et eius iudices teneantur compellere et compelli facere mistralles et homines locorum et terrarum in quibus putey de quorum aqua fit sallina sunt soliti portare et conducere ligna neccessaria pro ipsa facienda, et hoc secundum illud precium et pro illa quantitate precii quod ipse dederunt et conduxerunt Guidoni de Brayda in secundo anno in quo stetit ad dictum laborerium faciendum": *Liber communis Parmae*, cit., pp. 6-7; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., pp. 58-59.

32. "Item, cum homines et terre qui et que conducunt dicta ligna nimium sint gravati, ita quod multe familie propter ipsa onera recesserunt, quod capitaneus comunis et populi Parme teneatur et debeat, infra primum mensem sui regiminis, habere certam quantitatem sapientum et providere cum eis, taliter quod predicti homines et tere adiuventur per alias teras et homines de ultra Taronem secundum quod dictis capitaneo et sapientibus videbitur convenire": *Liber communis Parmae*, cit., p. 7; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 59.

33. La procedura per l'elezione di questi officiali viene così descritta negli statuti: "Item quod dominus capitaneus, cum duobus sapientibus per portam, quos ad hoc secum habere voluerit, elligat et elligere debeat suo arbitrio predictos quatuor viros, qui debeant ire ad predicta loca sallinarum et corerios qui cum eis stare debent, ut meliores et prudentiores et utiliores pro negocio sallinarum comunis elligantur, absoluto statuto de officiallibus ad brevia elligendis" (*Liber communis Parmae*, cit., pp. 18-19; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 71).

34. "Item quod dominus capitaneus populi mittat et mittere teneatur quatuor providos viros et

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

siti estrattivi, essendo dotati per la durata del loro mandato, di soli dieci giorni,[35] del potere d'imporre sanzioni ai vari soggetti coinvolti nell'attività produttiva.[36]

La presenza di questi organi periferici di controllo non escludeva a ogni modo il coinvolgimento diretto degli organi centrali del comune, vale a dire, in particolare, del Capitano del Popolo e di parte del Consiglio degli Anziani, ai quali era affidata un'attività di vigilanza che si esplicava in delle ispezioni ai pozzi, a cadenza almeno bimestrale, al fine di verificare se ci fossero azioni necessarie per meglio tutelare gli interessi del comune.[37]

Se in base a tutte queste disposizioni il potere pubblico emergeva come assoluto protagonista dei processi di produzione del sale, ancora più centrale risultava il ruolo a esso attribuito nella fase della commercializzazione di questa risorsa. Era infatti previsto un completo monopolio nella vendita del sale in favore di un organo pubblico denominato Dogana del Comune (o Dogana del Sale).

Le origini di questa istituzione nel contesto di Parma non ci sono note; è possibile che anche qui, come in altre città italiane, tra cui ad esempio Siena, il termine "dogana" fosse stato inizialmente utilizzato per indicare uno specifico tipo di provvedimento di carattere annonario con cui, in condizioni di particolare bisogno, il potere pubblico stabiliva in favore del comune un temporaneo monopolio di vendita su determinati prodotti alimentari di prima necessità.[38]

bonos et legalles viros, qui sciant legere et scribere, ad loca in quibus fiunt salline comunis [...] et qui dilligenter et cum omni cautella et cura sollicite debeant cercare, colligere et extrahere aquam sive moram puteorum sallinarum comunis": *Liber communis Parmae [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 17; cfr. *Monumenta historica*, cit., p. 70.

35. "Officium quorum quatuor virorum sit et duret per decem dies": *Liber communis Parmae*, cit., p. 18; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 71.

36. "Item quod predicti quatuor viri habeant et habere debeant facultatem, auttoritatem et bayliam durante dicto eorum officio precipiendi, et penas et banna imponendi et exigendi omnibus personis dictorum locorum, convocatis pro dicto eorum officio faciendo et occasione utilitatis et neccessitatis dicti eorum officii et praedictarum sallinarum, quam et quemadmodum habent domini potestas et capitaneus, ut negocium sallinarum melius et utilius fieri possit, et racio et utilitas dicti comunis possit melius inveniri": *Liber communis Parmae*, cit., p. 19; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., pp. 71-72.

37. "Item quod dominus capitaneus qui nunc est et qui pro tempore fuerit teneatur et debeat singulis mensibus, vel saltem singulis duobus mensibus, una cum aliquibus anzianis ex comunis et populi et certis sapientibus, secundum quod placuerit ipsi domino capitaneo et Anzianis, ire ad videndum puteos et sallinas comunis Parme et ad videndum si quid pro eis vel circa ea fuerit faciendum in honorem et utilitatem comunis e populi Parme, et ad habendum ubertatem aquarum sive more ad ipsas sallinas fieri faciendas, ad hoc ut honor et iura comunis melius defendantur et manuteneantur pro comuni et populo Parme; et hoc precisse debeat observari": *Liber communis Parmae*, cit., p. 17; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., pp. 69-70.

38. Nel caso di Siena, si inizia ad avere notizie di provvedimenti di questo tipo relativi al sale già dai primi anni del XIII secolo: la più risalente menzione, da intendere in questo senso, di una *dogana salis de Sena* si rinviene in un documento del 14 novembre 1203: U. Morandi, *L'ufficio*

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Il *Chronicon Parmense* sembra a ogni modo fissare l'inizio dei lavori di edificazione della sede della dogana – sita nell'immediata vicinanza della piazza del comune[39] – nell'anno 1277.[40] Questa notizia assume rilevanza non soltanto sul piano della storia urbanistica di Parma: si può infatti ipotizzare che la decisione di costruire uno specifico edificio pubblico destinato a fungere da magazzino per la concentrazione del sale fosse stata assunta proprio in occasione della creazione di un'istituzione permanente deputata a gestire il monopolio su tale merce, anche se gli esempi di altre città ci suggeriscono che non sempre ci fosse una perfetta corrispondenza tra l'introduzione di una dogana pensata come ufficio stabile e l'assegnazione a essa di una sede.[41]

della Dogana del Sale in Siena, Siena 1963, p. 3. Sulla rilevanza di questo documento in relazione all'approvvigionamento di sale a Siena cfr. M. Borracelli, *Nobiltà feudale, comune di Siena ed imprenditoria commerciale nella "Società della dogana del sale di Grosseto" ai primi del '200*, in *L'impresa. Industria commercio banca secc. XIII-XVIII*, a cura di S. Cavaciocchi, Prato 1991, pp. 401-405. Nei decenni successivi la possibilità di costituire un monopolio pubblico su beni di prima necessità – come non soltanto il sale, ma anche l'olio e il pesce – venne presa in considerazione in maniera stabile nei lavori del Consiglio generale del comune senese che, come risulta chiaramente da un breve inserito nel costituto del 1262, veniva chiamato a discutere su questo tema ogni anno nel mese di dicembre: "Per totum mensem Decembris faciam consilium campane de dogana salis et olei et omnis generis piscium tenenda vel non tenenda; et quicquid inde consilium vel maior pars dixerit, ita faciam et observabo. Et lucrum omnium doganarum expendam vel expendi faciam et operabor in munitionibus et acconciamento civitatis Senensis et non alibi; et ita faciam iurare camerarium et IIII^{or}" (*Il Constituto del comune di Siena dell'anno 1262*, I.444, a cura di L. Zdekauer, Milano 1897, p. 162). Secondo l'editore del costituto, lo Zdekauer, questo testo risalirebbe a una data anteriore al 1254: cfr. ivi, p. LXXX.

39. Per un'idea sull'assetto urbanistico dell'area, si veda l'immagine relativa alla piazza del comune nel 1288 pubblicata in R. Greci, *Origini, sviluppi e crisi del comune*, in *Storia di Parma*, vol. III.1, cit., p. 141.

40. Dopo aver ricordato come il bresciano Maffeo Maggi fosse stato Podestà di Parma nei primi sei mesi del 1277, il *Chronicon* proseguiva affermando: "Item eodem anno incepta fuit doana salis communis Parme" (*Chronicon Parmense ab anno MXXXVIII usque ad annum MCCCXXXVIII*, a cura di G. Bonazzi, Città di Castello 1902, p. 32). Fin da tempi risalenti questa frase sembra essere stata intesa come riferita alla costruzione *ex novo* di un apposito edificio destinato a essere adibito a sede della dogana: secondo l'erudito settecentesco Ireneo Affò nel 1277 infatti "diedesi principio alla fabbrica della Dogana del Sale": I. Affò, *Storia della città di Parma*, IV, Parma 1795, p. 27.

41. Così, ad esempio, nel caso di Siena, dove il comune deputò un proprio edificio a magazzino per la raccolta e la vendita in regime di monopolio dei prodotti interessati dalla decisione di *facere doganam* – cioè, come abbiamo visto, sale, olio e pesce – a partire dal 1249, laddove la costituzione di una Dogana del Sale di carattere permanente intervenne solo quasi ottant'anni più tardi, nel 1323: cfr. Morandi, *L'ufficio della Dogana*, cit., pp. 5-6. Di contro gli Ordinamenti sulla Gabella del Sale adottati a Firenze nel 1318 mettono in luce come in questa città alla creazione della dogana non aveva fatto seguito l'assegnazione a essa di una sede, tanto che in questo testo i doganieri venivano espressamente autorizzati a prendere in locazione, al prezzo e per la durata che gli fossero parsi migliori, botteghe e magazzini per conservare il sale di proprietà pubblica: "Item quod antedicti doganerii possint ipsisque liceat in civitatem Florentie et alibi conducere seu conduci facere ac habere, pro eo pretio et tempore quibus voluerint, domos apothecas et canovas quas viderint expedire pro

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Certo è in ogni caso che alla luce dello stesso *Chronicon Parmense* la Dogana del Comune risulta già dotata di una sua consistenza istituzionale nel 1292;[42] negli statuti del 1316 essa appare ormai pienamente operativa, venendo chiaramente presentata nel testo come unico soggetto abilitato a commerciare in sale per l'intero territorio della diocesi di Parma:

Capitulum, quod sal, cuiusconque condicionis sit, a modo vendatur pro comuni et in doanna comunis per superstantes ad hoc per comune et populum Parme deputandos et non aliter nec alibi in civitate, burgis et subburgis nec in episcopatu Parme, nisi pro doanna comunis et ad utilitatem doanne comunis.[43]

La previsione di questo monopolio veniva ribadita in vari punti dello statuto, che rafforzava l'espresso riconoscimento di tale esclusiva con due speculari divieti per i privati – anch'essi validi per l'intero territorio della diocesi parmense e sanzionati con pene pecuniarie – rispettivamente di vendere sale[44] e di comprarlo da soggetti diversi dalla Dogana del Comune.[45]

sale ac salina dicti Comunis tenendo et conservando, gubernando, salvando et custodiendo et mensurando, et pro vendendo et vendi fatiendo ipsum salem et salinam et pro mora ipsorum doganeriorum et eorum scribe, mensuratorum, nuntiorum et aliorum offitialium canove seu gabelle premisse" (P. Gualtieri, *Gli Ordinamenti sulla gabella del sale dell'aprile 1318: un esempio della produzione legislativa fiorentina*, in «Annali di Storia di Firenze», 2 [2007], pp. 223-224).

42. Con riferimento a quell'anno, si leggeva infatti nel *Chronicon* che il comune aveva deciso di affidare l'incarico di soprastanti della Dogana del Sale (oltre che dei pozzi di acqua salsa) ai monaci cistercensi di Chiaravalle della Colomba: "Eo anno per commune Parme fuit ordinatum quod fratres de Claravale debent esse [...] superstantes, tam in civitate quam extra, ad doanam salis et saline communis, et ad puteos, et ad faciendum fieri salinam communis usque ad quinque annos, cum salario cc librarum imperialium pro quolibet anno" (*Chronicon Parmense*, cit., p. 64). La datazione della comparsa della Dogana del Sale di Parma tra 1277 e 1292 appare tutto sommato coerente con quanto ci è noto per altre città dell'area padana e dei territori limitrofi, dove istituzioni di questo tipo cominciano a essere attestate con una certa frequenza tra gli anni '70 e '80 del XIII secolo, anche se non mancarono città che si dotarono di strutture di questo tipo più precocemente, come nel caso di Pavia, dove un ufficio analogo, recante il nome di *gabella salis*, risulta già attivo nel 1250: cfr. P. Mainoni, *Gabelle. Percorsi di lessici fiscali tra Regno di Sicilia e Italia comunale (secoli XII-XIII)*, in *Signorie italiane e modelli monarchici (secoli XIII-XIV)*, a cura di P. Grillo, Roma 2013, pp. 64-65.

43. *Liber communis Parmae*, cit., p. 8; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 61.

44. "Quod nemo debeat vendere sallem vel sallinam in episcopatu Parme; et qui contrafecerit solvat pro banno decem libras Parmenses pro quolibet et qualibet vice et perdat sallem, bestias et instrumenta": *Liber communis Parmae*, cit., p. 11; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 64.

45. "Item quod nulla persona audeat vel presumat emere sallem in civitate Parme vel episcopatu Parme vel alibi, pro suo manducare, nisi ad doannam comunis et in locis ordinatis per doanerios, nec aliquid facere in fraudem emptionis": *Liber communis Parmae*, cit., p. 12; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 64.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

L'insistenza con cui il legislatore statutario negava la legittimità di ogni smercio privato di tale prodotto sembra mettere in luce una certa preoccupazione per il fenomeno, che fu di certo estremamente diffuso, del contrabbando di sale. Proprio al fine di contrastare lo sviluppo di un mercato di frodo, il trasporto di questa derrata venne assoggettato a un pervasivo controllo pubblico.

In primo luogo, qualunque spedizione di sale che dovesse aver luogo tra Parma, Modena, Reggio e i rispettivi territori poteva avvenire solo in maniera pubblica e palese ("*pallam*") e seguendo scrupolosamente il tracciato della via Emilia, definita, secondo la terminologia dell'epoca, con il nome medioevale di "*strata Claudia*": la scelta di qualunque altro itinerario sarebbe stata valutata come prova di un intento fraudolento.[46] A seconda della provenienza del sale, lo statuto si soffermava a stabilire minuziosamente quale fosse il percorso da seguire e quale la porta attraverso la quale la merce sarebbe stata fatta entrare a Parma.[47] Tale ingresso in città non sarebbe potuto avvenire, in ogni caso, se non dopo che i trasportatori avessero ricevuto un permesso esplicito da parte dei doganieri: a quel punto la merce sarebbe stata trasportata "*sine aliqua mora*" presso la sede della dogana,[48] dove

46. "Item quod quelibet persona, quae duxerit seu ducere vellet sallem veniendo a civitate Regii vel Mutine, seu deversus ipsas civitates, vel suos episcopatus, vel ab aliis civitatibus, vel deversus alias civitates, debeat venire et transsire et facere transsitum pallam per stratam Claudiam recte per quam itur de civitate Parme Regium, et non exire de ipsa strata; et si contrafecerit intelligatur fecisse in fraudem et puniatur in viginti quinque libris Parmensibus pro quolibet et qualibet vice et perdat sallem et bestias et plastra seu aliud instrumentum cum quo vel quibus dictus sal duceretur": *Liber communis Parmae*, cit., p. 9; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., pp. 61-62.

47. "Item quod totus sal qui conducitur vel conducetur alio modo deversus Mombardonum per stratam de Mombardono venire et duci debeat per stratam de Colliclo et non per aliam viam seu stratam, et introyre civitatem per portam de Sancto Francischo et non per aliam portam, et non exeundo dictam stratam aliqua de causa; et si quis contrafecerit solvat pro banno pro quolibet et qualibet vice decem libras Parmenses et perdat sallem, bestias et instrumentum [...]; illud idem observetur de salle qui ducetur per stratam de Linario, qui intrare et duci debeat per stratam de Ulmazolo, intrando et non exeundo dictam stratam nisi intrando per portam Novam, sub praedicto banno et cetera. Item quod totus sal qui deversus Regium ducetur venire debeat et conduci in civitatem per portam Sancti Michaelis de Archu et non per aliam viam, et non exire ipsam stratam aliquo modo, sub pena et banno superius declarato; sal vero deversus Berxillum duci tantum debeat per stratam de ponte de Sorbullo et intrare per portam de Sancto Benedicto, sub predicto banno": *Liber communis Parmae*, cit., pp. 10-11; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 63.

48. "Et ante quam intrent civitatem conductores teneantur notificare doaneriis comunis qui habent sallem ad portam civitatis et quod volunt eum conducere ad doannam comunis; et tunc de licentia dictorum doanariorum intrent per illam portam et per illam stratam, et sine aliqua mora veniant ad doannam cum ipso salle et ibi teneantur eum descaregare et incontinenti vel ea die et non alibi, ne ipsum sallem possint reponere in aliquo alio loco nisi solomodo ad dictam doanam comunis": *Liber communis Parmae*, cit., pp. 9-10; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 62. Il divieto di scaricare il sale in un luogo diverso dalla sede della Dogana del Sale è d'altronde tipico degli ordinamenti che presentassero

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

veniva scaricata sotto il controllo di un notaio incaricato dal comune di compilare "*unum librum de salle*", in cui doveva essere registrata la quantità di sale pervenuto alla dogana da qualunque parte, nonché le spese che erano state sostenute dal soprastante per averlo.[49]

Tale quantità andava calcolata in stai;[50] per garantire l'esattezza di questa misura, nello statuto stesso si stabiliva che a poter essere utilizzati tanto nei siti estrattivi quanto presso la Dogana del Comune erano solo gli stai e le altre unità di misura che fossero bollati con le insegne del Capitano del Popolo e che venissero sottoposti a controlli mensili da parte dei funzionari dello stesso Capitano:[51] era il potere pubblico, insomma, a farsi garante della precisione e della correttezza di tutte le misurazioni.[52]

una simile istituzione: una norma di analogo contenuto è riscontrabile, ad esempio, nel quasi coevo statuto cittadino di Piacenza del 1323: "Nullus ducens salem ad civitatem Plac(entie), postquam sal fuerit in ipsa civitate, audeat eum descaregare vel ponere in aliqua domo ipsius civitatis, nisi in gabella salis vel nisi de licencia comunis Plac(entie) seu officialium ad hoc deputatorum, in pena decem librarum. Et qui talem albergaverit vel receptaverit in civitate Plac(entie) condempnetur in centum sol(dis)" (*Lo statuto di Piacenza del 1323*, cit., p. 161).

49. "Item quod cum dictis superstantibus stet et stare debeat unus notarius maior triginta annis, qui mutetur singulis mensibus et cesset ab ipso officio per sex menses post depositum officium; qui notarius scribat totam quantitatem salis foresterii et eciam salline quam dicti superstantes recipient, faciendo unum librum de salle; et scribat eciam omnes expensas quas dictus superstans faciet in salle foresterio per se et in sallina per se": *Liber communis Parmae*, cit., p. 9; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 61.

50. Com'è noto lo staio equivaleva a 47,04 litri: cfr. V. Banzola, *Le antiche misure parmigiane e l'introduzione del sistema metrico decimale negli Stati Parmensi*, Parma 1968, p. 52.

51. "Item quod tota sallina que mittetur et mitti debuerit a salsis puteis sallinarum comunis ad doannam comunis, debeat mensurari tantum ad starium et cum stario et non cum aliqua alia mensura [...]; et debeant esse predicta staria que esse et stare debebunt ad domos et puteos sallinarum comunis et singule mensure que esse et stare debebunt ad doannam comunis bullata et bullate de insigniis sive armis domini capitanei qui pro tempore fuerit; teneatur sacramento precisse facere cercari per familiam suam singulis mensibus sui officii predicta staria et mensuras; et, si invenerint alia staria seu mensuras in domo doanne salline comunis vel in domibus de puteis sallinarum nisi secundum modum et formam superius denotatum, credantur et intelligantur esse falsa et false; et superstantes, qui tunc essent vel starent ad doannam vel ad locum ad quem vel quam staria vel mensure alterius qualitatis et forme quam supra dictum est reperirentur, tanquam de falsitate et tanquam falsarii arbitrio domini capitanei puniantur": *Liber communis Parmae*, cit., pp. 19-20; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 72.

52. Disposizioni che imponevano controlli in questo senso erano d'altronde frequentemente previste negli ordinamenti che prevedevano la gestione monopolistica del sale sotto il controllo delle autorità pubbliche. Lo statuto cittadino di Piacenza del 1323 ad esempio prescriveva delle ispezioni bimestrali, affidate alla magistratura specializzata dello *iudex salis* e ad altri funzionari del comune, per controllare le unità di misura in uso presso la Gabella del Sale: "Iudex salis una cum camarario comunis et vicario potestatis teneantur singulis duobus mensibus examinare et videre diligenter mensuras salis qui venditur per comune Plac(entie) ad gabellam salis et si invenerint eas esse non rectas faciat eas retificari" (*Lo statuto di Piacenza del 1323*, cit., p. 163). Sullo *iudex salis* e i suoi collaboratori cfr. Castignoli, *Il monopolio del sale*, cit., p. 23.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Tutta l'attività della dogana si svolgeva d'altronde sotto il diretto controllo delle autorità comunali: il soprastante a essa preposto non avrebbe infatti potuto procedere ad alcuna vendita di sale se non con il permesso espresso del Capitano e degli Anziani del Popolo.[53]

Sempre sotto il controllo del Capitano del Popolo avveniva la distribuzione del sale a vantaggio di quanti abitavano nelle *villae*, cioè negli insediamenti rurali siti all'interno del distretto di Parma. I *mistrales* di ognuna di queste (vale a dire i funzionari di grado inferiore incaricati di rappresentarne gli abitanti) erano tenuti a recarsi alla Dogana del Sale almeno una volta al mese, per acquistare la quantità di risorsa salina assegnata al loro insediamento e poi distribuire ai vari abitanti di questo il sale loro spettante, dietro il pagamento di un prezzo prestabilito.[54] Per garantire l'effettività di questa norma ed evitare che questi trasporti facilitassero il diffondersi di fenomeni di contrabbando, a partire dal 1323 fu stabilito che quanti conducevano il sale fuori città per distribuirlo nelle *villae* dovessero far registrare in appositi documenti la loro partenza dalla città con il proprio carico salino e la successiva ricezione di questo nel luogo a cui esso era destinato.[55] Questi documenti andavano mensilmente presentati al Capitano del Popolo e al suo notaio, che avrebbe dovuto trascriverli "*in libro comunis*"; in caso di mancata presentazione, il soggetto sarebbe stato ritenuto inadempiente e gli sarebbero state applicate le sanzioni previste per chi si fosse indebitamente sottratto alle norme in questione.[56]

53. "Item quod superstans deputatus ad doannam salis comunis non possit facere aliquod mercatum salis sine expresa licencia domini capitanei et anzianorum populi": *Liber communis Parmae*, cit., p. 13; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 66.

54. "Item quod dominus capitaneus et eius iudex teneantur omnes personas habitantes in qualibet villa episcopatus Parme et omnes et singulos habitantes in districtu Parme, tam cives quam rustichos, conpellere habere et recipere sallem a doanna comunis Parme, tantum hoc modo, videlicet quod quilibet mistrallis cuiuslibet ville compellatur venire omni mense semel ad minus ad civitatem Parme et emere sallem ad doannam et ad doannam salis comunis, quod determinatum fuerit sibi et personis habitantibus in villa sua esse necessarium, perquirendo primo dilligenter personas habitantes in qualibet villa per iudicem domini capitanei": *Liber communis Parmae*, cit., p. 12; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 65.

55. "Statuerunt et ordinaverunt ad hoc ut homines episcopatus Parme accipiant salem ad doannam comunis quem accipere tenentur; et ad hoc ut ipsum salem exportent extra civitatem Parme usque ad teras eorum et ne ipsum salem vendant vel dimittant in civitate Parme, quod omnes et singuli qui accipient salem ad doannam pro aliqua tera seu hominibus seu comunali alicuius tere seu ville teneantur et debeant portare ipsum salem extra civitatem Parme; et teneantur facere fieri instrumentum extra portam civitatis et burgorum, statim cum ipsas portas exiverint et in terra pro qua acceperint ipsum salem": *Liber communis Parmae*, cit., p. 23; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., pp. 154-155.

56. "Et teneantur dicta instrumenta presentare coram domino capitaneo vel eius iudice omni mense; et illi qui predicta instrumenta non presentaverint et scribi non fecerint in libro comunis notario domini capitanei et predicta omnia et singula non observaverint, non intelligantur accepisse

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Queste disposizioni comportavano la vigenza anche a Parma di un meccanismo di acquisto obbligatorio di sale – la cosiddetta "leva del sale", appunto – che risultava assai diffuso nelle città dell'Italia settentrionale, nella maggioranza delle quali esso venne di regola implementato nei quattro lustri tra 1285 e 1305.[57]

A essere introdotto nel contesto parmense fu un obbligo di acquisto di sale che gravava soltanto sugli abitanti del distretto (non cioè sui cittadini) e che era fatto funzionare assegnando autoritativamente a ciascun insediamento rurale (*villa*) una determinata quantità di sale,[58] calcolata dal Capitano del Popolo, dai suoi giudici, dai doganieri e da eventuali *sapientes* consultati all'uopo sulla base di "*temporis qualitatem et quantitatem personarum*", ossia alla luce di una pluralità di fattori ambientali e demografici:

Que determinacio fiat, secundum temporis qualitatem et quantitatem personarum, per dominum capitaneum et eius iudicem et doanerios dicte doane cum illis sapientibus quos habere voluerit; et teneantur tererii et habitatores uniuscuiusque ville percipere partem sibi contingentem de dicto salle a dicto mistralle, et precium solvere.[59]

Nel complesso, a essere definita dagli statuti di Parma era una forma di leva del sale particolarmente elementare, che in apparenza funzionava ancora principalmente come meccanismo annonario, cioè come sistema mirante all'effettiva distribuzione del sale nei vari insediamenti del parmense.

Nel prevedere un sistema di questo tipo negli statuti del 1316 e ancora in quelli del 1347, Parma manifestava un certo ritardo rispetto ad altri centri dell'area padana, in cui già all'inizio del XIV secolo la leva del sale si era trasformata da meccanismo fondamentalmente annonario a strumento anzitutto fiscale, in grado di colpire la ricchezza ovunque venisse prodotta. Per fare un confronto con un centro geograficamente prossimo a Parma, a Cremona si era cominciato a pensare di estendere l'imposizione del sale anche a coloro che abitavano in città già nel 1299; nello stesso anno si iniziò ad approntare una lista nominativa degli individui soggetti all'imposizione del sale, superando il sistema del riparto per comunità;[60] a

salem et condempnentur et contra ipsos procedatur ac si salem non accepissent ad doanam": *Liber communis Parmae*, cit., p. 23; cfr. *Monumenta historica [...]. Statuta Communis Parmae ab anno MCCCXVI ad MCCCXXV*, cit., p. 155.

57. Cfr. P. Mainoni, *La gabella del sale nell'Italia del nord (secoli XIII-XIV)*, in *Politiche finanziarie e fiscali nell'Italia settentrionale (secoli XIII-XV)*, a cura di Ead., Milano 2001, pp. 40-41.

58. Ciò riflette appieno la prassi, assai diffusa nelle città italiane fin dal XII secolo, di riconoscere ai cittadini uno statuto nettamente privilegiato rispetto a quello di quanti risiedevano nel territorio rurale, addossando a questi ultimi degli oneri fiscali sproporzionatamente grandi, spesso imposti collettivamente per comunità e poi ripartiti tra i singoli abitanti secondo criteri di vario tipo: cfr. Cammarosano, *Le origini della fiscalità pubblica*, cit., pp. 51-52.

59. *Liber communis Parmae*, cit., p. 12; cfr. *Monumenta historica*, cit., p. 63.

60. Cfr. Mainoni, *La gabella del sale*, cit., p. 63. In quello stesso torno d'anni decisioni analoghe furono prese anche in altre città dell'Italia settentrionale. Gli *Statuta salis* di Alessandria, risalenti al

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

partire dal 1303 si abbandonò inoltre il criterio tradizionale di calcolo dell'imposizione esclusivamente "per bocche", cioè sulla base del numero delle persone, affiancandovi al contrario quello dell'estimo,[61] che nei primi tre lustri del '300 venne d'altronde adottato come criterio esclusivo da un gran numero di città dell'Italia settentrionale,[62] le quali scelsero in questo modo di avvicinare quanto più possibile la leva del sale a una forma di tassazione diretta.[63]

periodo tra 1297 e 1300, ad esempio ordinavano che venissero predisposti quattro registri, uno per ciascuno dei quattro quartieri della città, entro cui ogni abitante si sarebbe dovuto far iscrivere per consentire alle autorità pubbliche di svolgere una forma di controllo sul corretto adempimento degli obblighi relativi agli acquisti di sale. Recitava la norma in questione: "Item statutum et ordinatum est quod omnia capita domorum et eorum familie que habitant in civitate Alexandrie, casalibus et villis Alexandrie et omnes mansiones ecclesie et grangie que sunt in Alexandria et poderio denotentur et scribantur et ponentur in scriptis videlicet in quatuor libris. Ita quod sit unus liber pro quolibet quarterio et quilibet habitans in Alexandria vel districtu cum eius familia scribatur in illo quarterio et rugata in quo habitat vel habitabit; et quodlibet caput et quilibet habitans in Alexandria vel districtu teneatur et debeat totum salem necessarium ei et suis familiis capere et emere ad gabellam Comunis Alexandrie et uti tantummodo de sale gabelle comunis et non alio sale, et facere se scribi in dictis libris a notariis deputatis ad illud officium" (G. Pochettino, *Contributo di studio sugli antichi dazi nel Piemonte*, in «Rivista di storia, arte, archeologia della provincia di Alessandria», 16.25 [1907], pp. 92-93).

61. Cfr. Mainoni, *La gabella del sale*, cit., p. 64. Per una definizione di estimo e una descrizione delle varie forme che questo strumento poteva assumere cfr. R. Greci, *Note sulle fonti fiscali medievali e sull'importanza della loro edizione*, in *L'estimo del sale di Parma del 1415*, a cura di M. Zanzucchi Castelli, G. Trenti, Modena-Parma 1999, pp. IX-XI. L'importanza dell'estimo quale meccanismo per accertare la capacità contributiva delle famiglie in vista dell'applicazione di un ampio novero d'imposte è tale che la sua progressiva affermazione è stata riconosciuta come una delle principali caratteristiche della finanza pubblica delle città italiane tra XII e XV secolo: cfr. P. Mainoni, *Finanza pubblica e fiscalità nell'Italia centro-settentrionale fra XIII e XV secolo*, in «Studi Storici», 40.2 (1999), p. 452. Sul funzionamento dell'estimo nei principali comuni italiani e le resistenze alla sua ricezione cfr. Cammarosano, *Le origini della fiscalità pubblica*, cit., p. 50.

62. Cfr. Mainoni, *La gabella del sale*, cit., pp. 60-61. Non mancarono eccezioni a questa tendenza. È il caso ad esempio della città di Piacenza, il cui statuto cittadino del 1323 – in maniera simile a quanto avveniva a Parma negli stessi anni – prevedeva degli obblighi di acquisto di sale in capo ai vari insediamenti rurali del distretto commisurandoli sulla base di un criterio "per fuochi", cioè del numero dei nuclei familiari che vi abitavano: "Ville que non habitantur propter sallem non conde(m)pnentur, si quando fuerint habitate imponatur eis sal secundum focolaria que habebunt" (*Lo statuto di Piacenza del 1323*, cit., p. 160). In altre parti d'Italia nei decenni successivi vennero talvolta adottati anche sistemi per così dire intermedi tra il criterio "per bocche" per così dire puro (ancora legato all'originale carattere annonario della leva del sale) e quello dell'estimo, per mezzo del quale la funzione fiscale emergeva già come nettamente prevalente: nella città di Siena, dove vigeva il sistema "per bocche", a partire dal 1412 si stabilì ad esempio di esentare dalla leva del sale tutti gli abitanti della città che nell'estimo locale (il cosiddetto "registro della lira") risultavano di modeste condizioni economiche; questi già in precedenza erano stati d'altronde fatti salvi dall'applicazione degli obblighi straordinari di acquisto di sale che colpivano con una certa frequenza i loro concittadini più abbienti: cfr. Morandi, *L'ufficio della Dogana*, cit., p. 7.

63. Non sono mancati casi in cui i governanti cittadini, impossibilitati a mantenere una vera tassazione diretta a causa delle resistenze della popolazione, utilizzarono consapevolmente la leva del

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Sarebbe interessante interrogarsi sulle ragioni che spinsero la città di Parma a restare per diversi decenni legata a una forma tutto sommato arcaica di leva del sale; l'ampia disponibilità di questa risorsa, derivante dal controllo dei pozzi di Salsomaggiore, che costituiva l'unico centro di produzione salina dell'intero entroterra padano, fu probabilmente il motivo per cui l'imposizione rimase più a lungo legata alle sue origini di strumento annonario operante esclusivamente con riferimento alle aree periferiche del distretto. Il mantenimento del criterio "per bocche" nella determinazione della misura degli obblighi di acquisto, in luogo di quello incentrato sull'estimo adottato in altre città dell'area padana, risulta d'altronde conforme alla generale preferenza che il sistema fiscale di Parma manifestò per la tassazione indiretta per l'intera durata del XIII secolo.[64]

La situazione, sotto questo profilo, restò a ogni modo sostanzialmente invariata fino alla seconda metà del XIV secolo: le norme sulla Dogana del Sale, incluse quelle che prevedevano gli obblighi d'acquisto a carico delle comunità del distretto, non vennero infatti innovate nella nuova redazione degli statuti cittadini, che vide la luce nel 1347,[65] un anno dopo che la città era entrata a far parte dei domini dei Visconti.

3. La privatizzazione della Dogana del Sale (seconda metà XIV secolo)

Proprio i cambiamenti istituzionali che fecero seguito all'inizio del dominio visconteo sono stati chiamati in causa per spiegare una fondamentale novità, intervenuta in una data imprecisata tra l'emanazione degli statuti del 1347 e l'anno 1386: essa consisteva nell'affidamento della Dogana del Sale non più ai funzionari del comune ma a un appaltatore privato,[66] identificato nelle fonti trecente-

sale come una sorta di surrogato dell'imposta diretta: così, ad esempio, a Firenze dopo l'abolizione dell'estimo nel 1315, come affermato in Gualtieri, *Gli Ordinamenti sulla gabella del sale*, cit., p. 216.

64. Cfr. Mainoni, *Finanza pubblica e fiscalità*, cit., p. 459.

65. Cfr. *Liber communis Parmae*, cit., p. XVI.

66. Cfr. Castignoli, *Il monopolio del sale*, cit., p. 24, in cui si sottolinea come si trattasse di un sistema largamente in uso presso le Signorie, perché consentiva di esercitare un più stretto controllo sulla riscossione dei tributi nelle città assoggettate, che veniva così sottratta alla competenza delle autorità locali. Anche rispetto a questo passaggio Parma sembra essersi mossa con un certo ritardo rispetto alla maggior parte delle altre città italiane: se alcune di esse avevano iniziato a dare in appalto a privati la riscossione dei dazi già dalla prima età comunale (XII secolo), questa soluzione iniziò a conoscere ampia diffusione nell'ultimo quarto del '200, fino a divenire prevalente all'inizio del secolo successivo: cfr. P. Mainoni, *Una fonte per la storia dello stato visconteo-sforzesco: gli statuti dei dazi*, in *Honos alit artes. Studi per il settantesimo compleanno di Mario Ascheri*, II: *Gli universi particolari. Città e territori dal Medioevo all'età moderna*, a cura di G.M. Varanini, P. Maffei, Firenze 2014, pp. 72-73. Per fare un paragone con una città per molti versi assimilabile a Parma, a Piacenza la gabella del sale, come tutte le altre gabelle cittadine, ri-

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

sche come *Conductor* e negli anni successivi, alternativamente, con il termine di *Incantator*.[67]

Questa figura fa la sua comparsa nel diritto proprio di Parma all'interno del primo di 32 capitoli, regolanti il dazio della Dogana del Sale e oggi leggibili all'interno di un documento che si conserva nel fondo "Dazi e Carichi pubblici" dell'Archivio di Stato di Parma,[68] che vennero adottati in data appunto anteriore al 1386.[69] In apertura di questo testo il *Conductor* viene presentato come unico soggetto autorizzato a immettere nel mercato cittadino tutto il sale che circolava lecitamente a Parma:

Quod nulla persona cuiuscunque conditionis, status et generis existat, civis, forensis vel districtualis, subiecta vel non subiecta iurisditioni Parme, stans et habitans in civitate, episcopatu vel districtu Parme seu alibi audeat vel presumat emere vel acquirere, tenere, vel operari, vendere, vel donare, permutare vel alienare seu uti [...] de alio sale, quam de sale quod ement vel acquisivent ad dovanam salis comunis Parme a conductore dicte dovane vel ab eius factoribus.[70]

Allo stesso tempo, egli era il soggetto su cui veniva convogliato tutto il sale prodotto da privati nel distretto di Parma, che gli veniva venduto a un prezzo predeterminato dall'autorità.[71] In aggiunta al sale acquistato in questo modo, in re-

sulta essere stata già gestita in regime di appalto dal 1356-1357: cfr. Castignoli, *Il monopolio del sale*, cit., p. 23 n. 9.

67. Quest'ultima terminologia risulta essere stata in uso anche in altri ordinamenti cittadini dell'area. Così avveniva ad esempio a Piacenza, dove la figura dell'*Incantator* era disciplinata nei *Pacta gabelle salis civitatis et episcopatus Placentie cum quibus debet incantari et vendi dicta gabella pro uno anno*, entrati in vigore nel 1380. Dopo aver identificato le modalità, in più rate, di soluzione della somma che andava versata al comune per ottenere l'appalto, questo testo chiariva l'estensione dei diritti che tale *Incantator* veniva ad acquisire per un anno sulla gestione del monopolio pubblico del sale: "Dictus incantator eiusque socii et fideiussores habeant, teneant et posideant suprascriptam gabellam salis cum pleno iure coligendi, percipiendi, exigendi et habendi omnes fructus, reditus et proventus et utilitates et commoditates dicte gabelle salis tocius civitatis et episcopatus Placentie per unum annum" (P. Castignoli, *Liber daciorum et officiorum Communis Placentiae [anno MCCCLXXX]*, Roma 1975, p. 161).

68. Si tratta della raccolta intitolata *Pacta, ordines et statuta Datii Dovannae salis civitatis et episcopatus Parme ac districtus eiusdem*: ASPr, *Dazi e Carichi pubblici*, b. 11a, sottofascicolo 1.1.

69. Questo *terminus ante quem* deriva dal fatto che proprio al 1386 risulta datato il più risalente nucleo di *additiones* al testo, introdotte per volontà di Gian Galeazzo Visconti (cfr. *Pacta, ordines et statuta* [f. 17*v*]). Questo intervento appare particolarmente significativo, perché si colloca nell'ambito di una più ampia azione del Visconti portata avanti nel corso degli anni '80 del XIV secolo e mirante a riformare la normativa daziaria delle città soggette al suo dominio: cfr. Mainoni, *Una fonte per la storia dello stato visconteo-sforzesco*, cit., pp. 73-75.

70. *Pacta, ordines et statuta* [f. 1*r*].

71. "Item quod omnes et singuli homines et persone cuiuscunque conditionis, generis, status, dignitatis et conditionis existant, habentes, tenentes et possidentes in episcopatu Parme puteos aliquarum salinarum seu moram pro sale fiendo, producentes et omnes et singuli aliquam

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

gime di monopolio, dai soggetti produttori, il Conduttore riceveva mensilmente da parte del comune – che risultava ancora proprietario di un gran numero di pozzi – un rifornimento di 80 moggia di sale, pagato allo stesso prezzo di sei soldi e otto denari per staio e fatto scaricare a sue spese presso la sede della Dogana del Sale.[72]

Attraverso questo duplice canale di approvvigionamento, pubblico e privato, il Conduttore poteva adempiere al suo principale obbligo, che era quello di garantire alla cittadinanza una sufficiente disponibilità di risorsa salina, facendo in modo che la Dogana del Sale fosse sempre adeguatamente rifornita, tanto per rispondere alla domanda di acquisto della popolazione cittadina quanto per gestire la leva del sale, che continuava a essere prevista solo nei confronti di quanti abitavano fuori città.[73] È bene notare che in questa fase il funzionamento della leva del sale risultava sostanzialmente coincidente a quello previsto dagli statuti del 1316, con l'unica differenza che i *mistrales*, cioè i funzionari periferici incaricati di acquisire il sale destinato ai vari insediamenti del distretto, erano chiamati a pagare il prezzo prestabilito direttamente al Conduttore o ai suoi collaboratori.[74]

Proprio la presenza del Conduttore e la necessità di garantire tanto una certa consistenza quanto un margine di prevedibilità alle sue entrate (e di conseguenza, alle entrate fiscali del comune) sembrano essere state le ragioni alla base di un'altra novità che emerge dai capitoli del dazio del sale, nei quali viene fissata in 24.000 libbre al mese la quantità di risorsa salina di cui i poteri pubblici cittadini

quamtitatem salis modo aliquo facienti in dicto episcopatu vel districtu Parme, seu fieri facientes, teneantur et debeant dare et consignare vel ipsorum nomine vel nominibus, dari et consignari facere dictis conductoribus singulo mense durante conductione predicta omnem quantitatem salis, seu saline, que fiet in mora, vel de mora, seu de aqua et de aqua dictorum puteorum salinarum pro pretio consueto solidorum sex et denariorum octo imperialium pro quolibet stario salis seu saline": *Pacta, ordines et statuta* [f. 2*r-v*].

72. "Item quod illustrissimus Dominus noster eiusque officiales seu comune Parme seu agentes pro ipso comuni teneantur et debeant dare seu dari facere singulo mense conductori dicti datii dovanne modia octuaginta saline polite, nete et sine sablone et terra ad starium Placentinum ad computum solidorum sex, et denariorum octo pro quolibet stario [...] et quod predictus conductor teneatur sibi dictum salem conduci facere ad dovannam salis communis Parme expensis ipsius": *Pacta, ordines et statuta* [f. 13*r-v*].

73. "Item quod dictus conductor teneatur et debeat fulcire et fulcitam tenere dictam dovannam salis sale seu salina bono seu bona toto tempore sue conductionis et de ipso sale dare omnibus emere volentibus ad sufficientiam pro pretiis tassatis, ordinatis et limitatis, et etiam communibus et hominibus episcopatus Parme salem impositum ipsorum communium quolibet mense": *Pacta, ordines et statuta* [f. 9*r*].

74. "Item quod mistrales seu consules terrarum, villarum et locorum episcopatus Parme teneantur et debeant quolibet mense infra quintam decimam diem cuiuslibet mense durante conductione predicta venire coram conductore predicto seu officialibus et factoribus suis ad dovannam predictam et solvere ipsi conductori vel eius officialibus et factoribus infra dictum terminum pretium et quantitatem salis tassatam seu ordinatam aut tassandam et ordinandam cuilibet communi, terre seu ville episcopatus Parme": *Pacta, ordines et statuta* [f. 9*r-v*].

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

s'impegnavano a garantire la distribuzione tra le diverse comunità del distretto di Parma attraverso il meccanismo dell'acquisto obbligatorio.[75]

Nonostante la fissazione di questa soglia a vantaggio del Conduttore, sembra possibile concludere che nella fase in cui videro la luce i suoi primi capitoli, e ancora fino alla fine del XIV secolo, la Dogana del Sale continuò ad avere uno scopo prevalentemente annonario, mirante cioè a garantire un'adeguata distribuzione della risorsa salina. Sembra deporre in questo senso la possibilità, riconosciuta alle comunità locali nei capitoli, di rivendere alla dogana il sale di cui non avessero necessità:

Teneantur ipsi conductores [...] convenire cum dictis mistralibus et communibus de emendo et retinendo dictum salem et salinam in dovannam, quam quidem salinam seu salem, si dicta communia vel eorum aliquid dimittere, vendere, seu retinere voluerint in dovannam dicto conductori, emere, recipere seu retinere possit et valeat pro precio videlicet solidorum undecim pro qualibet stario saline.[76]

A una funzione di carattere annonario sembra d'altronde alludere la più antica delle *additiones* ai capitoli della Dogana del Sale, quella, risalente al 1393, secondo cui era compito del Conduttore del Dazio rifornire della quantità di sale necessaria la fortificazione fatta erigere dai Visconti negli anni '60 del '300 in prossimità della Porta Nuova.[77]

4. La progressiva fiscalizzazione della leva del sale (XV secolo)

Se fino alla fine del '300 la leva del sale sembra rispondere anzitutto alla necessità di garantire una adeguata distribuzione della risorsa salina nel territorio dipendente da Parma, proprio a cavallo tra il XIV e il XV secolo la valenza fiscale

75. "Item quod prefatus Dominus [et] commune Parme seu agentes pro ipso Domino seu commune teneantur et debeant durante conductione predicta singulo mense facere et curare ita et taliter cum effectu quod mistrales et communia terrarum, villarum et locorum episcopatus Parme leventur et accipientur singulo mense ad dovannam salis libras vigintiquatuor millia salis [...] et quod eisdem seu officialibus et factoribus suis singulo mense solvatur per ipsos mistrales et communia villarum episcopatus Parme ad terminum quindecim dierum cuiuslibet mensis precium dicte quantitatis salis librarum vigintiquatuor millium salis ad rationem imperialium duodecim pro qualibet libra": *Pacta, ordines et statuta* [f. 10*v*]. L'esigenza di assicurare la prevedibilità al gettito fiscale originato dalla leva del sale venne avvertita anche in altri ordinamenti, che intervennero sul punto in maniera anche più diretta. È il caso ad esempio di Siena, dove nel corso del XV secolo invalse l'uso di fissare anticipatamente il prodotto totale annuo dell'imposta, commisurandolo di volta in volta alle necessità pubbliche: cfr. Morandi, *L'ufficio della Dogana*, cit., p. 7.

76. *Pacta, ordines et statuta* [f. 11*r*].

77. "Quod conductor dicti Datii teneatur dare Conductori seu Custodi monitionis, castri seu citadele Porte Nove omnem quantitatem salis necessariam pro monitione predicta": *Pacta, ordines et statuta* [f. 30*r*].

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

di questo istituto diventa in tutta evidenza preponderante. A rendere palese ciò, è anzitutto il fatto che in quegli anni si procedette a redigere una serie di estimi pensati quale base per quantificare gli acquisti obbligatori di sale gravanti su ciascun nucleo familiare: se il primo esempio in questo senso sembra riconoscibile nell'estimo che venne realizzato nel corso del 1399 dal referendario ducale Giovanni Toppi e dall'ufficiale Palotto da Crema, del quale non ci restano tuttavia che poche notizie,[78] si è conservato invece per larga parte e rappresenta una fonte del massimo rilievo per la storia economica e sociale di Parma alla fine del Medioevo il cosiddetto Estimo del Sale del 1415,[79] redatto invece nel breve torno d'anni in cui Parma fu sotto il dominio estense.[80]

La tendenza alla fiscalizzazione non venne d'altronde meno dopo il ritorno della città nel Ducato di Milano (1420): una serie di *additiones* ai capitoli della Dogana del Sale, emanate a più riprese nel corso degli anni '20 del XV secolo, mostrano infatti la crescente importanza di questa istituzione nel sistema fiscale imposto su Parma e sul parmense da parte di questa Signoria.

A essere anzitutto stabilita fu una nuova forma di acquisto obbligatorio, quella connessa alla salagione delle carni.[81] Questo aspetto era già stato regolato nei primi capitoli della Dogana del Sale, in cui ci si limitava a ribadire, con una norma per la verità piuttosto pleonastica, che nessuno potesse salare alcuna carne, bovina o suina o di qualunque altra specie, se non con sale personalmente acquistato dalle mani del Conduttore presso la Dogana del Sale.[82] Con un'*additio* datata al 6 dicembre 1421 questa generica prescrizione venne trasformata in una nuova imposizione fiscale, con l'obbligo per chiunque uccidesse un maiale per salarlo di acquistare quattro libbre e 12 onze di sale per ogni peso di carne suina da salare.[83]

78. Cfr. G. Bottazzi, M. Branchi, *L'estimo del sale di Parma del 1415: il territorio parmense e i dati dell'estimo*, in *L'estimo del sale di Parma*, cit., p. XXXI.

79. In generale su questa rilevantissima fonte e il suo rapporto con la Dogana del Sale cfr. M. Zanzucchi Castelli, *L'estimo del sale di Parma del 1415: cenni sulla gabella del sale e Nicolò III d'Este*, in *L'estimo del sale di Parma*, cit., pp. XVII-XXVII.

80. Su questa fase della storia di Parma cfr. M. Gentile, *Alla periferia di uno stato. Il Quattrocento*, in *Storia di Parma*, vol. III.1, cit., pp. 226-228.

81. Sulla pratica della salagione e la sua importanza a livello culturale e nutrizionale cfr. *Porci e porcari nel Medioevo: paesaggio, economia, alimentazione*, a cura di M. Baruzzi, M. Montanari, Bologna 1981, pp. 57-59.

82. "Item quod nulla persona cuiuscunque conditionis, generis, status, dignitatis, sexus existat, civis vel forensis, subiecta vel non subiecta iurisdictioni communis Parme audeat vel presumat sallare nec sallari facere nec tenere nec teneri facere in civitate Parme burgis et subburgis eiusdem aliquas carnes salatas, porcinas vel bovinas, vel alterius alicuius manierieii cuiuscunque conditionis existat de aliquo alio sale quam de sale per ipsum empto ad dovannam salis communis Parme a conductore predicto vel eius factoribus vel officialibus": *Pacta, ordines et statuta* [ff. 2*v*-3*r*].

83. "Item quod liceat dicto Conductori posse ponderare et ponderari facere in civitate tempore salaminis porchorum omnes porchos qui et que occidentur ac porchas tempore sue conductionis predicte per quoscumque cives et alias personas quoscunque civitatis Parme etiam non subiectos iurisdictioni communis Parme commorantes intra muros civitatis et burgis et subburgis, et ipsos

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Una ancora più esplicita svolta verso l'attribuzione all'azione della Dogana del Sale di una valenza apertamente fiscale ebbe luogo nel dicembre 1424, quando vennero emanate delle nuove *additiones*. In queste, si procedeva anzitutto a confermare l'ormai tradizionale imposizione di 24.000 libbre al mese per tutti i comuni del distretto di Parma.[84] A ciò venne aggiunta una seconda imposizione che gravava sempre sugli abitanti del distretto, presi in considerazione individualmente e non per comunità: essa consisteva in un obbligo di acquisto di un totale di 2.500 stai di sale l'anno per ciascun *districtualis*, che dovevano essere prelevati in tre rate, secondo modalità precisamente definite nello statuto.[85]

Con le stesse *additiones* si provvedette a estendere la leva del sale stabilendo ulteriori obblighi di acquisto nei confronti di alcune terre in quel momento esenti: Calestano, appartenente ai Fieschi (600 pesi),[86] Montechiarugolo, due decenni prima assegnata dagli stessi Visconti al capitano di ventura Guido Torelli (600 stai),[87] nonché Guardasone di Traversetolo e Castione de' Baratti (960 pesi),[88] di recente riprese agli Estensi: rispetto a tutti questi luoghi l'estensione della leva del sale aveva l'evidente significato di rimarcare e di rendere effettivo il rinnovato dominio del Ducato di Milano sul territorio.[89]

Le diverse forme di leva del sale così stabilite conobbero pochi anni dopo un'e-

cives et omnes alios ultra cogere et abstringere ad accipiendum ad dictam dovannam libras quatuor salis onzas xii pro quolibet pondere omnium mezenarum ipsorum porchorum et porcharum": *Pacta, ordines et statuta* [f. 21*v*]. Obblighi di acquisto di sale specificamente collegati alla salagione del maiale sono previsti anche in altri ordinamenti cittadini. Dopo aver imposto a tutti i capifamiglia un acquisto obbligatorio di sale nella misura di mezzo quartone all'anno per sé e per ciascun membro della famiglia, gli *Statuta salis* di Alessandria aggiungevano: "Et ultra si salabit porcum minam unam salis ad minus pro quolibet porco vel porca" (Pochettino, *Contributo di studio*, cit., p. 93). Un'ulteriore quantità di sale doveva essere obbligatoriamente acquistata da quanti avevano delle greggi, nella misura di un sestario per ogni 30 capi posseduti ("pro quolibet trentenario ovium et caprarum": *ibidem*).

84. "Primo, quod conductori dacii dovanne Parme assignabunt tot communia corespondentia civitati Parme que teneantur et astricta sint levare singulo mense libras viginti quatuor millia salis": *Pacta, ordines et statuta* [f. 22*r-v*].

85. "Item quod ultra tassam predictam teneantur districtuales episcopatus Parme levare singulo anno staria duo milia salis et quinque centum ad starium Parmensem [...] in terminis tribus tantum, videlicet in mense aprilis cuiuslibet anni quartam partem, aliam quartam in mense augusti, reliquas vero duas partes in mense octubris": *Pacta, ordines et statuta* [f. 22*v*].

86. *Pacta, ordines et statuta* [f. 23*r*].

87. *Pacta, ordines et statuta* [f. 23*v*].

88. *Pacta, ordines et statuta* [f. 24*r*].

89. Si è detto a questo riguardo che i Visconti s'impegnarono in un "vero e proprio recupero ex novo della zona", che si svolse in parallelo allo sforzo del comune di Parma di rivendicare le sue prerogative giurisdizionali e fiscali su quelle parti di territorio che erano sotto il dominio di castellani e aristocratici. È stato tra l'altro notato che quest'ultimo sforzo s'indirizzò soprattutto nei confronti di soggetti e famiglie, come quelli nominati nei *Pacta, ordines et statuta*, che risultavano di fatto estranei al nucleo del potere signorile di Parma, risparmiando le stirpi più influenti, come i Rossi, i Pallavicino, i Sanvitale o i da Correggio: cfr. Gentile, *Alla periferia di uno stato*, cit., p. 231.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

stensione e una riorganizzazione mirante a permettere di controllarne la riscossione con maggiore efficienza.

Per quanto riguarda l'aspetto della salagione delle carni, nel dicembre 1425 si stabilì che i soggetti non ad altro titolo tenuti alla leva del sale che intendessero salare delle carni fossero obbligati a presentare queste ultime alla Dogana del Sale per farle pesare, risultando poi obbligati all'acquisto di quattro libre di sale per ogni peso di carne.[90] Per garantire l'effettività di questa norma, evitando ogni forma di contrabbando, s'impose tra l'altro ai consoli delle varie vicinie di Parma di trasmettere allo stesso Conduttore della Dogana del Sale una lista di tutti i suini presenti nel territorio loro soggetto, indicandone qualità e peso e specificando il nome del loro proprietario.[91]

Il meccanismo di vigilanza basato su questa sorta di anagrafe dei suini non dovette rivelarsi sufficiente, se nel 1428 si introdusse un'ulteriore forma di controllo, in forza della quale chiunque conducesse dei suini a Parma doveva lasciare un pegno ai dipendenti della Dogana del Dazio del Sale installati presso le porte della città, ottenendo il rilascio di un documento, da consegnare al Conduttore della Dogana del Sale, in cui veniva specificato chi fosse il soggetto tenuto a pagare la leva del sale per ciascuno dei capi di bestiame trasportati.[92]

90. "Item quod omnes et singuli stantes et habitantes seu qui stabunt et habitabunt in civitate Parme cuiuscumque status, dignitatis et conditionis existant, subiecti et non subiecti iurisdictioni comunis Parme, et etiam omnes et singuli stantes et habitantes in burgis et subburgis civitatis Parme seu in aliis villis episcopatus Parme non solventes salis impositionem cum aliquibus communibus episcopatus predicti, qui salabunt aut salare voluerint aliquam quantitatem carnium porcinarum, bovinarum, baffarum seu lardi, seu alterius cuiuscunque manerieii, teneantur et debeant venire vel mittere coram conductore dicti datii vel eius factoribus et petere unum ex famulibus dicti conductoris qui ponderet dictas carnes et ipsas facere ponderari per ipsum conductorem seu aliquem de sociis ipsius vel factoribus, et levare pro quolibet pondere carnium predictarum librarum quatuor salis": *Pacta, ordines et statuta* [f. 28*r*].

91. "Item quod omnes et singuli consules viciniarum civitatis Parme teneantur et debeant dare in scriptis dicto conductori et eius factoribus deputatis ad predicta per ipsum conductorem porchos et porchas omnes cuiuscunque conditionis et manierieii qui sunt vel erunt in eorum viciniis et qualitatem et quantitatem ipsorum quoad numerum et pondus, nomina et pronomina illorum quorum fuerint porci vel porche predicti vel predicte dandi per ipsos in scriptis": *Pacta, ordines et statuta* [f. 29*v*]. Quello introdotto con questa disposizione sembra un meccanismo particolarmente avanzato di contrasto all'elusione degli obblighi di acquisto di sale connessi alla salagione dei maiali. Questa specifica esigenza venne avvertita anche in altri ordinamenti cittadini: i già citati *Pacta gabelle salis* di Piacenza del 1380 per esempio introdussero allo stesso scopo un divieto di far uscire dalla città qualsivoglia maiale vivo o morto allo scopo di salarlo ("Item quod nulla persona ut supra, audeat nec presumat ducere seu portare seu duci vel portari facere aliquos porcos vivos vel mortuos, tempore salaminis, extra civitatem ad alias partes causa salandi eos, sub pena amissionis eorum et librarum vigintiquinque placentinorum pro quolibet porco": Castignoli, *Liber daciorum et officiorum*, cit., p. 167).

92. "Item quod omnes et singuli cuiuscunque status, condictionis vel dignitatis et etatis qui conducent aut conduci facient aliquos porchos vel porchas seu porchum vel porcham aut porcelum vel porcelam ad civitatem Parme teneantur et debeant dimettere pignus ad portam civitatis factoribus

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Nello stesso 1425, con un'ulteriore serie di *additiones*, si procedette a riorganizzare anche la leva del sale propriamente detta. Rispetto a essa venne anzitutto ribadito l'obbligo dell'acquisto mensile di una quantità pari a 25.000 libbre di sale, gravante su tutti i comuni del distretto di Parma, alcuni dei quali venivano espressamente menzionati nel testo delle *additiones*, in una lista che includeva anche numerosi feudi e castellanie (il castello di Tizzano, i domini del marchese Rolando Pallavicino, i domini di Pietro de' Rossi, Cavriago, Bazzano, Guardasone con il suo castello, Montebello – cioè Castelnuovo Fogliani – Salsominore, Berceto, Terenzo, Ravarano, Mezzano del Vescovo, Grammatica, Riana, Casarola, Trevignano, Monchio, Valditacca, Pianadetto, Rimagna, Aneta, Valcieca, Nirone, Lugagnano, Trefiumi, Vecciatica e il castello di Montechiarugolo).[93] Allo stesso modo, veniva confermata l'imposizione aggiuntiva, prevista a carico dei *districtuales*, di 2.500 stai annui, specificando che essi andavano acquistati al costo di quaranta soldi per anno.[94]

Le *additiones* del 1425 non si accontentavano però di richiamare queste due applicazioni già note della leva del sale, ma ampliavano in maniera notevole, sotto il profilo tanto quantitativo quanto qualitativo, il novero dei soggetti passivi dell'imposizione, in conformità a una tendenza riscontrabile anche in altri ordinamenti italiani,[95] e rispondente a quella generale crescita della spesa pubblica che venne sperimentata in quegli anni in quasi tutti gli stati regionali che si andavano sviluppando nella penisola.[96]

Con una norma di ampia portata, a essere vincolati alla leva del sale accanto a

dicti datii et sibi fieri facere buletas per ipsos factores dicti datii ad portam predictam de porcis quos conducent aut conducere seu conduci facere voluerint in civitate Parme et dictam bulettam portare seu portari facere dicto conductori ad dovannam salis et se facere scribi debitorem de dictis porcis quos conduxerint vel conduci fecerint in civitate": *Pacta, ordines et statuta* [f. 41*r-v*].

93. *Pacta, ordines et statuta* [f. 33*r-v*].

94. "Item quod staria duomille quinquecentum que ultra dictam tassam librarum vigintiquinque millia levari consuevit per districtuales predictos et solvi de cetero ad computum solidorum quadraginta pro stario": *Pacta, ordines et statuta* [f. 33*v*].

95. È interessante notare che se in quello stesso torno d'anni l'estensione dei soggetti passivi dell'imposizione interessò in effetti molte realtà italiane, le modalità in cui tale estensione ebbe luogo non sono tuttavia uniformi, essendo almeno in parte indicative dei diversi modi con cui le varie realtà politiche della penisola guardavano allo strumento della leva del sale. Per esempio, se a Parma – come vedremo – l'estensione comportò il coinvolgimento dei membri di gruppi privilegiati, fino a quel momento esenti, in altre città in cui una più precoce fiscalizzazione della leva del sale aveva comportato già prima del XV secolo l'imposizione di obblighi di acquisto anche alle classi dominanti, la successiva estensione dei soggetti passivi della leva del sale coinvolse al contrario i membri di gruppi marginali come servitù, schiavi o membri delle comunità ebraiche: così ad esempio nel caso di Siena, riguardo a cui cfr. Morandi, *L'ufficio della Dogana*, cit., p. 10.

96. Tra i motivi di questo aumento della spesa pubblica si ricordano la necessità di arruolare milizie mercenarie per rispondere ai bisogni difensivi dello stato e i gravosi piani di edilizia pubblica che vennero portati avanti da molti signori locali per motivi di prestigio personale: Castignoli, *Il monopolio del sale*, cit., p. 24.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

quanti vivevano nel distretto di Parma, furono anche gli abitanti della stessa città, nonché quelli che a vario titolo coltivavano le loro terre:[97]

Item quod homines de dicta civitate et episcopatu ac terrarum suprascriptarum et tam religiosi quam seculares sint qui vellint et eorum mezadri, fictabiles, massarii et colonni teneantur et debeant uti de dicto sale et ipsum levare et solvere precio infrascripto solidi unius pro libra, sicut alii.[98]

A essere espressamente ricompresi nel campo di applicazione degli obblighi di acquisto in virtù di tale norma erano pure i religiosi, nonché il clero secolare, soggetti che in precedenza non erano mai stati presi in considerazione nei capitoli della Dogana del Sale.[99] A venire per la prima volta esplicitamente assoggettate alla leva erano anche altre categorie fino a quel momento tenute esenti dagli obblighi di acquisto: anzitutto, tutti coloro che prestavano servizio per la difesa di Parma e del suo distretto,[100] tra cui mercenari, castellani, connestabili, fino allo stesso Capitano di Parma, che era tenuto all'acquisto obbligatorio di dieci libbre mensili di sale, per l'uso proprio e della propria cerchia.[101]

A essere tenuti, ancora più significativamente, a un obbligo di acquisto di sale per un totale di dodici libbre mensili erano anche il Podestà di Parma, il Referendario e altri alti funzionari dell'amministrazione pubblica, come quelli incaricati della gestione delle finanze cittadine e del controllo delle acque. In caso di mancato adempimento di tale obbligo tutti costoro, a norma delle *additiones* del 1425, avrebbero potuto essere costretti a pagare la somma dovuta in sede di sindacato.[102]

97. Accadeva sovente che a quanti lavorassero terre di proprietà dei cittadini fosse almeno in parte esteso lo statuto giuridico dei cittadini stessi, in termini soprattutto di esenzione dai carichi fiscali e dal vincolo di fornire prestazioni di lavoro obbligatorie in favore delle comunità rurali: su questa dinamica, con particolare riferimento ai rapporti di mezzadria, cfr. M. Ginatempo, *La mezzadria delle origini. L'Italia centro-settentrionale nei secoli XIII-XV*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 42.1 (2002), p. 70.

98. *Pacta, ordines et statuta* [f. 35*v*].

99. L'estensione a chierici e religiosi della leva del sale va letta nel quadro di una più ampia dinamica di applicazione anche a questi soggetti di forme di tassazione indiretta dalle quali essi erano rimasti fino a quel momento esenti; questo fenomeno, che è osservabile in diversi ordinamenti italiani negli ultimi due secoli del Medioevo, non mancò di suscitare reazioni da parte della Chiesa: cfr. Mainoni, *Finanza pubblica e fiscalità*, cit., p. 468.

100. Veniva così superato un fondamentale principio del sistema fiscale di età comunale, di chiara origine feudale, quello per cui quanti erano direttamente impegnati nell'attività militare erano esenti dalle imposizioni fiscali: cfr. Cammarosano, *Le origini della fiscalità pubblica*, cit., pp. 51-52.

101. "Item quod capitanei, castellani, contestabiles et alii stipendiarii quicunque tam civitatis quam episcopatus teneantur et debeant uti de sale dicte dovanne et levare de dicto sale et ipsum solvere precio suprascripto [...] et capitaneus pro usu suo et familie sue libras decem singulo mense": *Pacta, ordines et statuta* [f. 34*v*].

102. "Item quod potestas Parme teneatur et debeat singulo mense a dovanna predicta levare pro usu suo et familie sue libras duodecim salis et ipsum solvere precium solidi unius pro

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Viste nel loro complesso, le *additiones* del 1425 forniscono un quadro eloquente di come l'istituto della leva del sale si fosse evoluto a Parma dalla sua comparsa nella seconda metà del '300. Nato con finalità fondamentalmente annonarie, per consentire al comune di Parma di garantire che anche gli insediamenti periferici del distretto potessero ricevere un adeguato approvvigionamento di sale, nel giro di pochi decenni esso, ormai gestito da un appaltatore privato, si era trasformato in uno strumento d'imposizione fiscale di grande importanza per la macchina di governo dei Visconti, che se ne seppero servire sapientemente tanto per rimpinguare le casse dello stato, quanto riaffermare la centralità del proprio dominio anche ai danni di gruppi tradizionalmente privilegiati come il clero e i feudatari locali, nonché di quegli stessi poteri pubblici cittadini che per lungo tempo di tale meccanismo erano stati i gestori diretti, oltre che i principali beneficiari.

libra. Refferendarius vero libras quatuor singulo mense, officialis buletarum libras tres, officialis stipendiarum libras tres, officialis aquarum libras tres singulo mense, precio suprascripto, et si dictum salem non levaverint et soluerint possint tempore eorum sindicatus per incantatorem dicte dovanne cogi ad solutionem dicti salis": *Pacta, ordines et statuta* [f. 34*r-v*].

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

III. La produzione e il commercio del sale di Cervia dall'XI al XV secolo

Anna Falcioni

Sommario: 1. Premessa – 2. Cenni sulla produzione e sul commercio del sale in età pre-malatestiana – 3. Il regime di monopolio signorile – 4. La cessione delle saline di Cervia a Venezia (1463).

1. Premessa

Il rilievo occupato dalla produzione del sale nell'economia cervese medievale è tale che Massimo Montanari ha affermato che "Cervia è le sue saline ed esiste principalmente in funzione di esse".[1] Tuttavia, solamente a partire dagli anni '70 del secolo scorso gli studi storiografici hanno messo nella giusta luce l'importanza che la produzione e il commercio del sale hanno avuto nella storia di Cervia: "ancor più di prima – ha scritto il Vasina – il tema del sale ha rappresentato il principale filo conduttore del più serio tentativo di storicizzare il passato di questo centro nel bene e nel male, inserendolo in un contesto di interessi interregionale, per non dire internazionale".[2]

Dopo lo studio di Michel Mollat, indagini sulla produzione e sul commercio del sale in epoca medievale sono state condotte da Augusto Vasina, Jean-Claude Hocquet, Umberto Foschi, Massimo Montanari e Anna Falcioni.[3]

1. M. Montanari, *Cervia, il sale, la vita dell'uomo*, in *Cervia. Natura e storia*, a cura di O. Maroni, A. Turchini, Rimini 1988, p. 129.

2. A. Vasina, *Gli studi su Cervia medievale e moderna. Consuntivo bibliografico-critico*, in *Cervia. Natura*, cit., p. 259.

3. Cfr. M. Mollat, *Sel et société, discriminations et contradictions*, in «Studi Romagnoli», 22 (1971), pp. 57-69; Id., *Aux origines de la précocité économique et sociale de Venise. L'exploitation du sel,* in *La Venezia del Mille*, Venezia 1965, pp. 183-203; A. Vasina, *Cervia attorno al Mille*, in «Studi Romagnoli», 22 (1971), pp. 19-32; Id., *Natura e storia a Cervia e nel suo territorio nell'Alto Medioevo*, in *Cervia. Natura*, cit., pp. 161-187; Id., *Ravenna e Venezia nel processo di penetrazione in Romagna della Serenissima (secoli XIII-XIV)*, in *Ravenna in età veneziana*, a cura di D. Bolognesi, Ravenna

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

"Il coinvolgimento del passato di Cervia nella grande storia, il riscatto dell'oggetto del sale a un'autentica problematica storica", continua il Vasina "hanno indubbiamente rappresentato il risultato più significativo della seconda fase degli studi locali",[4] grazie anche a un'accurata indagine documentaria.[5] Quale elemento rilevante del paesaggio agrario medievale e moderno, le saline cervesi, impiantate su un terreno basso e argilloso, occupano una parte del "pian di Cervia" fino alla strada *Carrara Ravignana* e sono separate dalla pineta per mezzo di uno "stradello", le quali vie dividono i margini orientali e occidentali delle valli e delle saline. Il porto di Cervia, che nei secoli XV e XVI non è altro che un canale che dal mare giunge alla città, penetrandovi ampiamente, si sviluppa grazie all'attività dei salinai.

Il sale è, infatti, nel Medioevo uno dei principali prodotti di scambio in quanto estraibile solo in certe zone, ma necessario a tutti, sia perché biologicamente indispensabile, sia perché utilizzato in notevolissime quantità per conservare i cibi. Essendo il sale un genere di primissima necessità, i comuni, prima, e le Signorie, poi, ne organizzano l'importazione e la vendita in regime di monopolio: la "tassa sul sale" diviene una delle più redditizie imposte indirette e si trasforma addirittura in imposta diretta, quando, verso la metà del '300, si comincia quasi ovunque a imporre a tutte le famiglie abitanti in città e nel contado di comperare obbligatoriamente un determinato quantitativo di sale, a seconda del numero delle "bocche" presenti in famiglia.[6]

1986, pp. 11-29; J.-C. Hocquet, *La Camera Apostolica e il sale di Cervia (1327-1330)*, in «Studi Romagnoli», 22 (1971), pp. 39-56; Id., *Monopole et concurrence à la fin du Moyen Age. Venise et les salines de Cervia (XII^e-XVI^e siècles)*, in «Studi Veneziani», 15 (1973), pp. 21-133; Id., *Le sel, enjeu et instrument de la domination vénitienne en Romagne à la fin du XV^e siècle*, in *Ravenna in età veneziana*, cit., pp. 89-100; Id., *Cervia, il sale e Venezia nel Medioevo*, in *Cervia. Natura*, cit., pp. 189-196; Id., *Le sel et la fortune de Venise. Production et monopole*, 1, Lille 1978, p. 167; Id., *La via del sale*, in *Storia illustrata di Ravenna*, fasc. 23, a cura di P.P. D'Attorre, C. Giovannini, Milano 1989, pp. 353-368; U. Foschi, *Le saline*, in *Cultura popolare nell'Emilia Romagna. Mestieri della terra e delle acque*, Bologna 1979, pp. 151-161; Montanari, *Cervia, il sale*, cit., pp. 129-160; A. Falcioni, *La Signoria di Sigismondo Pandolfo Malatesti*, 1: *L'economia* (Storia delle Signorie dei Malatesti, II), Rimini 1998, pp. 13-14; Ead., *Appendice documentaria*, in C. Cardinali, *Le lotte dei discendenti di Malatesta da Verucchio per la successione alla Signoria di Rimini (1312-1334)* (Storia delle Signorie dei Malatesti, VI), Rimini 2000, pp. 154-156; Ead., *Il commercio del sale cervese dai registri contabili malatestiani*, in «Studi Romagnoli», 74 (2023), pp. 313-328.

4. Vasina, *Gli studi su Cervia*, cit., p. 260. La produzione di oggetto prettamente cervese fino al 1960 è raccolta in U. Foschi, *Bibliografia cervese*, in «Studi Romagnoli», 11 (1960), pp. 155-177.

5. Nel ricostruire le direttrici dei traffici del sale, di grande utilità si sono rivelate le serie archivistiche *Codici Malatestiani* e *Ufficio del Maggiore Ufficiale del sale* della Sezione Archivio di Stato di Fano (SASF), le cui registrazioni, assieme alle informazioni documentarie provenienti dagli Archivi di Stato di Venezia (ASV) e di Firenze (ASF) e dai fondi archivistici di Ravenna, non mancano di segnalare l'importanza delle saline di Cervia nell'ambito dell'economia adriatica tra il XIV e il XV secolo.

6. Cfr. Mollat, *Sel et société*, cit., pp. 57-60.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

2. Cenni sulla produzione e sul commercio del sale in età pre-malatestiana

Certamente non è un caso se i più antichi documenti scritti cervesi sono relativi alle saline, risalenti proprio attorno al secolo X, quando si pongono le basi del decollo di Cervia come capitale del sale in concomitanza con la crisi di Comacchio.[7]

Piccola città costiera della Romagna, Cervia è sede vescovile dalla fine del V secolo,[8] ma nel periodo del pieno e Basso Medioevo conosce una notevole crisi demografica dovuta all'impaludamento del territorio. Un fenomeno, questo, che assume proporzioni talmente vaste da indurre, sul calare del XVII secolo, alla distruzione della città antica e alla costruzione di una città nuova in posizione più salubre.[9]

Tuttavia, Cervia riveste un ruolo primario nell'economia adriatica del tempo, particolarmente da quando, a partire dal secolo XI, l'estrazione del sale marino diventa l'elemento qualificante della produzione locale.[10] Ne consegue che tale attività sia rivolta non solo al mercato interno, ma anche – e soprattutto – a quello esterno, seppur gravata da oneri fiscali.[11] Difatti l'intervento del potere pubblico nell'intero ciclo produttivo e distributivo del sale, che per il comune e la Signoria diventerà uno degli strumenti più efficaci di dominazione economica della città sul contado, frappone fra i produttori e i consumatori un complesso sistema di estorsione fiscale. A Cervia la più antica attestazione di un dazio sul sale è del 1178 ed è relativa a una tassa ("*maltolictum*") imposta dall'arcivescovo di Ravenna.[12] È proprio grazie agli interessi dell'arcivescovo ravennate sul territorio cervese che si sviluppa l'economia legata alla produzione del sale, il cui controllo resta nelle sue mani almeno fino a tutto il secolo XI.[13]

7. Cfr. Montanari, *Cervia, il sale*, cit., pp. 129, 132-133; Vasina, *Cervia attorno al Mille*, cit., p. 22; Hocquet, *Cervia, il sale*, cit., p. 189.

8. La diocesi di Cervia fu immediatamente soggetta alla Sede romana fino al 948, quando venne inclusa nella provincia ecclesiastica ravennate; nel 1582 divenne suffraganea della neoistituita metropolia di Bologna, nella cui provincia restò fino al 1604, dopodiché venne nuovamente compresa nella metropolia ravennate (cfr. E. Boaga, *Per la ricerca storica e archivistica sulle diocesi italiane*, in «Rivista di scienze religiose», 7.1 [1993], p. 130).

9. Cfr. U. Foschi, *La costruzione di Cervia nuova (1697-1714)*, in «Studi Romagnoli», 11 (1960), pp. 85-113; Id., *Alcune notizie sulla costruzione di Cervia Nuova*, in *Cervia. Natura*, cit., pp. 219-229.

10. Cfr. P. Fabbri, *Il quadro ambientale e le vocazioni economiche del primo insediamento cervese. Appunti sull'azione umana in età moderna*, in *Cervia. Natura*, cit., pp. 29-30.

11. "Lo sviluppo di questa vocazione" nota il Fabbri "fu certo legato a favorevoli assetti idraulici nelle valli; d'altra parte, l'unica solida alternativa economica, l'agricoltura, era ostacolata dalla stessa impossibilità di prosciugare, con le tecnologie disponibili al tempo" (Fabbri, *Il quadro ambientale*, cit., p. 29).

12. Cfr. Hocquet, *Le sel et la fortune de Venise*, cit., p. 170.

13. Cfr. Vasina, *Cervia attorno al Mille*, cit., pp. 23-29; Montanari, *Cervia, il sale*, cit., pp. 132-133.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Dal XII secolo il vescovo di Cervia e le famiglie a lui legate rivendicano "una gestione autonoma della produzione e del traffico del sale".[14] Cervia divide con Chioggia il mercato del sale dell'Italia settentrionale: una sorta di duopolio, non sempre pacifico, che riserva a Cervia i mercati dell'Emilia, della Romagna, della Marca anconetana e della Toscana e a Chioggia quelli dei territori dall'Adige all'Istria.[15] Città entrambe da lungo tempo sedi vescovili, Cervia e Chioggia non hanno la forza politica per poter utilizzare a proprio vantaggio le risorse del sale ed entrambe subiscono gli obblighi fiscali imposti dai più potenti vicini, quali l'arcivescovo di Ravenna per Cervia e il doge di Venezia per Chioggia, che esigono dazi rispettivamente nel 1178 e nel 1184.[16]

Ma il sale di Cervia attira anche gli interessi degli altri potenti comuni della zona: Rimini, Cesena, Forlì, Ravenna, Faenza approfittano della debolezza politica di Cervia per imporre il proprio controllo sulla commercializzazione del prezioso prodotto. Già nel 1160 Forlì e Bologna si combattono a causa della costruzione di una nuova strada che consente ai bolognesi di portare il sale da Cervia nella loro città senza pagare i dazi a Forlì. Nel 1200 Ravenna impone il trasporto del sale cervese anche nel Friuli e in Istria, ma in quello stesso anno subisce la sconfitta da parte di Ferrara, che a sua volta ottiene una fornitura di 200.000 misure di sale.[17]

Nel 1234 il comune e il vescovo di Cervia riescono a sottrarsi al controllo di Ravenna grazie all'aiuto di Bologna, alleata non disinteressata che ottiene in tal modo la partecipazione agli utili delle saline cervesi. Nel 1243 Venezia occupa, seppur con grande difficoltà, Cervia e le sue saline,[18] ma nel 1248 è di nuovo Bologna che, dopo la conquista della città, esercita il monopolio del sale per un decennio. Negli anni successivi si verificano vari scontri armati fra Venezia e Bologna per ottenere il controllo del traffico del sale, fino a che, nel 1273, le due città raggiungono un accordo che assicura a Bologna una quantità minima di sale in cambio della rinuncia ai territori costieri.[19]

14. Montanari, *Cervia, il sale*, cit., p. 133.

15. Cfr. Hocquet, *Cervia, il sale*, cit., pp. 190-191. Anche nei secoli XIV-XV, dopo che le saline cervesi diventano monopolio dei Malatesti, i nuovi signori continuano a distribuire il sale nella Marca, nel Ducato di Urbino, in Toscana e in Romagna (Falcioni, *La Signoria di Sigismondo*, cit., p. 165).

16. Cfr. Hocquet, *Cervia, il sale*, cit., p. 190.

17. Cfr. ivi, pp. 190-191.

18. Cfr. ivi, p. 193.

19. Cfr. A. Hessel, *Storia della città di Bologna*, Bologna 1975, pp. 136-137; L. Bellini, *Le saline dell'antico delta padano*, Ferrara 1962, pp. 207-208; Montanari, *Cervia, il sale*, cit., p. 134; R. Lombardi, *Il sale nella storia*, in *La Salina di Cervia*, a cura del Gruppo Culturale Civiltà Salinara, Cervia 1997, pp. 13-14; P. Campagnoli, S. Migani, *La produzione del sale*, in *Storia di Cervia. I. Evo Antico*, a cura di P.L. Dall'Aglio, Rimini 1997, pp. 101-114. A Bologna il sale giunge sia per via terra che per via fluviale, entrando nel Po dalla foce e proseguendo per il Reno e il Naviglio (cfr. Lombardi, *Il sale nella storia*, cit., p. 13).

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Dal 1281 al 1336, Venezia impone a Cervia ben 11 trattati, attraverso i quali mira ad attuare il monopolio sulla produzione del sale, a limitare le disponibilità di sale per la popolazione locale, a restringere l'area di mercato libero del sale anche attraverso la diminuzione della produzione annuale.[20] Nel 1293, ad esempio, Venezia autorizza la produzione di 203.000 corbelle di sale, 3.000 delle quali da destinare al vescovo di Cervia, 100.000 vendute a Venezia al prezzo di 3 libbre ogni 100 misure e 100.000 da inviare al mercato della Marca e della Romagna.[21]

Ma è soprattutto la concorrenza tra Ravenna e la Serenissima a segnare la storia cervese fra XIII e XIV secolo, un contrasto questo che a lungo andare porterà all'affermazione del potere veneziano sulla città adriatica, ormai affermato centro salino.[22] Tanto Ravenna quanto Venezia mirano a egemonizzare più che altro il controllo fiscale della produzione e della commercializzazione del sale, dalle quali, attraverso l'imposizione di dazi, si ricavano cospicui introiti.[23] Prova di quanto siano notevoli i profitti del sale è, ad esempio, il censo versato alla Camera Apostolica nel 1364, quando Cervia – la più piccola fra le *civitates* della Romagna – paga 42 libbre e 5 soldi per 390 *fumantes*.[24]

Pur con l'ingombrante presenza veneta, il sale cervese rappresenta per gli esattori pontifici la più considerevole fonte di reddito della Romagna, tanto che "la Chiesa ne cavava più frua che de nessuna altra çittade che fosso 'l suo regimento".[25] L'espressione, divenuta quasi un *topos* nella letteratura del tempo e in quella successiva,[26] traspare anche nella nota *Descriptio Romandiole* (1371) del cardinale

20. Cfr. Hocquet, *Le sel et la fortune de Venise*, cit., pp. 166-170; Id., *Monopole et concurrence*, cit., pp. 50-55; Lombardi, *Il sale nella storia*, cit., pp. 14-15; Falcioni, *Appendice documentaria*, cit., pp. 155-156, docc. nn. 2, 3.

21. Cfr. Hocquet, *Cervia, il sale*, cit., pp. 193-196.

22. Sullo scontro fra Venezia e Ravenna per il controllo delle saline cervesi, e quindi del mercato del sale nell'Italia padana e nell'Istria, cfr. A. Torre, *I patti fra Venezia e Cervia*, in «Studi Romagnoli», 11 (1960), pp. 21-61; Montanari, *Cervia, il sale*, cit., pp. 134-135 e Hocquet, *Cervia, il sale*, cit., pp. 192-196; Id., *Monopole et concurrence*, cit., pp. 55-60.

23. Cfr. Montanari, *Cervia, il sale*, cit., pp. 136-137.

24. Biblioteca Gambalunga di Rimini (BGR), *Apografi Garampi*, SC-MS 234 (1357-1400), n. 570.

25. Giovanni di M° Pedrino Depintore, *Cronica del suo tempo* (Studi e testi n. 50), a cura di G. Borghezio, M. Vattasso, I, Roma 1929, p. 284; cfr. anche A. Theiner, *Codex diplomaticus dominii temporalis S. Sedis*, I, Romae 1860, pp. 757-758; P.J. Jones, *The Malatesta of Rimini and the Papal State. A Political History*, Cambridge 1974, p. 293 e nota 3.

26. Nel XIII secolo Enrico Bartolomei, meglio noto come cardinale Ostiense, scrive a proposito di Cervia: "Plus habemus de parvula Cerviola quam de tota Romandiola". La stessa espressione verrà ripetuta dal cardinale del Poggetto nel secolo successivo: cfr. Foschi, *Le saline*, cit., p. 152; A.I. Pini, *Produzione, artigianato e commercio a Bologna e in Romagna nel Medioevo*, in *Storia dell'Emilia-Romagna*, a cura di A. Berselli, I, Bologna 1976, p. 530; Montanari, *Cervia, il sale*, cit., p. 135; L. Mascanzoni, *Territorio, economia, insediamenti e viabilità nel ravennate fra XIV e XV secolo*, in *Storia di Ravenna*, vol. III: *Dal Mille alla fine della Signoria polentana*, a cura di A. Vasina, Venezia 1993, pp. 733-734.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Anglico, il quale, pur ammettendo di non poter precisare quanto sale si produce a Cervia, ritiene che esso potrebbe adeguatamente rifornire gran parte dell'Italia settentrionale, la Toscana e la Romagna,[27] se di mezzo non vi fosse la concorrenza veneziana pronta a ostacolare l'immissione del prodotto cervese nei mercati del nord.

3. Il regime di monopolio signorile

Quando, nel 1383, i Malatesti diventano *vicarii in temporalibus* di Cervia, questa è poco più che un borgo di salinai,[28] che tuttavia comincia ad assumere connotazione topografica di tipo urbano.[29]

Dichiarati i da Polenta decaduti dall'ufficio di vicari della Sede Apostolica da papa Urbano VI (27 marzo 1383), a causa dell'appoggio da essi prestato all'antipapa avignonese Clemente VII, Galeotto I Malatesti, già rettore pontificio di Romagna, cerca di sottrarre, a nome della Chiesa, Ravenna e Cervia ai Polentani.[30] Il 10 agosto 1383 papa Urbano VI scrive a Galeotto I, impartendo le seguenti disposizioni:

Volumus autem quod illa ex civitatibus, terris, castris et locis predictis que propterea te recuperare continget nostro et Ecclesie predicte nomine fideliter et prudentia solita donec aliud a nobis habueris in mandatis custodias et gubernes et quod a singulis incolis et habitationibus civitatis, terrarum, castrorum et lochorum huiusmodi que ut preferitur recuperabis nostro et dicte Ecclesie nomine debite fidelitatis in consueta forma recipias iuramentum.[31]

27. Cfr. L. Mascanzoni, *La "Descriptio Romandiole" del cardinale Anglico. Introduzione e testo* (Saggi e Repertori degli Studi Romagnoli, n. 18), Bologna [1985], p. 244; Id., *Territorio, economia, insediamenti*, cit., p. 734; Montanari, *Cervia, il sale*, cit., p. 135.

28. Nonostante che Cervia sia sede vescovile, Benvenuto da Imola non la definisce *civitas*, ma preferisce ricorrere al diminutivo *civitatuncula* (Montanari, *Cervia, il sale*, cit., p. 129). Nel 1364 la situazione demografica delle *civitates* romagnole (inclusi i comitati) è la seguente: Rimini conta 4.570 *fumantes*, Faenza 2.548, Cesena 2.308, Ravenna 2.073, Forlì 2.047, Bertinoro 397, Cervia 390, Montefeltro 366 (BGR, *Apografi Garampi*, SC-MS 234 cit., n. 570).

29. Alla fine del XV secolo Cervia appare come città murata dotata di quattro torri, due verso levante e due al centro (cfr. P. Fabbri, *Il territorio di Cervia in alcune mappe di età moderna*, in «Studi Romagnoli», 26 [1975], pp. 395-419; Montanari, *Cervia, il sale*, cit., p. 129).

30. Cfr. F.G. Battaglini, *Memorie istoriche di Rimino e de' suoi Signori ad illustrare la zecca e la moneta riminese*, Bologna 1789 (rist. anast. con presentazione di A. Campana, L. Michelini Tocci, Rimini 1976), p. 215; L. Tonini, *Storia di Rimini*, IV-V, Rimini 1880-1882 (anastatica, Rimini 1971), IV/1, pp. 226-227; IV/2, pp. 361-365; U. Foschi, *Cervia e i Malatesta*, in «Bollettino Economico della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Ravenna», 8 (1967), p. 3.

31. Tonini, *Storia di Rimini*, cit., IV/2, doc. n. CXCVIII, pp. 364-365.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Il Malatesti, però, non riesce a conquistare la ben difesa Ravenna e si concentra così sul più facile obiettivo della presa di Cervia, città poco distante da quel porto di Cesenatico da lui stesso sottratto a Guido da Polenta nel 1382.[32] Per Cervia termina così un periodo di instabilità politica e si avvia, con la Signoria malatestiana, a un'epoca di relativa tranquillità destinata a durare per circa ottanta anni (1383-1463).

Immediato è l'interesse di Galeotto I e dei suoi successori per le saline e i magazzini del sale cervese, il cui commercio può fruttare anche il 400% del capitale investito.[33] Tuttavia ancor prima del possesso di Cervia, i Malatesti dispongono di propri depositi di sale (*canipae salis*),[34] mentre nel 1354-1356 a Fano esiste un'apposita compagnia per l'acquisto e la vendita del sale con la quale Galeotto I stringe periodici legami commerciali.[35] Anche a Rimini i Malatesti hanno magazzini di sale e propri ufficiali: il 20 gennaio 1391, ad esempio, Paolo *quondam Mathioli*, quale "maior et generalis officialis et negotiorum gestor" della Camera del Sale di Carlo Malatesti, promette a Filippo del fu Cione di San Marino la consegna di 400 salme "de sale alto de Phago", al prezzo di 308 libbre la salma.[36]

A seguito della morte di Galeotto I (1385), la Signoria di Cervia passa da Galeotto Belfiore (1385-1400) al fratello Andrea (1400-1414), e da questi a Carlo (1414-1429), dopodiché la città ritorna alle dirette dipendenze della Chiesa. Vi resta, però, per pochi anni, perché nel 1435 Cervia rientra a far parte dei vicariati malatestiani.[37]

Senza indulgere all'enfasi dei cronisti che con l'inizio della Signoria malatestiana vedono Cervia, così come gli altri centri urbici, entrare in una nuova età dell'oro, si constata in effetti che da quell'avvenimento prende avvio la rinascita. Occorre prima di tutto ripopolare Cervia, che tra XIV e XV secolo risulta scarsamente

32. Cfr. ivi, IV/1, pp. 222-223, 227.

33. Cfr. Hocquet, *La Camera Apostolica*, cit., p. 55.

34. Prova di ciò è il testamento di Malatesta Ungaro, datato 14 luglio 1372 (Tonini, *Storia di Rimini*, cit., IV/2, doc. n. CLXVII, p. 317).

35. SASF, Archivio Storico Comunale, *Ufficio del Maggiore Ufficiale del sale*, reg. 1 (1354-1356), reg. 2 (1389), reg. 3 (1396-1406); cfr. Falcioni, *La Signoria di Sigismondo*, cit., pp. 164-165. Il commercio del sale ha una rendita tanto alta che nella prima metà del XIV secolo la tassa sul sale, fissata a 15 lire per ogni 1.000 libbre di sale, costituisce una delle primarie ragioni di entrata del comune di Rimini (cfr. Tonini, *Storia di Rimini*, IV/1, cit., pp. 104-105).

36. Cfr. Battaglini, *Memorie istoriche*, cit., pp. 222-223.

37. Nel 1392 papa Bonifacio IX, riconoscendo Carlo, Andrea e Pandolfo III vicari temporali della Sede Apostolica su Rimini, Cesena e Fano, rivendica al papato il possesso di Cervia, insieme a Osimo, Senigallia, Sansepolcro, Pergola e al vicariato di Mondavio (cfr. Battaglini, *Memorie istoriche*, cit., pp. 224-225). Nel 1430 Cervia ritorna sotto il dominio pontificio con i centri di Sansepolcro, Bertinoro, Osimo e Senigallia (cfr. Tonini, *Storia di Rimini*, cit., V/1, pp. 81-82). Il 13 giugno 1448 e il 29 agosto 1450 il vicariato cervese viene poi riconfermato da papa Niccolò V a Sigismondo Pandolfo e a Malatesta Novello (cfr. ivi, pp. 103, 194, 207; V/2, pp. 164-171 e 176-179; Foschi, *Cervia e i Malatesta*, cit., pp. 3-5; Falcioni, *La Signoria di Sigismondo*, cit., pp. 13-14).

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

abitata, e di conseguenza incentivare la coltivazione delle sue saline. Per questo i Malatesti favoriscono il rientro dei fuggiaschi, chiamano famiglie da altri centri, ne insediano i membri nel consiglio comunale, concedono esenzioni fiscali per alcuni anni, emanano condoni giudiziari, riparano la città per renderla abitabile e più funzionale. Una chiara testimonianza di come operano i nuovi signori nella realtà cervese è desumibile dai provvedimenti legislativi promulgati dal *dominus* o dai suoi funzionari. Galeotto Belfiore, ad esempio, emana due bandi: il primo del 12 marzo 1396 nel quale concede ai fuoriusciti cervesi – a esclusione dei ribelli e dei traditori dei Malatesti e del conte Antonio di Montefeltro – di ritornare in città e di riottenere i propri beni a suo tempo confiscati;[38] il secondo dell'8 gennaio 1400 nel quale vieta di "furare, trafficare, extrahere, vel vendere, aut comparare salem in Cervia, vel eius districtu, ad penam centum ducatorum de auro, ac etiam debere stare sex menses in uno fundo Turris, sine licentia dicti magnifici domini Galeotti, vel eius officiarii deputati supra sale".[39]

Anche dopo l'acquisizione di Cervia, i Malatesti continuano a importare il sale da altre località, evidentemente per far fronte all'elevata richiesta di tale prodotto e alle eventuali difficoltà che, in momenti congiunturali sfavorevoli, può incontrare la produzione locale. Così avviene nel 1454 quando, il 10 agosto, Malatesta Novello chiede a Giovanni dei Medici di Firenze l'invio di 600 sacchi di sale di 320 libbre ciascuno per rifornire i magazzini di Bologna "et di molti altri luoghi" a causa della scarsa rendita delle saline di Cervia.[40]

Lo smercio del sale dipende dalle licenze del signore,[41] il quale coadiuvato da funzionari speciali (*officiales super sale*) costituisce un accurato apparato finanziario: la Camera del Sale. È un'abile mossa politica quella dei Malatesti di distribuire quantitativi di sale alla popolazione, probabilmente per eliminare il contrabbando. Tutto è saldamente stretto attorno alle mani del *dominus*: spesso il signore si sostituisce all'iniziativa privata nei rifornimenti di alcuni generi di prima necessità, quali il sale, i cereali e a volte il vino, la carne e il pesce salati; oppure vieta o favorisce l'importazione di certe merci, facendo leva sulle tariffe daziarie. I traffici del sale sono appunto regolamentati da apposite bollette di accompagnamento emesse dagli ufficiali signorili.[42] Su tutto questo sistema economico di tasse, dazi e distribuzione del sale si appoggia la potenza dei Malatesti e in particolare di Malatesta

38. *Statuta civitatis Cerviae*, Ravennae MDLXXXVIII, libro III, cap. 87; cfr. Foschi, *Cervia e i Malatesta*, cit., p. 3.

39. *Ibidem.*

40. ASF, *Archivio Mediceo avanti il Principato*, filza 9, n. 73. Nel 1454 il Malatesti lamenta la scarsa rendita delle saline cervesi e si dimostra preoccupato per la produzione dell'immediato futuro.

41. Cfr. *Statuta civitatis Cerviae*, cit., p. 113.

42. Cfr. ivi, p. 112; SASF, Archivio Storico Comunale, *Codici Malatestiani*, reg. 16, c. 107*r*; *Registri*, reg. 2, cc. 23*v*, 25*v*; Tonini, *Storia di Rimini*, cit., V/1, p. 525, V/2, pp. 143-146; Battaglini, *Memorie istoriche*, cit., pp. 223, 232-236.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Novello che, divenuto *de iure* signore di Cervia nel 1437, emana una serie di norme attinenti alla tutela-gestione delle saline e alla circolazione del prezioso prodotto. Così il 4 giugno 1440 Malatesta Novello fa promulgare un bando per impedire il commercio del sale "senza espressa licentia dello officiale maggiore della Camera del Sale di Cesena, alla pena de quello si contiene nelli decreti fatti sopra il decreto del Sale, al tempo della felice memoria et ricordatione del Magnifico Signor Malatesta".[43] Tale provvedimento, volto a eliminare i traffici illeciti, va applicato "in ciascuna sua parte per Cervia, et per tutti li lochi, sottoposti al governo del [...] Magnifico Signore".[44] Ancora, nel 1444, Malatesta Novello vieta il pascolo del bestiame sugli argini delle saline e la chiusura dei canali maggiori o minori della città,[45] mentre nel 1461 ottiene in affitto dal vescovo di Cervia "tres domos constructas pro reponendo et conservando salem"[46] e, per un quinquennio, il passo di S. Martino, posto nel punto in cui il canale del porto interrompe la Romea. Il vescovo concede poi al Malatesti il diritto di imporre dazi e pedaggi a uomini e merci che transitano per il passo di S. Martino, unitamente alla facoltà di riscuotere ogni anno dal comune 3.000 corbelle di sale.[47] Ma non sempre il signore di Cervia si dimostra puntuale nel pagamento dei canoni di locazione dovuti al vescovo, così che alla morte di Malatesta Novello (1465), la Repubblica di Venezia, che già nel 1463 era subentrata nel dominio della città, si assumerà di fronte al vescovo il debito degli affitti non versati dal predecessore.

In complesso i Malatesti ottengono l'incontrastato dominio nella vita locale, tanto politica, quanto economica; essi assicurano l'alleanza tra l'autorità civile e quella ecclesiastica contro l'intromissione e la concorrenza di poteri esterni. La mediazione dell'autorità ecclesiastica offre anche garanzie per delicate operazioni diplomatiche soprattutto quando i Malatesti si inseriscono nel mondo sempre più competitivo delle armi mercenarie italiane. È il caso di Mainardino de' Contrari, vescovo di Cervia (1414-1422), che in qualità di consigliere e ambasciatore personale di Pandolfo III,[48] svolge, nel 1415-1418, la sua intensa attività

43. *Statuta civitatis Cerviae*, cit., p. 115. Diverso era stato l'atteggiamento del comune di Bologna, piuttosto tollerante nei confronti del contrabbando, più interessato a imporre la gabella sul sale che non a controllarne la provenienza (cfr. Lombardi, *Il sale nella storia*, cit., p. 15).

44. *Statuta civitatis Cerviae*, cit., p. 115; cfr. Foschi, *Cervia e i Malatesta*, cit., pp. 4-5.

45. Cfr. *Statuta civitatis Cerviae*, cit., pp. 111-112. Analoghi provvedimenti di difesa della produzione vengono adottati anche per il grano (ivi, p. 115).

46. Archivio Storico Arcivescovile di Ravenna (AAR), *Cervia. Mensa vescovile*, Diaceto 1° (1460-1511), c. 30*r*; cfr. Foschi, *Cervia e i Malatesta*, cit., p. 5. Per il materiale archeologico rinvenuto nei pressi del passo di S. Martino vedi S. Gelichi, M.G. Maioli, P. Novara, M.L. Stoppioni, *S. Martino "prope litus maris"*, Firenze 1996; M.G. Bertani, S. Migani, *La chiesa di S. Martino "prope litus maris"*, in *Storia di Cervia. I*, cit., pp. 157-158.

47. *Ibidem*.

48. Cfr. SASF, Archivio Storico Comunale, *Codici Malatestiani,* reg. 49, cc. 84*v*, 171*v*, 178*v*, 182*v*, 193*v*; cfr. A. Zonghi, *Repertorio dell'antico archivio comunale di Fano*, Fano 1888, pp. 83, 85, 108-109.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

diplomatica tra la Romagna, la Marca, la Serenissima e le corti degli Estensi e dei Gonzaga.[49]

Nella realtà multiforme e inquieta delle vicende politiche italiane che vedono il materializzarsi delle ambizioni viscontee sull'Italia centro-settentrionale, il consolidarsi dello stato della Chiesa dopo l'esilio avignonese, l'affermarsi delle Repubbliche di Firenze e di Venezia e l'evolversi delle disordinate convulsioni degli ultimi Angioini di Napoli, anche i Malatesti sono parte in causa ponendosi al servizio ora dell'una ora dell'altra potenza, a seconda delle necessità contingenti. Quali capitani di ventura della Serenissima, Pandolfo III e Carlo accettano gli obblighi imposti dalla città ducale sul commercio e il traffico marittimo del sale, tra cui l'acquisto di sali da Pago, Pola o Chioggia, cioè sali di monopolio veneziano, qualora la produzione delle saline cervesi non fosse sufficiente per il fabbisogno locale. Del resto, la richiesta di Carlo Malatesti al Senato veneziano di poter condurre "pro maiori comoditate sua" una certa quantità di sale da Cervia a Rimini per via mare viene respinta "propter ordines captos super facto salis".[50]

Nel secolo XV gli atti finanziari malatestiani[51] menzionano soltanto il sale appartenente al signore o ricevuto dalle compagnie da lui stesso istituite. È questo, ad esempio, il caso della compagnia costituita nel 1407 tra Giorgio di Rosa da Zara e Carlo (signore di Rimini e Cervia), Malatesta (signore di Pesaro), Pandolfo III (signore di Fano) al fine di rifornire regolarmente i magazzini signorili e di provvedere alla commercializzazione del sale.[52] In base ai capitoli stilati dalla compagnia, Giorgio da Zara chiede di essere "l'officiale generale"[53] della compagnia e si impegna a "tenere e fornire le chaneve de ditti signori del sale bono et merchantescho

49. Cfr. ivi, reg. 50, c. 8*r*; reg. 57, cc. 180*r*-181*v*; ASV, *Senato Secreta,* 7, c. 13*v*. Mainardino de' Contrari viene eletto vescovo di Cervia il 2 aprile 1414 dall'antipapa Giovanni XXIII, il quale nel 1413 aveva deposto il vescovo Paolo. Questi, nel 1410, per incarico di Carlo Malatesti, aveva portato una lettera a Giovanni XXIII, il papa nominato in opposizione a Gregorio XII, per tentare di convincerlo a rinunciare alla tiara ai fini di ridare unità al mondo cristiano. Ma l'antipapa, invece di premiare il suo zelo, lo privò nel 1413 della diocesi di Cervia che potrà riavere solo il 22 dicembre 1422, dopo il concilio di Costanza (cfr. BGR, *Schede Garampi*, SC-MS 201, n. 1368: "Anno 1405. Paulus, episcopus Cerviensis, sepe missus fuit a cardinale Baldassarre Cossa, legato Bononiensis, ambassiator seu nuntius pro negotiis Ecclesie Romane Venetias, Ferrariam, Riminum"). Mainardino de' Contrari è anche priore commendatario di S. Romano, canonico della cattedrale di Ferrara e ambasciatore degli Estensi. Il 27 gennaio 1411 diviene aggregato al Maggior Consiglio di Venezia, e, durante il pontificato di Giovanni XXIII, gonfaloniere della Chiesa. Nel 1418 si ritira a Comacchio e nel 1422 lascia la diocesi di Cervia in favore del vescovo Paolo. Il 21 novembre 1431 Mainardino è nominato vescovo di Comacchio. Vedi A. Samaritani, *I vescovi di Comacchio*, Padova 1961, pp. 96-97; L. Grassi, *Memorie storiche di Massafiscaglia*, Ferrara 1909, pp. 31-32; Foschi, *Cervia e i Malatesta*, cit., p. 4, nota 7.

50. ASV, *Senato Secreta*, reg. 4, c. 205*v* (atto del 31 ottobre 1411).

51. Cfr. Falcioni, *La Signoria di Sigismondo*, cit., p. 165.

52. Cfr. SASF, Archivio Storico Comunale, *Codici Malatestiani*, reg. 4, c. 3*v*.

53. Così viene definito anche nella documentazione successiva (Cfr. ivi, *Ufficio del Maggiore Ufficiale del sale*, reg. 3 bis, cc. n.n.).

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

biancho, vecchio de Pago per dui anni che verà" a cominciare dal 1° ottobre 1407. L'importazione e l'immagazzinamento del sale sono a carico dello stesso Giorgio, mentre i locali dei magazzini devono essere forniti dai tre Malatesti, ai quali spetta un terzo del ricavato dalla vendita del prodotto. Il socio dalmata si impegna inoltre a lasciare forniti i depositi di sale per l'anno successivo allo scadere del contratto "pure con pacto ch'ello abbia bolognini XIII de la soma" e a informare i Malatesti di ogni vendita di sale oltre le 40 some.[54]

Da Zara, Giorgio di Rosa conduce nel deposito centrale di Fano 649,4 some di sale (a 310 lire la soma) fra il 30 settembre e il 31 dicembre 1407 e 3.171,62 some (allo stesso prezzo) dal 31 marzo al 31 dicembre 1408.[55] Il sale, inviato da Giorgio "a soe propie spese e periculo", è depositato nel magazzino signorile e di lì smerciato dai mercanti o per via terra o per via fluviale nei vari centri malatestiani.[56] Negli stessi anni opera un'altra compagnia istituita fra i Malatesti (Carlo, Malatesta, Pandolfo III) e Chiavello Chiavelli, signore di Fabriano, per la vendita del sale in questa località.[57] In poco più di un anno, dal 1° settembre 1406 al 30 settembre 1407, tale compagnia porta a Fabriano 3.289 some di sale, per un totale di 4.029 lire e 60 denari.[58]

Attraverso l'istituzione di apposite compagnie commerciali, il cui centro di smistamento ha sede in Fano, i Malatesti creano un proprio monopolio del sale che, insieme al commercio del grano, dimostra come l'esercizio del potere dia ai signori di Cervia la possibilità di accrescere i propri profitti privati.[59] Il controllo della distribuzione e della vendita del sale fornisce una rendita assai più significativa di quella del commercio dei cereali e superiore a qualunque altra categoria di redditi. In due soli anni, dal 1° novembre 1407 al 3 novembre 1409, la compagnia malatestiana porta da Fano a Fabriano 4.644 some e mezzo di sale.[60] Altro sale è poi venduto a Guido da Matelica (354 some), ad Antonio di Nuccio da Foligno (221 some), a Nicoluccio e Bartolomeo di Cristoforo da Gualdo Tadino (569 some) e consegnato a Chiavello Chiavelli per la sua "camera"; 2.200 some sono fatte pervenire a Perugia con vetture, al costo di 12 bolognini la soma. Al momento del computo restano nella masseria dell'ufficiale fabrianese Angelo *de Guerino* 31 some di sale che deve ancora ricevere "da certi veturali". Sul totale dei ricavi, 1.983 ducati spettano a Giorgio di Rosa con un guadagno netto di 934 ducati e 30 bolognini.[61]

In caso di necessità, oltre che dalla Dalmazia,[62] i Malatesti possono importare il

54. Cfr. ivi, *Codici Malatestiani*, reg. 4, c. 3*v*.
55. Cfr. ivi, reg. 20, cc. 130*v*-131*r*.
56. Cfr. ivi, c. 130*v*.
57. Cfr. ivi, cc. 127*r*-128*r*; *Ufficio del Maggiore Ufficiale del sale*, reg. 3 bis, cc. n.n.
58. Cfr. ivi, cc. 127*r*-128*r*.
59. Cfr. Falcioni, *La Signoria di Sigismondo*, cit., p. 164.
60. Cfr. SASF, Archivio Storico Comunale, *Ufficio del Maggiore Ufficiale del sale*, reg. 3-*bis*, cc. n. n.
61. Cfr. *ibidem*.
62. Cfr. SASF, Archivio Storico Comunale, *Codici Malatestiani*, reg. 4, cc. 3*r*, 205*r*; reg. 21,

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

sale da Venezia da dove viene poi inviato o per via terra ai magazzini di Bologna, o per via mare direttamente al deposito centrale di Fano e da qui smerciato, per conto della compagnia appositamente costituita, sia ai *castra* malatestiani sia alle varie località della Toscana, Marche, Umbria e Romagna.[63]

Anche il sale di Cervia, indicato nelle fonti come "el sale del signore", confluisce nel deposito fanese: il 13 ottobre 1450, ad esempio, l'ufficiale sigismondeo Giacomo di Terenzio da Pesaro riceve 21 moggi e 50 libbre di sale cervese per un totale di 4.890 libbre da ser Alessandro, ufficiale della guardia, "el quale lui dixiva esser sale del magnifico signore messer Malatesta".[64]

Con il possesso di Cervia e delle sue saline le possibilità di guadagno dei Malatesti crescono considerevolmente, dal momento che il *dominus* ha una partecipazione diretta sui profitti della vendita del sale fino a raggiungere il vero e proprio monopolio, puntualmente rivendicato.[65] Ne consegue che chi diventa suddito dei Malatesti è obbligato a riconoscere la privativa signorile sul sale, come fa, ad esempio, Luigi degli Atti di Sassoferrato, il quale nel 1439 promette di acquistare il sale solo dal magazzino di Sigismondo Pandolfo "pro pretio quo venditur aliis".[66]

Attorno ai primi decenni del secolo XV gli introiti derivanti dal commercio del sale superano le 11.000 lire e sono la voce più ragguardevole fra le entrate ordinarie malatestiane.[67] Il sale appartenente ai Malatesti risulta poi venduto al minuto nelle piazze di Jesi, Fabriano, Fano, Mondavio, Osimo, Pergola, Senigallia, Sansepolcro[68] e in altre località minori della Marca Anconetana.[69] Nel 1407 i fun-

cc. 222*r-v*, 244*r*-259*v*, 260*r-v*, 284*r*; cfr. Zonghi, *Repertorio*, cit., p. 44; Falcioni, *La Signoria di Sigismondo*, cit., p. 164.

63. Nel 1450 il sale è inviato dal deposito centrale di Fano a Senigallia, Montalboddo, Sassoferrato, Pergola, Montesecco, Pesaro, Urbino e ai castelli sottratti a Fossombrone: cfr. SASF, Archivio Storico Comunale, *Ufficio del Maggiore Ufficiale del sale*, reg. 5, c. 1*r*; cfr. Falcioni, *La Signoria di Sigismondo*, cit., p. 165.

64. SASF, Archivio Storico Comunale, *Ufficio del Maggiore Ufficiale del sale*, reg. 5, c. 2*r*.

65. Cfr. ivi, *Codici Malatestiani*, reg. 3, c. 12*r*; Falcioni, *La Signoria di Sigismondo*, cit., p. 165; A. Menchetti, *Storia di un comune rurale della Marca Anconetana (Montalboddo oggi Ostra)*, I, Senigallia 1937, p. 252. Contrabbando di sale e frodi si verificano tra Fano e Sansepolcro (cfr. S. Anselmi, *La presenza malatestiana a Sansepolcro: aspetti economici, 1362-1428*, in «Proposte e ricerche», 20 [1988], p. 75).

66. F.G. Battaglini, *Della vita e de' fatti di Sigismondo Pandolfo Malatesti Signor di Rimino. Commentario*, in *Basinii Parmensis poetae Opera praestantiora*, II/2, Rimini 1794, p. 567; cfr. M. Morici, *Dei conti Atti signori di Sassoferrato e ufficiali forestieri nelle maggiori città italiane*, Castelplanio 1898, pp. 39-40; Falcioni, *La Signoria di Sigismondo*, cit., p. 165.

67. Cfr. SASF, Archivio Storico Comunale, *Codici Malatestiani*, reg. 16, cc. 107*r*, 109*v*; *Resoconti dei depositari e di altri ufficiali*, reg. 1, cc. 1*r*-4*r*, 6*r*-19*v*, 22*r*-36*v*, 39*r*-42*v*.

68. Sul commercio di sale a Sansepolcro poco prima del passaggio di questo centro ai Malatesti si veda lo statuto della gabella dell'anno 1358 in ASF, *Statuti delle comunità autonome e soggette*, 795, cc. 218*v*-219*r*, dove tuttavia non si fa riferimento alla provenienza del sale importato.

69. Cfr. SASF, Archivio Storico Comunale, *Codici Malatestiani*, reg. 20, c. 34*r*; reg. 33, cc. 120*r*-123*v*, 130*r*.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

zionari "sopra el sale del signore", Piero Becadelli da Bologna e Piero di Pietrone da Mondavio[70] ricevono per mezzo degli ufficiali addetti alle vendite locali[71] una somma totale di 13.417 lire, 16 soldi e 12 denari di cui 5.237 lire, 6 denari e 1 soldo riscossi dalla piazza di Fano e contado; 4.901 lire, 9 soldi e 4 denari da fuori contado; 2.068 lire e 2 soldi dalla piazza di Sansepolcro;[72] 709 lire, 3 denari e 6 soldi dalla piazza di Pergola e in più altri 301 lire, 15 soldi e 7 denari di provenienza non specificata.[73]

I ricavati dello smercio del sale aumentano nel corso degli anni grazie anche ai contratti stipulati dai Malatesti con altri signori o con le comunità confinanti. È questo, ad esempio, il caso del trattato di Sigismondo Pandolfo con il comune di Bologna. Il primo marzo 1434 il Malatesti, con il consenso del fratello Malatesta Novello, vende 30.000 sacchi di sale di Cervia (del peso di 360 libre ciascuno) da far pervenire a Bologna a Giovanni Marazzani, che agisce tramite il proprio procuratore Giacomo *de Roziis*.[74] L'acquirente si impegna a pagare il prezzo "tantum pro rata eius partis que venderetur in garnariis salare comunis Bononie et hoc de tribus mensibus in tres menses. Ita quod pro tota illa rata que incipiet vendi usque ad ultimum diem finis trium mensium debeat et solvere teneatur pretium pro tota ea rata que venderetur nec alio modo teneatur".[75] Fra le altre clausole, il contratto prevede che l'acquirente non possa acquistare sale da altri signori o comuni;[76] che

70. Cfr. ivi, c. 32*r*.

71. Fra gli ufficiali addetti alla vendita del sale al minuto nelle singole località sono documentati Paolo di Lorenzo da Sansepolcro a Sansepolcro almeno dal 1406 al 1421; Angelo di Pergoluzio e Battista di Salvozio a Pergola fra 1406 e 1408; Pietro di Stefano a Pergola forse prima del 1414; Benedetto di Giovanni "de Mocho" a Pergola fra 1414 e 1422; Pietro Becadelli da Bologna a Fano nel 1410; Pietro di Pietrone da Mondavio a Fano fra 1406 e 1421; Alessandro di Sante a Fano fra 1416 e 1421; Battista della Serra del Conte a Osimo, Lorenzo di Pisardo da Jesi a Jesi; Giovanni di Marco a Sansepolcro nel 1422; Riccardo da Monza a Osimo nel 1422; Alessandro da Sassoferrato ancora a Fano nel 1422: cfr. SASF, Archivio Storico Comunale, *Codici Malatestiani*, reg. 19, c. 50*r*; reg. 20, cc. 32*r*-42*r*, 128*v*-129*v*; reg. 33, cc. 120*r*-127*r*. La rendita del commercio del sale al minuto resta alta anche nei decenni successivi: fra il 28 febbraio e il 31 marzo 1449, ad esempio, la sola piazza di Fano registra una entrata di 1.110 lire, 14 soldi e 3 denari (Cfr. ivi, reg. 87, c. 64*r*).

72. Per altre entrate provenienti da Sansepolcro negli anni 1408-1411 cfr. Anselmi, *La presenza malatestiana*, cit., pp. 76-78. Per la Signoria malatestiana a Sansepolcro vedi F. Corazzini, *Appunti storici e filologici su la Valle Tiberina superiore*, Sansepolcro 1874 (rist. anast. con un saggio introduttivo di E. Mattesini, Città di Castello 1994), pp. 7-31; G. Franceschini, *Alcuni documenti su la signoria di Galeotto Malatesta a Borgo San Sepolcro (1371-1385)*, in «Studi Romagnoli», 2 (1951), pp. 39-56; Id., *I Malatesta*, Varese 1973, pp. 178-198; *Atti della Giornata di studi malatestiani a Sansepolcro*, a cura del Centro Studi Malatestiani, Rimini 1990, *passim*.

73. Cfr. SASF, Archivio Storico Comunale, *Codici Malatestiani*, reg. 20, cc. 34*r*-39*v*.

74. Cfr. Battaglini, *Memorie istoriche*, cit., pp. 232-236; Id., *Della vita e de' fatti*, cit., p. 612; Tonini, *Storia di Rimini*, cit., V/2, doc. n. XLIV, pp. 143-146; Foschi, *Cervia e i Malatesta*, cit., p. 4. Il prezzo di ciascun sacco di sale equivale a 20 bolognini d'argento.

75. Battaglini, *Memorie istoriche*, cit., p. 233; Tonini, *Storia di Rimini*, cit., V/2, p. 144.

76. Se ciò dovesse accadere poiché "nullo modo posset obtineri transitus de conducendo sal de civitate Cervie ad civitatem Bononie", quest'ultima città non potrà importare una quantità di sale su-

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Sigismondo Pandolfo consegni annualmente 5.000 sacchi del miglior sale a Giovanni Marazzani da inviare a Bologna (ma solamente se il sale prodotto a Cervia sarà sufficiente a coprire il fabbisogno dei territori malatestiani); che il Malatesti sia tenuto a dare ogni anno "gratis et sine aliqua soluptione sacchos octo salis de flore salis candidi et magis albi quod habebit in dicta monitione dicte sue civitatis Cervie".[77]

Il fatto che le clausole del contratto vengano approvate da entrambi i fratelli, Sigismondo Pandolfo e Malatesta Novello, evidenzia la cura con la quale i Malatesti dividono le quote di partecipazione delle saline di Cervia, per la cui gestione si ricorre al consueto sistema degli appalti.

Sempre nel 1434 Sigismondo Pandolfo vende a Bartolomeo Fucci di Città di Castello 1.000 sacchi di sale "bono et merchantesco" prodotto a Cervia, al peso di 316 libbre al sacco e al prezzo di 26 bolognini d'argento per ciascun sacco. A sua volta Sigismondo Pandolfo ottiene dal Fucci il diritto di transito nel contado e distretto di Città di Castello "de quacumque quantitate salis quam contingerit prefatum mag[nificum] d[omi]num transmittere et portari facere ad seu per Civitatem Comitatum seu territorium Peruxii".[78] Altri quantitativi di sale cervese sono, invece, destinati al rifornimento della Romagna e del territorio fiorentino[79] non esclusa la corte medicea.[80]

Ed è proprio dal rigoglioso traffico del sale, oculatamente gestito dai Malatesti, che i raccordi stradali diventano un'irripetibile occasione per realizzare pingui guadagni: non si contano i pedaggi e i balzelli che in materia di circolazione vengono imposti ai viaggiatori e alle merci da parte del *dominus*. In tema di viabilità la situazione cervese, attorno alla metà del '400, non deve essere molto dissimile da quella ereditata in età romana. Di fondamentale importanza per i trasporti del sale è la via Cervese, che, tagliando trasversalmente la centuriazione cesenate, congiunge la città adriatica a Cesena e quindi alla via Emilia e alla via del Dismano.[81] Con

periore al periodo dell'impedimento, cessato il quale dovrà continuare l'importazione del sale cervese (cfr. Battaglini, *Memorie istoriche*, cit., p. 234; Tonini, *Storia di Rimini*, cit., V/2, p. 145).

77. Battaglini, *Memorie istoriche*, cit., p. 235; Tonini, *Storia di Rimini*, cit., V/2, p. 146.

78. Battaglini, *Memorie istoriche*, cit., pp. 235-236.

79. Cfr. ivi, p. 236, si vedano anche Pii ii *Commentarii rerum memorabilium que temporibus suis contingerunt, ad codicum fidem nunc primum editi ab Adriano Van Heck* (Studi e Testi, 313), II, Città del Vaticano 1984, p. 299; L. Rossi, *I prodromi della guerra di Toscana 1452-53*, in «Atti e memorie della Deputazione di Storia patria per le Marche», 2 (1905), p. 213.

80. Malatesta Novello sembra aver fornito il sale a Cosimo dei Medici di Firenze, cfr. C. Yriarte, *Un condottiere au XV^me^siècle. Rimini, études sur les lettres et les arts à la cour des Malatesta*, Paris 1882, p. 417.

81. La via Cervese viene sistemata nel tratto che va da "porta Cervesia usque ad turrem Sancti Gilii" nel 1433 e fino al confine di Cervia nel 1465: cfr. G. Conti, *L'attività edilizia ed i lavori pubblici a Cesena sotto Malatesta Novello nei bandi del comune (1431-1465)*, in «Studi Romagnoli», 23 (1972), pp. 343-358; P. Campagnoli, S. Migani, *Il territorio di Cervia in età romana*, in *Storia di Cervia. I*, cit., pp. 80-84.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Cervia poi comunicano Rimini e Ravenna sia attraverso la via *Popilia*, sia attraverso la via *Petrosa* o *Stradello,* situata sulla linea di costa e assai prossima alla prima. Un'altra strada che collega Cervia a Ravenna è la cosiddetta *Carrara Ravignana*, la quale, uscendo da porta *Sisi*, a Ravenna, si dirige verso *villa Sancti Gervasii* (l'attuale località di Savio) per poi portarsi a Castiglione di Ravenna e da qui verso la città delle saline.[82] Il perno di questo fascio di comunicazioni è, senza dubbio, la *Salara*, già funzionante in epoca romana, che unisce Ravenna a Bologna. Utilizzando questa strada, il cui tracciato si suppone ricalcasse all'incirca quello dell'odierna strada statale di S. Vitale, i bolognesi e le città dell'interno possono rifornirsi in modo rapido e diretto di sale per il loro fabbisogno.[83]

Con l'aggregazione di Cervia a Cesena, concessa da papa Niccolò V il 1° marzo 1452 su istanza di Malatesta Novello, vengono normalmente rispettate le esenzioni fiscali ai "salinarii".[84] Quella di riconoscere immunità ai nuovi cittadini è una prassi diffusa, ma l'esenzione agli addetti alla produzione del sale è da considerarsi "una mossa politica di più ampio respiro per quel che il sale rappresentava"[85] e per evitare rischiose forme di contrabbando. In effetti l'aggregazione di Cervia a Cesena sotto lo stesso signore, seppur limitata nel tempo (1452-1463), non è aliena da interessi economici, dal momento che le mire dei cesenati sulla città adriatica, considerata molto ricca per via delle sue saline, non si erano mai spente. Durante gli undici anni dell'annessione, il comune cesenate si occupa altresì della produzione del sale cervese: il 4 luglio 1462 un'apposita normativa vieta il trasporto di acqua salata "apta a fare sale" nei territori della Signoria malatestiana, "e specialmente del contado, tereno o destreto de Cesena né simillmente de Cervia o suo tereno, o distreto de Bertenoro o de Meldola ne anco generalmente de alcuno altro castello, villa o locho el quale se sia e nominise commo se vole sotoposto a la signoria, regimento et governo del prefacto illustrissimo" (cioè Malatesta Novello). Si proibisce poi di "fare sale senza expressa licentia et volontà de la sua ilustrissima signoria".[86]

L'annessione comunque è di breve durata: nel 1463 Malatesta Novello oberato

82. Cfr. Mascanzoni, *Territorio, economia*, cit., p. 728; U. Foschi, *Via Popilia, Reina, Carrara Ravegnana, Stradello e... Rubicone*, in «Bollettino della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura di Ravenna», 15.1 (1960), pp. 10-17; Id., *Strade romane tra Ravenna, Rimini e Cesena attraverso il territorio cervese*, in «Atti e memorie della Deputazione di Storia patria per le province di Romagna», n.s., 12 (1960-1963), pp. 43-56. Per la strada *Carrara Ravignana*, vedi Archivio di Stato di Ravenna, *Classe*, vol. 105, cc. 29*v*-30*r*, 35*rv*; vol. 107, cc. n.n.

83. Cfr. M. Tabanelli, *Le vie medioevali della Romagna*, in «La Piè», 50 (1981), p. 163; Mascanzoni, *La "Descriptio Romandiole"*, cit., pp. 116-117.

84. Cfr. C. Riva, *L'aggregazione di Cervia a Cesena (1452-1463)*, in «Romagna Arte e Storia», 5 (1982), p. 35; Id., *Città e territorio in epoca malatestiana: contributo per un'analisi topografica*, in *Storia di Cesena. II/2. Il Medioevo*, a cura di A. Vasina, Rimini 1985, pp. 278-280.

85. Riva, *L'aggregazione di Cervia*, cit., p. 36.

86. C. Riva, *Bandi cesenati (1431-1473)* (Fonti e saggi di storia regionale, n. 2), Bologna 1993, p. 179.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

dai debiti per la lotta contro la Chiesa, vende città e saline alla Repubblica di Venezia, esonerando da tasse e dazi gli abitanti delle due città che volessero spostarsi con bestie e cose da e per i rispettivi territori.[87]

4. La cessione delle saline di Cervia a Venezia (1463)

A partire dall'ottobre del 1462 la Repubblica di Venezia cerca di sfruttare a proprio vantaggio la crisi della Signoria dei Malatesti: l'esercito pontificio aveva quasi conquistato tutti i territori appartenenti a Sigismondo Pandolfo e stava dirigendosi verso Cesena. Le terre malatestiane attirano l'attenzione dei signori dell'Italia centrale e settentrionale, a partire dal duca di Milano, Francesco Sforza, e dal signore di Urbino, Federico di Montefeltro. La paura di un accordo fra papa Pio II e lo Sforza spinge la Serenissima a cercare un alleato politico nella famiglia dei Medici per sollecitare il pontefice a una trattativa diplomatica con Malatesta Novello. Proprio su Cervia il Papa e i veneziani hanno progetti contrapposti, mirando ciascuno ad appropriarsi della città.[88] Per evitare la perdita di un centro di produzione del sale così importante, la repubblica veneziana, dopo aver inviato a Roma un ambasciatore insieme agli agenti del Medici e dello Sforza al fine di esortare il Papa alla pace con i Malatesti, intavola trattative segrete riguardo al dominio su Cervia. L'uomo al quale Venezia affida la difesa dei propri interessi economici, che proprio dal mancato acquisto di Cervia avrebbero potuto essere gravemente danneggiati, è Andrea Dandolo, veneziano e suocero di Aritea Malatesti. Attraverso quali discussioni e quali difficoltà sia stata condotta la mediazione del Dandolo non si sa: negli atti pubblici del governo della repubblica non si trova mai un cenno intorno a essa, nemmeno nei libri del Senato o del Maggior Consiglio, appunto perché nulla deve trapelare in pubblico, l'affare è riservato alla discussione e alla prudenza del doge e dei suoi consiglieri.[89]

Il 4 maggio 1463 il Senato veneziano approva la decisione di raggiungere un accordo con Malatesta Novello "circa factum Cervie et salinarum", sottoponendo la redazione dell'atto di concessione alla perizia del giurista Giovanni da Prato e accettando a carico della Repubblica di Venezia l'onere dei 150 ducati annui da pagare al vescovo di Cervia all'indomani della morte del Malatesti.[90]

L'accordo della cessione di Cervia a Venezia è redatto nella città ducale il 5 maggio 1463.[91] Proprio i danni arrecati all'economia veneziana dai frequenti con-

87. Cfr. G. Soranzo, *La cessione di Cervia e delle sue saline a Venezia nel 1463*, in «La Romagna», 6 (1909), pp. 201-209; V. Franchini, *L'annullabilità della concessione di Cervia e delle sue saline nel 1463*, in «La Romagna», 8 (1911), pp. 205-240.

88. Cfr. Soranzo, *La cessione di Cervia*, cit., pp. 202-203.

89. Cfr. ivi, pp. 204-205.

90. Cfr. ASV, *Senato Secreta*, reg. 21, c. 154*r*; Soranzo, *La cessione di Cervia*, cit., p. 205, n. 3.

91. Cfr. Soranzo, *La cessione di Cervia*, cit., pp. 201-219; Foschi, *Cervia e i Malatesta*, cit.,

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

trabbandi di sale vengono addotti quale giustificazione della cessione.[92] I procuratori di entrambe le parti[93] pattuiscono la cessione alla Serenissima di tutti i diritti che il Malatesti possiede sulla città, sul territorio e sulle saline di Cervia.[94] Relativamente alle saline viene mantenuta la proprietà privata, ma si impone ai possidenti di lasciare in perpetuo i propri fondi adibiti a saline. Malatesta Novello amministra, vita naturale durante, la giurisdizione civile, il *mixtum imperium* e il possesso, o quasi possesso, della città e del territorio, così come il possesso dei beni immobili in Cervia e nel suo distretto. A Venezia spetta l'esercizio del *merum imperium* e la giurisdizione criminale, mentre tutti gli altri diritti passeranno alla città ducale con la morte di Malatesta Novello. Per impedire il contrabbando del sale vengono minuziosamente definiti gli obblighi di Malatesta Novello relativi alla cessione, alla data di consegna dei magazzini, alle case da adibire ad abitazione degli ufficiali del sale e ai mezzi di trasporto. Agli ufficiali signorili resta l'incarico di adoperarsi, affinché i sudditi malatestiani paghino i debiti contratti per il sale con Venezia; in aggiunta il Malatesti cede alla Serenissima il possesso di alcune saline, poste presso il porto di Cesenatico, con il divieto di aprire nuove saline o di farne aprire ad altri.[95]

In cambio di tutto ciò la repubblica veneziana, che con l'acquisizione di Cervia raggiunge un obiettivo da tempo perseguito,[96] si impegna al versamento di 4.000 ducati all'anno (pagabili a rate semestrali dai provveditori del sale) e di 200 sacchi di sale del peso di 360 libbre ciascuno. Inoltre, fino alla morte di Malatesta Novello, la città ducale si impegna a far pagare al Malatesti i 150 ducati all'anno dovuti al vescovo di Cervia per l'affitto del passo di S. Martino e dei tre magazzini del sale. Venezia subentra a Malatesta Novello anche nel trattato con il comune di Bologna (che prevede la fornitura di 5.000 sacchi di sale) e garantisce al Malatesti, al suo stato, ai suoi eredi e ai suoi raccomandati protezione militare, nonché l'impegno a ottenere in suo favore, dopo la stipula della pace con il Papa, il recupero dei crediti per il sale venduto in Romagna.[97]

Per la presa di possesso di Cervia la Repubblica di Venezia invia in città, quale

pp. 5-6. Il testo è pubblicato in Franchini, *L'annullabilità della concessione*, cit., pp. 226-232 (per un'analisi giuridica del medesimo cfr. ivi, pp. 212-220).

92. Alla redazione del trattato assistono, oltre al giurista Giovanni da Prato, i nobili Pietro Dandolo, Niccolò di Ca' di Pesaro, Francesco Morosini, Battista Priuli e Lodovico Tron e i segretari ducali Niccolò Saguntino e Febo Cappella (cfr. Foschi, *Cervia e i Malatesta*, cit., p. 6).

93. Rispettivamente Paolo Bernardo e Candiano Bollani per Venezia e Costantino Cerboni da Città di Castello per Malatesta Novello: cfr. Soranzo, *La cessione di Cervia*, cit., p. 205.

94. Probabilmente è lo stesso Malatesta Novello a dichiarare la propria disponibilità a cedere le saline (cfr. Soranzo, *La cessione di Cervia*, cit., p. 204; Franchini, *L'annullabilità della concessione*, cit., p. 213).

95. Cfr. Foschi, *Cervia e i Malatesta*, cit., p. 6. In questo caso siamo in presenza di un vero e proprio trasferimento di proprietà (cfr. Franchini, *L'annullabilità della concessione*, cit., p. 213).

96. Cfr. Soranzo, *La cessione di Cervia*, cit., p. 203.

97. Cfr. ivi, pp. 206-207; Foschi, *Cervia e i Malatesta*, cit., p. 6.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

castellano della rocca, Roberto Thiene, posto a capo di 4.000 fanti, per far fronte a qualsiasi evenienza.

La conflittuale situazione politica italiana impedisce a papa Pio II, bisognoso di aiuto per l'allestimento della crociata contro i turchi, approvata nel 1459, di adottare un provvedimento più duro della semplice convocazione dell'ambasciatore veneziano, Bernardo Giustinian. A costui Pio II ricorda come proprio su richiesta di Venezia abbia accettato di concedere la pace a Malatesta Novello e come sia stato scelto per intermediario l'ambasciatore veneziano, con il quale era stato stabilito il ritorno di Cesena alla Chiesa in caso di morte del Malatesti senza eredi legittimi. Il Papa, poi, esprime il suo sdegno con parole assai forti, ma non va oltre le accuse di cupidigia e ambizione del Senato e del doge veneziani.

Tuttavia Pio II non dirige il proprio esercito contro la Repubblica di Venezia, ma reagisce all'avvenuta vendita di Cervia rifiutando la pace a Malatesta Novello. La soluzione delle vertenze locali è, però, favorita dall'aggravarsi della crisi internazionale seguita dalla conquista turca della Bosnia e dall'imminente avanzata dell'esercito ottomano verso Ragusa e i possessi veneziani d'oltremare. Uniti contro il comune nemico, il Papa e i veneziani si accordano sulla cessione alla Camera Apostolica di un quarto dei 4.000 ducati pagati annualmente da Venezia al Malatesti (versamento al quale poi Pio II rinuncerà) e sull'assoluzione di quest'ultimo dalle scomuniche papali. Il trattato di pace, che implicitamente accetta il passaggio di Cervia e delle sue saline a Venezia, viene stipulato a Roma il 26 agosto 1463.[98]

98. Cfr. Soranzo, *La cessione di Cervia*, cit., pp. 209-218; Foschi, *Cervia e i Malatesta*, cit., p. 7. Alla morte di Malatesta Novello, il 20 novembre 1465, la Signoria di Cesena passa alla Chiesa, ma Cervia resta a Venezia (cfr. S. Parti, *Croniche de' Malatesti*, a cura di M.T. Bianchi, Rimini 1989, p. 10; J. Robertson, *Cesena: governo e società dal sacco dei Bretoni al dominio di Cesare Borgia*, in *Storia di Cesena. II*, cit., pp. 65-76).

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Parte III

Il sale tra fisco e amministrazione negli stati nazionali moderni e contemporanei

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

I. L'*Ordonnance sur le fait des gabelles* e il contrabbando del *faux-sel* nella Francia di Antico Regime: tra illegalità e mito di giustizia popolare

Sara Morri

Sommario: 1. Introduzione – 2. La centralità della gabella sul sale nel sistema fiscale francese – 3. L'*Ordonnance sur le fait des gabelles* – 4. Il monopolio sul sale: dalla produzione alla vendita – 4.1. La vendita del *sel volontaire* – 4.2. La distribuzione del *sel par impôts* – 4.3. La vendita al dettaglio *à petites mesures* – 5. Il contrabbando del *faux-sel* – 6. La lotta al contrabbando: uno scontro tra *gabelous* e *faux-sauniers* – 7. L'uso del sale nelle *salaisons des poissons, chairs et beurres* e il controllo sui *déchets* – 8. Verso la fine e il declino del *faux-saunage* – 9. Conclusione.

1. Introduzione

All'inizio del suo regno, per descrivere la complessa situazione economica, sociale, amministrativa e religiosa in cui versava la Francia nel 1661, subito dopo la fine del conflitto con gli Asburgo di Spagna e d'Austria, Luigi XIV affermava: "Le désordre régnait partout".[1] In effetti, la suddivisione in province, regioni e città corrispondeva ad autonomie amministrative, giuridiche e fiscali estremamente varie.[2] Com'è noto, Luigi XIV, considerato il campione dell'assolutismo, non poteva tollerare una tale eterogeneità e dispersione del potere a favore di soggetti secondari, specialmente sotto il profilo giuridico. Egli riteneva che al vertice dello stato dovesse esserci un monarca rispettato, la cui sovranità si concretizzasse anche in un ampio esercizio del potere legislativo. Tale concezione si tradusse nel più grande processo di consolidazione del diritto dell'intera età moderna, dando vita alle celebri *Ordonnances*.[3]

1. Louis XIV, *Mémoires*, a cura di J. Longnon, Paris 1878, p. 375.

2. Cfr. P.R. Campbell, *Louis XIV*, London 1993, pp. 1-2. Sulla difficile situazione della Francia all'alba del regno di Luigi XIV cfr. ivi, pp. 1-31; F. Bluche, *Louis XIV*, New York 1990, pp. 93-115.

3. Cfr. Campbell, *Louis XIV*, cit., pp. 1-2, 41; P. Grossi, *L'Europa del diritto*, Roma-Bari 2016, pp. 96-97.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

In una Francia gravemente indebitata, la situazione fu ulteriormente compromessa dall'aumento costante delle spese per il mantenimento della corte, dalle politiche mercantilistiche a favore dell'industria nazionale e del commercio oltreoceano, e, in misura ancora maggiore, dalle ingenti spese di guerra.[4] In risposta a tale crisi, il sovrano non poteva ignorare l'importanza del sistema fiscale, principale fonte di risorse per il regno. Pertanto, egli riorganizzò l'intero sistema impositivo, incrementando in modo significativo la pressione fiscale.

Nel XVII secolo tale sistema era altamente diversificato territorialmente, riflettendo le divisioni amministrative e una lunga tradizione di privilegi consolidati. Peraltro, esso si articolava su due livelli distinti: una tassazione signorile, variabile da territorio a territorio, e una tassazione regia; rientravano in quest'ultima la *taille*, un'imposta diretta su case e terreni,[5] e due imposte indirette: le *aides* e le *traites*, le prime applicate sui beni di consumo (alimenti e vino), le seconde sull'esportazione e l'importazione di merci fuori dai confini nazionali e provinciali.[6]

Un uso spregiudicato della leva fiscale per incrementare le risorse del regno rappresentò la soluzione di molteplici sovrani per reperire risorse, ma con Luigi XIV e il processo di centralizzazione del potere, quest'attività conobbe una nuova fase, più intensa ed estesa sul territorio, in cui il sale divenne uno dei protagonisti del sistema fiscale. Ciò ebbe luogo, in particolare, con l'*Ordonnance sur le fait des gabelles* del 1680, un dettagliato testo legislativo che consolidava l'imposta sul sale, prevedendone un'applicazione profondamente diversa a livello regionale, provinciale, nonché personale. L'iniziativa legislativa, promossa dal ministro Jean-Baptiste Colbert, si inseriva nel processo di riordino del diritto francese, e costituì il modello di gestione dell'imposta sul sale che perdurò fino alla vigilia della Rivo-

4. Si fa riferimento alla guerra franco-spagnola (1683-1684) e alle due grandi guerre della Lega di Augusta (1688-1697) e della successione spagnola (1701-1714): cfr. W. Brock, *Financing the Sun King*, in «The French Review», 7 (1934), p. 395; H. Sée, *Economic and Social Conditions in France during the Eighteenth Century*, Kitchener 2004, p. 31; M. Bloch, *Il Regno di Luigi XIV. Aspetti economici*, Torino 2016, p. 50.

5. A partire dal 1695 venne introdotta la *capitation*, un'ulteriore imposta diretta sul reddito annuale. Sebbene fosse inizialmente concepita come una misura temporanea per finanziare le spese della guerra della Lega di Augusta, l'imposta divenne permanente nel 1701. La *Déclaration portant règlement pour l'établissement de la capitation générale dans le Royaume* (18 gennaio 1695) prevedeva l'esenzione per il clero, ma non per la nobiltà, rappresentando così uno dei tentativi di tassazione dei ceti privilegiati. Analogamente, e sempre per esigenze belliche, la *Déclaration du Roy pour la levée du dixième du revenu des biens du Royaume* (14 ottobre 1710) istituì la *dixième*, una nuova imposta su tutte le proprietà, che, a differenza della *capitation,* includeva anche il clero tra i contribuenti: cfr. G. Blanchard, *Compilation chronologique contenant un recueil en abrégé des ordonnances, édits, déclarations et lettres patentes des rois de France*, II, Paris 1715, pp. 2539, 2876; Brock, *Financing the Sun King*, cit., pp. 398-399; W.F. Church, *Louis XIV and the Reason of the State*, in *Louis XIV and the Craft of Kingship*, a cura di J.C. Rule, Ohio 1969, p. 375; Campbell, *Louis XIV*, cit., pp. 96, 100, 150, 155.

6. Cfr. Brock, *Financing the Sun King*, cit., p. 400; Campbell, *Louis XIV*, cit., p. 26.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

luzione.[7] Il testo al suo interno conteneva tutti gli strumenti per controllare ogni aspetto concernente il sale, bene soggetto al monopolio del re, nonché i mezzi per prevenire, sanzionare e reprimere ogni forma di frode e contrabbando.

Il sistema così predisposto, percepito dal popolo come iniquo e gravoso, portò all'aumento del fenomeno del contrabbando, già ampiamente diffuso in Francia.[8] Come dimostra l'attenzione crescente da parte dei sovrani e il dispiegamento di un numero sempre maggiore di risorse per affrontarlo, questo fenomeno si intensificò ininterrottamente fino al 1789.[9] La repressione e i continui provvedimenti contro i contrabbandieri non poterono inoltre evitare che tali figure fossero viste come "amici" e "difensori" del popolo. Di converso, le guardie e tutto il personale coinvolto nella vigilanza e nella riscossione delle imposte erano considerati i "malfattori", sebbene alcuni fossero anch'essi parte del popolo, e non di rado si trovassero costretti con riluttanza a ricoprire quel ruolo. Ecco perché i cittadini non erano ostili solo all'imposta, ma a tutto il sistema di riscossione e di controlli assidui e invadenti nelle loro città e nelle loro case. Il forte odio nei confronti di tutte le imposte indirette, e soprattutto della gabella sul sale – la più odiata dai contribuenti – si riscontra nei *cahiers de doléances*, dove essa viene definita "terribile flagello", "imposta odiosa", o ancora, l'imposta che "corrode fino al midollo l'artigiano, il bracciante e il contadino".[10]

2. La centralità della gabella sul sale nel sistema fiscale francese

Il termine gabella, di origine araba (*qabala*) e mutuato dall'italiano, si diffuse in Francia per indicare un'imposta indiretta, dapprima sulle farine e sui tessuti e poi esclusivamente sul sale.[11] La tassazione di questa merce fece la sua comparsa per la prima volta nell'*Ordonnance* del 1244, quando Luigi IX impose la gabella sul sale provvisoriamente; essa si trasformò ben presto in un'imposta permanen-

7. Cfr. R. Lessard, *Les faux sauniers et le peuplement de la Nouvelle-France*, in «L'Ancêtre. Bulletin de la Société de généalogie de Québec», 14 (1987), p. 83.

8. In generale sulla diffusione del contrabbando in Francia nei secoli XVII e XVIII cfr. O. Hufton, *The Poor of Eighteenth-Century France 1750-1789*, Oxford 1974, pp. 285-305; P. Moulis, *Frontières et contrebandes en France du nord 17e-18e siècles*, in «Dix-huitième siècle», 45 (2013), pp. 541-556.

9. Cfr. R. Collas, *Le petit faux saunage au XVIIIe siècle en Touraine méridionale*, in «Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest», 109 (2002), p. 60.

10. Cfr. Y. Durand, *La contrebande du sel au XVIIIe siècle aux frontières de Bretagne, du Maine et de l'Anjou*, in «Histoire sociale», 7 (1974), p. 267; A. Jones, *French Revolution*, Melbourne 2022, p. 160. Nello stesso senso, nei *cahiers de doléance*s di Ménestreau-en-Villette si leggeva: "L'impôt de la gabelle est désastreux, funeste et injuste en ce qu'il a porté le prix d'une denrée de première nécessité", citato da C. Bloch, *Cahiers de doléances du bailliage d'Orléans pour les États généraux de 1789*, Orléans 1906, p. 181.

11. Cfr. J.C. Hocquet, *Il sale e il potere. Dall'anno mille alla Rivoluzione francese*, Genova 1990, p. 306.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

te sotto il regno di Filippo VI di Valois e, a partire dal 1340, il sovrano assunse il monopolio della vendita del sale.[12] Numerosi editti, dichiarazioni e regolamenti attestano come i sovrani, da allora in poi, abbiano utilizzato l'imposta sul sale e il relativo monopolio per garantire entrate costanti e crescenti per le casse dello stato, dando origine, al contempo, a un sistema fiscale estremamente oppressivo per i contribuenti.[13] Nel 1360 la gabella era pari al 25% del prezzo del sale; nei secoli successivi essa crebbe smisuratamente, superando il 300% nel XV secolo e raggiungendo il 2.000% nel XVIII secolo.[14]

Solo con l'*Ordonnance* di Luigi XIV vennero abrogate tutte le fonti precedenti, definendo una disciplina esauriente, volta a regolare ogni aspetto concernente la produzione, il trasporto, la vendita del sale e la repressione delle attività illegali a esso correlate. Dal punto di vista contenutistico non vennero introdotte importanti novità; invero si trattava di una mera consolidazione, la cui unicità risiede nella sua particolareggiata disciplina, che si addentra in numerose specificità ed eccezioni a livello territoriale e personale, rimanendo il testo di riferimento pressoché inalterato fino al 1789.[15] Parallelamente, il sistema fiscale venne perfezionato anche da un altro testo entrato in vigore nello stesso anno: l'*Ordonnance sur le fait des aydes*, l'altra grande imposta sui generi di consumo.[16]

La riorganizzazione e la messa a punto del sistema furono dovute all'opera di Jean-Baptiste Colbert, ministro del regno e membro del Consiglio delle Finanze, che già nel 1661 iniziò una graduale consolidazione delle compagnie preposte alla riscossione fiscale. Questo processo culminò nel 1681 con la promulgazione dell'*Ordonnance servant de règlement sur plusieurs droits de ses fermes, et sur tous en général*, che riunì in un unico testo secoli di esperienza nelle politiche fiscali.[17] Nacque così la famigerata e tanto odiata *Ferme Générale*, la società appaltatrice inca-

12. Cfr. Brock, *Financing the Sun King*, cit., pp. 395-401; B. Briais, *Contrebandiers du sel: la vie du faux saunier au temps de la gabelle*, Paris 1984, p. 6; A. Cauquil, *Gaubertin: le village du Sancy*, Gaubertin 1991, p. 65.

13. Alcuni esempi: *Ordonnance sur la continuation du provisoire des gabelles* (15 febbraio 1345); *Règlement pour la vente du sel et sur le fait de la gabelle* (24 gennaio 1372); *Disposition sur la vente des sels, l'inspection que doivent exercer les grenetiers et contrôleurs sur les greniers où ils sont déposés, la vente au détail, et la perception des gabelles* (21 novembre 1379); *Répression des fraudes relatives à la gabelle du sel* (6 giugno 1468); *Déclaration sur le fait de la gabelle du sel* (13 agosto 1579); *Édit sur le fait des gabelles* (gennaio 1639); *Déclaration sur le transport du sel par la Seine* (25 febbraio 1551).

14. Cfr. F. Lormant, *La question fiscale du sel au temps de Louis XIV et de Vauban: la gabelle et le faux-saunage en Lorraine*, in *Vauban, militaire et économiste sous Louis XIV. Vauban et Marsal à l'époque de Louis XIV: le sel, la fiscalité et la guerre*, tomo I: *Actes du colloque, Marsal, 23-24 juin 2007*, a cura di J.P. Salzmann, Luxembourg 2008, p. 7.

15. Cfr. T. Sands, C.P. Higby, *France and the Salt Tax*, in «The Historian», 11 (1949), p. 158; G.T. Matthews, *The Royal General Farms in Eighteenth-Century France*, New York 1958, p. 51.

16. Cfr. Matthews, *The Royal General Farms*, cit., p. 51.

17. Cfr. ivi, p. 50. È nello specifico il *Titre commun pour toutes les fermes* di suddetto provvedimento che regola gli aspetti comuni a tutte le *Fermes*.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

ricata della riscossione delle imposte indirette per conto del regno. Questa rimase operativa fino al 1789 e gestì, insieme al sale, il monopolio sul tabacco. I suoi operatori, i *fermiers-généraux*, erano persone che vantavano già una certa esperienza in attività economiche, tra cui finanzieri e funzionari del re appartenenti alla nobiltà di toga. Il ruolo da essi rivestito, profondamente detestato, valse loro l'appellativo di "sanguisughe che si nutrono con lo spirito del popolo". Tale avversione culminò con la loro esecuzione alla ghigliottina nel 1794 durante la Rivoluzione.[18]

La concessione in appalto a questi grandi signori costituì il miglior rimedio per ottenere risorse di notevole entità rapidamente.[19] I *fermiers* pagavano infatti una somma fissa al governo (*bail*) in cambio del diritto di riscuotere l'imposta a proprio rischio e pericolo. Spesso l'aggiudicatario, ovvero colui che firmava il contratto di appalto, era un semplice impiegato, che fungeva però da prestanome per i *fermiers*, i quali svolgevano tutte le attività.[20] L'aggiudicazione avveniva tramite asta, conferendo l'appalto al miglior offerente. Ciò non escludeva la possibilità di presentare un'altra offerta entro la sera successiva, purché fosse pari al triplo dell'importo iniziale; allo stesso modo, un'ulteriore proposta poteva essere ammessa entro otto giorni, se il valore fosse stato pari a nove volte l'importo iniziale.[21] Tale sistema, di complessa attuazione, evidenziava come il processo di aggiudicazione non fosse del tutto trasparente e volto piuttosto a far gonfiare l'introito statale. Una volta firmato, il contratto aveva una durata di sei anni e poteva essere rinnovato sei mesi prima della scadenza.[22]

3. L'*Ordonnance sur le fait des gabelles*

L'*Ordonnance* di Luigi XIV, articolata in venti titoli, istituiva un sistema fiscale volto a regolare ogni aspetto concernente il sale nei cosiddetti *pays des gabelles*, includendo un ampio numero di eccezioni e privilegi. Si denota innanzitutto una differenza sulla fonte di produzione del sale: saline marine o miniere di salgemma. Questa differenza si rifletteva anche sul diverso regime fiscale vigente nelle

18. Cfr. Hocquet, *Il sale e il potere*, cit., p. 306; E.N. White, *From Privatized to Government-Administered Tax Collection: Tax Farming in Eighteen-Century France*, in «Economic History Review», 4 (2004), pp. 636-637.

19. Cfr. Hocquet, *Il sale e il potere*, cit., p. 461.

20. Cfr. J. Pasquier, *L'impôt des gabelles en France aux XVII^e^ et XVIII^e^ siècles*, Paris 1905, pp. 100-101; Hocquet, *Il sale e il potere*, cit., p. 346.

21. *Ordonnance servant de règlement sur plusieurs droits de ses fermes, et sur tous en général* (1681), Titolo "*Des publications, enchères et adjudications des fermes, et enregistrement des Baux*", artt. IV, V, VII, IX.

22. *Ordonnance servant de règlement sur plusieurs droits de ses fermes* (1681), Titolo "*Pour toutes les fermes*", art. XXXIV; cfr. L. Reybaud, *Les Derniers Fermiers-Généraux*, in «Revue des Deux Mondes», 13 (1874), p. 285; Pasquier, *L'impôt des gabelles*, cit., p. 101.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

regioni e nelle province, variabile a seconda della presenza o della distanza dalle saline. Inoltre, si delineavano regimi fiscali diversi sotto il profilo cetuale, rispecchiando la struttura tipica dell'*Ancien Régime*. Come risultato di questo sistema impositivo segnatamente complesso e disomogeneo si produssero sei regimi fiscali diversi.

Le province dell'Île de France, dell'Orléanais, del Berry, del Borbonese, del Nivernese, della Borgogna, della Champagne, della Piccardia, della Normandia, del Maine, di Anjou e della Turenne rientravano nei *pays de grande gabelle*. Questa era la regione più estesa e più redditizia per il regno, fornendo due terzi dell'intero introito generato dalla gabella, grazie a una pressione fiscale più elevata.[23] Il sale, importato esclusivamente dalle saline della regione di Nantes, era soggetto all'obbligo di acquisto di una quantità minima (il cosiddetto *devoir de gabelle*), dipendente dal numero dei componenti del nucleo familiare (*sel par impôts*).[24]

I *pays de petite gabelle* comprendevano le province del Lyonnais, del Beaujolais, del Mâconnais, della Bressa, della Linguadoca, della Provenza, del Delfinato, del Rossiglione, del Forez.[25] Come suggerisce il nome, queste province prevedevano un'imposta più ridotta rispetto ai *pays de grande gabelle*; il sale proveniva dalle saline del Mediterraneo, della Provenza e della Linguadoca e, poiché era assente il *devoir de gabelle*, il suo acquisto era soggetto a minori vincoli, in base al sistema cosiddetto di *vente volontaire*.[26] Di conseguenza, rispetto alle precedenti province, il consumo di sale era significativamente superiore. Inoltre, in Linguadoca questa imposta, già consolidata e accettata, non venne mai considerata detestabile.[27]

I *pays de salines* erano le province in cui erano presenti miniere di salgemma e paludi salmastre, ovvero la Lorena, uno dei territori da cui si esportava la maggiore quantità di sale, e le province dei Trois Évêchés, dell'Alsazia e della Franca Contea.[28] La produzione, lasciata ai privati, era però rigorosamente controllata dallo

23. Cfr. Pasquier, *L'impôt des gabelles*, cit., p. 6; Lormant, *La question fiscale du sel*, cit., p. 9.

24. Cfr. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo VII "*Des greniers à sel d'impôt, et du prix du sel*", Titolo VIII "*De la distribution du sel par impôt*"; Matthews, *The Royal General Farms*, cit., p. 92.

25. Cfr. Lormant, *La question fiscale du sel*, cit., p. 9.

26. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo V "*Des greniers à sel de vente volontaire, et du prix du sel*", Titolo VI "*De la vente volontaire du sel*". Tuttavia, come spiegato nel par. 4.1 del presente articolo, l'acquisto del sale non è da intendersi come completamente libero, ma soggetto a una diversa regolamentazione rispetto a quanto accadeva nei *pays de grande gabelle.*

27. Cfr. Matthews, *The Royal General Farms*, cit., pp. 100-101; Hocquet, *Il sale e il potere*, cit., p. 360. Per un'analisi generale della gabella in Linguadoca cfr. A. Spont, *La gabelle du sel en Languedoc au XV^e^ siècle*, in «Annales du Midi: revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale», 12 (1891), pp. 427-481.

28. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XIV "*Des lieux privilégiés dans les pays de gabelle, et des salines appartenans aux particuliers*"; cfr. Lormant, *La question fiscale du sel*, cit., pp. 9-10.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

stato, che permetteva il commercio e la vendita al dettaglio ai soli mercanti autorizzati, previo pagamento alla *Ferme* di un'imposta (*droit de gabelles de salines*).[29]

Nei *pays de quart-bouillon,* corrispondenti alla bassa Normandia, il sale – di origine marina – veniva raccolto mediante processi di evaporazione e venduto da mercanti autorizzati in alcune città della regione.[30] In questo caso un quarto della produzione spettava al re e la vigilanza su questi territori veniva realizzata da un commesso dell'*adjudicataire*, il quale ogni sabato si recava presso le saline, annotava i giorni di lavoro dei salinatori, la quantità di sale prodotta e il prezzo al quale veniva venduto, calcolando infine il prezzo medio settimanale.[31]

I *pays rédimés de gabelle* includevano le province del Poitou, dell'Aunis, della Santongia, della Guienna, dell'Angoumois, del Limosino e dell'Alvernia. In seguito agli scontri con Enrico II nel XVI secolo, questi territori ottennero il privilegio di esenzione dal pagamento delle gabelle.[32] Tuttavia, venne comunque imposto un limite al consumo: una razione annuale pari a un *minot* per sette persone.[33]

Le uniche province dove il commercio del sale rimase sempre libero furono i *pays francs*, ovvero l'Artois, le Fiandre, il Cambrai, l'Hainaut, il Béarn, la Navarra e la Bretagna, grazie agli accordi stipulati al momento dell'unione con la Francia.[34] Malgrado ciò, il consumo non era del tutto libero e i limiti quantitativi imposti non si discostavano da quelli dei *pays rédimés*.[35]

Ciò che emerge da questa suddivisione è un sistema avvertito da gran parte della popolazione come ingiusto e disomogeneo. In alcune regioni la gabella era

29. Cfr. Matthews, *The Royal General Farms*, cit., p. 101.

30. Cfr. *ibidem*.

31. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo X "*Du droit du quart-bouillon des salines de Normandie*", artt. I-III.

32. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XVI "*Du commerce du sel dans le Poitou et autres pays rédimés: et des dépôts établis dans les paroisses limitrophes des pays de gabelle*", art. I; cfr. Matthews, *The Royal General Farms*, cit., p. 101.

33. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XVI, art. V. Il *minot* è un'unità di misura per granaglie, e secondo i pesi e le misure di Parigi un *minot* per il sale equivale a quattro *boisseaux*, ovvero 52 litri: cfr. M. Delamare, *Traité de la Police*, Amsterdam 1729, p. 102; C. Croci, *Dizionario universale dei pesi e delle misure in uso presso gli antichi e moderni*, Milano 1860, p. 87; P. Portet, *La mesure de Paris*, in *Les anciennes mesures du Centre historique de la France d'après les tables de conversion*, a cura di P. Charbonnier, Paris 2012, p. 20. Luigi XIV aveva stabilito le unità di misura in uso con la *Déclaration du Roy* (ottobre 1669), l'*Arrêt de la Court* (29 aprile 1670), l'*Ordonnance de la Ville* (29 dicembre e 24 marzo 1671) e l'*Arrêt du Parlement* (24 luglio 1671): cfr. *Ordonnance de Louis XIV concernant la juridiction des prévôts des marchands et échevins de la ville de Paris* (dicembre 1672), Capitolo XXV, art. III.

34. Cfr. Matthews, *The Royal General Farms*, cit., p. 101; Lormant, *La question fiscale du sel*, cit., pp. 9-10.

35. Nella provincia di Bretagna venne imposta la quantità massima di "1 minot du poids de 100 livres pour 7 personnes par an", la stessa dei *pays rédimés*; nelle province dell'Artois la stessa quantità si riferiva al solo consumo domestico: cfr. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XVI, artt. XXIII, XXV.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

inesistente, mentre in altre poteva raggiungere un valore altamente superiore a quello del sale. Oltretutto, si sommavano obblighi e limiti sull'uso del sale: si differenziava quello destinato al consumo domestico (*pot et salière*) e quello utilizzato per le salagioni, così come poteva essere imposta una quantità minima o massima obbligatoria.[36] Un altro elemento caratterizzante del sistema era il privilegio di *franc-salé*, ovvero il diritto che consentiva di prelevare il sale dal granaio in totale esenzione dalla gabella. In virtù di privilegi pienamente consolidati, erano quindi consumatori e non contribuenti i nobili, gli ecclesiastici, i borghesi e tutti coloro che, avendo pagato una somma di denaro, rivestivano una carica pubblica. La stessa *Ordonnance* prevedeva un'ulteriore esenzione definita "di elemosina", concessa dal re a istituti di carità, orfanotrofi e ospedali.[37]

4. Il monopolio sul sale: dalla produzione alla vendita

Il monopolio del re sul controllo del sale si manifestava sin dal monitoraggio delle saline, dove i proprietari erano obbligati a mantenere elevato il livello di salinità, affinché l'aggiudicatario potesse acquistare, al prezzo corrente, con cadenza annuale, in via preferenziale, la quantità di 15.000 *muids*[38] del sale più puro e della miglior qualità. Dal momento dell'acquisto, l'aggiudicatario ne diveniva responsabile e gli era proibito portarlo al di fuori della zona stabilita senza un'autorizzazione scritta.[39]

Durante la fase del trasporto in barca dalle foci dei fiumi ai depositi, veniva coinvolto un ampio numero di soggetti alle dipendenze della *Ferme*. Prima di caricare il sale sulla nave, l'ufficiale giurato (*mesureur juré*) doveva verificarne la quantità e consegnarlo al comandante della nave (*maître du navire*), il quale, dopo averne preso nota per iscritto, lo trasportava fino ai magazzini designati, situati presso le foci dei fiumi Loira, Orne, Senna e Somme.[40]

Una volta giunto al deposito o ogniqualvolta veniva trasportato su un'altra imbarcazione, il sale doveva essere misurato alla presenza degli ufficiali incaricati, i quali rilasciavano *rescriptions, brevets* o *lettres aux voituriers*, indicanti la quantità e la qualità del sale caricato. Solo dopo la firma congiunta di due ufficiali e del commesso (*commis*) e la consegna di tale documento, la merce poteva proseguire il

36. Cfr. G. Chanel, *Taxation as a Cause of the French Revolution: Setting the Record Straight*, in «Studia Historica Gedanensia», 6 (2015), p. 68.

37. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XIII "*Des corps et communautés, personnes privilégiées, dans les pays de gabelles*"; cfr. Hocquet, *Il sale e il potere*, cit., pp. 419-420; Lormant, *La question fiscale du sel*, cit., p. 13.

38. Il *muid* è un'unità di misura per liquidi e solidi. Secondo i pesi e le misure di Parigi, il *muid* per il sale equivale a circa 2.496 litri: cfr. Croci, *Dizionario universale dei pesi e delle misure*, cit., p. 87; Portet, *La mesure de Paris*, cit., p. 20.

39. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo I, art. I.

40. Ivi, Titolo II, artt. I, III.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

viaggio. Tali documenti dovevano necessariamente essere presentati in caso di controlli (*contre-mesurages*), così come per la consegna agli ufficiali dei magazzini del sale (*officiers des greniers à sel*). Tre barche alla volta potevano raggiungere i *greniers* dove venivano sottoposte ai *mesurages* e *contre-mesurages.* Dopo aver accertato la quantità trasportata con una specifica procedura di conteggio, dal primo fino al dodicesimo *minot*, veniva consegnato al trasportatore un *billet*.[41]

Trattandosi di trasporto fluviale, erano coinvolti anche coloro che si occupavano della gestione dei ponti, i *maîtres des ponts*, i quali dovevano consentire il passaggio prioritario agli incaricati dell'*adjudicataire*, eseguendo, alla prima richiesta, ogni ordine di apertura e chiusura dei passaggi, sotto pena di essere ritenuti responsabili del ritardo e del danno causato.[42] Giunto al magazzino, il sale veniva consegnato agli *officiers*, i quali, dopo aver effettuato i controlli previsti, rilasciavano un *procès-verbal* o un *certificat* ai trasportatori. Per tale verifica faceva fede il registro, nel quale dovevano essere indicate le date dei depositi. Persino la conservazione all'interno dei depositi era definita scrupolosamente: l'ultimo sale scaricato doveva essere riposto esclusivamente insieme al sale che era stato conservato nel granaio per almeno tre mesi; altrimenti vi era l'obbligo di fare dei cumuli separati.

Inoltre, i granai dovevano essere situati esattamente al livello del suolo, o al massimo due piedi più in basso rispetto alla strada, ed era responsabilità del concessionario garantire una quantità di sale sufficiente per tre anni. Tale quantità risultava necessaria poiché il sale destinato alla vendita doveva essere conservato nel granaio per almeno due anni, e la pena in caso di non osservanza nei confronti degli ufficiali dei granai era significativa: interdizione per sei mesi alla prima infrazione e, in caso di recidiva, dichiarazione di incapacità di esercitare qualsiasi ufficio. Le chiavi per la custodia dei *greniers* dovevano essere consegnate al *grenetier*, al *contrôleur* e al *commis,* i quali erano solidalmente e personalmente responsabili di tutto il sale contenuto.[43]

4.1. La vendita del sel volontaire

Come evidenziato in precedenza, i sistemi di vendita del sale variavano tra le regioni francesi, e il sistema predisposto dall'*Ordonnance* si rifletteva nella differenza tra *pays de petite gabelle*, in cui vigeva il regime di *sel volontaire*, e *pays de grande gabelle*, dove si configurava il sistema di *sel par impôts.*

Nelle parrocchie in cui la vendita del sale si definiva come *volontaire*,[44] questa

41. Ivi, Titolo III, artt. I-III, VIII-X.

42. Ivi, Titolo IV, art. I.

43. Ivi, Titolo IV, artt. II-IX, XI.

44. Con il termine parrocchia si intende il territorio affidato alla cura pastorale di un parroco, ma anche una delle unità amministrative più diffuse durante l'*Ancien Régime*, specialmente nelle campagne: cfr. M. Marion, *Dictionnaire des institutions de la France aux XVII^e^ et XVIII^e^ siècles*, Paris 1923, p. 433.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

non era da intendersi come un libero mercato del sale, bensì come un sistema in cui vigevano obblighi di acquisto di quantità minime ai prezzi fissati dalla stessa *Ordonnance*, e dove l'unica libertà si associava alla possibilità per i parrocchiani di procurarsi il sale quando lo ritenevano più opportuno.[45] Effettivamente, questi ultimi non potevano sottrarsi dall'acquistare almeno un *minot* per quattordici persone per uso domestico. Era il commesso dell'appaltatore, in presenza del magazziniere e del controllore, colui che consegnava il sale nei luoghi, nei giorni, nelle misure stabilite[46] e ai prezzi definiti per ogni *Généralité*.[47]

Le operazioni venivano documentate attraverso la precisa compilazione di quattro registri, in cui il magazziniere, il controllore, il cancelliere e il commesso annotavano la quantità distribuita e il cumulo (*masse*) da cui era stato prelevato il sale. Il commesso era tenuto a consegnare gratuitamente agli acquirenti un documento (*feuille, billet, certificat*) che precisava la quantità e la data di acquisto del sale, necessario per dimostrare, in caso di futuri controlli, l'origine del sale custodito e l'adempimento agli obblighi di acquisto.

Per verificare che gli abitanti delle parrocchie avessero adempiuto ai loro obblighi, i *collecteurs des tailles* dovevano consegnare entro la fine del mese di febbraio al commesso tutte le informazioni a disposizione sui parrocchiani, affinché fosse redatto un registro (*registre sexté*) con i nomi, le occupazioni, il nucleo familiare e la quantità di sale prelevata dai magazzini ogni anno. Infine, dovevano segnalare coloro che, in virtù di privilegi fiscali, erano esenti dal pagamento dell'imposta.[48]

4.2. La distribuzione del sel par impôts

Laddove vigeva invece il regime del *sel par impôts,* si configurava un prezzo diverso sia per *Généralité* che per destinazione; infatti, il sale per "*pot et salière*" aveva un prezzo superiore rispetto al sale per gli usi straordinari, vale a dire quello utilizzato per le salagioni o per l'alimentazione degli animali, il quale veniva venduto a venti soldi in meno per *minot* rispetto al primo.[49] La distribuzione si effettuava presso i *greniers à sel*, mentre la riscossione dell'imposta era compito dei *collecteurs* o *asséeurs*.

Ogni anno nel mese di ottobre, i cittadini, dopo aver determinato i contribuen-

45. Cfr. Pasquier, *L'impôt des gabelles*, cit., pp. 10-11.

46. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo VI, art. I. L'art. II prevedeva che l'acquisto fosse nelle misure imposte (*minot*, mezzo *minot* e quarto di *minot*), ma al contempo consentiva agli acquirenti di associarsi in gruppi fino a sedici persone.

47. Ivi, Titolo V, art. I. La *Généralité* indica una "circonscription financière soumise à la juridiction d'un bureau des trésoriers de France, et, plus tard, administrée par un intendant", rappresentando la divisione amministrativa più importante della Francia: cfr. Marion, *Dictionnaire des institutions de la France*, cit., p. 257.

48. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo VI, artt. III, VI, VII.

49. Ivi, Titolo VII, artt. I, II.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

ti più ricchi e più umili della parrocchia, nominavano i riscossori in numero uguale per ogni gruppo. In caso di mancata nomina o deposito degli atti delle nomine presso l'archivio del *grenier* entro il primo novembre, i riscossori erano nominati d'ufficio dagli ufficiali del granaio e nessuna interferenza dell'*adjudicataire* era ammessa.[50]

I *collecteurs* riscuotevano l'imposta nei primi otto giorni di ogni trimestre a partire da gennaio, consentendo ai contribuenti di ritirare il sale negli otto giorni seguenti e non oltre la fine del trimestre. Inoltre, avevano l'obbligo di prelevare il sale dal *grenier* e portarlo lo stesso giorno presso le parrocchie, con il divieto di recarsi presso le proprie abitazioni.

Analogamente a quanto disposto nel regime di *vente volontaire*, uno dei compiti dei *collecteurs* era quello di redigere un registro contenente informazioni dettagliate sui contribuenti: nomi, prelievi di sale, versamenti d'imposta ed elenco dei beneficiari di esenzioni. Queste annotazioni non escludevano che, in caso di modifiche intervenute successivamente, il *commis* convocasse coloro che godevano di una tassazione inferiore per imporre loro un incremento della quota di sale straordinario quantificata sul numero dei membri della famiglia. Una volta riscossi, i contributi dovevano essere consegnati ai *commis* in due quote: una metà nelle prime sei settimane, e l'altra alla fine di ciascun trimestre.[51] Per scongiurare qualsiasi frode, si configurava una responsabilità in solido per i *collecteurs*, i quali potevano essere incarcerati in caso di inadempimento.[52] Effettivamente, considerando anche la modesta retribuzione percepita, si comprende perché nessuno ambisse a ricoprire tale ruolo.[53]

A rendere ancora più odiosa l'imposta era la responsabilità in solido degli abitanti delle parrocchie, i quali erano obbligati al versamento qualora un abitante della parrocchia fosse stato inadempiente. L'obbligatorietà del pagamento veniva altresì rafforzata con la previsione del divieto per tutti i giudici delle *Cours des Aides* di sospendere o dare ordine di non eseguire le sentenze che imponevano il pagamento in solido, con conseguenze anche per quei procuratori, sergenti e cancellieri che ne favorivano la violazione. Inoltre, si precisava che i detenuti inadempienti non pote-

50. Ivi, Titolo VIII, artt. III, V, IX. Si prevedeva inoltre che non potessero ricoprire questo ruolo "ceux qui exercent des offices de judicature dans nos justices ordinaires, les mineurs, les septuagénaires, ceux qui font la collecte des tailles, ceux qui l'ont faite, tant du sel que de la taille dans les trois années précédentes, les maires et échevins et syndics des paroisses dans le tems de leur mairie, échevinage et syndicat, les regratiers, ceux qui sont dans la première année de leur premier mariage, et généralement ceux qui jouissent de l'exemption, en vertu d'édits registrés en nos Cours des Aydes": ivi, Titolo VIII, art. VI.

51. Ivi, Titolo VIII, artt. XI, XIII-XV.

52. Ivi, Titolo VIII, art. XVI.

53. La retribuzione per il lavoro prestato era pari a due denari per lira del prezzo di ciascun *minot* e a cinque soldi per *minot* per il trasporto e la distribuzione del sale: ivi, Titolo VIII, art. XVIII; cfr. Hocquet, *Il sale e il potere*, cit., p. 384.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

vano essere liberati neppure in occasione delle festività più importanti dell'anno, a meno che non avessero versato almeno metà della somma dovuta.[54]

Per quanto riguarda le destinazioni del sale, anche in questo sistema viene in rilievo il divieto dell'uso del sale *pot et salière* per le salagioni, pena una multa di 300 lire, l'obbligo di adempiere nuovamente al pagamento dell'imposta e la confisca della carne salata. Tuttavia, se il quantitativo di sale era superiore rispetto alle necessità familiari, era possibile richiederne l'uso per scopi "straordinari", previa autorizzazione degli ufficiali del granaio. Per quanto riguarda gli ecclesiastici, i nobili e altri soggetti beneficiari di privilegi, essi erano sì esenti dal pagamento dell'imposta, ma erano comunque obbligati a ritirare, nel primo trimestre dell'anno, presso il granaio della loro circoscrizione, il sale necessario per uso domestico; altrimenti sarebbero stati obbligati al pagamento dell'imposta.[55]

4.3. La vendita al dettaglio à petites mesures

Le persone responsabili della vendita del sale erano i *regratiers* e *revendeurs*, nominati dall'*adjudicataire*. Essi si occupavano della vendita del sale *à petites mesures,* ossia in quantità inferiori al *boisseau* nella città di Parigi e al *litron* presso gli altri *greniers*,[56] nei luoghi e ai prezzi stabiliti dagli ufficiali dei granai.[57] Per tutti quei casi in cui la quantità di sale consumata annualmente era superiore al *boisseau* e al *litron*, come per esempio nel caso di comunità, conventi, collegi od ospedali, gli acquirenti erano obbligati a rifornirsi direttamente presso i magazzini.[58] Il tariffario, indicante il prezzo di ogni misura consentita da Parigi, veniva esposto in prossimità dei magazzini e laddove veniva venduto al dettaglio.

54. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo VIII, artt. XX, XXVIII, XXIX.

55. Ivi*,* Titolo VIII, artt. XXXII, XXXIII.

56. "Les petites mesures en notre bonne ville de Paris, sont le boisseau, le demi boisseau, quart de boisseau, demi quart de boisseau, litron, demi litron, quart de litron, demi quart de litron et mesurettes; lesquelles mesures seront étalonnées par les controlleurs gardes, sur les matrices de fonte déposées au greffe de l'hôtel de notre bonne ville de Paris: et dans nos autres greniers, les petites mesures sont le litron, demi litron et celles qui sont au-dessous, qui seront pareillement étalonnées par les officiers de chacun grenier, sur les modeles qui y seront gardés": ivi, Titolo IX, art. II. Sia il *boisseau* che il *litron* sono due misure per granaglie. Secondo le misure di Parigi il *litron* equivale a circa 0,81 litri e il *boisseau* a 13 litri: cfr. J. Savary Des Bruslons*, Dictionnaire universel de commerce. Tome troisième (L-Z)*, Paris 1768, p. 1094; Portet, *La mesure de Paris*, cit., p. 20.

57. Per questa mansione potevano essere nominate persone dell'uno e dell'altro sesso: ivi, Titolo IX, art. I.

58. "Enjoignons aux communautés, convents, collèges, hôpitaux, personnes ecclésiastiques, gentilshommes, bourgeois des villes et bourgs, hôteliers, cabaretiers, pâtissiers, boulangers, et généralement ceux qui consomment par chacun an en leurs maisons, plus grande quantité de sel, que celle du boisseau et du litron, de se pourvoir en nos greniers; leur défendons d'en prendre chez les regratiers, a peine de trois cens livres d'amende": *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo IX, art. XI.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Data la natura della loro professione, che li esponeva alla possibilità di favorire o praticare il commercio illegale del sale, i rivenditori erano obbligati a prestare giuramento e a essere iscritti nel registro ufficiale.[59] Ai *regratiers* era assolutamente vietato vendere a un prezzo più alto, alterare le misure consentite o compiere alcun tipo di adulterazione del sale, mescolandolo per esempio con il salnitro o il vetro. La pena per tali pratiche era per gli uomini di cinque anni di lavori forzati e per le donne la frusta, seguita da un bando di cinque anni. Chiaramente, i *regratiers* non potevano disporre liberamente del sale in loro possesso, vendendolo all'ingrosso o al dettaglio; al contrario, erano anch'essi tenuti a compilare un registro, controfirmato dal *commis*, completo di tutti gli scambi effettuati. I rivenditori erano persino soggetti a controlli mensili da parte degli ufficiali del magazzino sia presso il luogo di vendita che presso le loro abitazioni private.[60]

5. Il contrabbando del *faux-sel*

Il fenomeno del contrabbando nel XVIII secolo viene descritto da Hocquet come "un vero e proprio sport nazionale ad alto rischio".[61] Invero, esso si caratterizzava per la sua estensione su tutto il territorio e per la severità delle pene inflitte a chiunque fosse stato trovato in possesso di *faux-sel*, ossia di sale di contrabbando: dall'imposizione di ammende, alla reclusione, fino alla pena capitale. Il commercio illegale del sale trovava la propria ragione di esistere nella normativa fortemente diversificata tra le regioni francesi.[62] Inoltre, i frequenti e invadenti controlli da parte degli ufficiali dei granai incentivavano ulteriormente il fenomeno, accrescendo l'accettazione e il supporto della popolazione verso i *faux-sauniers*. Effettivamente, si denota una correlazione tra l'incremento della gabella e il conseguente malcontento causato da quest'ultima, il quale sfociò prontamente nell'aumento delle persone che si dedicavano a questa attività.[63]

Lormant, in un'analisi legata principalmente alla regione della Lorena (prima regione produttrice di sale), ma con implicazioni generalizzabili per tutte le province, identifica tre cause del contrabbando. La prima causa risiedeva nella qualità del sale: quello fino, più pregiato e dal miglior sapore, era destinato all'esportazione, mentre gli abitanti della provincia potevano comprare solo il sale grosso. A ve-

59. Effettivamente, l'assenza del giuramento e della successiva registrazione non permetteva di ricoprire ruoli nella rivendita del sale; coloro che non erano autorizzati sarebbero stati perseguiti come *faux-sauniers*: ivi, Titolo IX, artt. IV, V.

60. Ivi, Titolo IX, artt. III, IV, VI-X.

61. Cfr. Hocquet, *Il sale e il potere*, cit., p. 385.

62. Nei *cahiers de doléances* analizzati da Durand la causa del contrabbando viene individuata nella differenza di prezzo del sale tra le province, nell'attrattiva del guadagno e nella miseria: cfr. Durand, *La contrebande du sel*, cit., pp. 267-268.

63. Cfr. Hocquet, *Il sale e il potere*, cit., pp. 385-392.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

nire in rilievo era inoltre il paradosso per cui quest'ultimo, qualitativamente e gustativamente inferiore, veniva venduto a un prezzo più alto di quello fino esportato nei paesi limitrofi. Infine, lo sfruttamento intensivo delle foreste per la combustione necessaria nelle saline aggravava ulteriormente il malcontento tra la popolazione, creando un terreno fertile per lo sviluppo del contrabbando.[64]

Coloro che si davano a questa attività erano in genere uomini, donne e persino bambini di bassa estrazione sociale, spinti dalla fame e dall'impossibilità di sottostare all'imposta. Senza cadere in tentativi di romanzare la storia dei *faux-sauniers*, è comunque possibile considerare il contrabbando non solo come un'attraente forma di guadagno, ma anche come un fenomeno frutto della continua oppressione percepita collettivamente.[65] La popolazione, stremata dai continui aumenti della pressione fiscale, incoraggiava e difendeva i contrabbandieri. L'analisi condotta da Durand dimostra che l'origine dei contrabbandieri era eterogenea: principalmente lavoratori della terra e del settore tessile, ma anche soldati e membri del clero e della nobiltà. Sebbene inizialmente la presenza della nobiltà fosse notevole, col tempo essa diminuì quasi completamente, mentre i soldati continuarono a praticare un attivo contrabbando di sale e di altre merci fino al 1789.[66]

I profitti erano indubbiamente attraenti per contadini e filatori: un solo viaggio poteva rappresentare un decimo o un quindicesimo del salario annuale.[67] Anche la gente comune poteva rendersi complice e ottenere un modesto guadagno. La partecipazione della popolazione al traffico illegale nella zona di Auvergne, limitrofa al Bourbonnais, è testimoniata dall'assenza di migrazioni stagionali. Regolarmente, a causa dell'aridità del terreno, i contadini erano costretti a emigrare, ma il coinvolgimento nel contrabbando del sale garantiva loro un'entrata regolare.[68] Altre volte il sale veniva acquistato in piccole quantità da persone che passavano inosservate, come donne di famiglia, per essere poi portato a casa, dove veniva nascosto

64. Cfr. Lormant, *La question fiscale du sel*, cit., pp. 14-15.

65. Cochoy racconta di due coraggiosi contrabbandieri glorificati dal popolo: il celebre Roulin, detto Midance, e il valoroso Louis Mandrin (1725-1755), soprannominato "colonel général des faux sauniers et contrebandiers de France": cfr. P. Cochoy, *Étude historique et critique de l'impôt sur le sel en France*, Paris 1902, p. 73. Soprattutto a Mandrin la letteratura ha dedicato ampio spazio; si ricorda ad esempio F. Funck-Brentano, *Mandrin, Capitaine Général des Contrebandiers de France, d'après des documents nouveaux*, Paris 1936, in cui vengono narrate la vita e le vicende eroiche del capitano Mandrin. Allo stesso modo in G. Dioguardi, *Ange Goudar contro l'Ancien régime*, Palermo 1988, questo influente personaggio viene descritto come "una figura mitica di fuorilegge che lottò [...] proprio contro 'les fermiers généraux' anche con l'intento di aiutare i più poveri". Mandrin viene definito un rivoluzionario che manifestava il dissenso con l'azione, prendendo di mira un sistema di soprusi destinato a cadere solo con la Rivoluzione: cfr. ivi, pp. 13, 28.

66. Cfr. Durand, *La contrebande du sel*, cit., p. 237. Le guardie delle gabelle temevano l'incontro con i soldati, i quali, durante la guerra di successione spagnola, praticavano il contrabbando in gruppi fino a 200 uomini: cfr. Hocquet, *Il sale e il potere*, cit., p. 390.

67. Cfr. Durand, *La contrebande du sel*, cit., pp. 259-260.

68. Cfr. Hufton, *The Poor of Eighteenth-Century France*, cit., p. 293.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

fino all'arrivo dei *faux-sauniers*. Questi ultimi facevano visita ai parrocchiani ogni mese per ritirare il sale e, per ogni *sac*[69] nascosto, consegnavano loro venti soldi, vale a dire un guadagno superiore a quello del lavoro stagionale.[70]

La complicità era diffusa e si manifestava attraverso un costante sostegno ai contrabbandieri e l'assenza di denunce. Cruciale era il ruolo dei gestori di osterie e locande, che spesso erano coinvolti in attività di ricettazione o accusati di complicità per aver venduto sale di contrabbando nei loro esercizi commerciali. In ogni caso, essi rappresentavano un nodo nevralgico nello scambio di informazioni.[71] In modo analogo, anche gli ecclesiastici dimostrarono un atteggiamento evasivo, essendo ostili alle autorità e talvolta complici dei contrabbandieri.[72] Durand riferisce anche di episodi in cui alcuni signori locali sostenevano finanziariamente e logisticamente i contrabbandieri.[73]

L'*Ordonnance* dedica l'intero titolo XVII al *faux-saunage*, nel quale il re mostra di considerare *faux-sel* anche tutto "*le sel venu des pays étrangers sans notre permission par écrit*".[74] Tutti coloro che venivano trovati in possesso di questo sale erano condannati perpetuamente ai lavori forzati nelle galere. Veniva altresì considerato di contrabbando il sale acquistato nei granai o nei rivenditori non autorizzati. Allo stesso modo erano equiparati ai contrabbandieri coloro che commerciavano sale mescolato con salnitro e vetro.[75]

Le modalità di pratica e sviluppo del contrabbando sul territorio erano estremamente diversificate: talvolta piccoli contrabbandieri agivano individualmente, mentre altre volte operavano vere e proprie bande organizzate, spesso armate e capaci di trasportare elevate quantità di sale grazie all'impiego di cavalli e altri animali, come muli e persino cani. I verbali analizzati da Collas, relativi al contrabbando nella Touraine meridionale, rivelano un fenomeno riconducibile ai ceti sociali più umili: pressoché la metà dei contrabbandieri catturati erano contadini, soprattutto mezzadri, tra i 18 e i 49 anni.[76] Tali dati sono confermati anche dalle ricerche di Huvet-Martinet nella zona occidentale della Francia, dove si rileva che l'80% dei *faux-sauniers* era costituito da agricoltori, operai tessili e mendicanti

69. Il *sac* era una misura utilizzata in diverse città della Francia e in paesi stranieri per misurare le granaglie: cfr. Savary Des Bruslons, *Dictionnaire universel de commerce*, cit., pp. 1317-1318.

70. Cfr. Hufton, *The Poor of Eighteenth-Century France*, cit., p. 293.

71. Cfr. M. Huvet-Martinet, *Faux-saunage et faux-sauniers dans la France de l'Ouest et du Centre à la fin de l'Ancien Régime (1764-1789). 2e partie*, in «Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest», 85 (1978), p. 581; Hocquet, *Il sale e il potere*, cit., p. 389.

72. Cfr. Huvet-Martinet, *Faux-saunage et faux-sauniers*, cit., p. 587.

73. Ad esempio, un giudice, ex subdelegato dell'intendente, affittava i propri terreni ai contrabbandieri per il pascolo e il riposo dei loro cavalli, oltre a fornire loro viveri. Analogamente, un altro giudice si rifiutava di collaborare con gli impiegati delle gabelle per proteggere i contrabbandieri: cfr. Durand, *La contrebande du sel*, cit., pp. 259-260.

74. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XVII, art. I.

75. Ivi, artt. I, II, XXVIII.

76. Cfr. Collas, *Le petit faux saunage*, cit., p. 65.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

senza un'occupazione, i quali non disponevano di mezzi e agivano principalmente a piedi o a cavallo.[77] Al contrario, era scarsa la presenza di contrabbandieri tra coloro che per la natura della loro professione gestivano riserve di sale, e che quindi potevano essere tentati dal commercio illegale. A tal proposito, Durand riporta l'episodio di una pescivendola abile nel nascondere il sale nei merluzzi, nonché quello di un riscossore di dazi, sorpreso con i suoi cavalli a trasportare il sale da una provincia all'altra, o ancora, la testimonianza di un proprietario del porto locale, complice del passaggio di *faux-sel*.[78] Tuttavia, i dati potrebbero non essere rappresentativi della reale entità del fenomeno, in quanto i gruppi più organizzati, che si muovevano a cavallo o in barca, spesso riuscivano a darsi alla fuga senza lasciare traccia nei verbali delle guardie. I contrabbandieri sfruttavano efficacemente le vie fluviali per disperdere in acqua i carichi di sale, o approfittavano dei momenti di piena dei fiumi, quando i controlli erano sospesi.[79] Disponevano inoltre di strategici nascondigli, come rifugi sotterranei, per tenere al sicuro il sale dai controlli delle guardie prima di rivenderlo.[80]

Le condanne previste dall'*Ordonnance* testimoniano la volontà della repressione di scoraggiare e punire più duramente i grandi gruppi di contrabbandieri rispetto ai singoli. Nel primo caso, infatti, il possesso di armi comportava una condanna di nove anni di lavori forzati nelle galere e il pagamento di una multa di 500 lire e, in caso di recidiva, si prevedeva la condanna a morte per impiccagione o strangolamento. Le pene erano più lievi per i contrabbandieri che utilizzavano cavalli, carri o barche, ma senza armi, i quali erano soggetti al pagamento di una multa di 300 lire e, in caso di recidiva, erano condannati a nove anni di galere e 400 lire di multa. Infine, i contrabbandieri a piedi e disarmati venivano sanzionati con una multa di 200 lire e, in caso di recidiva, condannati alle galere per sei anni e 300 lire di multa.[81] Peraltro, Luigi XIV ritenne necessario precisare, neppure un anno dopo la registrazione dell'*Ordonnance*, quale fosse il numero di contrabbandieri necessario per formare un gruppo, ai quali sarebbe stata applicata la pena più severa.[82]

Tutti coloro che fornivano complicità erano solidalmente responsabili per tut-

77. Cfr. Huvet-Martinet, *Faux-saunage et faux-sauniers*, cit., p. 577.

78. Cfr. Durand, *La contrebande du sel*, cit., p. 247.

79. Cfr. Huvet-Martinet, *Faux-saunage et faux-sauniers*, cit., p. 583.

80. Cfr. Collas, *Le petit faux saunage*, cit., p. 63.

81. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XVII, art. III.

82. *Déclaration du Roy contre les faux-sauniers à port d'armes* (10 marzo 1681), dove si dispose: "Nous n'avons pas défini quel nombre étoit nécessaire pour faire un atroupement, ce qui pouroit causer à nos oficiers quelque incertitude dans leurs jugemens, et les induire en erreur par cette omission; nous avons estimé qu'il étoit a propos d'y pourvoir par ces présentes. A ces causes, de l'avis de nôtre conseil, et de nôtre certaine science, pleine puissance et autorité roïale, nous avons déclaré et ordonné, déclarons et ordonnons, voulons et nous plaît, en interprétant nôtre dite Ordonnance, et y ajoûtant, que les faux-sauniers à port d'armes, soient réputez atroupez, lors qu'ils seront au nombre de dix et au dessus" (*Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles, avec les édits,*

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

te le multe previste nella condanna. Questa responsabilità si estendeva anche a coloro che ospitavano i contrabbandieri e nascondevano il loro sale o equipaggiamento. Similmente venivano trattati tutti gli affittuari di ponti e passaggi, i mugnai o i lavandai che agevolavano il transito dei contrabbandieri.[83] Tecnicamente, dunque, anche i contadini che collaboravano con i contrabbandieri erano *faux-sauniers*. Tuttavia, come si desume dalla legislazione fortemente repressiva, il vero obiettivo era debellare il commercio illegale dei "*faux-sauniers de profession*".[84]

Le testimonianze rinvenute consentono di delineare parzialmente la figura del *faux-saunier*: tipicamente giovane, in buono stato fisico e spesso residente in comunità con altri contrabbandieri. Poiché i mesi di dicembre e gennaio rappresentavano il periodo di maggiore attività, grazie alla riduzione dei controlli durante le giornate brevi e fredde, il contrabbando era principalmente una prerogativa dei più giovani, più idonei a compiere lunghi e faticosi viaggi in inverno.[85] A volte, a queste comunità si aggiungevano soldati in congedo, decisivi per la loro disponibilità di armi e cavalli. Hufton non nega che questo stile di vita presentasse alcuni vantaggi: infatti, oltre alla gratificante accoglienza da parte della popolazione, alla fine di spedizioni di lunga distanza i *faux-sauniers* si premiavano con banchetti di quattro o cinque giorni. Durante il trasporto i gruppi di contrabbandieri tendevano a essere più compatti, mentre nelle fasi di acquisto e vendita era preferibile agire individualmente. Di fronte alle *bandes* di otto o nove contrabbandieri a cavallo, le autorità della *Ferme* erano spesso impotenti. Le brigate delle forze dell'ordine erano frequentemente stremate e spesso temevano per la propria incolumità.[86]

Tuttavia, sebbene la professione del *faux-saunier* fosse considerata in un certo qual modo meritevole di rispetto, non mancarono episodi che evidenziarono la pericolosità di quanti la esercitavano e la loro inclinazione alla violenza, come rapine ai commercianti di sale sulle grandi strade o furti di cavalli e carri ai contadini.[87] Il timore per simili episodi spiega il rafforzamento della repressione nei confronti dei contrabbandieri riuniti in bande attraverso la *Déclaration* del 5 luglio del 1704, che integrava la precedente *Ordonnance*. Il numero minimo di persone necessario per costituire una banda venne ridotto da dieci a cinque; i membri, in caso di cattura, sarebbero stati condannati senza indugio alla pena capitale. Coloro che, pur

déclarations, lettres patentes, arrêts et règlements tant du conseil, que de la cour des comptes, aides et finances de Normandie, intervenus sur cette matière, jusqu'à présent, Rouen 1727, pp. 429-430).

83. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XVII, artt. IV, XIV, XV.

84. Cfr. Huvet-Martinet, *Faux-saunage et faux-sauniers*, cit., p. 586.

85. Non era esclusa la presenza di persone di mezza età, ma in misura assai minore: cfr. Durand, *La contrebande du sel*, cit., pp. 238-248.

86. Cfr. Hufton, *The Poor of Eighteenth-Century France*, cit., p. 294; Huvet-Martinet, *Faux-saunage et faux-sauniers*, cit., p. 585. Secondo Durand, gli impiegati della *Ferme* invece di fronteggiare queste grandi bande armate "préfèrent tirer en l'air ou bien même chargent les armes de poudre en oubliant d'y ajouter les balles": Durand, *La contrebande du sel*, cit., p. 236.

87. Cfr. Durand, *La contrebande du sel*, cit., p. 236.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

essendo in numero inferiore, erano comunque armati, venivano inizialmente condannati a tre anni di galere e al pagamento di una multa di 300 lire; in caso di recidiva però, la pena capitale sostituiva la condanna ai lavori forzati perpetui prevista dall'*Ordonnance* del 1680.[88] Con l'*Ordonnance* del 20 aprile 1734 di Luigi XV, la guerra ai *faux-sauniers* armati si inasprì ulteriormente, essendo disposta la condanna a morte per impiccagione per tutti coloro che venivano colti in flagrante mentre praticavano il contrabbando armati.[89]

Nondimeno, il contrabbando presentava anche una significativa partecipazione femminile, coinvolta soprattutto nel piccolo contrabbando "*à col*", ovvero svolto a piedi e disarmato.[90] Esso aumentava nei momenti di crisi e veniva realizzato dalle donne per necessità, sia per conto proprio, sia per conto del marito.[91] Le autorità ne erano ben consapevoli, tanto da prevedere sanzioni specifiche.[92] Anche bambini e adolescenti rappresentavano una componente notevole dei contrabbandieri, ricevendo frequentemente incarichi complessi e rischiosi.[93] In caso di arresto erano però i genitori a essere responsabili e, in caso di mancato pagamento, venivano assoggettati all'ipoteca dei loro beni.[94] Il contrabbando si presentava in taluni casi come una consolidata tradizione familiare, presente in alcune parrocchie e all'interno di specifici gruppi professionali. L'arresto di un membro della famiglia

88. *Déclaration du Roy contre les faux-sauniers, atroupez avec armes et autres* (5 luglio 1704), in cui si rintracciano le motivazioni di tale provvedimento: "Nous avions lieu de croire que les peines qui y sont marquées, contre les diférentes espèces de faux-sauniers à port d'armes, avec chevaux, ou équipages, ou à porte-col, en arrêteroient le cours: mais les avis que nous recevons de plusieurs provinces de nôtre Roïaume, que le faux-saunage s'y commet avec plus de licence et de hardiesse que jamais; nous faisant connoître que ces peines ne sont pas capables de retirer de ce mauvais commerce les fainéans et vagabonds, qui s'y sont une fois abandonnez; lesquels en changeant de nom, ou passant du ressort des greniers, dans lesquels ils ont été condamnez, dans d'autres où ils sont inconnus, trouvent les moïens de se soustraire à celles qui sont établies contre les récidiveurs; nous avons résolu d'y pourvoir". E per questo "les faux-sauniers atroupez au nombre de cinq et au-dessus, armez de fusils, pistolets, baïonnettes, epées, bâtons ferrez, ou autres armes ofensives, seront punis de mort; et ceux qui seront en moindre nombre que de cinq, avec armes, condamnez pour la première fois, aux galeres pour trois ans, et en trois cens livres d'amende; et en cas de récidive, à la mort" (*Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., pp. 433-435).

89. Cfr. Cochoy, *Étude historique et critique de l'impôt sur le sel*, cit., p. 85. Le ostilità si intensificarono e, come riferisce lo stesso Autore, un gruppo di 5.000 contrabbandieri nel 1719 in Piccardia mise a dura prova la resistenza dei soldati: cfr. *ibidem*.

90. Dai verbali emerge che su 4.788 arresti, il 59,4% riguardava donne o ragazze, le quali però erano totalmente assenti nel contrabbando organizzato con cavalli, riservato agli uomini: cfr. Durand, *La contrebande du sel*, cit., p. 240.

91. Cfr. Collas, *Le petit faux saunage*, cit., p. 65.

92. "Les femmes et les filles coupables de faux-saunage, seront condamnées pour la premiere fois en cent livres d'amende, pour la seconde au fouet et trois cens livres d'amende, et en cas de récidive, seront outre les peines ci-dessus, bannies à perpétuité de notre Royaume": *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XVII, art. V.

93. Cfr. Durand, *La contrebande du sel*, cit., pp. 240-241.

94. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XVII, art. VI.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

per contrabbando poteva provocare rivolte all'interno dell'intera comunità. Nelle parrocchie, gli stessi sacerdoti celebravano messe per i contrabbandieri prima delle loro spedizioni.[95]

Le multe dovevano essere pagate entro la data prevista; il ritardo o il mancato pagamento poteva comportare pene corporali. Le sanzioni erano varie: la multa di 200 lire veniva convertita in frustate; quella di 300 lire comportava per gli uomini la pena delle galere per tre anni, mentre per le donne un bando di cinque anni dalla giurisdizione del granaio dove avevano commesso il contrabbando, del loro domicilio e di Parigi.[96] Invece, coloro che non pagavano la multa e non erano abili per i lavori forzati nelle galere venivano frustati, marchiati ed esiliati a vita dal regno.[97] La *Déclaration* del 1704, precedentemente citata, riguardava anche coloro che praticavano il contrabbando a piedi e disarmati, i quali, in caso di inadempienza nel pagamento della multa, venivano marchiati a fuoco con la lettera "G". Così, se dopo aver scontato la condanna fossero stati nuovamente sorpresi a praticare il contrabbando, sarebbero stati soggetti alle pene più severe previste per i recidivi.[98]

Le pene più severe erano riservate ai funzionari della *Ferme* (ufficiali, commessi, capitani, guardie, arcieri e altri incaricati), così come agli ufficiali dei granai e dei depositi, i quali, se riconosciuti colpevoli di contrabbando, potevano essere condannati a morte. In caso di sola complicità con i contrabbandieri, essi venivano rimossi dai loro uffici e dichiarati inabilitati permanentemente.[99] Gli appartenenti a queste categorie ponevano spesso in essere azioni che danneggiavano direttamente gli utenti finali del sale, per esempio i *greniers* utilizzavano misure e pesi falsi, per defraudare i contribuenti consegnando loro una quantità inferiore rispetto a quella prevista.[100] Anche gli ecclesiastici non erano esenti da pene pecuniarie; in caso

95. Si parla a tal proposito di una "vocazione" di alcune parrocchie al contrabbando: cfr. Durand, *La contrebande du sel*, cit., p. 257.

96. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XVII, art. VIII.

97. "La peine des galères prononcée contre ceux qui se trouveront incapables de nous y servir, sera convertie; savoir, celle des galères pour six ans en celle du fouet et de la flétrissure; celle des galeres, pour neuf ans, aussi en celle du fouet, flétrissure, et de plus au bannissement perpétuel de notre Royaume: leur enjoignons de garder leur ban à peine de la vie": ivi, Titolo XVII, art. VII.

98. "Voulons que les faux-sauniers à porte-col sans armes, soient condamnez pour la premiere fois, conformément à l'article III du titre XVII de l'Ordonnance des gabelles de 1680, en deux cens livres d'amende; et que faute de païement ou de consignation d'icelle, dans le mois du jour de la prononciation de leur sentence, ladite amende soit et demeure convertie en la peine du fouet, conformément à l'article VIII du même titre de ladite Ordonnance; et en outre, en celle de la marque du G qui leur sera apliquée avec un fer chaud sur l'épaule: et seront lesdits faux-sauniers, en cas de récidive, après la reconnaissance qui aura été faite de ladite marque, condamnez comme récidiveurs, aux peines portées par nôtre dite Ordonnance de 1680": *Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., p. 434.

99. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XVII, artt. X, XI.

100. Cfr. Hufton, *The Poor of Eighteenth-Century France*, cit., pp. 294-296.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

di mancato pagamento di queste, potevano subire pene corporali e il sequestro dei loro beni. Analogamente, i nobili che si macchiavano di contrabbando rischiavano la perdita di tutti i privilegi per loro e per la loro discendenza; mentre si prevedeva la distruzione delle dimore di coloro che fornivano rifugio ai contrabbandieri.[101]

Si denota invece una repressione più debole nei confronti degli acquirenti di *faux-sel* per uso personale: una multa di 200 lire la prima volta, soggetta ad aumenti progressivi in caso di recidiva; invece, coloro che acquistavano sale di contrabbando per rivenderlo subivano le stesse pene dei *faux-sauniers*.[102]

6. La lotta al contrabbando: uno scontro tra *gabelous* e *faux-sauniers*

Il prolungato e logorante scontro tra *faux-sauniers* e *gabelous* è stato descritto come una vera e propria "guerre civile perpétuelle",[103] caratterizzata da un conflitto in cui i membri della stessa comunità si armarono gli uni contro gli altri, alimentando un antagonismo che si intensificò fino al 1789.

La repressione del contrabbando di sale era affidata agli *archers de la gabelle*, alle *gardes* e agli *employés des gabelles*, organizzati in brigate e alle dipendenze della *Ferme*, ma soprannominati e meglio conosciuti dalla popolazione *gabelous*.[104] La sorveglianza si estendeva su tutto il territorio, con particolare attenzione alle aree vicine ai ponti, alle strade principali – soprattutto quelle che conducevano ai granai del sale – nonché su sentieri e nei boschi. L'obiettivo dichiarato dalle autorità era la vigilanza di ogni appezzamento delle zone di frontiera dei *pays de grande gabelle*, motivo per cui il numero di guardie reclutate era considerevole. Durante l'*Ancien Régime* si registrò un aumento costante delle brigate, un chiaro indicatore della proliferazione del traffico di sale e della crescente volontà di repressione da parte delle autorità.[105]

Le brigate mobili, impegnate nelle "*tournées*" (spedizioni),[106] preparavano imboscate e appostamenti, solitamente all'alba o di notte, basandosi spesso sul prezioso contributo di informatori.[107] I fiumi rappresentavano una via di trasporto cruciale per il contrabbando, motivo per cui non era raro trovare delle brigate stazionate vicino a delle barche ormeggiate, pronte a salpare per catturare i contrabbandieri. Il controllo era permanente e non risparmiava nessuno, perfino bambini

101. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XVII, artt. XII, XIII.

102. Ivi, art. XVI.

103. Così la definisce Cochoy, *Étude historique et critique de l'impôt sur le sel*, cit., p. 71.

104. Cfr. J. Gautier, *La contrebande du sel de Bretagne*, in «Société d'Histoire et d'Archéologie de Bretagne», 37 (1957), p. 128.

105. Cfr. Collas, *Le petit faux saunage*, cit., pp. 60-61.

106. Cfr. Durand, *La contrebande du sel*, cit., p. 227.

107. Cfr. A. Racineux, *Du faux-saunage à la chouannerie au Sud-Est de la Bretagne*, in «Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest», 107 (1987), p. 200.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

e animali da trasporto erano soggetti a ispezioni. Nel caso degli animali, si voleva accertare che non fossero "*ensalinés*", ovvero che non avessero residui di sale sul pelo, il che avrebbe costituito una prova del trasporto di *faux-sel*. Gli arresti avvenivano spesso in modo caotico, e talvolta alcuni contrabbandieri riuscivano a fuggire.[108] Tuttavia, la cattura era incentivata dalle ricompense, le quali si sommavano ai guadagni derivanti dalla confisca e dalla vendita del sale e degli animali sequestrati.[109]

Oltre alle brigate mobili, c'erano le brigate sedentarie, le quali effettuavano perquisizioni nelle abitazioni private. Il titolo XIX "*De la police générale des gabelles, visites et recherches qui sont faites par les officiers, commis et gardes*" dell'*Ordonnance* del 1680 organizzava e imponeva un rigido controllo sul territorio per scovare eventuali *faux-sauniers*. I *commis* erano autorizzati a svolgere controlli e ispezioni nelle abitazioni della parrocchia del granaio o del deposito in cui avevano prestato giuramento, accompagnati da una guardia o, in assenza di quest'ultima, da due testimoni. Ogni controllo richiedeva la redazione di un verbale, considerato vero fino a prova contraria e che doveva essere depositato presso l'archivio entro tre giorni dalla sua redazione, pena la nullità. Anche gli ufficiali dei magazzini erano tenuti a effettuare una visita generale almeno una volta all'anno nel mese di ottobre. Durante tale visita, i cittadini venivano convocati e invitati a presentare il biglietto del sale, indicante le quantità e le informazioni sulla famiglia. Neppure ecclesiastici, nobili e altri signori erano esenti da questi controlli: anche in assenza di una richiesta da parte dei procuratori o degli impiegati della *Ferme*, essi potevano ricevere visite dai *commis,* che venivano assistiti dal numero di persone ritenuto più appropriato e dovevano mettere a verbale l'accertamento. Diversamente, non potevano ispezionare le loro case i capitani, gli arcieri e le guardie delle gabelle senza un permesso scritto da parte di uno degli ufficiali dei granai.[110] Tuttavia, visti i frequenti casi di cooperazione tra gli appartenenti a queste categorie e i contrabbandieri, gli editti del 13 ottobre e del 10 novembre del 1722 concessero anche ai capitani della *Ferme* di effettuare controlli in assenza di un permesso.[111]

108. Cfr. ivi, p. 201; Collas, *Le petit faux saunage*, cit., pp. 60-61.

109. Quando veniva arrestato un *faux-saunier à porte-col* (a piedi e senza armi), le guardie ricevevano 6 lire; quando si trattava di un *faux-saunier* recidivo, 30 lire in più. Inoltre, per i *faux-sauniers* a cavallo la ricompensa era di 15 lire e se armati di 25 lire, a cui si sommavano venti soldi per ogni *minot* di sale sequestrato ai contrabbandieri: cfr. Gautier, *La contrebande du sel*, cit., p. 133.

110. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XIX, artt. I-V, VIII.

111. Cfr. *Arrêt du Conseil d'État du Roy* (13 ottobre e 10 novembre 1722). Tale integrazione si rese necessaria in seguito alla crescente collaborazione degli ufficiali dei granai, i quali, secondo tale testo legislativo "refusent d'accorder cette permission, ou refusent de le faire sous de vains prétextes, exigeants même qu'on leur donne l'état des maisons où l'on veut aller en visite, afin d'en pouvoir avertir les particuliers, et leur donner le tems de détourner le faux-sel qu'ils ont acheté pour leur usage, ou qui a été mis en dépôt dans leurs maisons par les faux-sauniers": *Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., pp. 599-601.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Sebbene tutti potessero essere soggetti a un controllo da parte delle guardie, era la gente comune a temere maggiormente queste visite. I parrocchiani subivano ispezioni domiciliari e personali che andavano spesso ben oltre quanto previsto dall'*Ordonnance* del 1680, nonostante presentassero il "biglietto del granaio" e mostrassero il sale d'imposta in loro possesso. Col passare del tempo, si escogitarono nascondigli sempre più ingegnosi: il sale, inizialmente nascosto in sacchetti, tessuti o fazzoletti, venne poi occultato all'interno di bottiglie di terracotta, in armadi chiusi a chiave nascosti dietro alveari o sotto mucchi di fieno. Ciononostante, questi nascondigli difficilmente sfuggivano alle ispezioni dei gabellieri, i quali chiedevano al sospettato se non avesse nulla "contro gli ordini del re" e, indipendentemente dalla risposta, procedevano con la perquisizione. Quando si trattava di una donna, alcune guardie non esitavano a fare una perquisizione più attenta, poiché il sale contraffatto veniva talvolta nascosto in sacchi di piccole dimensioni attaccati intorno alla gonna.[112] Oltre all'obbligo di mettere a verbale gli accertamenti effettuati, nel caso di ritrovamenti di *faux-sel* gli incaricati della *Ferme* erano tenuti a prelevarne dei campioni e sottoporli all'esame di un esperto, per verificarne la provenienza.[113]

Anche i privati cittadini potevano catturare i contrabbandieri, a condizione che li conducessero immediatamente, con il loro sale e i loro mezzi, davanti agli ufficiali dei granai. Nessuna pena era comminata in caso di uccisione di un contrabbandiere che opponeva resistenza. Inoltre, al denunciatore spettava un terzo delle multe e dei beni confiscati diversi dal sale e venti soldi per *minot* di sale recuperato.

I funzionari dei granai costituivano la prima istanza di fronte alla quale venivano portate le violazioni dell'*Ordonnance* nell'ambito della loro giurisdizione. Era tuttavia possibile l'appello ai procuratori e ai *commis* della *Ferme*. La condanna doveva essere pronunciata entro le ventiquattro ore, altrimenti ne avrebbero risposto gli stessi giudici.[114] Le condanne di natura pecuniaria venivano irrogate sulla base del verbale firmato dalle guardie, esaminato dagli ufficiali dei granai e a seguito dell'interrogatorio degli accusati.[115] Le pene afflittive, invece, potevano essere confermate solo dopo la fine della fase istruttoria.[116] Tuttavia, la testimonianza di due guardie era sufficiente per la condanna degli accusati.[117]

112. In questi casi erano talvolta delle donne della brigata a essere incaricate di procedere alle perquisizioni; ciononostante, il ridotto numero dei verbali rinvenuti non permette di affermare se si trattasse di una pratica comune: cfr. Collas, *Le petit faux saunage*, cit., pp. 59-63.

113. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XVII, art. XX.

114. Ivi, Titolo XVII, artt. XVII, XVIII, XXIII; Titolo XVIII, artt. I, III.

115. "Le procès-verbal signé de deux gardes, et par eux affirmé véritable, sur lequel ils seront répétés devant l'un de nos officiers des greniers à sel, et l'interrogatoire des accusés sur ce qui est contenu, sans signification des faits et articles, suffiront sans autres, procédures, pour les condamnations pécuniaires": *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XVII, art. XIX.

116. "Les condamnations portant peine afflictive ne pourront intervenir qu'après une instruction entiere, par audition de témoins, recollement et confrontation, comme dans les autres crimes": ivi, Titolo XVII, art. XXI.

117. Ivi, Titolo XVII, art. XXII.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Le ricerche di Hufton dimostrano che molto spesso i contrabbandieri, giunti di fronte alla corte del granaio, trovavano funzionari più clementi del previsto. Racconta di bambini rilasciati con un solo avvertimento ai genitori o di donne liberate in seguito al giuramento di una presunta gravidanza. Tale concessione veniva utilizzata astutamente da donne in età fertile, e non solo, per continuare a praticare il contrabbando. A lungo andare però, anche alla luce della sempre minore tolleranza verso il fenomeno, anche le donne vennero portate con più frequenza in prigione. Ciò, tuttavia, non ebbe alcun effetto, probabilmente perché molte di loro trovavano vantaggiosa la vita in carcere: avevano alloggio gratuito e possibilità di continuare a filare, mantenendo così il loro commercio.[118]

Di fronte a controlli così scrupolosi e persistenti sul territorio, i contrabbandieri non si scoraggiavano, ma al contrario trovavano soluzioni sempre più ingegnose e fantasiose per eludere i controlli. Tra queste, si può citare il coinvolgimento di bambini: giacché questi ultimi passavano più facilmente inosservati e in caso di cattura rischiavano pene più lievi, venivano caricati con grandi quantità di sale per attraversare i confini. Un'altra strategia erano le processioni funebri, in cui il sale veniva occultato all'interno delle bare, trasformando tali eventi in ottime occasioni per ottenere il sale dal distretto confinante dove il prezzo era più basso. Altri metodi includevano l'uso di travestimenti, come falsi nasi, oppure la preparazione di pagnotte dalla crosta molto sottile, in modo che potessero essere riempite di sale; analogamente venivano prodotti burri saturi di sale, capaci di superare i controlli. In altre circostanze, i contrabbandieri si fingevano viaggiatori trasportando grossi zaini con un fondo nascosto. Una delle tecniche più ricercate prevedeva l'utilizzo di cani: i contrabbandieri lasciavano i propri cani, ben ammaestrati e affamati, vicino al confine, per poi liberarli con un carico di sale che trasportavano fino ai loro rifugi. Anche i sacerdoti collaboravano: talvolta permettevano ai contrabbandieri di nascondersi o di occultare il sale nelle chiese. Loro stessi consideravano tale attività necessaria per le persone che si trovavano in condizioni di povertà. A tal proposito, si rintraccia la testimonianza di un sacerdote sospettato di viaggiare mensilmente nelle province confinanti con il sale raccolto dai suoi parrocchiani.[119] D'altra parte, la lotta al contrabbando giunse a livelli tali da mobilitare anche la Chiesa, con lo scopo di dissuadere i contrabbandieri e la popolazione sul piano ideologico.[120] Ne sono un esempio i tentativi da parte della

118. Effettivamente la filatura in carcere fruttava loro otto o nove soldi al giorno, ovvero quanto avrebbero guadagnato a casa, e per tale ragione Chateaubrun, direttore generale delle *Ferme* a Laval, verso la fine del XVIII secolo fece arrestare le contrabbandiere incinte e eliminò le ruote nelle prigioni: cfr. A. Callery, *La fraude des gabelles sous l'Ancien Régime d'après les mémoires inédits de M. de Chateaubrun (1730-1786)*, Fontainebleau 1882, pp. 15-17; Cochoy, *Étude historique et critique de l'impôt sur le sel*, cit., pp. 76-77; Durand, *La contrebande du sel*, cit., pp. 249-251.

119. Cfr. Hufton, *The Poor of Eighteenth-Century France*, cit., pp. 294-296; Huvet-Martinet, *Faux-saunage et faux-sauniers*, cit., p. 583; J. Ruff, *Violence in Early Modern Europe*, Cambridge 2001, p. 244; Lormant, *La question fiscale du sel*, cit., p. 20.

120. Cfr. Hocquet, *Il sale e il potere*, cit., pp. 393-394.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Ferme di impiegare i sacerdoti per la loro causa attraverso prediche volte a comunicare l'orrore del contrabbando.[121]

7. L'uso del sale nelle *salaisons des poissons, chairs et beurres* e il controllo sui *déchets*

L'aumento del contrabbando portò a un inasprimento dei controlli e delle perquisizioni non solo nelle abitazioni dei cittadini e sul territorio, soprattutto di confine, ma anche nelle attività commerciali che richiedevano l'utilizzo del sale.

L'*Ordonnance* del 1680, al titolo XV "*De la salaison des poissons, chairs et beurres*", definiva minuziosamente gli usi e le quantità di sale consentite per coloro che lo impiegavano a scopi commerciali nella pesca e nella salagione di burri e carni.

I pescatori erano obbligati a dichiarare la quantità prelevata, a utilizzarlo esclusivamente per la conservazione dei pesci durante la pesca e per la successiva salagione, e infine, a trasportarlo direttamente dal granaio alle barche senza soste in abitazioni private. Per tale operazione era necessario richiedere un'autorizzazione preventiva entro il 15 marzo di ogni anno. Le quantità di sale da utilizzare per la conservazione delle mercanzie erano dettagliatamente previste, per cui nessuno poteva trasportare del pesce con una quantità di sale superiore a quella necessaria. Prima della partenza i pescatori dovevano presentare due dichiarazioni, una sulla quantità di sale che intendevano portare via e una sulla destinazione, ed entro 24 ore dal loro arrivo le barche venivano ispezionate. Successivamente i barili controllati venivano contrassegnati dal commesso con la lettera G (che stava per *gabelle*) e inventariati, e il sale in eccesso veniva gettato.[122]

Il controllo del sale utilizzato era scrupoloso: l'*Ordonnance* definiva le quantità massime da utilizzare per le diverse specie di pesci[123] e al contempo ne disponeva le modalità di salagione e conservazione.[124] Il sale necessario per la conservazione dei pesci usati come esca veniva fornito direttamente ai capitani delle barche nei

121. Così nella *circulaire aux curés* del 28 marzo 1783: "Quel plus beau triomphe pour un pasteur vertueux que celui de soumettre, par le langage de la persuasion, les cœurs les plus indociles, à l'exercice scrupuleux de tous les devoirs du chrétien, de l'homme et du citoyen! Le législateur divin a lui-même jeté un grand jour sur cette question en faisant une obligation étroite de satisfaire à l'impôt: 'Rendez à César ce qui est à César'" (citata in Durand, *La contrebande du sel*, cit., p. 251).

122. *Ordonnance sur le fait des gabelles* (1680), Titolo XV, artt. I-III, XII.

123. Al fine di controllare fino all'ultimo *minot* le quantità di sale utilizzate, l'*Ordonnance* fissava quanto sale destinare per le salagioni delle diverse specie di pesci: per le aringhe, se bianche sette *minots* e mezzo, se grigie tre *minots*; mentre per gli sgombri due *minots* e mezzo per ogni migliaio: ivi, artt. VII, IX.

124. Gli sgombri, per esempio, non potevano essere rimossi dalla vasca fino a quando non vi erano rimasti per dodici giorni, così da assorbire tutto il sale necessario, pena la confisca e una multa di 500 lire. Non potevano nemmeno essere inscatolati senza la presenza o l'autorizzazione di un commesso, il quale era tenuto a marchiare ogni barile entro 24 ore. Inoltre, il sale doveva essere colloca-

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

giorni e nelle quantità stabilite dall'aggiudicatario. Il sale in eccedenza dalla pesca e dalla salagione veniva misurato e conservato nel magazzino dagli ufficiali, i quali lo consegnavano al peschereccio all'apertura della stagione successiva.[125] Anche in questo caso erano consentite ispezioni e controlli a carico degli ufficiali dei granai e dei *commis* durante la stagione della pesca e della salagione.

Nei *pays de gabelles* era inoltre vietato commercializzare burri in vasetti, barili o altri recipienti contenenti del sale, pena la confisca delle merci e dei veicoli, oltre a una multa di 300 lire. Per coloro che trasportavano burri salati era sufficiente una dichiarazione depositata presso il *commis*, il quale rilasciava un permesso necessario sia per il trasporto che per lo scarico delle merci. Le ispezioni anche in questo caso erano consentite, ma solo qualora il valore delle merci fosse stato elevato. Era vietato il trasporto di prosciutti e carni salate dai paesi esenti dalle gabelle, e infine, si estendeva a tutti i residenti nei *pays de gabelles* il divieto di acquistare il sale dai rivenditori per la salagione di carni e burri.[126]

Il controllo sul sale era tale da regolamentare persino un possibile spreco di questo bene. Il titolo XI "*Des déchets*" sanciva la quantità massima di sale che poteva essere dispersa durante il trasporto in base alla distanza percorsa. Una dispersione oltre quanto previsto obbligava i trasportatori a pagare il sale al prezzo di vendita nel granaio di destinazione. Analogamente erano previste quantità massime di scarti per i funzionari dei granai (controllori e commessi): il *déchet* ordinario, ovvero quello consentito, era pari a due *minots* per *muid*; nel caso in cui fosse stato superiore, si parlava di *déchet* straordinario e tale sale doveva essere pagato al prezzo del granaio. Il caso fortuito poteva essere invocato solo se giustificato da un verbale, redatto da un giudice locale, nel momento in cui l'incidente si era verificato. Gli ufficiali dei granai erano competenti a giudicare i trasportatori, senza possibilità di appello, mentre la *Cour des Aides* era competente per gli ufficiali e i commessi in prima istanza. In caso di cattiva condotta, come l'appropriazione indebita, i colpevoli erano invece perseguiti penalmente e considerati alla stregua di *faux-sauniers*.[127]

8. Verso la fine e il declino del *faux-saunage*

A partire dal 1730 la lotta al contrabbando conobbe ulteriori sviluppi insoliti legati alla politica colonizzatrice e di popolamento dei territori francesi d'oltreoceano portata avanti dal ministro della Marina e delle Colonie, Jean-Frédéric

to a ogni estremità del barile ed era vietato metterlo all'interno o tra gli strati di pesce: ivi, artt. XV, XVI, XVII.

125. Ivi, artt. VIII, XVIII.

126. Ivi, artt. XXIII-XXIX.

127. Ivi, Titolo XI, artt. I, III-VII.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Phélypeaux conte di Maurepas. Tale operazione avrebbe consentito di dare impulso allo sviluppo economico delle colonie e di raccogliere le risorse necessarie per far fronte al grave indebitamento del regno.[128] Fu inizialmente definito un sistema di migrazione forzata di alcuni prigionieri francesi; ben presto però tale politica si rivelò inefficace, poiché molti degli esiliati erano veri e propri criminali che continuavano a svolgere attività illegali, rendendo il loro trasferimento controproducente.

Nel 1730 si ripensò la *peine du Canada*, prendendo in considerazione una specifica categoria di criminali: i *faux-sauniers*, i quali, come si è visto, erano uomini e donne colpevoli di piccoli reati concernenti il sale e riconosciuti dall'opinione pubblica come "difensori" e allo stesso tempo "vittime" di un sistema intransigente e oppressivo nei confronti della povera gente.[129] Tuttavia, non si trattava di un progetto del tutto originale: l'idea di deportare i contrabbandieri in Canada era stata proposta già nel 1665 da Janot, un agente commerciale francese in Olanda, e nel 1715 erano state le stesse autorità canadesi a chiederne l'invio. Nel 1730 vennero inviati solo quindici contrabbandieri per sondare la nuova politica; una volta giunti in Québec dimostrarono però una grande capacità di adattamento al nuovo territorio. In virtù della loro reputazione, vennero accolti positivamente dalle autorità e dalla popolazione locale; solo la Chiesa si preoccupò della possibile influenza negativa dei nuovi arrivati sui canadesi.[130] Così, tra il 1730 e il 1743 giunsero in Canada circa seicento *faux-sauniers* mediante la cosiddetta *lettre de cachet*. Gli esiliati erano un gruppo eterogeneo, con un'età compresa tra i 15 e i 40 anni, provenienti da diverse zone della Francia, ma soprattutto dal Nord, dove il contrabbando era più forte.[131] Una volta giunti nei territori d'oltreoceano, i nuovi arrivati, che erano soprattutto lavoratori della terra e avevano praticato il contrabbando su piccola scala, dovevano scegliere se arruolarsi o lavorare alle dipendenze di un signore. Quest'ultima era la scelta più comune: come testimoniano i venti contratti *d'engagement* dei *faux-sauniers*, la maggior parte di questi lavorava per un borghese o un artigiano, che li assumeva come lavoratori agricoli, artigiani, apprendisti o domestici, con un contratto che aveva generalmente la durata di tre anni.[132]

128. Cfr. J. Paul, *La famille, l'État et les migrations forcées en Nouvelle-France*, in *Le peuplement européen des Amériques (XVII^e^-XX^e^ siècle)*, *Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques "Migrations, transferts et échanges de part et d'autre de l'Atlantique"*, a cura di A. Faure, Québec 2008, pp. 70, 74.

129. Cfr. G. Malchelosse, *Faux sauniers, prisonniers et fils de famille en Nouvelle-France au XVIII^e^ siècle*, in «Les Cahiers des Dix», 9 (1944), pp. 161-164, 175-176.

130. Cfr. ivi, pp. 161, 184; Lessard, *Les faux sauniers et le peuplement de la Nouvelle-France*, cit., pp. 84-86; J.C. Massé, *Sur les origines de François Massé*, in «L'Ancêtre. Bulletin de la Société de généalogie de Québec», 23 (1997), p. 292.

131. Cfr. Lessard, *Les faux sauniers et le peuplement de la Nouvelle-France*, cit., pp. 84, 86; Paul, *La famille, l'État et les migrations forcées en Nouvelle-France*, cit., pp. 70-74.

132. Cfr. Massé, *Sur les origines de François Massé*, cit., p. 295.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

L'iniziale entusiasmo per le deportazioni svanì quando, a causa della destituzione del conte Maurepas, della guerra di successione austriaca e delle continue fughe da parte dei contrabbandieri, si decise di porre fine al progetto. Ciononostante, rappresentando circa la metà del totale degli immigrati francesi in quei decenni, i *faux-sauniers* lasciarono un'impronta significativa nella storia sociale ed economica delle nuove terre francesi.[133]

Sebbene questo singolare provvedimento avesse gettato una luce positiva sui contrabbandieri, la loro reputazione subì un drastico peggioramento nel corso del XVIII secolo. Gli episodi di violenza si intensificarono, e quelle che un tempo erano considerate operazioni astute e di sostegno alla comunità si trasformarono in azioni dannose, a scapito della stessa popolazione locale.[134] Contestualmente, le persecuzioni e le pene inflitte divennero progressivamente più severe e crudeli.

Come dimostrano gli interventi legislativi e i provvedimenti giudiziari adottati nel periodo successivo all'*Ordonnance* del 1680, le autorità mirarono a universalizzare la lotta al contrabbando, coinvolgendo il più possibile la popolazione civile. A tale fine, le ricompense per coloro che catturavano i *faux-sauniers* furono significativamente incrementate, sia per i cittadini che decidevano di impegnarsi in tale attività, sia per i dipendenti della *Ferme*.[135] Inoltre, il sovrano, ormai consapevole delle strategie adottate dai contrabbandieri per eludere i gabellieri, non tardò a intervenire per colpire con maggior rigore coloro che, dopo una prima cattura, continuavano a praticare il contrabbando dichiarando falsi nomi o domicili. Grazie a questo stratagemma, anziché essere soggetti a pene più severe per recidiva, essi venivano spesso rilasciati dietro il pagamento di una multa.[136] Anche in relazione al coinvolgimento delle donne e dei giovani nel *faux-saunage*, i controlli furono intensificati. Nel caso in cui il marito fosse coinvolto o la donna agisse per suo conto, anche il coniuge veniva sanzionato.[137] In merito ai minori, venne ribadita la responsabilità dei genitori per i figli minori di quattordici anni; invece, coloro che

133. Cfr. Lessard, *Les faux sauniers et le peuplement de la Nouvelle-France*, cit., pp. 84-85.

134. Per approfondire l'evoluzione dei *faux-sauniers* nel XVIII secolo cfr. Gautier, *La contrebande du sel de Bretagne*, cit., pp. 105-182.

135. Secondo l'*Arrêt du Conseil d'État du Roy* (16 febbraio 1723) spettavano 20 lire per ogni contrabbandiere catturato a piedi e quaranta per quelli a cavallo, a cui si aggiungevano un sesto del valore del sale intercettato venduto al prezzo del luogo e un sesto del ricavato della vendita dei cavalli, carri ed equipaggiamenti che venivano sequestrati. La stessa ricompensa spettava ai dipendenti della *Ferme*: cfr. *Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., pp. 491-494.

136. Dove si stabilì "que tous faux-sauniers de l'un et de l'autre sexe, qui étant pris en faux-saunage, suposeront de faux noms, ou déclareront de faux domiciles, par les interrogatoires qu'ils subiront devant les juges de nos gabelles ou autres, soient condamnez; savoir, les hommes aux galeres pour cinq ans, et les femmes en cinq ans de bannissement": *Déclaration du Roy* (12 giugno 1722), in *Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., pp. 448-452.

137. "Les sentences prononcées contre les femmes convaincues de faux-saunage, soient exécutées pour les peines pécuniaires, tant contr'elles, que contre leurs maris solidairement et par corps, sans néanmoins que faute de païement il puisse être rendu aucun jugement de conversion contre le mari":

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

avessero raggiunto tale età venivano considerati *faux-sauniers* e pertanto soggetti alle pene previste dall'*Ordonnance*.[138]

Inoltre, furono oggetto di provvedimenti mirati i vagabondi e le persone prive di documenti, che secondo le testimonianze e numerosi atti regi costituivano una delle principali categorie dedite al contrabbando, sia individualmente che in gruppo. Fu decretato che tali individui coinvolti nel traffico illecito del sale dovessero essere arrestati e giudicati sommariamente. Il sale in loro possesso doveva essere depositato presso il *grenier* più vicino, mentre i cavalli e l'equipaggiamento dei contrabbandieri sarebbero stati consegnati a coloro che li avevano catturati, insieme a una ricompensa di 10 lire per *minot* di sale recuperato.[139]

Nel caso in cui i parrocchiani omettessero di trasmettere informazioni relative alle operazioni dei contrabbandieri, inizialmente fu prevista una multa di 300 lire,[140] successivamente, a fronte delle ripetute violazioni di tale disposizione, venne ordinato ai sindaci e agli altri abitanti dei borghi di suonare la campana principale della chiesa per almeno quindici minuti e al contempo di notificare la presenza di *faux-sauniers* alle autorità. La mancata osservanza avrebbe comportato una sanzione di 600 lire a carico dei sindaci, i quali rischiavano di essere accusati di favoreggiamento del contrabbando.[141] Analogamente le guardie, qualora fossero state negligenti nella ricerca e cattura dei contrabbandieri, venivano ritenute personalmente responsabili, rischiando la perdita dello stipendio.[142]

A causa della tecnica adottata dai *faux-sauniers* per trasportare il sale da una provincia all'altra che prevedeva l'uso dei cani, descritta in precedenza, persino questi ultimi divennero vittime di questo sistema repressivo. Due diversi provvedimenti li prendevano di mira: il primo vietava di dar loro da mangiare, mentre il secondo imponeva l'uccisione dei randagi.[143]

Déclaration du Roy (23 marzo 1688), in *Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., pp. 467-468.

138. Cfr. *Déclaration du Roy* (12 giugno 1722), in *Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., pp. 448-452.

139. Cfr. *Ordonnance du Roy* (1 agosto 1711), in *Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., pp. 485-487.

140. Cfr. *Arrêt du Conseil d'État du Roy* (3 giugno e 13 luglio 1704), in *Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., pp. 481-483.

141. Nell'*Arrêt du Conseil d'État du Roy* (8 dicembre 1722) si prevedeva che "les sindics et habitans des bourgs, paroisses et communautez, dans lesquels les faux-sauniers passeront ou s'arrêteront atroupez et non atroupez, seront tenus de faire sonner le tocsin au principal clocher, et avec la plus grosse cloche de la paroisse, pendant l'espace d'un quart d'heure, et plus s'il est nécessaire et en même tems de donner avis desdits passages ou séjour aux receveurs des greniers, ou aux capitaines et gardes des brigades des gabelles les plus prochaines": *Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., pp. 487-490.

142. Cfr. *Ordonnance du Roy* (1 agosto 1711), in *Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., pp. 485-487.

143. Cfr. Cochoy, *Étude historique et critique de l'impôt sur le sel*, cit., pp. 75-76. I provvedimenti in questione furono le *Lettres Patentes du Roy* (6 giugno 1734 e 7 maggio 1782): cfr. ivi, p. 76;

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Ulteriori modifiche riguardarono anche la dichiarazione di incapacità prevista dall'art. VII, titolo XVII dell'*Ordonnance*. L'articolo stabiliva che chi non era idoneo ai lavori forzati nelle galere poteva ricevere pene minori: per i condannati a sette anni alla pena delle galere si prevedevano la pena della frusta e del marchio a fuoco, nel caso di una condanna di nove anni, si aggiungeva il bando perpetuo. Poiché talvolta i contrabbandieri ottenevano facilmente tali dichiarazioni dai medici, nel 1685 si decise di abolire questo trattamento di favore, condannando tutti indistintamente ai lavori forzati.[144]

L'attenzione si rivolse anche verso coloro che operavano nel settore dei trasporti e nella gestione delle infrastrutture, ritenuti potenziali facilitatori delle attività dei contrabbandieri. Nei loro confronti fu imposto, oltre al divieto di svolgere attività che potessero agevolare i contrabbandieri, l'obbligo di legare le imbarcazioni durante le ore notturne, pena la confisca delle stesse e una multa di 300 lire. Poiché l'inosservanza di tale norma era diffusa, venendo spesso giustificata dai pescatori con motivazioni legate alla loro attività, fu disposto che i proprietari delle imbarcazioni dovessero consegnare le chiavi ogni sera a *commis*, *capitaines* e *gardes*.[145]

Similmente, venne posta maggiore attenzione alle condotte dei dipendenti della *Ferme*, i quali talora favorivano, intenzionalmente o meno, i contrabbandieri. Infatti, le guardie spesso tendevano a irrogare multe inferiori rispetto a quelle prescritte a coloro che venivano trovati in possesso di sale di contrabbando. Se scoperti, i *fermiers* venivano sanzionati con l'interdizione dall'ufficio e con una multa di 500 lire.[146]

Abonnement des édits et arrêts pour la ville de Paris, et toutes les provinces et villes du Royaume, Paris 1783, p. 29.

144. "Ceux qui seront convaincus du crime de faux-saunage et condamnez aux galères, ne puissent être reçus à proposer aucune incapacité, sous quelque prétexte que ce soit, et que sans y avoir égard ils soient atachez a la chaine, et conduits en nôtre ville de Marseille, pour y être visitez ou faits visiter par nos oficiers de galères; et s'ils sont trouvez capables de servir en mer, y être emploïez, et si au contraire ils n'y peuvent servir, être mis dans l'hôpital établi pour les forçats incapables de servir, dans lequel ils seront entretenus et nouris aux frais de l'adjudicataire de nos gabelles de France, ainsi qu'il est acoûtumé": *Édit du Roy* (agosto 1685), in *Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., pp. 469-470.

145. *Arrêt du Conseil d'État du Roy* (3 giugno e 13 luglio 1704) e *Arrêt du Conseil d'État du Roy* (14 dicembre 1723, 15 gennaio 1724), in *Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., pp. 481-483, 501-505.

146. Nell'*Arrêt du Conseil d'État du Roy* (3 aprile 1691) viene descritta la condotta adottata dalle guardie: "Néanmoins, les oficiers des greniers et chambres à sel des généralitez de Bourbonnois et Berry, particuliérement ceux du grenier de moulins, observent si mal ladite Ordonnance qu'au lieu de condamner les particuliers qui tombent dans les cas ci-dessus, en ladite amende de deux cents livres, ils les condamnent seulement à des amendes de dix, douze, quinze ou vingt livres" (*Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., pp. 506-508). L'*Arrêt du Conseil d'État du Roy* (12 febbraio 1692) prevedeva lo stesso tipo di provvedimento per un parrocchiano di Igny, il quale era stato sanzionato con una multa inferiore a quanto previsto per il possesso di sale bianco di

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Inoltre, furono adottate misure per annullare quegli atti che avevano mostrato eccessiva clemenza verso i contrabbandieri, ad esempio il permesso di adempiere al pagamento della multa oltre la scadenza stabilita senza incorrere nelle pene corporali o nella carcerazione. Alcuni decreti emessi dalla *Cour des Aides* di Rouen avevano infatti consentito il pagamento tardivo della multa e la conseguente scarcerazione, in contrasto con quanto stabilito dall'*Ordonnance*, che prevedeva la conversione della multa in una pena corporale qualora il contrabbandiere non avesse pagato entro un mese dalla scadenza.[147] Per contrastare questa tendenza a un'applicazione lassista della normativa, si intervenne anche rispetto ai cancellieri dei *grenier*, incaricati di riportare per esteso la data della sentenza dei contrabbandieri. Entro un mese da tale data, essi erano tenuti a garantire il pagamento della multa, che, in caso di inadempimento, sarebbe stata convertita nelle pene sopracitate. La data, spesso scritta in cifre, facilitava eventuali modifiche per estendere il termine; così, per prevenire tali alterazioni, fu imposto l'obbligo di scrivere la data per esteso, pena la responsabilità personale per il pagamento della multa dei *faux-sauniers*.[148]

9. Conclusione

Tornando alla causa di tali disordini, ossia la gabella sul sale e l'intero sistema fiscale gestito dalla *Ferme Générale*, se da un lato non si può negare il carattere pioneristico di questo sistema, dall'altro se ne denota la rudimentalità. In effetti, l'intero sistema dell'*adjudicataire* si inseriva in un apparato burocratico profondamente inefficiente e corrotto.[149] Le critiche sollevate da fisiocratici e filosofi nei decenni successivi, insieme ai dati presentati dal ministro delle finanze Necker nel 1783, evidenziarono gli effetti devastanti di tale imposta sul tessuto economico e sociale francese.[150]

contrabbando per uso personale (cfr. ivi, pp. 430-432), e ancora l'*Arrêt du Conseil d'État du Roy* (8 dicembre 1699) annullava ulteriori sentenze che riducevano l'importo della multa da 200 a 50 lire (cfr. ivi, pp. 510-512). Un caso analogo è menzionato anche nell'*Arrêt du Conseil d'État du Roy* (5 settembre 1711), cfr. ivi, pp. 513-514.

147. Cfr. *Arrêt du Conseil d'État du Roy* (10 gennaio 1708), in *Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., pp. 476-479. Per l'indicazione delle pene previste in caso di inadempimento si rimanda al par. 5 del presente articolo.

148. Cfr. *Arrêt du Conseil d'État du Roy* (28 luglio 1705), in *Compilation de l'Ordonnance de Louis XIV sur le fait des gabelles*, cit., pp. 435-437.

149. La *Ferme Générale* si affermò come la più grande società di gestione delle imposte in Europa, rappresentando l'istituzione fiscale chiave dell'*Ancien Régime*, capace di raccogliere più di un terzo dell'intero introito fiscale del regno: cfr. White, *From Privatized to Government-Administered Tax Collection*, cit., pp. 636-637.

150. Tale consapevolezza spinse Necker e altri politici francesi a presentare alcune caute proposte di riforma del sistema fiscale fondato sulla gabella. Tuttavia, come lo stesso Necker ammise, non

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Come attestano i *cahiers de doléances* analizzati da Durand, i danni derivanti dal contrabbando non erano solo di natura economica – in quanto questo fenomeno era spesso all'origine della carenza di manodopera per l'agricoltura e l'artigianato – ma anche di carattere sociale e morale.[151] Così alla vigilia della Rivoluzione, nei celebri *cahiers* sopracitati, risaltavano delle richieste perentorie di abolizione della gabella.[152] Si rintracciano persino suggerimenti di soluzioni provvisorie o alternative per migliorare il sistema fiscale vigente.[153]

Nel 1789 le proteste diedero voce al malcontento con più forza e insistenza e il sistema della gabella si trasformò in uno dei bersagli del periodo rivoluzionario. A seguito della presa di coscienza, indubbiamente tardiva, del sovrano Luigi XVI sull'inefficienza del sistema, fu l'Assemblea Nazionale a decretare nello stesso anno l'abolizione della gabella. Ciononostante, in questa prima fase, l'imposta non venne eliminata completamente: la soppressione fu infatti condizionata all'individuazione di un'imposizione sostitutiva da parte delle assemblee provinciali. A ogni modo, si delineò una cesura nel sistema fiscale francese, con una sostanziale riduzione del prezzo del sale e l'eliminazione dei diversi sistemi di *vente volontaire* o *par impôts*, delle restrizioni sulla destinazione del sale, delle perquisizioni, dei controlli e delle pene corporali, ovvero di tutte quelle pratiche consolidate con l'*Ordonnance* del Re Sole.[154] I rivoluzionari però non si accontentarono,

esisteva una valida alternativa alla gabella, poiché essa rappresentava l'imposta più redditizia per il regno: cfr. E. Charpentier, *Les États d'Artois et la gabelle au XVIII^e siècle*, Abbeville 1895, p. 43; Cochoy, *Étude historique et critique de l'impôt sur le sel*, cit., pp. 100-104; Sands, Higby, *France and the Salt Tax*, cit., pp. 158-160.

151. Cfr. Durand, *La contrebande du sel*, cit., pp. 227, 233, 267-268.

152. Talvolta la soppressione veniva richiesta mediante una sigla: "G TA IN GA AB", ovvero *Government, Taxation, Indirect, Gabelle, Abolition*: cfr. J.P. Gross, *Revolutionary Demands: a Content Analysis of the Cahiers de doléances of 1789*, in «Annales historiques de la Révolution française», 319 (2000), p. 2. Alcuni *cahiers de doléances* in cui si rintraccia questa richiesta sono quelli delle parrocchie di Valleraugue, della Siniscalchia di Nîmes (cfr. A. Soboul, *1789, l'an Un de la liberté*, Paris 1973, pp. 69, 78), di Saran, Cercottes, Allainville (cfr. Bloch, *Cahiers de doléances du bailliage d'Orléans*, cit., pp. 8, 141, 615).

153. Così come nel caso dei *cahiers* di Saint-Denis-en-Val, in cui si legge: "La décharge de la taille de la capitation d'industrie, de la contribution à la corvée, même de la gabelle qui serait convertie en un impôt territorial payé par les propriétaires, aux offres par les fermiers de tenir compte, pendant le cours de leurs baux, aux propriétaires de ce qu'ils payent annuellement pour taille, capitation d'industrie, évaluation de corvée et gabelle", come riportato da Bloch, *Cahiers de doléances du bailliage d'Orléans*, cit., p. 55. La stessa soluzione viene offerta anche dalla parrocchia di Queuvre, di Saint-Benoit-Sur-Loire, di Guilly, di Germigny: cfr. Bloch, *Cahiers de doléances du bailliage d'Orléans*, cit., pp. 231, 273, 288, 306.

154. Art. 2: "La gabelle sera supprimée aussitôt que le remplacement en aura été concerté et assuré avec les assemblées provinciales"; art. 3: "Provisoirement, et à compter du 1^er octobre, prochain, le sel ne sera plus payé que trente livres par quintal, poids de marc, ou six sous la livre de seize onces, dans les greniers des grandes et petites gabelles": *Décret concernant la perception des impôts et la réduction du prix du sel* (23 settembre 1789), in C.M. Galisset, *Corps du droit français ou recueil complet des lois, décrets, ordonnances, sénatus-consultes, règlements, avis du Conseil d'État, rapports au roi, instructions*

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

le tensioni si acuirono, e l'Assemblea Nazionale fu infine costretta a votare per la completa soppressione della gabella e per il rilascio di tutti i detenuti e i condannati alle galere.[155]

Era il 30 marzo del 1790, l'*Ancien Régime* era ormai alle spalle e i francesi stavano lavorando per la costruzione di un nuovo ordine, ignari del fatto che tale imposta si sarebbe ripresentata, sotto altre spoglie e con diverse ripercussioni, appena sedici anni dopo, sotto Napoleone.[156]

ministérielles, etc.: publiés depuis 1789 jusqu'à nos jours, Paris 1843, p. 7; cfr. Charpentier, *Les États d'Artois et la gabelle*, cit., pp. 45-47; Cochoy, *Étude historique et critique de l'impôt sur le sel*, cit., pp. 104-105; Sands, Higby, *France and the Salt Tax*, cit., pp. 160-161.

155. "Les procès criminels commencés pour fait de gabelles seront annulés sans frais. Le Roi sera supplié de permettre le retour des bannis pour fait de gabelles seulement, et de faire remettre en liberté les détenus en prison ou aux galères, qui n'y ont été envoyés que pour la même cause, comme aussi d'ordonner qu'il soit pris toutes précautions nécessaires pour assurer leur retour à leur domicile, conformément à ce qui a été précédemment réglé au sujet des détenus pour fait de chasse": *Décret relatif à la suppression de la gabelle, du quart-bouillon, et autres droits relatifs à la vente des sels, à compter du 1er avril 1790* (30 marzo 1790), in Galisset, *Corps du droit français*, cit., pp. 46-47; cfr. Cochoy, *Étude historique et critique de l'impôt sur le sel*, cit., pp. 106-107; Sands, Higby, *France and the Salt Tax*, cit., pp. 160-161.

156. Cfr. Sands, Higby, *France and the Salt Tax*, cit., p. 161.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

II. Napoleone e il sale: una risorsa per l'impero

Andrea Errera

"Les finances ont été l'objet constant de nos méditations"
(Napoleone, decreto imperiale 6336 del 29 dicembre 1810)

Sommario: 1. Un imperatore e il fisco – 2. Foglie di tabacco e dazi all'importazione – 3. Sale alimentare e altri sali – 4. Il contrabbando e la repressione militare – 5. Nasce l'amministrazione dei diritti riuniti: il controllo del tabacco – 6. Il fisco napoleonico nei territori italiani: il monopolio dei sali e tabacchi – 7. Si estendono le competenze dell'amministrazione dei diritti riuniti: il controllo del sale – 8. Il controllo sul salnitro – 9. Il decreto imperiale sul sale del 1806 – 10. Deroghe e aumenti della tassa sul sale – 11. La gestione separata italiana – 12. I decreti imperiali sul tabacco del 1808 e del 1810: l'estensione del modello italiano alla Francia – 13. L'inasprimento della lotta al contrabbando.

1. Un imperatore e il fisco

Era il 18 brumaio (ossia il 9 novembre) del 1799 quando Napoleone Bonaparte con un colpo di stato assumeva il potere in Francia come primo console: avrebbe mantenuto quel ruolo sino al 18 maggio 1804, data in cui il Senato Francese lo proclamò imperatore dei francesi, titolo che Napoleone era destinato a conservare sino al 1815, anche se con la breve interruzione dell'esilio sull'isola d'Elba tra il 1814 e il 1815.

Per poter organizzare in modo adeguato il suo impero, Napoleone si trovò da subito a doversi cimentare con notevoli problemi non solo politici e militari, ma anche con urgenti questioni legate alla gestione amministrativa dei territori francesi e dei territori conquistati, che versavano in condizioni di preoccupante disorganizzazione e di scarsa efficienza.[1] Si può ricordare ad esempio che per fronteggiare

1. Sulle trasformazioni istituzionali dell'età napoleonica cfr. L. Mannori, B. Sordi, *Giustizia e amministrazione*, in *Lo stato moderno in Europa. Istituzioni e diritto*, Roma-Bari 2002, pp. 77-80. A questo proposito è stato scritto che riforma amministrativa, riorganizzazione della giustizia e codificazione del diritto furono i tre fronti principali su cui si concentrò l'imperialismo giuridico di Napoleone anche in Italia dopo la sua incoronazione a re d'Italia il 26 maggio 1805, in coerenza peraltro con l'azione politica già intrapresa negli anni precedenti: cfr. D. Hoxha, *La giustizia crimina-*

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

la situazione di notevole decentralizzazione amministrativa che si era affermata in Francia sotto la Convenzione e sotto il Direttorio, da cui derivavano molte storture e anomalie, Napoleone promulgò la legge del 28 piovoso dell'anno VIII (ossia del 17 febbraio 1800), con cui venne riorganizzata l'intera struttura burocratica francese sulla base della divisione del territorio europeo della repubblica in dipartimenti e in *arrondissemens communaux*, per favorirne in tutti i modi la governabilità e il controllo.[2]

Appare evidente però che non sarebbe stato possibile per Napoleone assicurare la debita capacità di funzionamento di tutta la complessa macchina amministrativa e militare francese, destinata per giunta a essere gradualmente estesa su territori sempre più vasti, senza godere di adeguate risorse finanziarie.[3] La riorganizzazione del sistema amministrativo francese imponeva quindi necessariamente anche un ripensamento e una riconfigurazione dell'intero sistema fiscale destinato a fornire finanziamento e sostegno economico ai mirabolanti progetti napoleonici di creazione di un solido e prospero impero francese sull'Europa.[4]

le napoleonica. A Bologna fra prassi e insegnamento universitario, Bologna 2016, p. 7. In generale sul tema cfr. G. Landi, *L'influenza della legislazione e della tradizione napoleonica sugli organi di giustizia amministrativa e di controllo degli stati italiani*, in *Atti del Convegno sul tema: Napoleone e l'Italia (Roma, 8-13 ottobre 1969)*, I, Roma 1973, pp. 155-172; *Istituzioni e cultura in età napoleonica*, a cura di E. Brambilla, C. Capra, A. Scotti (Ricerche e strumenti. Istituto per la Storia del Risorgimento italiano. Comitato di Milano), Milano 2008.

2. "Le territoire européen de la République sera divisé en départemens et en arrondissemens communaux, conformément au tableau annexé à la présente loi": art. 1 della *Loi concernant la division du territoire de la République et l'administration* (la norma si legge in *Bulletin des lois de la République française*, 3e série, t. I, Paris, Brumaire an IX [1801], bollettino n. 17, atto legislativo 115, p. 1). In generale su questa riforma cfr. N. Stabile, *Napoleone. Il politico, il militare, il giurista, il legislatore. Le eredità viventi*, Torino 2023, pp. 91-93; Stabile, citando Furet (F. Furet, M. Ozouf, *Dizionario critico della rivoluzione francese*, Milano 1988), ricorda che "la Francia contemporanea nasce in questa liquidazione delle anarchie locali, ereditate dalla rivoluzione e in questa riconciliazione postuma di Luigi XIV e di Robespierre" (ivi, p. 91). Sull'efficienza del nuovo sistema amministrativo napoleonico, gradualmente esteso all'Italia, cfr. C. Ghisalberti, *Le amministrazioni locali nel periodo napoleonico*, Bologna 1981, pp. 438-454. Sulla "monarchia amministrativa" napoleonica cfr. C. Capra, *L'età rivoluzionaria e napoleonica in Italia. 1796-1815*, Torino 1978, pp. 148-183.

3. "Il denaro è il nerbo della guerra" è un'affermazione tanto risalente quanto frequentemente ripetuta – con varianti e modifiche – nel corso della storia, come indica il volume di G. Fumagalli, *Chi l'ha detto?*, Milano 1989, pp. 221-222, locuzione n. 695. Per le citazioni e le applicazioni in età napoleonica di questa massima cfr. G. Lefebvre, *Napoleone*, Bari 1971, p. 466; L. Mascilli Migliorini, *Napoleone*, Roma 2001, pp. 314-319.

4. Per quanto concerne in generale il sistema fiscale napoleonico si veda Lefebvre, *Napoleone*, cit., pp. 466-474, che indica anche la bibliografia specifica sul tema a p. 719. Sul fisco napoleonico in Italia, e sulla (breve e inefficace) opposizione politica a quel sistema fiscale, cfr. E. Pagano, *Contro il fisco di Napoleone. Opposizione politica e protesta tradizionale nel Regno d'Italia*, in *Da Brumaio ai Cento Giorni. Cultura di governo e dissenso politico nell'Europa di Bonaparte*, a cura di A. De Francesco, Milano 2007, pp. 321-324. Considerazioni più specifiche sulla "leva fiscale" praticata a Milano in età napoleonica si leggono in E. Pagano, *Il comune di Milano nell'età napoleonica (1800-*

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

In questo quadro complessivo emerge l'attenzione di Napoleone soprattutto alla regolamentazione e allo sfruttamento a fini tributari di due beni di cruciale importanza, che sarebbero stati ben presto assimilati e combinati nella normativa napoleonica perché concepiti come due tra le risorse più potenti e sicure di gettito fiscale, e quindi destinate a essere disciplinate con una regolamentazione apposita e particolarmente accurata: si tratta del sale e del tabacco.[5]

2. Foglie di tabacco e dazi all'importazione

Ovviamente l'idea che fosse possibile e necessario per l'erario statale francese sottoporre a tassazione sale e tabacco non nasce certamente con Napoleone, ma era già presente in precedenza.[6] Infatti, se guardiamo alle primissime norme sottoscritte da Bonaparte, troviamo il 16 termidoro dell'anno VIII (ossia il 4 agosto 1800) una disposizione che ribadisce l'entità dell'ammontare della tassa già prevista per l'importazione navale del tabacco in Francia; inoltre, in quel testo normativo Napoleone specifica, e ridimensiona, le ipotesi di possibile riduzione del dazio di importazione.[7]

1814), Milano 1994, pp. 221-230 e 264-271, mentre spunti più generali sul fisco napoleonico nella repubblica e poi nel Regno d'Italia sotto Bonaparte sono contenuti in Id., *Enti locali e stato in Italia sotto Napoleone. Repubblica e Regno d'Italia (1802-1814)*, Roma 2007, pp. 64-66. Ulteriori riflessioni sul fisco napoleonico in Italia in Id., *Fisco e professioni durante il Regno d'Italia napoleonico*, in «Società e Storia», 27.105 (2004), pp. 531-557.

5. In generale sulla storia del sale cfr. J.-F. Bergier, *Una storia del sale*, Venezia 1984; M. Kurlansky, *Sale. Una biografia*, Milano 2003; Id., *Sale. Una storia del mondo*, Roma 2023. Per i profili economici legati al sale nella storia cfr. J.-C. Hocquet, *Le sel et la fortune de Venise*, *I. Production et monopole*, Villeneuve d'Ascq 1978; Id., *Il sale e il potere: dall'anno mille alla Rivoluzione francese*, Genova 1990; Id., *Venise et le monopole du sel: production, commerce et finance d'une république marchande*, Venezia 2012.

6. Ad esempio con riferimento alla Lombardia sotto il dominio austro-russo del 1799-1800 è stato scritto che "imposte dirette a parte, come s'è visto, i principali proventi venivano alle casse statali dai tributi indiretti. A questa categoria appartenevano le 'regalie', cioè i monopoli regi del sale, del tabacco, delle polveri e dei nitri; i dazi sui generi di consumo – macina e macello in particolare –, sui pellami e sul fieno, riscossi perlopiù alle porte delle città murate o attraverso appaltatori nei centri minori privi di cinta daziaria; e le imposte sulle bevande alcoliche, vino e acquavite": E. Pagano, *Alle origini della Lombardia contemporanea. Il governo delle province lombarde durante l'occupazione austro-russa 1799-1800*, Milano 1998, p. 159. In generale a proposito delle imposte sul sale nel corso della storia cfr. Bergier, *Una storia del sale*, cit., pp. 185-200, che distingue tra le tasse applicate dal fisco (pp. 190-192) e le gabelle, come effetto del monopolio di stato sul sale (pp. 192-197).

7. "Art. I. Les tabacs en feuilles importés par bâtimens français, ne seront admis à la réduction du droit d'entrée de vingt francs par cinq myriagrammes, accordée par la loi du 22 brumaire an VII, qu'autant que l'importation, conformément au tarif du 15 mars 1791, et aux lois des 5 septembre 1792 et 22 germinal an V, en aura été faite directement par lesdits bâtimens, soit des États-Unis de l'Amérique, soit des colonies espagnoles, de l'Ukraine ou du Levant, et qu'il en sera justifié. II. A défaut de justification de l'importation directe desdits tabacs par bâtimens français, du port de

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Ben presto il tabacco divenne peraltro oggetto di un'attenzione crescente da parte del governo napoleonico nell'ottica proprio di assicurare un cospicuo utile fiscale, come documenta la norma risalente al 29 fiorile dell'anno X (19 maggio 1802) che riordina l'intero settore dettando una nuova disciplina organica a proposito dell'imposizione tributaria sul tabacco.[8] In particolare, nella legge venivano fissate le tariffe per l'importazione delle foglie di tabacco arrivate in Francia tramite trasporto navale, privilegiando dal punto di vista fiscale l'importazione che avvenisse con naviglio francese (art. 4); si prescriveva per giunta che l'importazione via terra fosse completamente vietata (art. 1), e che il trasporto per nave fosse ammesso solo per vascelli con stazza superiore a cento tonnellate (art. 2), i quali avrebbero dovuto sbarcare la merce solo in un ben preciso e definito elenco di porti (artt. 2 e 3), ove la mercanzia poteva stazionare in magazzino per un massimo di diciotto mesi prima di dover necessariamente procedere al pagamento delle somme imposte come diritto d'ingresso (art. 5), e senza che si potesse in alcun modo addurre l'alterazione o l'avaria del tabacco come ragione per evitare il pagamento del dazio (art. 7). La merce che lasciasse il porto senza aver pagato i diritti fiscali di accesso nella nazione sarebbe stata confiscata, insieme ai mezzi di trasporto, e questa violazione avrebbe esposto il trasgressore all'inflizione di un'ammenda doppia rispetto al costo della tassa d'importazione (art. 8). È del tutto evidente che questa disciplina era mossa dallo scopo di verificare con puntigliosa precisione che tutto il tabacco in entrata in Francia fosse sottoposto alla debita tassazione, evitando ogni forma di importazione che sfuggisse ai controlli, come nel caso del trasporto via terra, o del trasporto via nave con imbarcazioni troppo piccole per consentire efficaci verifiche, o del trasporto via nave in porti non attrezzati per l'ispezione e per la tassazione della merce: siamo in presenza insomma di una delle tante manifestazioni dell'efficienza dell'impianto amministrativo napoleonico, in questo caso in relazione alla riscossione tributaria.[9]

La stessa diligenza legislativa si riscontra nella seconda parte della stessa norma del 29 fiorile, ove venivano disciplinate le imposizioni fiscali relative alla fase produttiva successiva, ossia alla lavorazione del tabacco sul suolo francese.[10] Qui

l'enlèvement, ils seront assujétis au droit de trente francs par cinq myriagrammes, lors même qu'ils seraient introduits dans les ports de la République par bâtimens français": art. 1 e 2 dell'*Arrêté qui détermine les cas où les tabacs en feuilles importés par bâtimens français sont admis à la réduction du droit d'entrée* (in *Bulletin des lois de la République française*, 3e série, t. I, Paris, Brumaire an IX [1801], n. 35, atto 234, pp. 23-24).

8. *Loi relative au droit d'entrée sur les tabacs en feuille, et à celui qui sera perçu pour leur fabrication*, *Section première. Droit d'entrée sur le tabac en feuille de l'étranger* (in *Bulletin des lois de la République française*, 3e série, t. VI, Paris, Brumaire an XI [1802], n. 192, atto 1602, pp. 315-316).

9. In età napoleonica si produsse un "impeto di razionalizzazione degli uffici pubblici, in senso efficientistico, e di gerarchizzazione e burocratizzazione degli apparati amministrativi": P. Aimo, *Introduzione*, in *L'amministrazione nella storia moderna*, I, Milano 1985, p. 541.

10. *Loi relative au droit d'entrée sur les tabacs en feuille, et à celui qui sera perçu pour leur fabrica-*

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

si stabilisce una tassa uniforme di fabbricazione di quattro decimi di franco per ogni chilogrammo di prodotto finito (art. 9), nonché la necessità di una pratica di registrazione per i fabbricanti (art. 10), e anche l'imposizione di compilare e conservare appositi registri (art. 11) con cui i preposti incaricati di sorvegliare le manifatture attestassero la regolarità della produzione e la veridicità delle dichiarazioni rese dai produttori (art. 12). A questi stessi funzionari statali spettava inoltre il compito di verificare l'esistenza di eventuali manifatture clandestine e di applicare le contravvenzioni conseguenti (art. 13), anche attraverso una stima anticipata della quantità di tabacco che potesse essere annualmente prodotta da ogni fabbrica ufficiale (art. 14). Tutto ciò era funzionale ovviamente all'applicazione più rigorosa e corretta possibile della tassa di fabbricazione, che era diversa – come tempi e come modalità di riscossione – a seconda che la fabbricazione riguardasse foglie di tabacco di importazione (art. 15) o foglie di tabacco di provenienza nazionale (art. 16). Si demandava poi a un regolamento apposito la predisposizione delle modalità di attestazione dei pagamenti fiscali avvenuti e della loro certificazione (art. 17), e si concludeva la legge con un articolo destinato a comminare cospicue ammende per i fabbricanti che violassero l'obbligo di affiggere presso la fabbrica i provvedimenti di concessione o che non apponessero sul tabacco fabbricato le etichette prescritte dalle leggi esistenti in materia (art. 18).

Insomma, siamo in presenza di un sistema stringente e severo di controlli, finalizzato a evitare ogni forma di evasione fiscale e di produzione clandestina, in modo da trarre il massimo frutto fiscale dall'importazione e dalla fabbricazione del tabacco.

A questa normativa si aggiunse peraltro nei mesi successivi una puntuale azione di integrazione legislativa per quanto riguardava l'aumento del novero delle città portuali ammesse all'importazione delle foglie di tabacco.[11] Tutto ciò venne poi integrato nel 1804 anche da una dettagliata disciplina sulle tariffe fiscali da applicare ai tabacchi stranieri e nazionali, oltre a norme destinate a disciplinare le modalità di spedizione delle foglie di tabacco e l'esportazione del tabacco lavorato, insieme alle formalità da seguire per l'istituzione delle manifatture, accompagnate dalla fissazione finale dell'ammontare delle contravvenzioni da irrogare per tutte le violazioni a questa normativa.[12]

tion, Section II: Droit de fabrication (in *Bulletin des lois de la République française*, 3e série, t. VI, Paris, Brumaire an XI [1802], n. 192, atto 1602, pp. 316-318).

11. Il 2 termidoro dell'anno X (21 luglio 1802) venne ad esempio estesa la possibilità di importazione delle foglie di tabacco anche alla città di Anversa: *Arrêté qui ajoute le port d'Anvers à ceux désignés pour l'introduction du Tabac en feuilles sur le territoire de la République* (in *Bulletin des lois de la République française*, 3e série, t. VII, Paris, Floréal an XI [1802], n. 227, atto 2093, p. 114).

12. Il testo normativo è in *Bulletin des lois de la République française*, 3e série, t. IX, Paris, Floréal an XII (1804), pp. 469-474.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

3. Sale alimentare e altri sali

Arriviamo ora alla questione del sale. Come nel caso del tabacco, Napoleone aveva ereditato dal sistema legislativo precedente una regolamentazione per l'importazione del sale analoga a quella dettata per l'importazione delle foglie di tabacco.[13]

Tuttavia questa normativa doveva avere evidentemente il difetto di produrre situazioni di palese inefficienza rispetto a una razionale gestione delle risorse economiche legate al commercio del sale, perché Napoleone già nei primi anni del suo governo si vide costretto a emanare alcune norme di correzione e di emendamento rispetto alla disciplina fiscale esistente. È ciò che accadde ad esempio con la disposizione del 20 vendemmiaio dell'anno XI (12 ottobre 1802), con cui Bonaparte concesse agli armatori di Dunkerque di far affluire in quella città il sale proveniente dalla Spagna o dal Portogallo (nella misura di ventimila quintali) per consentire la salatura del merluzzo ai fini della conservazione del pesce pescato sulle coste d'Islanda.[14] Appare chiaro infatti che sarebbe stato eccessivamente gravoso per gli armatori dei pescherecci affrontare i costi fiscali pensati per l'importazione del sale destinato al commercio interno, e ciò avrebbe conseguentemente danneggiato in modo irragionevole l'esercizio della pesca; per questa ragione Napoleone ordina che il sale importato per questa specifica finalità debba essere conservato nei depositi statali sotto la responsabilità dei funzionari della dogana, che avrebbero poi consegnato alle imbarcazioni in partenza per le battute di pesca la sola quantità di sale strettamente necessaria alla procedura di lavorazione e di conservazione del merluzzo a bordo degli stessi natanti (art. 2).

Vale la pena a questo punto segnalare, sia pur solo di sfuggita, che Napoleone si trovò da subito a dover disciplinare non solo i temi fiscali attinenti al sale alimentare (ossia al cloruro di sodio), ma anche le questioni giuridiche sollevate da altri composti chimici rientranti comunque nella categoria chimica dei sali e ugualmente importanti per l'economia e per il commercio.

È questo ad esempio il caso del sale ammoniaco (ossia il cloruro di ammonio, che proveniva soprattutto dall'Egitto), di cui Napoleone tratta in una disposizione del 4 piovoso dell'anno X (24 gennaio 1802) fissando l'ammontare del dazio per l'importazione e stabilendo oltretutto che il dazio sarebbe stato

13. In realtà Napoleone aveva ereditato dal periodo precedente anche seri problemi di igiene e di sicurezza alimentare in relazione al sale, giacché è stato scritto che nei territori sotto il dominio francese all'inizio del XIX secolo "il sale da cucina era mescolato con gesso, terra, salnitro e addirittura ossido d'arsenico": J. Tulard, *La vita quotidiana in Francia ai tempi di Napoleone*, Milano 1984, p. 112 (che cita sul punto R. Darquenne, *La dysenterie en Belgique à la fin de l'Empire*, in «Revue du Nord», luglio 1970, pp. 367-373).

14. *Arrêté qui autorise les armateurs de Dunkerque pour la pêche de la morue sur les côtes d'Islande à faire entrer dans cette ville des Sels d'Espagne ou de Portugal* (in *Bulletin des lois de la République française*, 3e série, t. VII, Paris, Floréal an XI [1802], n. 227, atto 2094, pp. 114-115).

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

assai minore nel caso in cui questa merce fosse stata importata tramite vascelli francesi.[15]

Ma tra le altre ipotesi di sale degne di attenzione legislativa ce n'era sicuramente una di grande importanza per un uomo d'arme come Napoleone, ossia il nitrato di potassio (o per meglio dire il sale di potassio dell'acido nitrico), più noto correntemente con il nome comune di salnitro, e che in epoca napoleonica costituiva una componente essenziale della polvere nera giacché garantiva l'apporto di ossigeno necessario al funzionamento della miscela esplosiva delle armi da fuoco. Un ufficiale di artiglieria come Bonaparte doveva essere ovviamente assai sensibile alle questioni giuridiche connesse al salnitro, e infatti troviamo una norma del 27 piovoso dell'anno VIII (16 febbraio 1800)[16] e un'altra del 7 ventoso dell'anno X (26 febbraio 1802)[17] che regolamentano l'esenzione dal servizio militare per i responsabili delle officine di produzione di salnitro e per i loro principali collaboratori.

Per quanto riguarda il salnitro troviamo poi soprattutto un provvedimento normativo del 10 pratile dell'anno XI (30 maggio 1803) circa la disciplina delle polveri da sparo e del salnitro, in cui viene prevista la fissazione analitica e minuziosa dei prezzi delle varie sostanze (a seconda del loro grado di raffinazione e di efficacia esplodente), con la precisazione che l'amministrazione pubblica avrebbe potuto importare e far trasportare senza alcun onere doganale il salnitro, il potassio, lo zolfo e tutti gli altri materiali necessari al confezionamento della polvere da sparo (art. 7).[18]

4. Il contrabbando e la repressione militare

La presenza di un così articolato, dettagliato e rigoroso sistema di dazi sul sale e sul tabacco produsse inevitabilmente – oltre a malumori e proteste popolari[19] –

15. *Arrêté qui fixe les Droits d'entrée du sel ammoniac venant de l'étranger* (in *Bulletin des lois de la République française*, 3e série, t. VII, Paris, Floréal an XI [1802], n. 243, atto 2264, p. 384).

16. "Les chefs d'atelier et leur principal ouvrier sont exempts temporairement du service militaire; en conséquence, le ministre de la guerre fera délivrer les congés nécessaires, d'après l'état qui lui sera fourni par le premier inspecteur de l'artillerie": art. 7 dell'*Arrêté contenant réglement sur la régie des poudres et salpêtres* (in *Bulletin des lois de la République française*, 3e série, t. I, Paris, Brumaire an IX [1800], n. 7, atto 52, p. 2).

17. "L'exemption du service militaire, accordée par l'article VII de l'arrêté du 27 pluviôse an VIII, aux chefs d'atelier de salpêtre at à leur principal ouvrier, cessera d'avoir lieu pour ceux de ces ouvriers qui seront entrés dans les ateliers à compter du Ier vendémiaire an X": art. 1 dell'*Arrêté relatif à l'exemption de service militaire accordée aux chefs d'atelier de salpêtre et à leur principal ouvrier* (in *Bulletin des lois de la République française*, 3e série, t. V, Paris, Germinal an X [1802], n. 166, atto 1267, pp. 334-335).

18. *Arrêté contenant Réglement sur les Poudres et Salpêtres* (in *Bulletin des lois de la République française*, 3e série, t. VIII, Paris, Vendémiaire an XII [1803], n. 282, atto 2780, pp. 428-432).

19. Cfr. Lefebvre, *Napoleone*, cit., p. 467. La protesta popolare in Italia contro il fiscalismo napoleonico è descritta in Pagano, *Contro il fisco di Napoleone*, cit., pp. 325-344. A proposito del-

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

anche tentativi di eludere i controlli doganali, ossia – in altre parole – condusse allo sviluppo di un sistema illegale di contrabbando.[20]

La conferma di ciò deriva dal fatto che già nel bollettino legislativo del 1802 troviamo una serie di norme concepite per reprimere nel modo più severo possibile questo crimine.[21] Si consideri ad esempio che Napoleone, considerando la violazione del territorio da parte di contrabbandieri a mano armata come un atto di ribellione, ordinava in una norma del 16 frimaio dell'anno XI (7 dicembre 1802)[22] la costituzione di distaccamenti o di compagnie di esploratori formate da militari che dovevano essere tratti dai ranghi della fanteria di linea e della fanteria leggera, oppure dai reggimenti dei dragoni, degli ussari o dei cacciatori a cavallo; si doveva trattare di distaccamenti composti da cinquanta fanti o da quaranta cavalieri (art. 2), a loro volta organizzati in squadre di quattro soldati condotte da un sottufficiale (art. 3), che erano destinate a svolgere questo servizio per un periodo non superiore a tre mesi (art. 5). Seguiva una dettagliata serie di istruzioni sulle tecniche di comando di questi distaccamenti di esploratori (titolo II, artt. 7-13), il cui compito era quello di catturare i contrabbandieri e di deferirli al giudizio di un tribunale speciale appositamente costituito (titolo III, art. 14). La circostanza che la repressione fosse affidata a un corpo militare e a un tribunale speciale indica palesemente la gravità del crimine agli occhi di Bonaparte, e segnala la potenziale capacità di questo tipo di illecito (che era evidentemente assai diffuso) di generare seri danni economici al sistema della riscossione doganale francese. L'idea di provvedere a organizzare il contrasto al contrabbando con distaccamenti militari venne peraltro estesa ben presto anche all'Italia: infatti il 9 nevoso dell'anno XI (30 dicembre 1802) l'incarico di procedere in questo modo per rintracciare i contrabbandieri venne assegnato anche alla 27ª divisione militare di stanza in Piemonte, che per eseguire questo compito venne subordinata alle direttive impartite dal direttore delle dogane di Torino.[23]

Per combattere il contrabbando venne anche prevista con legge del 21 ventoso

le sommosse popolari prodotte dalle imposizioni fiscali riguardanti il sale nel corso dei secoli cfr. Bergier, *Una storia del sale*, cit., pp. 198-200.

20. Sul fenomeno del contrabbando in Italia in età napoleonica cfr. Pagano, *Contro il fisco di Napoleone*, cit., p. 333. In generale sul contrabbando in relazione al sale cfr. Bergier, *Una storia del sale*, cit., pp. 197-198.

21. Per quanto riguarda i "contrabbandieri che frodavano il dazio sotto il Consolato", cfr. Tulard, *La vita quotidiana in Francia ai tempi di Napoleone*, cit., p. 244.

22. Si tratta dell'*Arrêté contenant des mesures pour la répression des Contrebandiers, et un mode de répartition du produit des Saisies sur eux faites* (in *Bulletin des lois de la République française*, 3ᵉ série, t. VII, Paris, Floréal an XI [1802], n. 231, atto 2132, pp. 185-191).

23. *Arrêté relatif aux détachements à fournir par les troupes de la 27ᵉ Division militaire, pour la répression de la Contrebande* (in *Bulletin des lois de la République française*, 3ᵉ série, t. VII, Paris, Floréal an XI [1802], n. 236, atto 2201, pp. 270-271). Sulla tendenza del governo napoleonico ad appoggiarsi al potere militare come ausilio all'azione amministrativa cfr. M. Meriggi, *Gli stati italiani prima dell'unità. Una storia istituzionale*, Bologna 2002, pp. 88-89.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

dell'anno XI (12 marzo 1803) la sanzione dello spostamento coattivo delle fabbriche e delle manifatture vicine alle dogane che fossero state giudicate colpevoli di aver favorito il contrabbando.[24]

Inoltre, con la legge del 13 fiorile dell'anno XI (3 maggio 1803) venne descritta dettagliatamente la qualifica di contrabbandiere (art. 2), nonché la qualifica di contrabbandiere organizzato in bande e con porto d'armi, inserendo nella legge una minuta descrizione di quali strumenti dovessero essere considerati in senso proprio armi ai fini della legge (art. 3); si trattava di una definizione di grande importanza, perché solo per i contrabbandieri organizzati in bande e con porto d'armi (e per i loro complici) era prevista la pena di morte (art. 4), mentre per le altre figure di favoreggiatori erano previste solo pene minori (artt. 5-6), comunque sempre inflitte dal tribunale speciale previsto per questa figura di reato (art. 7).[25] L'istituzione di tribunali speciali per i processi contro i contrabbandieri è peraltro ribadita e confermata anche nell'articolo 27 della legge 22 ventoso dell'anno XII (13 marzo 1804), che disciplina in generale le dogane.[26]

5. Nasce l'amministrazione dei diritti riuniti: il controllo del tabacco

Questo era insomma il sistema esistente nella repubblica francese per l'esazione dei dazi sulle importazioni e per le altre riscossioni fiscali relative al tabacco e al sale, quando il 18 maggio del 1804 Napoleone venne proclamato imperatore dei francesi. Ed è interessante rilevare che è proprio a partire dai primi mesi del 1804 che possiamo notare l'edificazione progressiva di un assetto normativo differente e totalmente innovativo rispetto al passato, pensato e realizzato gradualmente da Bonaparte per ottenere il massimo risultato possibile dalla tassazione del sale e del tabacco, due beni che si trovarono a essere infine accomunati nell'ambizioso progetto napoleonico di potenziamento della riscossione tributaria.

Per quanto riguarda anzitutto il sale, tra i primi provvedimenti che Napoleone assunse come imperatore vi sono alcune norme che svelano la continua preoccupazione di assicurare la giusta dotazione, distribuzione e tassazione del sale all'interno di tutti i territori sottoposti al controllo francese, come dimostra il decreto del giorno 11 pratile dell'anno XII (31 maggio 1804), ove veniva stabilito il divieto di esportazione del sale ottenuto come bottino di guerra, che

24. *Loi relative au déplacement des Fabriques et Manufactures qui auraient favorisé la contrebande* (in *Bulletin des lois de la République française*, 3e série, t. VII, Paris, Floréal an XI [1802], n. 260, atto 2466, pp. 634-635).

25. *Loi relative au Jugement des Contrebandiers* (in *Bulletin des lois de la République française*, 3e série, t. VIII, Paris, Vendémiaire an XII [1803], n. 278, atto 2761, pp. 283-285).

26. *Loi relative aux Douanes*, in *Bulletin des lois de la République française*, 3e série, t. IX, Paris, Floréal an XII (1804), n. 353, atto 3669, pp. 645-651.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

poteva quindi essere usato solo nel mercato interno, dopo il pagamento di specifici oneri fiscali.[27]

L'attenzione agli aspetti fiscali è evidente anche nella disciplina normativa sul tabacco promulgata nello stesso anno, come si ricava dal decreto imperiale del 30 termidoro dell'anno XII (18 agosto 1804), che fissa le tariffe di concessione per l'esercizio della vendita del tabacco al dettaglio (di importo crescente a seconda del numero di abitanti del luogo ove aveva sede la rivendita: art. 1), oltre agli ulteriori oneri fiscali da pagare in rapporto alla quantità di tabacco venduto agli acquirenti finali (art. 2).[28]

L'importanza del gettito tributario garantito dalla vendita del tabacco è testimoniata peraltro da un decreto del 7 fruttidoro dell'anno XII (25 agosto 1804) che consentiva di poter accantonare le foglie di tabacco – dopo la loro regolare importazione e quindi dopo il regolare pagamento dei dazi doganali (art. 2) – nei magazzini di sei città dell'interno della Francia (art. 1) per poter svolgere le successive fasi di lavorazione del prodotto.[29] Ma ciò che più interessa è che nell'art. 3 di quel decreto compare l'indicazione che assegna il ruolo del controllo del commercio del tabacco (e il potere di concedere le necessarie autorizzazioni per la movimentazione della merce) a un organo centrale di recentissima istituzione, creato appositamente per la gestione unificata dei principali diritti fiscali statali: la *régie des droits réunis*.[30]

Ed ecco il vero punto cruciale che segna la svolta nell'intero sistema fiscale imperiale: Napoleone il 5 germinale dell'anno XII (ossia il 26 marzo 1804, e ciò vuol dire pochi giorni prima di diventare imperatore) aveva provveduto a dettare una disciplina organica e dettagliata per regolamentare un nuovo ufficio amministrativo destinato ad assumere in modo accentrato e unitario in tutto il territorio francese il governo del settore delle esazioni fiscali in relazione ad alcuni beni considerati di maggior rilievo perché fondamentali dal punto di vista delle entrate tributarie. Si tratta dell'ufficio di amministrazione dei diritti riuniti (*régie des droits réunis*),[31] che era stato istituito dalla legge finanziaria del 5 ventoso dell'anno XII (25 feb-

27. "Les sels provenant de prises sont dispensés de la réexportation; ils pourront être admis dans l'intérieur, en payant deux francs cinquante centimes par cinq myriagrammes": *Décret impérial sur les Sels provenant de prises*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4ᵉ série, t. I, Paris, Brumaire an XIII (1804), n. 4, atto 10, p. 66.

28. *Décret impérial concernant la fixation des licenses des débitants de Tabac*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4ᵉ série, t. I, Paris, Brumaire an XIII (1804), n. 13, atto 192, p. 226.

29. *Décret impérial relatif à l'établissement d'Entrepôts de feuilles de Tabac étranger dans six villes de l'intérieur*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4ᵉ série, t. I, Paris, Brumaire an XIII (1804), n. 14, atto 212, p. 245.

30. "Le tabac étranger ne devra être expédié des entrepôts de l'intérieur, que pour les manufactures, et avec acquits-à-caution de la régie des droits réunis": art. 3 del *Décret impérial relatif à l'établissement d'Entrepôts de feuilles de Tabac étranger dans six villes de l'intérieur*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4ᵉ série, t. I, Paris, Brumaire an XIII (1804), n. 14, atto 212, p. 245.

31. Cfr. Lefebvre, *Napoleone*, cit., pp. 466-467.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

braio 1804) con il compito di occuparsi specificamente dei diritti di esazione sul tabacco, sulle bevande alcoliche, sulle vetture pubbliche, sulla punzonatura di ori e argenti, sulle carte da gioco.[32]

Si trattava di un'operazione legislativa in perfetta sintonia con le linee politiche generali inaugurate sin dall'inizio del governo napoleonico, e che erano finalizzate a realizzare un organico sistema di controllo dell'intera macchina amministrativa che si ispirasse agli obiettivi dell'efficienza e della rapidità operativa, come era già accaduto sin dal 1800 con la riforma già sopra ricordata che prevedeva l'istituzione omogenea su tutto il territorio francese di una suddivisione in distretti retti da prefetti dipendenti dal Ministero dell'interno.

Anche in questo caso, l'unificazione e l'uniformazione del sistema di riscossione fiscale dei diritti tributari spettanti all'erario era dettata dal proposito di dare vita a un meccanismo operativo caratterizzato da semplicità d'azione, prontezza di intervento e certezza dei risultati economici, sicuramente con l'intento finale di consolidare il sistema tributario e di garantire la sicura riscossione del gettito fiscale previsto dalla normativa esistente.

Per ottenere questo obiettivo, il titolo primo della normativa prevedeva che, sotto l'autorità di vertice del Ministro delle finanze (art. 1), venisse creato e organizzato a livello centrale un ufficio costituito da un direttore generale assistito da cinque funzionari (art. 3) con il compito di dirigere e sorvegliare tutte le operazioni pertinenti ai diritti fiscali unificati. Le competenze dei cinque funzionari sarebbero state stabilite dal Ministro delle finanze (art. 6), il quale si sarebbe relazionato con il direttore generale (art. 5), mentre quest'ultimo si sarebbe poi coordinato individualmente con i cinque funzionari (art. 7). Veniva prevista comunque la possibilità della convocazione di un consiglio d'amministrazione con la presenza congiunta di tutti e cinque i funzionari e del direttore generale (art. 8), con il ruolo di affrontare e dare soluzione agli affari contenziosi in materia fiscale (art. 9). Era prevista altresì l'istituzione di un segretariato generale, di quattro uffici di corrispondenza e di un ufficio di contabilità (art. 10).

Ciò che più interessa però è che questa innovativa gestione delle riscossioni fiscali doveva porsi in stretta coordinazione con la suddivisione amministrativa del territorio francese in dipartimenti che era stata fortemente voluta da Napoleone. Infatti il titolo secondo della legge prevedeva l'istituzione di una direzione decentrata dell'ufficio in ognuno dei dipartimenti (art. 11), con una specifica dotazione di funzionari: oltre al direttore erano menzionati ispettori, controllori, commessi a cavallo, commessi stanziali e altri preposti, tutti da disciplinare con una successiva regolamentazione di dettaglio (art. 12). Esattamente in linea con il sistema autoritario di scelta dei prefetti all'interno dei dipartimenti adottato legislativamente nel 1800, la cui designazione spettava solo a Napoleone, anche qui (titolo terzo

32. *Arrêté concernant l'Organisation de la régie des Droits réunis*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. I, Paris, Brumaire an XIII (1804), n. 11, atto 114, pp. 189-194.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

della legge) si prevedeva che la nomina degli amministratori, dei direttori e del segretario generale spettasse unicamente e direttamente a Napoleone; solo gli ispettori e gli altri funzionari minori potevano essere scelti dal ministro o dal direttore generale (art. 13). Il titolo quarto della legge stabiliva poi i compensi di tutti questi impiegati (art. 14), con l'interessante previsione aggiuntiva che una parte del compenso per i funzionari operanti nei dipartimenti sarebbe stata direttamente e proporzionalmente calcolata in relazione alla quantità complessiva dei prodotti tassati (art. 15) e delle riscossioni eseguite (art. 17) da ogni preposto: si trattava evidentemente di un incentivo potente, finalizzato a favorire la massima solerzia possibile nei controlli e nelle esazioni da parte dei funzionari, al fine di ottenere un vantaggio immediato e diretto in termini di retribuzione individuale.

Seguiva poi nel titolo quinto un'analitica e puntuale descrizione delle attività spettanti a ogni funzionario, con una descrizione dettagliata dei modi e dei tempi d'azione per garantire l'efficienza complessiva del sistema (artt. 18-21). Assai interessante appare anche il titolo sesto della legge, ove si stabiliva che, nel caso di inflizione di ammende o di confisca di merci per la violazione dei diritti fiscali, il risultato economico delle sanzioni inflitte non dovesse mai pervenire direttamente all'amministrazione centrale, ma dovesse essere ripartito unicamente a livello locale secondo un ben preciso criterio, e cioè: un sesto al tesoro pubblico, due sesti complessivamente al direttore e all'ispettore dell'ufficio territoriale che avevano proceduto all'accertamento e all'inflizione della sanzione, e infine tre sesti agli impiegati che avevano materialmente concorso alla scoperta dell'illecito e alla confisca delle merci (art. 22): è del tutto evidente che anche questo meccanismo costituiva un poderoso pungolo a un controllo capillare e attento del rispetto della normativa fiscale da parte di tutti i preposti, anche ai livelli più bassi della gerarchia amministrativa. Nondimeno, per evitare abusi e prevaricazioni in questo genere di controlli, era previsto che, nel caso di ricorsi contro le sanzioni così inflitte, le transazioni riguardanti le decisioni sui processi per violazione fiscale potessero diventare definitive solo dopo l'approvazione dell'autorità superiore rispettivamente competente, a seconda dell'ammontare della condanna (art. 23).

Si trattava insomma di una vera rivoluzione burocratica, con l'istituzione di un nuovo organismo apposito e specializzato per l'applicazione rigorosa ed efficace dei dazi e in generale di tutte le riscossioni fiscali riguardanti le merci più redditizie per l'erario, che da quel momento in poi sarebbero state gestite esclusivamente tramite l'amministrazione dei diritti riuniti.

Dopo aver creato e disciplinato l'amministrazione dei diritti riuniti, si trattava evidentemente a questo punto solo di fissare o di modificare le tariffe sui beni soggetti a importazione e a esportazione, in modo da consentire all'amministrazione finanziaria di poter funzionare adeguatamente.

E infatti, già in data 1 piovoso dell'anno XIII (21 gennaio 1805) Napoleone dettò una voluminosa legge sulle dogane in cui determinava una serie di tariffe da-

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

ziarie.[33] In particolare, per quanto concerne le importazioni (titolo I), il sale e le foglie di tabacco svolgevano un ruolo decisamente prioritario tra i beni in entrata, giacché il sale compare sia nell'articolo 2 circa la nuova fissazione delle tariffe sul sale arrivato in Francia come bottino di guerra, sia nell'articolo 5 sul rifornimento di sale a titolo provvisorio per ragioni di guerra spostato dall'isola d'Elba a due dipartimenti della Corsica, mentre delle foglie di tabacco si parla nell'articolo 11 della legge.

Ma l'importanza assoluta del sale nella vita corrente degli uomini dell'epoca può essere soprattutto ricavata dall'articolo 9 del trattato di alleanza difensiva stipulato il 27 settembre del 1803 tra la repubblica francese e la Confederazione elvetica, che troviamo pubblicato ufficialmente sul bollettino delle leggi del 1805, da cui apprendiamo che il governo francese aveva autorizzato l'estrazione dalle sue saline e l'esportazione in Svizzera – con l'esenzione da ogni tipo di dazio – di tutto il sale di cui la Svizzera avesse bisogno, ma con l'impegno da parte della Svizzera di acquistare dalla Francia ogni anno almeno duecentomila quintali di sale.[34]

6. Il fisco napoleonico nei territori italiani: il monopolio dei sali e tabacchi

Visto che il rilievo della tassazione su alcuni beni particolarmente significativi aveva suggerito addirittura la creazione per i territori francesi di un apposito ufficio come quello dell'amministrazione dei diritti riuniti, possiamo ragionevolmente ipotizzare che Napoleone dovesse essere altrettanto interessato a un'efficace gestione della stessa materia anche nei territori italiani assoggettati a dominio francese.[35]

33. *Loi sur les Douanes*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4ᵉ série, t. II, Paris, Germinal an XIII (1805), n. 28, atto 481, pp. 225-236.

34. "Le Gouvernement français accordera l'extraction de ses salines pour tous les sels dont la Suisse aura besoin. Cette extraction et le transport continueront à être exempts de toute espèce d'impôts. De son côté, la Suisse s'engage à prendre tous les ans deux cent mille quintaux de sels de France": art. 9 dell'*Extrait de Traité d'alliance défensive conclu entre la République française et la Confédération suisse*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4ᵉ série, t. II, Paris, Germinal an XIII (1805), n. 19, atto 324, p. 41.

35. Sul proposito napoleonico di "franciser l'Italie", e quindi di esportare (anche) il sistema amministrativo "francesizzando" i territori italiani cfr. A. Cavanna, *Codificazione del diritto italiano e imperialismo giuridico francese nella Milano napoleonica. Giuseppe Luosi e il diritto penale*, in *Ius Mediolani. Studi di storia del diritto milanese offerti dagli allievi a Giulio Vismara*, Milano 1996, p. 675, nt. 59. Per quanto concerne la natura autoritaria del governo napoleonico in Italia cfr. Meriggi, *Gli stati italiani prima dell'unità*, cit., pp. 47-51. In generale sull'organizzazione istituzionale dei territori italiani in età napoleonica cfr. E. Pagano, *L'Italia e i suoi stati nell'età moderna. Profilo di storia (secoli XVI-XIX)*, Brescia 2010, pp. 282-302.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Questo interesse è documentato già da una legge del 12 piovoso dell'anno XIII (1 febbraio 1805), in cui erano definite le sanzioni spettanti a coloro che contravvenissero a una precedente legge del 5 ventoso dell'anno XII (25 febbraio 1804) a proposito delle modalità di importazione del sale nei dipartimenti italiani della Dora, della Sesia, del Po, del Tanaro, della Stura e di Marengo, ossia nei dipartimenti appartenenti alla 27ª divisione militare.[36]

Ma anche per quanto riguarda i territori italiani sottoposti a Napoleone, come già era accaduto per i territori francesi, esiste un provvedimento normativo che segna un cambiamento profondo nella gestione dei diritti fiscali, ed è la norma contenuta nell'art. 28 del decreto imperiale del 15 messidoro dell'anno XIII (4 luglio 1805), con cui veniva istituito un ufficio specifico e apposito per la gestione pubblica – in regime di monopolio – del commercio del sale e del tabacco nei dipartimenti italiani e negli stati di Parma e Piacenza,[37] che all'epoca non erano ancora stati uniformati al sistema dei dipartimenti di tipo francese.[38]

L'attuazione piena di questa riforma ebbe poi luogo con il provvedimento del 2 termidoro dell'anno XIII (21 luglio 1805), nel quale fu compiutamente disciplinato il nuovo ufficio italiano così creato per l'approvvigionamento e la vendita del sale e del tabacco.[39] Nel titolo primo di quel decreto si statuivano la composizione dell'ufficio (art. 4), le retribuzioni (artt. 5 e 6) e il criterio di designazione dei componenti (che era rimessa a nomina imperiale: art. 7),[40] nonché le sedi e la dislocazione dei magazzini (collocati a Torino, Alessandria, Genova e Parma: art. 8). Il titolo secondo del decreto imperiale era poi completamente dedicato alla disciplina del sale: vi si stabiliva che dal 1 vendemmiaio (ossia dal 23 settembre) questo nuovo organo amministrativo avrebbe assunto il possesso di tutti i luoghi, i magazzini, i depositi e gli edifici già adibiti sino ad allora alla con-

36. *Loi concernant les Poursuites relatives à l'Importation des Sels dans les départemens de la 27e Division militaire*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. II, Paris, Germinal an XIII (1805), n. 31, atto 517, pp. 264-265.

37. "Il y aura une régie exerçant le privilége de la vente exclusive du sel et du tabac, tant dans les départemens de la 27e et de la 28e division, que dans les États de Parme et de Plaisance": art. 28 del *Décret impérial sur l'Organisation des Finances dans les nouveaux départemens au-delà des Alpes*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. III, Paris, Vendémiaire an XIV (1805), n. 51, atto 852, p. 334.

38. Parma entrò formalmente a far parte dell'impero napoleonico a partire dal 1808, anche se in verità il controllo francese del ducato era già di fatto iniziato nel 1802 con la reggenza di Moreau de Saint-Méry (cfr. M. Moreau de Saint-Méry, *Historique. États de Parme 1749-1808*, a cura di C. Corradi Martini, Reggio Emilia 2003).

39. *Décret impérial portant création d'une Régie pour l'approvisionnement et la vente du Sel et du Tabac dans les 27e et 28e Divisions militaires*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. III, Paris, Vendémiaire an XIV (1805), n. 53, atto 877, pp. 425-429.

40. Sullo stretto controllo dell'amministrazione e degli enti locali italiani da parte del governo centrale francese in età napoleonica cfr. A. Marongiu, *Storia del diritto italiano. Ordinamento e istituto di governo*, Milano 1977, p. 392.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

servazione e alla vendita del sale, insieme a tutti i mobili e agli utensili ivi esistenti (art. 9); inoltre sarebbe stato fatto un inventario delle quantità di sale esistenti a quella data nei vari magazzini, e poi queste riserve sarebbero state consegnate al nuovo ufficio di gestione (art. 10); a quel punto il nuovo ufficio avrebbe provveduto all'approvvigionamento, ove necessario, del sale mancante nei magazzini, che avrebbero dovuto sempre disporre di una scorta di almeno duecentomila quintali (art. 11).[41] Appare interessante rilevare che metà della provvista così garantita nei magazzini doveva derivare, per espressa previsione normativa, da sale di produzione francese, ma che l'amministrazione sarebbe stata anche incaricata per il futuro di predisporre l'estrazione dai pozzi salati di Parma.[42] Infine, a partire dal 1 vendemmiaio dell'anno XIV (ossia dal 23 settembre 1805) il prezzo del sale sarebbe stato fissato, in tutti i territori italiani interessati dalla riforma, a 40 centesimi al chilogrammo (art. 12).

Vale la pena notare che a questa data (e cioè nel 1805) nei territori francesi l'amministrazione delle dogane si limitava a un mero controllo formale del rispetto della regolarità fiscale per quanto concerneva l'importazione del sale (in piena sintonia con il principio della libertà di commercio che avrebbe trovato piena, indiscussa e solenne conferma di lì a poco nel *Code de commerce* del 1807),[43] mentre nei territori italiani il nuovo organo amministrativo appena istituito (la *Régie pour l'approvisionnement et la vente du Sel et du Tabac*) era invece direttamente e totalmente responsabile in regime di monopolio dell'approvvigionamento, della conservazione e della vendita del sale, in spregio a ogni rispetto della libertà di commercio su quel bene: i due sistemi erano evidentemente diversi e non assimilabili, costringendo inevitabilmente a tenere ben distinte le due amministrazioni napoleoniche competenti sul controllo del sale nei diversi territori.[44]

41. Malgrado questa prescrizione normativa, "la carenza di sale lamentata in Italia durante tutta la dominazione napoleonica e gli alti prezzi praticati provocarono spesso proteste e sommosse contro il governo e furono una delle cause che più di tante altre allontanarono le masse popolari dal regime": C. Zaghi, *L'Italia di Napoleone dalla Cisalpina al Regno*, Torino 1986, p. 532.

42. "Les approvisionnemens seront faits, pour moitié, en sel de France. La régie sera chargée de l'exploitation des puits salés de Parme": art. 11 del *Décret impérial portant création d'une Régie pour l'approvisionnement et la vente du Sel et du Tabac dans les 27e et 28e Divisions militaires*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. III, Paris, Vendémiaire an XIV (1805), n. 53, atto 877, p. 427.

43. Cfr. A. Padoa Schioppa, *Saggi di storia del diritto commerciale*, Milano 1992, pp. 89-112; U. Santarelli, *Mercanti e società tra mercanti*, Torino 1998, pp. 18-20. Sui precedenti storici di questa impostazione (anche fiscale) in Francia cfr. H.-P. Mottironi, *Commerce et République en France au XVIIIe siècle. Quand l'entreprise inventa le citoyen*, Bordeaux 2023, pp. 99-105.

44. A proposito dell'amministrazione generale dei sali e tabacchi che fu architettata per i territori italiani da Giuseppe Prina, ministro milanese delle finanze della repubblica e poi del regno dal 1802 al 1814, cfr. Zaghi, *L'Italia di Napoleone dalla Cisalpina al Regno*, cit., p. 517.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

7. Si estendono le competenze dell'amministrazione dei diritti riuniti: il controllo del sale

La sperimentazione italiana dovette però probabilmente essere considerata particolarmente ragionevole ed efficace rispetto al sistema francese, perché a questo punto Napoleone decise di modificare il sistema adottato sino a quel momento in Francia. Tuttavia, senza procedere a creare un nuovo ufficio apposito per la gestione del sale, e soprattutto senza conferire poteri di gestione monopolistica, Napoleone decise semplicemente di attribuire nel territorio francese la competenza sul controllo di regolarità degli adempimenti fiscali da parte dei fabbricanti e dei commercianti di sale alla stessa amministrazione dei diritti riuniti che era stata istituita due anni prima per il controllo del pagamento dei tributi sul tabacco.

Tutto il titolo VII della legge del 24 aprile 1806 è infatti dedicato a questo fine: vi viene fissato (confermando un parametro contributivo già esistente) l'ammontare del diritto fiscale di due decimi per chilogrammo, che per questa sola volta sarebbe stato pagato all'amministrazione dei diritti riuniti sul sale già presente nei depositi francesi dai proprietari della merce (art. 48), mentre tutte le saline francesi avrebbero per l'avvenire pagato un diritto di 2 franchi per quintale sul sale prodotto (art. 49); veniva altresì specificato che nei dipartimenti dei territori italiani la vendita del sale sarebbe stata invece gestita direttamente e unicamente dall'organismo di gestione previsto dalla legge del 25 febbraio 1804 (competente anche per la produzione e per la vendita del tabacco), e si diceva che in Italia il prezzo di vendita non avrebbe dovuto eccedere i 50 centesimi per chilogrammo (art. 50); si prescriveva inoltre che tutte le macchine per la produzione del sale avrebbero dovuto essere denunciate dai fabbricanti per evitare confische e sanzioni (art. 51), che non si sarebbe dovuta pagare la tariffa fiscale suddetta per il sale destinato all'esportazione (art. 54) e per il sale destinato alla conservazione del pescato marittimo o da usare per l'approvvigionamento della marina e delle colonie (art. 55), che le procedure per frode e le contravvenzioni sarebbero state assoggettate alle stesse formalità già previste in generale dalla normativa delle dogane e dell'amministrazione dei diritti riuniti (art. 57), e infine che i proventi fiscali derivanti dal commercio del sale sarebbero stati destinati alla manutenzione viaria e ai lavori riguardanti i ponti e la pavimentazione stradale (art. 60).[45]

La radicale riforma riguardante la competenza dell'amministrazione dei diritti riuniti circa la produzione, l'importazione e la vendita del sale era stata chiaramen-

45. Titolo VII (*De Remplacement de la Taxe d'entretien des Routes par une Taxe sur le Sel, à l'extraction des Marais salans*) della *Loi relative au Budget de l'État pour l'an XIV, et 1806*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. IV, Paris, Juin 1806, n. 88, atto 1513, pp. 450-452. Circa il fatto che la tassa per la manutenzione delle strade sia stata sostituita nel 1806 dall'imposta sul sale cfr. Tulard, *La vita quotidiana in Francia ai tempi di Napoleone*, cit., p. 170.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

te pensata da Napoleone per poter controllare il commercio del sale a fini di controllo fiscale, e quindi non tardò ovviamente a produrre ripercussioni economiche concrete nella vita quotidiana di tutti i sudditi dell'impero.[46] E infatti il 16 marzo del 1806 Napoleone promulgò un decreto con cui stabilì perentoriamente per tutto l'impero l'ammontare della tariffa fiscale sul sale nella misura di un decimo di franco per ogni chilogrammo.[47]

Quel provvedimento doveva però essere stato troppo frettoloso, perché Napoleone tornò ben presto, e cioè già il 27 marzo dello stesso anno 1806, sulla disciplina del sale decidendo non solo che dovesse essere fatto un inventario dettagliato e preciso dei magazzini, delle fabbriche, dei depositi di sale situati in Francia e del sale stivato nelle imbarcazioni, con una esatta quantificazione di tutto il sale esistente (artt. 1-3), ma anche che i proprietari di quel sale a titolo professionale, cioè mercanti, fabbricanti o magazzinieri (con esclusione dei privati: art. 5) fossero tutti tenuti al pagamento del diritto fiscale sul sale posseduto (art. 4); nell'art. 7 venne però precisato che quel diritto fiscale, stabilito dieci giorni prima a un decimo per chilogrammo, doveva ora invece essere raddoppiato,[48] ossia portato a due decimi di franco per chilogrammo.[49]

Napoleone fu costretto peraltro a precisare ulteriormente questa disciplina anche l'anno successivo – in particolare con un decreto del 1 giugno 1807 – perché evidentemente era sorto qualche dubbio (o forse qualche tentativo di interpretazione fraudolenta dell'articolo 5 del 27 marzo 1806: "il ne s'étendra point aux approvisionnemens de famille faits par les particuliers") a proposito dell'esclusione dalla tassazione prevista per i privati: l'art. 1 del nuovo decreto del 1807 specificava infatti che avrebbero dovuto comunque essere considerati magazzinieri (e dunque assoggettati alla normativa fiscale e al pagamento delle tasse come mercanti) quei privati che avessero detenuto una quantità di sale eccedente il fabbisogno familiare.[50]

46. A proposito della tassa di 20 centesimi su ogni chilo di sale, dei "diritti riuniti" e dei malcontenti e delle sommosse generate dalle gabelle nelle campagne cfr. Tulard, *La vita quotidiana in Francia ai tempi di Napoleone*, cit., p. 138.

47. "Les sels provenant, soit des marais salans, soit des salines et fabriques de l'intérieur, ne pourront, à compter de la publication du présent décret, être introduits pour la consommation, soit par mer soit par terre, qu'en payant le droit d'un décime par kilogramme": art. 1 del *Décret impérial relatif au Droit à percevoir sur les Sels*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. IV, Paris, Juin 1806, n. 79, atto 1380, p. 328.

48. Sull'inasprimento di una tassa odiata a livello popolare come la gabella sul sale in età napoleonica in Italia cfr. Pagano, *Contro il fisco di Napoleone*, cit., pp. 326-327.

49. "Le droit fixé par notredit décret du 16 du présent mois à un décime par kilogramme; est fixé, pour l'avenir, à deux décimes par kilogramme": art. 7 del *Décret impérial qui ordonne l'inventaire des Sels, et augmente le Droit précédemment établi*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. IV, Paris, Juin 1806, n. 82, atto 1420, p. 348.

50. "Sont réputés entreposeurs et magasiniers les particuliers chez lesquels il a été inventorié des quantités de sel excédant les approvisionnemens de famille exceptés par l'article 5 du décret impérial

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Dopo la creazione di un sistema così rigoroso, puntuale e sicuro di controlli amministrativi, non sorprende che Napoleone abbia potuto cominciare a pilotare anche in Italia senza difficoltà il prezzo di un bene essenziale come il sale, che infatti il 16 maggio del 1806 venne aumentato per i territori italiani da 40 a 50 centesimi per chilogrammo, toccando quindi il prezzo massimo consentito dall'art. 50 della legge del 24 aprile dello stesso anno.[51]

Quando poi, come vedremo, Napoleone fu costretto ad aumentare drasticamente la tassazione del sale per tutto l'impero con il decreto d'emergenza dell'11 novembre 1813, la circostanza che la gestione autonoma dei sali e dei tabacchi per i territori italiani godesse di libertà di azione nella fissazione dei prezzi costrinse a quel punto a dettare una norma specifica per impedire che comunque – nonostante l'aumento perentorio, considerevole e generalizzato della tassazione anche per i dipartimenti italiani – il prezzo del sale potesse essere fissato da quella amministrazione autonoma sopra i sessanta centesimi al chilogrammo.[52] Infatti, malgrado l'autonomia della gestione monopolistica italiana dei sali e dei tabacchi, Napoleone voleva evidentemente evitare che si generasse comunque un ingestibile malcontento popolare in un momento politicamente e militarmente delicato per l'impero come quello successivo alla disfatta subìta nella campagna di Russia.[53]

du 27 mars 1806": art. 1 del *Décret impérial concernant les Entreposeurs et Magasiniers de Sel*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4ᵉ série, t. VI, Paris, Octobre 1807, n. 152, atto 2558, p. 321.

51. "Le prix du sel, dans les départemens au-delà des Alpes et les États de Parme et de Plaisance, fixé, par l'article 12 de notre décret impérial du 2 thermidor an XIII, à quarante centimes le kilogramme, est porté, en exécution de l'article 50 de la loi 24 avril 1806, à cinquante centimes par kilogramme": *Décret impérial contenant nouvelle fixation du prix du Sel dans les départemens au-delà des Alpes et les États de Parme et de Plaisance*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4ᵉ série, t. IV, Paris, Juin 1806, n. 91, atto 1549, p. 529. Per quanto riguarda i territori italiani "le imposte indirette erano rappresentate dalla vendita dei generi di 'privativa' (cioè sale, tabacchi, carta bollata, polveri, salnitro), dai dazi d'importazione e d'esportazione, dai dazi di consumo, dal lotto, zecca, poste, caccia, ecc.": Zaghi, *L'Italia di Napoleone dalla Cisalpina al Regno*, cit., p. 518.

52. "Nonobstant les dispositions de l'article précédent, la régie des sels au-delà des Alpes ne pourra vendre le sel au-dessus de soixante centimes par kilogramme [6 sous la livre]": art. 6 del *Décret impérial portant augmentation de diverses Contributions*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4ᵉ série, t. XIX, Paris, Janvier 1814, n. 531, atto 9811, p. 326. Si deve considerare invero che "la tassa sul sale conservò, sia sotto la Cisalpina che durante la repubblica e il regno, tutta la sua asprezza e la sua odiosità": Zaghi, *L'Italia di Napoleone dalla Cisalpina al Regno*, cit., p. 520.

53. È stato scritto che la politica fiscale napoleonica sarebbe andata incontro "a un pesante degrado dal 1811 in poi, con conseguenze indubbie, com'è naturale, sui contribuenti", generando una crescente impressione negativa dei sudditi italici circa il fisco napoleonico: Pagano, *Contro il fisco di Napoleone*, cit., p. 327. In particolare, per quanto concerne il Regno d'Italia "la politica del Regno finirà in breve, coi suoi aggravi, con le sue ingiustizie e le sue contraddizioni, a esasperarla e a rivoltarla, coinvolgendo nella condanna senza appello il regime napoleonico": Zaghi, *L'Italia di Napoleone dalla Cisalpina al Regno*, cit., p. 520.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

8. Il controllo sul salnitro

La creazione di un sistema di tassazione così efficace sul sale alimentare comportava però l'esigenza di diversificare il sale alimentare da ogni altro tipo di sale per evitare un'applicazione troppo ampia di quel sistema impositivo, come è confermato dalla circostanza che un decreto imperiale del 25 pratile (14 giugno) del 1805, in cui veniva stabilito il prezzo del salnitro, attribuiva le competenze in questa materia a uno specifico e diverso organismo amministrativo, ossia all'amministrazione delle polveri e del salnitro.[54] D'altronde, l'importanza strategica del salnitro costringerà spesso Napoleone a intervenire per fissare autoritativamente il prezzo di questa e di altre componenti essenziali della polvere da sparo, come nel caso della legge del 12 agosto 1806.[55]

In ogni caso, l'efficacia operativa dell'amministrazione dei diritti riuniti diventerà così evidente negli anni immediatamente successivi da indurre addirittura Napoleone a coinvolgere quell'ufficio anche nella gestione dell'attività che veniva svolta da altre istituzioni, come ad esempio – per quel che interessa specificamente in questa sede – nella riscossione fiscale delle somme da pagare all'erario sul sale generato tramite la procedura di fabbricazione del salnitro e la cui tassazione avrebbe dovuto essere riscossa dall'amministrazione delle polveri e del salnitro: è questo infatti il contenuto del decreto del 16 febbraio 1807, che ordina all'amministrazione delle polveri e del salnitro di consegnare all'amministrazione dei diritti riuniti un inventario completo delle manifatture di salnitro esistenti in tutti i dipartimenti dell'impero e poi, ogni mese, di allestire un resoconto dell'entità del salnitro grezzo prodotto in ogni stabilimento, con l'intento di imporre a tutti i produttori di salnitro (e persino all'amministrazione pubblica delle polveri per gli stabilimenti di produzione gestiti direttamente dallo stato) di pagare la tassa sul sale originato dalla fabbricazione del salnitro, secondo il calcolo di due chilogrammi e mezzo di sale per ogni cento chilogrammi di salnitro grezzo realizzato, e invece di quindici chili di sale per ogni cento chilogrammi di salnitro raffinato prodotto.[56]

La necessità di accaparramento della polvere da sparo per le esigenze militari gradualmente crescenti dell'impero indusse poi Napoleone addirittura a ordinare con decreto del 24 agosto 1812 all'amministrazione dei diritti riuniti di requisire, dietro indennizzo, tutta la polvere pirica disponibile sul mercato e a ordinare la

54. Così si legge nell'art. 1 del *Décret impérial concernant le prix des Poudres et Salpétres*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. III, Paris, Vendémiaire an XIV (1805), n. 48, atto 811, p. 224.

55. *Décret impérial qui fixe le prix des Salpétres et Poudres*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. V, Paris, Janvier 1807, n. 113, atto 1847, p. 445.

56. *Décret impérial qui ordonne la remise à la régie des droits réunis d'un état nominatif des Salpêtriers travaillant pour le compte de l'Administration des poudres et salpêtres*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. VI, Paris, Octobre 1807, n. 137, atto 2217, pp. 55-56.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

consegna del materiale così sequestrato all'amministrazione delle polveri.[57] Ma la situazione bellica stava rapidamente precipitando, ed evidentemente Napoleone, di ritorno dalla disastrosa campagna di Russia, non poteva più accontentarsi della produzione realizzata nelle polveriere statali, sicché assunse la decisione di adottare anche per il salnitro la stessa politica di accentramento produttivo già praticata per altre merci come il sale e il tabacco, sicché con decreto del 16 marzo 1813 incaricò l'amministrazione per i diritti riuniti non solo di intercettare e requisire la polvere da sparo importata dall'estero o prodotta al di fuori delle manifatture statali, ma le ordinò di sorvegliare più in generale sull'intero processo di fabbricazione, circolazione e vendita della componente decisiva della polvere pirica, e cioè del salnitro, con l'intento di esercitare un completo controllo anche sul mercato del salnitro, da realizzare tramite l'estensione delle ispezioni, delle forme repressive e delle sanzioni che erano state nel frattempo previste per altre merci gestite oculatamente e pervasivamente dallo stato come il sale e il tabacco.[58]

9. Il decreto imperiale sul sale del 1806

Infatti a partire dal 1806 la tassazione sul sale aveva ormai assunto un ruolo così importante nel quadro generale del sistema fiscale dell'impero, che Napoleone si vide costretto a questo punto a dettare una regolamentazione molto più dettagliata e specifica, ossia il decreto imperiale concernente il sale dell'11 giugno 1806, che consta addirittura complessivamente di 63 articoli.[59]

Si tratta di una disciplina assai analitica e particolareggiata, che si presenta idonea ad affrontare tutte le possibili implicazioni del commercio e della tassazione del sale gestite sia dall'amministrazione delle dogane sia dall'amministrazione dei diritti riuniti: si comincia con il titolo primo dedicato alle modalità di sorveglianza che doveva essere svolta dai preposti dell'amministrazione delle dogane e dei diritti riuniti, stabilendo la distanza massima di tre leghe dalle fabbriche e dalle saline per i controlli da svolgersi (art. 1) e indicando quali documenti avrebbero dovuto attestare entro quel limite di tre leghe la regolarità degli adempimenti fiscali assolti sulla merce trasportata (art. 2), nonché le notizie che dovevano comparire necessariamente in quei documenti (art. 3). Si prescriveva poi che ogni movimento di merce potesse avvenire solo dopo l'alba e prima del tramonto, con esclusione di

57. *Décret impérial qui charge la Régie des Droits réunis, de la recherche des Poudres fabriquées hors des poudrières du Gouvernement*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XVII, Paris, Janvier 1813, n. 447, atto 8209, pp. 112-113.

58. *Décret impérial qui charge la Régie des Droits réunis de surveiller la fabrication, la circulation et la vente des Salpêtres*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XVIII, Paris, Juillet 1813, n. 486, atto 9010, pp. 461-464.

59. *Décret impérial concernant les Sels*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. V, Paris, Janvier 1807, n. 99, atto 1657, pp. 210-220.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

ogni trasporto notturno e seguendo solo percorsi programmati (art. 6), sotto pena di confisca della merce (art.7). I preposti delle amministrazioni potevano accedere a ogni salina, fabbrica e deposito per fare controlli: a questo fine, i funzionari delle dogane avevano il compito di fare sorveglianza sulle saline costiere, mentre i funzionari dei diritti riuniti avevano competenza sulle saline e sulle fabbriche dell'interno (art. 8). Seguivano regole sulle modalità di trasporto via mare e sullo sbarco nei depositi (artt. 9-10), come anche regole per il trasporto fluviale (art. 11). Si prevedeva anche quale potesse essere la percentuale di prodotto (il 5%) destinata allo scarto e quindi non assoggettata a tassazione (art. 12), salvo la verifica specifica dell'esistenza di maggiori avarie e danneggiamenti del prodotto segnalate dai proprietari (art. 13). Eventuali sequestri di merce per irregolarità fiscali avrebbero altresì comportato la confisca del mezzo di trasporto, che fosse cavallo, asino, mulo, vettura, battello o altra imbarcazione (art. 16). Si prescriveva anche come sarebbero dovute avvenire le verifiche del peso della merce (art. 17), nonché la tecnica di tenuta dei registri (art. 19) e le pene per il prelievo fraudolento di quantità eccessive rispetto a quelle denunciate al fisco (art. 20). Il titolo secondo disciplinava poi i magazzini esistenti nei porti, indicando precisamente le città ove poteva essere accantonato il sale in attesa di essere spostato in altre località (artt. 21-26). Il titolo terzo dettava regole specifiche per il sale destinato alla conservazione dei prodotti della pesca marittima, o per il sale da adibire all'uso della marina o per il rifornimento delle colonie (artt. 27-35): degna di segnalazione è la prescrizione che si sarebbe dovuta utilizzare solo la quantità di sale strettamente necessaria alla conservazione del pesce (art. 33), sicché se una verifica dei barili contenenti il pesce conservato avesse condotto ad accertare la presenza di una quantità di sale eccessiva rispetto al necessario, questa eccedenza di sale sarebbe stata gettata come immonda (art. 34); lo stesso sarebbe accaduto per il pesce salato importato dall'estero (art. 35). Il titolo quarto dettava poi norme specifiche ed eccezionali per la conservazione tramite il sale delle sardine, degli sgombri, dei merluzzi o di altri pesci la cui salazione doveva avvenire a terra e non in mare, sempre secondo regole di corrispondenza e proporzionalità tra la merce lavorata e il sale consumato, onde evitare ogni abuso fraudolento (artt. 36-56). L'ultimo titolo del decreto riguardava il sale che era stato soggetto a inventario secondo la precedente normativa del 27 marzo e che era stato sottoposto a tassazione secondo la legge del 24 aprile: ora si prescriveva che gli addetti delle amministrazioni provvedessero ad accertare e riscuotere i relativi crediti fiscali su quel sale, anche tramite un sistema di chiusura dei magazzini a doppia chiave, con una delle due chiavi trattenuta dall'amministrazione sino al pagamento della somma dovuta all'erario (artt. 57-63).

Questa disciplina era sicuramente assai minuziosa, ma presentava evidentemente ancora qualche aspetto di incertezza che poteva lasciare il campo a frodi ed elusioni fiscali, perché con un decreto del 25 gennaio 1807 Napoleone fu costretto a precisare che la sorveglianza dell'amministrazione delle dogane prevista dal titolo primo della legge dell'11 giugno 1806 nei limiti di tre leghe dalle saline e dagli

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

stabilimenti di produzione dovesse ora essere estesa a ogni trasporto di sale effettuato entro le tre leghe dall'intera linea costiera di tutto l'impero, sia che esistessero, sia che non esistessero sulla costa paludi salate, saline e fabbriche di sale.[60] Doveva essere infatti accaduto che la mancanza di controlli su alcuni punti della costa marina avesse consentito l'importazione illegale di sale all'interno della nazione senza il timore di verifiche fiscali da parte dell'amministrazione delle dogane.

Ma anche questa estensione dei controlli doganali a tutte le coste marine dell'impero non si dovette dimostrare comunque adeguata e sufficiente, perché lasciava ancora spazio a un possibile margine di arbitrio e a forme di importazione illecita del sale; quindi il 6 giugno del 1807 Napoleone con suo decreto si trovò costretto a stabilire che il controllo entro le tre leghe sulla circolazione del sale dovesse essere esteso anche a qualsiasi sponda di fiumi che affluissero in mare, in modo tale che le tre leghe andassero calcolate non solo dalla riva del mare verso l'interno, ma anche da ogni punto della sponda dei fiumi collegati al mare verso l'interno.[61] Si trattava insomma di un continuo affinamento della normativa per evitare ogni tipo di scappatoia, di espediente o di furbizia che consentisse di evitare il pagamento della tassa sul sale aggirando i controlli delle dogane.

A tutto ciò si aggiunse negli anni successivi una normativa di dettaglio, tendente a far rientrare anche ulteriori pozzi, sorgenti, riserve, canalizzazioni e magazzini di sale situati sul territorio dell'impero all'interno della possibilità di controllo da parte dell'amministrazione fiscale, in modo da non trascurare neanche la più piccola risorsa di quel prezioso bene che potesse essere sfruttata e tassata.[62]

D'altronde, l'assoluta importanza del sale nella vita quotidiana degli uomini dell'inizio del XIX secolo, e quindi l'incisività e il rilievo della tassazione del sale sulla finanza individuale dei contribuenti, si può cogliere indirettamente dal decreto imperiale del 30 giugno 1810, ove sono analiticamente fissate le razioni di viveri, riscaldamento e foraggiamento da distribuire a ogni ufficiale e soldato dell'esercito (nei diversi casi di pace, guerra e acquartieramento) a seconda del grado e della qualità del militare: in quelle dettagliate tabelle si prevede una meticolosa gradazione nell'erogazione quotidiana del sale da parte dell'amministrazione per la guerra, che va dalle 24 razioni per il maresciallo dell'impero a una sola razione

60. "La surveillance des douanes s'exercera sur la circulation intérieure des sels, jusqu'à la distance de trois lieues des côtes de tout l'Empire, soit qu'il existe ou non des marais salans, salines et fabriques de sels": art. 1 del *Décret impérial concernant la surveillance des Douanes sur la circulation intérieure des Sels*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. VI, Paris, Octobre 1807, n. 135, atto 2179, p. 27.

61. Art. 1 del *Décret impérial additionel à celui du 25 Janvier 1807, concernant la Surveillance des Préposés sur la circulation des Sels*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. VI, Paris, Octobre 1807, n. 148, atto 2473, pp. 271-272.

62. Si pone su questa linea di politica legislativa il *Décret impérial sur la manière de constater les Enlèvemens d'eaux salées dans les départemens de la Meurthe, et c.*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. VII, Paris, Mars 1808, n. 156, atto 2679, p. 31.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

per i soldati semplici e la gendarmeria (una razione corrispondeva a un sessantesimo di chilogrammo, come dice il decreto, equivalente quindi a 16,67 grammi, sicché il maresciallo dell'impero aveva diritto a ricevere una dotazione di 400 grammi di sale al giorno).[63]

10. Deroghe e aumenti della tassa sul sale

Se tutto il sale sottoposto a commercio doveva essere rigorosamente registrato e tassato, cominciarono allo stesso tempo a porsi questioni a proposito della necessità o dell'opportunità di prevedere eccezioni e deroghe a quella esosa tassazione.

Ad esempio, un avviso del Consiglio di Stato datato 4 giugno 1809 e diretto a Napoleone suggeriva che l'importanza per l'economia imperiale della fabbricazione e dell'esportazione della soda dovesse condurre a esentare le fabbriche di soda dalla tassa sul sale, che si presentava come una componente necessaria per la realizzazione della soda.[64] Napoleone accolse quella sollecitazione con decreto del 13 ottobre 1809,[65] sollevando le fabbriche di soda dal pagamento della tassa sul sale specificamente usato nel processo produttivo, sulla base però di una dichiarazione e di una richiesta di autorizzazione che i fabbricanti avrebbero dovuto indirizzare o al direttore generale delle dogane o al direttore dell'amministrazione dei diritti riuniti (a seconda della collocazione della fabbrica: art. 2), e comunque nella misura massima di 50 chilogrammi di sale per ogni quintale di soda fabbricata (art. 9).

Fu necessario inoltre prevedere altre deroghe alla tassazione sul sale per favorire la pesca delle aringhe e degli sgombri tra Calais e Barfleur con decreto dell'8 ottobre 1810.[66]

Per altro verso, si verificarono anche casi di estensione e di aumento della tassazione riguardante il sale. Ad esempio, un decreto del 15 ottobre 1810 stabilì che le saline e le paludi salmastre dovessero essere assoggettate all'imposta fondiaria del territorio di appartenenza;[67] poi con decreto del 21 ottobre 1811 anche i sette dipartimenti del territorio olandese furono sottoposti al controllo e alla tassazione

63. *Décret impérial contenant le Tarif des rations de vivres, de chauffage et de fourrages à distribuer, soit sur le pied de paix, soit sur le pied de guerre et en rassemblement*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XII, Paris, Août 1810, n. 298, atto 5665, pp. 578-592.

64. *Avis du Conseil d'état sur l'Exemption de l'impôt du sel en faveur des Fabriques de soude*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. X, Paris, Septembre 1809, n. 238, atto 4430, pp. 235-236.

65. *Décret impérial qui exempte de l'impôt le Sel employé dans les fabriques de soude*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XI, Paris, Février 1810, n. 246, atto 4758, pp. 155-156.

66. *Décret impérial concernant la Pêche du hareng et du maquereau sur la Côte comprise entre Calais et Barfleur, ainsi que la salaison et la vente de ces poissons*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XIII, Paris, Mars 1811, n. 319, atto 5998, pp. 297-305.

67. *Décret impérial relatif à la Contribution foncière des salins et marais salans et des salines*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XIII, Paris, Mars 1811, n. 324, atto 6062, p. 409.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

sul sale dell'amministrazione dei diritti riuniti, in condizione di piena parità con i territori francesi.[68]

Ma ciò che più colpisce è l'ultimo provvedimento legislativo emesso da Napoleone in materia di sale, che riguardò proprio la decisione di aumentare drasticamente la tassazione, "vu l'urgence des circonstances" e cioè in considerazione della situazione di ormai assoluta emergenza economica dell'impero prodotta dai tracolli militari; il provvedimento fu assunto con decreto dell'11 novembre 1813, che stabiliva l'aumento di diverse forme di contributi, ma all'interno del quale ben quattro articoli su otto erano destinati a disciplinare l'incremento della tassazione sul sale, che era evidentemente la forma più rapida ed efficace di esazione fiscale praticabile rispetto a tutte quante le altre ipotesi di riscossione fiscale.[69] Vi si stabiliva che la tassazione sul sale, fissata nel 1806 a due decimi per chilogrammo, venisse ora raddoppiata, e cioè salisse di due decimi di franco per ogni chilogrammo di sale (art. 4), e che questa tassa venisse applicata immediatamente calcolando la quantità di sale presente nei magazzini (art. 5), e che non ne fossero esclusi neppure quei dipartimenti dell'impero che in quel momento erano esentati dalle altre tassazioni a causa della loro contingente situazione di grave sofferenza economica (art. 7).

Si trattava insomma dell'ultima risorsa fiscale disponibile per racimolare risorse economiche in un momento di crisi incombente: in altre parole, Napoleone si affidava alla tassa sul sale per provare a risollevare le disastrate casse erariali francesi e salvare così l'impero dalla dissoluzione tramite un improvviso ingresso di nuove risorse economiche che consentisse di proseguire la guerra. Ma neppure il sale riuscì a salvare l'impero dalla fine imminente.[70]

11. La gestione separata italiana

Torniamo a questo punto alla disciplina vigente nei territori italiani. Se la normativa fiscale sul sale dell'11 giugno 1806 riguardava specificamente il suolo francese, che era l'unico su cui aveva competenza l'amministrazione dei diritti riuniti (almeno per quanto riguardava le imposizioni fiscali riguardanti il sale), anche il suolo italiano – come si è visto sopra – non era peraltro escluso da un attento controllo imperiale sul commercio del sale, perché in Italia esercitava il suo compito su questa

68. Art. 67 del *Décret impérial relatif à l'établissement des Contributions de l'Empire dans les sept départemens formés du territoire de la ci-devant Hollande*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4ᵉ série, t. XV, Paris, Janvier 1812, n. 397, atto 7340, p. 361.

69. *Décret impérial portant augmentation de diverses Contributions*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4ᵉ série, t. XIX, Paris, Janvier 1814, n. 531, atto 9811, pp. 325-326.

70. Si può segnalare che l'ultima breve raccolta di bollettini legislativi dell'inizio dell'anno 1814 (*Bulletin des lois de l'Empire français*, 4ᵉ série, t. XX, Paris, Mai 1814) non contiene nessuna norma a proposito del sale.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

materia l'ufficio di gestione monopolistica del sale e del tabacco, che era interessato da una continua opera di aggiornamento legislativo: ad esempio, un decreto del 31 luglio 1806 dettava negli articoli 13-15 la disciplina per regolamentare i rapporti tra il direttore generale della gestione monopolistica dei sali e tabacchi e il consigliere di stato che era incaricato del ruolo di intendente del tesoro pubblico per i dipartimenti italiani;[71] un decreto del 23 aprile 1807 provvedeva poi a ordinare all'ufficio di gestione del sale e dei tabacchi di creare presso le coste della Liguria alcuni magazzini per il sale – liberi da oneri fiscali – destinati alle attività di conservazione del pescato e ai rifornimenti per la marina e per le colonie, rinviando alla disciplina organica francese del decreto dell'11 giugno 1806 per quanto riguardava la normativa da applicare a questi magazzini;[72] inoltre un decreto dell'11 gennaio 1808 disciplinava il caso del sale che viaggiasse sotto cauzione di pagamento dei diritti fiscali e che fosse destinato a uno dei porti situati nei dipartimenti sottomessi al privilegio della gestione monopolistica italiana del sale e del tabacco ("sels destinés pour l'un des ports situés dans les départemens soumis au privilége de la régie impériale au-delà des Alpes": art. 1), precisando che anche in questo caso andassero applicate, in caso di irregolarità negli adempimenti fiscali, le stesse sanzioni che erano previste per i territori francesi dal decreto dell'11 giugno 1806.[73]

Ma Napoleone con un decreto del 9 dicembre 1809 ritenne che, anche in conseguenza del progressivo e generalizzato allineamento di tutti i territori italiani settentrionali che erano sotto il dominio imperiale al sistema francese dei dipartimenti,[74] fosse ragionevole che tutti i prelievi di acque salate finalizzati alla produzione del sale nei territori italiani – anche se sottoposti all'amministrazione

71. *Décret impérial relatif au recouvrement et à l'emploi des Impôts dans les 27e et 28e Divisions militaires*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. V, Paris, Janvier 1807, n. 111, atto 1817, pp. 383-387.

72. *Décret impérial qui ordonne l'établissement de magasins de Sels près des côtes de la ci-devant Ligurie*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. VI, Paris, Octobre 1807, n. 144, atto 2335, pp. 204-205.

73. *Décret impérial concernant les Sels levés sous acquits-à-caution, et destinés aux départemens au-delà des Alpes*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. VIII, Paris, Août 1808, n. 174, atto 2928, pp. 3-4.

74. Dal 24 maggio 1808 anche l'ordinamento degli stati di Parma, Piacenza e Guastalla veniva dal punto di vista formale omologato a quello dei dipartimenti francesi con la creazione del Dipartimento del Taro: "Les duchés de Parme et de Plaisance sont réunis à l'Empire français, sous le titre de département du Taro; ils feront partie intégrante du territoire français, à dater de la publication du présent sénatus-consulte organique" (*Sénatus-consulte organique, qui réunit à l'Empire français les Duchés de Parme, de Plaisance, et les États de Toscane*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. VIII, Paris, Août 1808, n. 193, atto 3408, p. 322, art. 1). Infine, dal 23 luglio 1808 cessava anche la qualità di *département particulier* per il Dipartimento del Taro, che veniva parificato a tutti gli effetti agli altri dipartimenti francesi: "Le département du Taro cesse de former un département particulier. Il fera partie du gouvernement des départemens au-delà des Alpes, que nous avons confié au prince Borghèse" (*Décret impérial concernant le département du Taro*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. IX, Paris, Mars 1809, n. 198, atto 3590, p. 29, art. 1). Su questa transi-

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

riservata e privilegiata della gestione monopolistica dei sali e tabacchi – dovessero comunque essere assoggettati alle tecniche di controllo e alle sanzioni previste dalla legge del 24 aprile 1806 valida per il territorio francese.[75]

In ogni caso, la gestione separata per i territori imperiali italiani secondo il regime di monopolio conservò tutta la sua funzionalità distinta da quella francese anche negli anni successivi, e anzi andò pure soggetta ad ampliamenti, giacché l'articolo 43 del decreto del 26 dicembre 1810 le attribuì anche il controllo esclusivo del sale e del tabacco nel Cantone svizzero del Vallese.[76]

12. I decreti imperiali sul tabacco del 1808 e del 1810: l'estensione del modello italiano alla Francia

Il successo riscosso dal sistema fiscale adottato in Italia tramite la privativa sul sale indusse peraltro Napoleone a dettare una disciplina analoga anche per la coltivazione, la fabbricazione e la vendita del tabacco in tutto l'impero, emanata con decreto del 16 giugno 1808, onde ricavare identici benefici tributari ed evitare ogni possibile forma di evasione fiscale.[77] A questa normativa si aggiunse poi un ulteriore intervento promulgato con decreto del 28 agosto 1808 che estendeva i controlli fiscali e la tassazione anche ai semplici privati non professionali che volessero svolgere una coltivazione di tabacco oltre una misura minima, specialmente nel caso che si trattasse di coltivatori dei dipartimenti italiani sottoposti alla direzione dell'amministrazione di gestione dei sali e tabacchi (art. 3) e con il divieto per qualsiasi cittadino, al di fuori dei coltivatori sottoposti a tassazione, di detenere privatamente foglie di tabacco (art. 8), con la minaccia generalizzata di applicazione delle sanzioni previste dalla legge del 5 ventoso dell'anno XII (25 febbraio 1804), ossia della legge istitutiva dell'ufficio di amministrazione dei diritti riuniti.[78] In questo modo non veniva quindi vietata la coltivazione privata, ma si stabiliva che qualsiasi produzione anche casalinga di tabacco dovesse essere sottoposta a censimento, e considerata pertanto una possibile fonte di reddito erariale.

zione cfr. M. Palazzino, *L'occhio del governo. Sottoprefetti e governatori nei ducati parmensi dalla dominazione francese all'Unità d'Italia (1805-1860)*, Reggio Emilia 2004, p. 58, nt. 7.

75. *Décret impérial sur la manière de constater l'enlèvement d'eaux salées dans les départemens au-delà des Alpes où la Régie des sels et tabacs exerce son privilége*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XI, Paris, Février 1810, n. 253, atto 4842, pp. 280-281.

76. "Le droit de vente exclusive du sel et du tabac, qui sera exercé par la régie au-delà des Alpes": art. 43 del *Décret impérial sur l'organisation du Valais*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XIII, Paris, Mars 1811, n. 336, atto 6250, p. 644.

77. *Décret impérial relatif à la culture, à la fabrication et à la vente du Tabac*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. VIII, Paris, Août 1808, n. 195, atto 3461, pp. 353-356.

78. *Décret impérial sur la culture du Tabac*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XII, Paris, Août 1810, n. 264, atto 5157, pp. 81-83.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

La difficoltà di controllare, e perciò di tassare efficacemente, una produzione così dispersa e parcellizzata di tabacco che era realizzata o importata da una miriade di coltivatori e venduta individualmente alle molteplici manifatture francesi indusse però a questo punto Napoleone a decidere di cambiare profondamente il sistema produttivo e a ordinare con decreto del 29 dicembre 1810 che tutto il tabacco in foglie esistente sul mercato (ossia tutto il tabacco in foglie detenuto dai coltivatori, dai negozianti e anche dai fabbricanti) venisse acquistato in blocco entro il 1 marzo del 1811 dall'amministrazione dei diritti riuniti secondo una precisa quantificazione di valore concepita secondo tre scaglioni di qualità (art. 3). Si prescriveva inoltre che l'amministrazione avrebbe gestito la quantità di tabacco in foglie ancora presente presso i produttori in virtù di una ben definita politica di tassazione (artt. 6-8); analogamente, anche i venditori al dettaglio avrebbero dovuto munirsi a partire dal 1 luglio del 1811 di un'apposita licenza rilasciata dall'amministrazione dei diritti riuniti, che avrebbe trasformato i venditori privati in agenti dell'amministrazione preposti alla vendita del tabacco (art. 10).[79] Veniva così sottoposto a controllo e a verifica tutto il processo produttivo e di commercializzazione del tabacco, limitando o addirittura eliminando tramite il ripristino del monopolio statale ogni possibile rischio di evasione fiscale.[80]

Ma un sistema impositivo fiscale così stringente, scrupoloso e pervasivo deve aver evidentemente a questo punto scatenato perplessità, reazioni e avversioni, al punto che il vero punto di snodo dell'intera disciplina in materia di tassazione del tabacco può essere ravvisato in un altro decreto, datato 29 dicembre 1810.[81] Ciò che più colpisce in questo decreto è che Napoleone, a differenza di tutti gli altri atti normativi promulgati in materia fiscale, ritiene opportuno per la prima volta far precedere la disciplina normativa da una lunga, argomentata e approfondita delucidazione delle ragioni delle sue scelte legislative, che si rivela quindi un utile strumento interpretativo per la comprensione della politica fiscale imperiale in materia di tabacco. L'importanza e la forza espositiva di questa dichiarazione napoleonica appaiono così significative da suggerire in questa sede di proporne la trascrizione integrale:

79. *Décret impérial relatif aux Tabacs existans, soit chez les cultivateurs, soit chez les fabricans et les débitans*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XIII, Paris, Mars 1811, n. 337, atto 6255, pp. 649-652.

80. Per quanto riguarda il regime monopolistico sul tabacco introdotto da Napoleone cfr. Lefebvre, *Napoleone*, cit., pp. 467, 470 e bibliografia a p. 719. La privativa sul tabacco era stata abolita nel 1791 in Francia, e ora veniva ripristinata da Napoleone: lo studio più attento su questo tema per il territorio italiano è da ultimo quello di S. Levati, *Storia del tabacco nell'Italia moderna. Secoli XVII-XIX*, Roma 2017, pp. 213-243.

81. *Décret impérial qui attribue à la Régie des Droits réunis, exclusivement, l'achat des Tabacs en feuilles, la fabrication et la vente des Tabacs fabriqués*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XIII, Paris, Mars 1811, n. 339, atto 6336, pp. 706-712.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Les finances ont été l'objet constant de nos méditations.

Les finances d'un grand Empire doivent offrir les moyens de faire face aux circonstances extraordinaires, même aux vicissitudes des guerres les plus acharnées, sans avoir recours à de nouvelles impositions, puisqu'elles rendent peu pendant les premières années où elles sont établies.

Les nations les plus éclairées sur ces matières avaient pensé que le seul moyen qui pût remplir cet objet, était un système d'emprunts bien calculés. Ce moyen est à-la-fois immoral et funeste: il impose à l'avance les générations futures; il sacrifie au moment présent, ce que les hommes ont de plus cher, le bien-être de leurs enfans; il mine insensiblement l'édifice public, et condamne une génération aux malédictions de celles qui la suivent.

Nous avons adopté d'autres principes. Nous avons reconnu qu'il fallait un grand nombre d'impositions, qui péseraient peu sur nos peuples en temps ordinaire, parce que le tarif en serait peu élevé, et seraient susceptibles de pourvoir, dans des temps extraordinaires, à tous les besoins du trésor, par la simple augmentation des tarifs.

Nous avons considérablement diminué les impositions foncière et personnelle.

Nous avons établi les droits réunis et l'imposition sur le sel, en évitant les vexations et les injustices dont la France eut tant à se plaindre sous le régime des aides et des gabelles.

Les tabacs qui, de toutes les matières, sont la plus susceptible d'imposition, n'avaient pas échappé à nos regards. L'expérience nous a démontré tous les inconvéniens des mesures qui ont été prises jusqu'à ce jour. Les fabricans étant peu nombreux, il était à prévoir que l'on serait obligé d'en réduire encore le nombre. Le prix du tabac fabriqué était aussi élevé qu'à l'époque de la ferme générale. La plus faible partie des produits entrait au trésor; le reste se partageait entre les fabricans. A tant d'abus se joignait celui que les agriculteurs se trouvaient à leur merci.

Après de mûres discussions, nous avons jugé que toutes les considérations, même les intérêts de l'agriculture, veulent que la fabrication du tabac ait lieu par une régie au profit du trésor; que la culture sera suffisamment garantie et protégée, lorsque nous imposerons à la régie l'obligation de ne fabriquer ses tabacs qu'avec les produits de la culture du sol français; que la consommation restant ainsi la même, l'agriculteur ne pourra recevoir aucun dommage de l'établissement de la régie; et qu'enfin, sans augmenter les charges de nos peuples, nous acquerrons une branche de revenus que l'on évalue à près de quatre-vingts millions, ce qui nous permettra d'apporter une diminution de pareille somme au tarif des contributions personnelle et foncière, et ce qui assurera au trésor de notre Empire un revenu toujours en proportion avec les circonstances et avec les besoins.

Nos besoins ne sont que de six cents millions en temps de paix: ils sont de neuf cents millions en temps de guerre maritime; et ils seraient de onze cents millions dans des circonstances critiques et extraordinaires où nos peuples auraient à soutenir l'intégrité de l'Empire et l'honneur de notre couronne. Pour arriver à ce but, nous n'avons besoin ni d'emprunts, ni d'aucune aliénation, ni de l'établissement de nouvelles impositions: la simple augmentation ou diminution du tarif des contributions suffira pour produire ces grands résultats.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Napoleone spiega che l'interesse per una tassazione equa ma anche efficace aveva sempre costituito una delle sue principali preoccupazioni, per evitare che la Francia dovesse attraversare crisi finanziarie come quelle del passato, o che si trovasse all'improvviso a non disporre delle giuste risorse per affrontare situazioni belliche di emergenza. Napoleone indica quindi di essersi impegnato a escogitare un sistema fiscale più ragionevole, abbassando le imposte fondiarie e personali, e sviluppando invece un modello tributario basato sul funzionamento dell'amministrazione dei diritti riuniti, che era incentrata sulla tassazione del sale, e a cui andava adesso ad aggiungersi con questo decreto la tassazione sui tabacchi. Infatti il testo illustra che sinora ad avvantaggiarsi del mercato del tabacco erano stati soprattutto i fabbricanti, a danno sia degli agricoltori sia delle casse dell'erario: il nuovo sistema ora adottato avrebbe invece favorito gli agricoltori, giacché l'amministrazione dei diritti riuniti avrebbe dovuto seguire la direttiva di privilegiare il tabacco nazionale rispetto a quello importato, e avrebbe favorito anche tutta la cittadinanza, perché l'aumento del gettito fiscale proveniente dal tabacco così oculatamente gestito direttamente dallo stato senza intermediazioni avrebbe consentito di ridurre altre tasse e di poter calibrare con facilità eventuali futuri aumenti della tassazione su questo prodotto senza ricorrere a prestiti, alienazioni del patrimonio demaniale o nuove forme di imposta sui cittadini.

Insomma, Napoleone cerca con questo discorso di illustrare le ragioni di una modifica così radicale del sistema produttivo del tabacco e di persuadere i cittadini francesi della bontà della sua innovativa strategia economica. E infatti il cambiamento non è da poco: l'articolo 1 annuncia invero che a partire dalla pubblicazione di questo decreto del 1810 l'acquisto del tabacco in foglie nonché la lavorazione e la vendita, tanto all'ingrosso che al dettaglio, del tabacco avrebbero dovuto essere esclusivamente gestite dall'amministrazione dei diritti riuniti, tranne per quei dipartimenti in cui già esistevano amministrazioni concorrenti, come ad esempio per i dipartimenti italiani dell'impero ove esisteva la gestione monopolistica dei sali e dei tabacchi, e in cui ciò accadeva ormai da tempo. Come annunciato nella premessa, Napoleone poi nell'articolo 2 stabilisce che l'amministrazione dei diritti riuniti avrebbe dovuto unicamente acquistare tabacco in foglie prodotto sul suolo francese, a eccezione solo di un quindicesimo della merce, che avrebbe potuto essere d'importazione; allo stesso modo si sarebbe dovuta comportare la gestione italiana dei sali e dei tabacchi.

Segue un'analitica trattazione (il decreto consta di 31 articoli) che detta le regole circa la produzione, la lavorazione e la vendita del tabacco, con l'indicazione che il prezzo di acquisto delle foglie sarebbe stato fissato ufficialmente dallo stato, e che i contadini avrebbero dovuto vendere tutto il loro prodotto unicamente all'amministrazione statale, a rischio di pesanti sanzioni (artt. 22-25). Infine, si stabilisce il divieto per qualunque privato – pena un'ammenda di 1.000 franchi e la confisca della merce – di possedere tabacco non prodotto dalle manifatture imperiali o importato dall'estero.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

In seguito, un decreto imperiale del 27 febbraio 1811 dichiarò che tutte le disposizioni della gestione monopolistica del tabacco contenute nel decreto del 29 dicembre 1810 per i territori francesi fossero considerate valide anche per la gestione autonoma dei tabacchi che operava nei territori italiani.[82]

Come era già accaduto per il sale, l'introduzione del monopolio del tabacco costrinse però Napoleone negli anni successivi a dettare tutta una serie di disposizioni aggiuntive per evitare incoerenze e anomalie anche in quel sistema mercantile, come testimoniano sia il decreto del 12 gennaio 1811 sull'organizzazione amministrativa e tecnica dell'attività di acquisto, lavorazione e vendita del tabacco,[83] sia il decreto del 9 maggio 1811 che prevedeva la fissazione del prezzo del tabacco (all'ingrosso e al dettaglio) per l'anno 1811 nei territori francesi,[84] sia il decreto del 22 ottobre 1811 con la fissazione dei prezzi all'ingrosso e al dettaglio per l'amministrazione autonoma del tabacco attiva nel territorio di Amsterdam e Rotterdam,[85] sia il decreto del 28 dicembre 1811 con la conferma per il 1812 dei prezzi stabiliti per l'anno precedente nei territori francesi.[86]

13. L'inasprimento della lotta al contrabbando

Il rigore della normativa fiscale sul sale e sul tabacco era così assoluto che non induce stupore la circostanza che, insieme alla nascita dell'ufficio per la gestione del monopolio del sale e del tabacco, fosse parallelamente cresciuto nei territori italiani il sistema illecito basato sul contrabbando e sulle frodi fiscali.[87]

Ecco quindi che Napoleone, ben consapevole del rischio dell'illegalità

82. "Les dispositions de notre décret du 29 décembre 1810, qui attribuent exclusivement à l'administration des droits réunis l'achat des tabacs en feuilles, la fabrication et la vente des tabacs fabriqués, sont déclarées applicables à la régie des tabacs au-delà des Alpes, et recevront en conséquence leur exécution dans les départemens où ladite régie exerce son privilège": art. 1 del *Décret qui déclare les Dispositions de celui du 29 Décembre 1810 applicables à la Régie des Tabacs au-delà des Alpes*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XIV, Paris, Juillet 1811, n. 354, atto 6559, p. 223.

83. *Décret impérial relatif à la direction et surveillance des achats, de la fabrication et de la vente des Tabacs*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XIV, Paris, Juillet 1811, n. 344, atto 6455, pp. 31-41.

84. *Décret impérial qui fixe le Prix des Tabacs des Manufactures impériales pour l'année 1811*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XIV, Paris, Juillet 1811, n. 370, atto 6765, p. 469.

85. *Décret impérial qui fixe le Prix des Tabacs des Manufactures d'Amsterdam et de Rotterdam, pour l'année 1812*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XV, Paris, Janvier 1812, n. 401, atto 7432, pp. 409-410.

86. *Décret impérial qui fixe le Prix des Tabacs des Manufactures impériales pour l'année 1812*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XV, Paris, Janvier 1812, n. 411, atto 7544, p. 611.

87. Cfr. S. Levati, *Gli spazi dell'illecito: il contrabbando del tabacco nell'Italia moderna tra privilegi e confini*, in *Movimenti e confini. Spazi mobili nell'Italia preunitaria*, a cura di L. Di Fiore, M. Meriggi, Roma 2013, pp. 75-92.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

incombente,[88] il 15 messidoro dell'anno XIII (4 luglio 1805) pensò di premunirsi contro il pericolo del contrabbando emanando un corposo provvedimento tramite il quale sostanzialmente estese il sistema doganale francese, con tutta la sua efficiente organizzazione e tutto il suo articolato meccanismo di controllo e repressione, anche ai territori italiani.[89] Non a caso, in quel testo normativo si fa specifico e letterale riferimento all'esigenza di contrastare il fenomeno del contrabbando del sale e del tabacco sulla linea delle Alpi tra Italia e Francia (art. 8), e la stessa espressione compare testualmente anche nell'art. 1 del successivo decreto dell'8 fruttidoro dello stesso anno (26 agosto 1805), in cui venne disciplinata proprio l'organizzazione delle brigate militari delle dogane che avevano il compito di combattere il fenomeno del contrabbando del sale e del tabacco sulla linea delle Alpi da Nizza alla Svizzera.[90] Questa preoccupazione era così sentita che nuove disposizioni a proposito del funzionamento della linea delle dogane sulle Alpi furono dettate anche nella legge del 30 aprile 1806.[91]

Per quanto concerne le conseguenze delle violazioni normative, l'art. 16 della legge 11 giugno 1806, come si è visto sopra, prevedeva la confisca di ogni mezzo con cui era stato trasportato il sale sequestrato per violazione degli oneri fiscali, ma occorreva a questo punto anche una normativa che indicasse cosa fare dei mezzi di trasporto confiscati; questa normativa arrivò il 20 novembre 1806, con l'indicazione che per ogni mezzo di trasporto confiscato fosse offerto il rilascio dietro cauzione al proprietario, e in caso di rifiuto si provvedesse alla vendita all'asta dietro permesso – rilasciato dal giudice di pace più vicino – e dopo comunicazione alla parte interessata, ma senza alcun indugio o ritardo.[92]

L'introduzione in tutto l'impero del controllo statale su sale e tabacchi (evidentemente venduti a prezzi decisamente superiori rispetto a quelli effettivi di produzione) doveva però molto ragionevolmente aver generato una rapida e allarmante crescita degli illeciti legati alla circolazione di beni gestiti dallo stato in regime di monopolio, in quanto Napoleone si vide costretto a istituire una giurisdizione

88. Infatti, per quanto riguarda i territori italiani "in alcuni dipartimenti [...] il brigantaggio, alimentato dal contrabbando di generi alimentari (come il sale, il tabacco, il grano) e in combutta coi disertori, manteneva le autorità in uno stato di perenne allarme": Zaghi, *L'Italia di Napoleone dalla Cisalpina al Regno*, cit., p. 626.

89. *Décret impérial contenant Réglement sur les Douanes pour les départemens de Gênes, de Montenotte et des Apennins*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. III, Paris, Vendémiaire an XIV (1805), n. 51, atto 853, pp. 335-344.

90. *Décret impérial concernant les Brigades des Douanes employées pour former la ligne des Alpes*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. III, Paris, Vendémiaire an XIV (1805), n. 55, atto 927, p. 550.

91. Titolo VI (*De la Ligne des Douanes*) della *Loi sur les Douanes*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. IV, Paris, Juin 1806, n. 89, atto 1515, p. 490.

92. *Décret impérial concernant la vente des chevaux, mulets, et c., saisis pour contravention à la loi sur le Sel*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. V, Paris, Janvier 1807, n. 126, atto 2048, pp. 605-606.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

apposita per la repressione del contrabbando (e di altri reati doganali) con il decreto del 18 ottobre 1810,[93] tramite cui si dava vita a un tribunale speciale destinato a perseguire specifiche fattispecie criminose legate all'importazione fraudolenta di beni in violazione dei diritti doganali.

La promulgazione del decreto del 29 dicembre 1810 che stabiliva la gestione monopolistica del tabacco sul suolo imperiale francese era destinata poi a produrre ragionevolmente effetti ancora più significativi per quanto concerne l'emersione di un considerevole traffico di contrabbando, e infatti Napoleone in quello stesso decreto (art. 30) prevedeva che il contrabbando di tabacco tramite bande di contrabbandieri o con porto d'armi fosse perseguito e giudicato alla stregua del contrabbando di sale già previsto e punito dalla legge del 13 fiorile dell'anno XI (13 maggio 1803).[94]

Inoltre, con decreto del 18 settembre del 1811 Napoleone ribadì le disposizioni del decreto del 20 novembre 1806 circa la vendita all'incanto dei mezzi di trasporto usati per il contrabbando e sottoposti a confisca, ma aggiungendo questa volta che avrebbero dovuto essere venduti all'asta anche i beni deperibili confiscati nelle operazioni di controllo in cui fossero state riscontrate irregolarità riguardanti gli adempimenti doganali.[95] Si può ipotizzare che in questo caso per "objets de consommation qui ne pourront être conservés sans courir le risque de la détérioration" Napoleone dovesse principalmente pensare al tabacco, perché si trattava del principale bene deperibile sottoposto a una rigida politica di prezzi fissati legislativamente, e quindi potenzialmente interessato a essere commercializzato di contrabbando con il proposito di eludere l'alta tassazione imposta dal fisco imperiale. Il fatto che nella precedente normativa del 1806, che era stata dettata per disciplinare esattamente la stessa fattispecie, fosse stata prevista unicamente la vendita immediata degli animali di trasporto, e non già delle merci deperibili trasportate, sembra verosimilmente da attribuire alla circostanza che sino al 1810 – e cioè sino all'introduzione del monopolio statale sulla fabbricazione e sulla vendita del tabacco – il principale bene che poteva essere contrabbandato con grande profitto era in realtà solo il sale e non il tabacco, e che il sale – in quanto merce non facilmente deperibile – non imponeva necessariamente una procedura di vendita im-

93. *Décret impérial portant création de Tribunaux chargés de la Répression de la Fraude et Contrebande en matière de Douanes, et contenant diverses dispositions relatives aux Saisies et à l'Emploi des Marchandises de contrebande*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XIII, Paris, Mars 1811, n. 321, atto 6040, pp. 329-336.

94. *Décret impérial qui attribue à la Régie des Droits réunis, exclusivement, l'achat des Tabacs en feuilles, la fabrication et la vente des Tabacs fabriqués*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XIII, Paris, Mars 1811, n. 339, atto 6336, p. 712.

95. *Décret impérial relatif à la Vente, en cas de saisie pour contravention à la Loi sur les douanes, des chevaux, mulets et autres moyens de transport de marchandises, et des objets de consommation susceptibles de se détériorer*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4e série, t. XV, Paris, Janvier 1812, n. 392, atto 7255, pp. 285-286.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

mediata per evitarne il deterioramento, come accadeva invece nel caso del tabacco, soprattutto in assenza delle debite condizioni di conservazione ottimale, non sempre facilmente disponibili nel caso di sequestri doganali.

Negli anni successivi la situazione militare di Napoleone fu caratterizzata indubbiamente da disavventure belliche che dovettero certamente catturare la sua attenzione più del sale e del tabacco. Nondimeno, non mancarono occasioni in cui l'imperatore intervenne legislativamente per sostenere ancora la lotta al contrabbando, al fine di non compromettere l'alto gettito fiscale necessario a sostenere la sua impegnativa strategia militare; è ciò che successe ad esempio con il decreto del 24 gennaio 1812, in cui si stabiliva che in tutti i dipartimenti stranieri da ultimo uniformati ai dipartimenti francesi, e quindi formalmente riuniti all'impero, si dovessero introdurre e far rispettare anche le regole previste per la lotta al contrabbando (18° punto dell'articolo 1).[96]

Tutto ciò conferma che il sale e il tabacco erano ormai divenuti i due beni più redditizi dal punto di vista del gettito fiscale nel quadro complessivo del sistema merceologico dell'epoca napoleonica,[97] al punto tale da lasciare in eredità per lungo tempo nei territori italiani non solo l'idea dell'opportunità di una gestione monopolistica statale dei sali e dei tabacchi, ma anche – e conseguentemente – una specifica propensione all'elusione fiscale tramite la pratica criminale del commercio e della vendita di contrabbando.[98]

96. *Décret impérial qui ordonne l'exécution de plusieurs Lois, Décrets et Réglemens dans ceux des départemens nouvellement réunis où cette exécution n'aurait pas encore été ordonnée*, in *Bulletin des lois de l'Empire français*, 4ᵉ série, t. XVI, Paris, Août 1812, n. 419, atto 7652, p. 137.

97. È stato scritto a proposito della tassa sul sale nel Regno d'Italia che "il gettito lordo della vendita costituì sempre una delle voci più redditizie, per l'estensione dell'uso, delle imposte dirette": Zaghi, *L'Italia di Napoleone dalla Cisalpina al Regno*, cit., p. 531.

98. A proposito in generale dell'eredità napoleonica sul sistema giuridico e amministrativo dell'Italia cfr. C. Ghisalberti, *Modelli costituzionali e stato risorgimentale*, Roma 1987, pp. 37-53. L'esosità del sistema fiscale napoleonico applicato sul sale nei territori italiani spiega "l'espandersi a olio della piaga del contrabbando in tutto il paese, anche in forme violente": Zaghi, *L'Italia di Napoleone dalla Cisalpina al Regno*, cit., p. 532.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

III. Mangiare insipido e pagare salato: tasse e sale nell'Italia unita

Alberto Grandi

Sommario: 1. Premessa – 2. Le tasse sul sale nell'Italia preunitaria – 3. Dopo l'Unità – 4. Verso l'abolizione del monopolio.

1. Premessa

Il sistema fiscale dei vari stati preunitari italiani risultava decisamente disomogeneo, così come erano molto disomogenee le loro situazioni debitorie. Proprio a seguito della scelta di unificare i debiti in un unico debito nazionale, si impose la necessità di unificare anche i differenti sistemi fiscali con una certa velocità e quindi senza badare tanto per il sottile. Il risultato di questa fretta e di questa urgenza fu un sistema fiscale che andava a colpire principalmente i consumi incomprimibili, fino alla famigerata tassa sul macinato introdotta nel 1868.

Il caso del sale rappresenta un osservatorio privilegiato per analizzare il funzionamento della fiscalità indiretta in un paese povero, agricolo e strutturalmente diseguale. Si tratta infatti di un bene a domanda rigida, privo di succedanei, il cui consumo è trasversale ai ceti sociali e territoriali, e che proprio per questo si presta a forme di imposizione fortemente regressive.

In questo contesto, anche il sale finì per essere oggetto di un'attenzione fiscale particolarmente pressante. Inutile dire che l'imposta sul sale è uno dei tributi più antichi. Sin dall'antichità si svilupparono monopoli allo scopo di calmierare i prezzi, di regolare l'introito dei mediatori e assoggettarlo all'imposta. Nell'Italia preunitaria, esisteva una diversità nelle forme di imposizione del tributo. Subito dopo il 17 marzo 1861 fu pertanto necessario uniformare tutte le tariffe vigenti, in un unico corpo normativo nazionale.

In queste brevi note, cercheremo di rendere conto del quadro normativo e dei suoi effetti sui consumi degli italiani.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

2. Le tasse sul sale nell'Italia preunitaria

Nell'Italia preunitaria, come già accennato, i sistemi fiscali che gravavano su un prodotto di così largo consumo come il sale erano ovviamente molto variegati, ma in generale erano molto pesanti. Laddove esistevano saline, tendenzialmente il sistema più diffuso era quello del monopolio pubblico: le autorità ponevano l'intera produzione sotto il proprio diretto controllo, in modo da imporre il prezzo di monopolio e avere così entrate certe per l'erario. Noto è l'episodio della cosiddetta "Guerra del sale" tra la città di Perugia e l'amministrazione papale del 1540, innescata proprio da un inasprimento della tassa sul sale, imposto da papa Paolo III nel 1539.[1]

La divisione dell'Italia in piccoli stati aveva determinato, fino a quel momento, una diversità nelle forme di imposizione del tributo. Ma di fondo c'era la tendenza a massimizzare l'introito andando a colpire un consumo incomprimibile. Il sistema dei monopoli pubblici, applicato dallo stato pontificio, ma anche dal Regno delle Due Sicilie, non era sicuramente peggio delle gabelle date in appalto nel Regno di Sardegna, nel Lombardo-Veneto, nel Ducato di Parma e nel Granducato di Toscana. Oltre a queste cornici fiscali, se così le possiamo chiamare, erano in vigore anche numerosissimi dazi di consumo che venivano riscossi alle porte delle città e che andavano ad appesantire ulteriormente il prezzo finale del prodotto, quantomeno in ambito urbano.

Infatti, a differenza di quanto avveniva in Francia o in Inghilterra, dove la tassazione sul sale si inseriva in mercati più integrati e in livelli medi di reddito più elevati, negli stati italiani il prelievo si sommava a una pluralità di barriere interne e colpiva una popolazione già prossima alla soglia di sussistenza.

Il risultato di questo inestricabile coacervo di tasse, gabelle, dazi e monopoli era, come detto, una pressione fiscale molto forte su un bene di largo consumo. Ma oltre a questa pressione, c'era anche l'irrazionalità del sistema, che oltre ad avere il carattere regressivo, come tutte le imposte indirette, finiva per creare aree fiscali diverse all'interno di una stessa entità statale.

Tale situazione di disparità interna divenne ancor più insostenibile all'indomani dell'Unità d'Italia e quindi divenne necessario un riordino complessivo del sistema, ma al contempo, divenne necessario incrementare, o quantomeno non ridurre, l'introito fiscale generato dalla produzione e dal commercio del sale.

3. Dopo l'Unità

Viste queste premesse, il neonato Parlamento italiano si mise subito a legiferare in materia di sale e in pratica non smise più per quasi un secolo. Il caso del sale

1. Sul conflitto perugino si veda, tra gli altri, A. Grohmann, *Perugia e la guerra del sale*, Roma 1984.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

mostra forse meglio di ogni altro la natura profondamente pragmatica – e talvolta contraddittoria – del liberalismo italiano postunitario. La legge fondamentale sulla privativa dei sali e tabacchi è la legge n. 710 del 13 luglio 1862, ma nello stesso anno ci fu la legge n. 563 del 21 aprile 1862, modificata in seguito dalla legge n. 1356 del 7 luglio 1863, che stabilì una nuova tariffa del prezzo dei sali e tabacchi come tassa indiretta sul consumo, la cui riscossione era ottenuta tramite la privativa fiscale.

La privativa fiscale prevedeva che, anziché stabilire un'obbligazione pecuniaria a carico dei consumatori, o, in luogo di essi, del fabbricante o del venditore, si istituiva, per la fabbricazione e la vendita, o per la vendita soltanto di quei generi, un monopolio a favore dello stato, vietandone ai privati la fabbricazione e la vendita, oppure la vendita soltanto. In quest'ultimo caso, però, fu imposto ai fabbricanti di cedere il prodotto esclusivamente allo stato, il quale diventava così libero nella fissazione del prezzo, che poteva elevare fino al punto da comprendere in esso, oltre al costo del prodotto, la quota di imposta prestabilita.

Con legge n. 2396 del 5 giugno 1865 ("legge sulle privative") fu dettata una precisa normativa per combattere il fenomeno del contrabbando. La nuova legge dispose, infatti, di estendere la privativa dei sali e tabacchi all'isola di Capraia, che i contrabbandieri avevano scelto come deposito per il facile trasporto verso la Toscana. Fu istituita, inoltre, intorno alle saline, una zona di vigilanza di dieci chilometri, a partire dalle loro cinte, con l'obbligo di vincolare a bolletta di circolazione l'ammontare di sale eccedente i 5 chilogrammi nella zona di vigilanza del confine di terra e in quella delle saline e in quantità superiore ai 50 chilogrammi fuori zona. Con questa legge si incominciò a delineare, nel diritto tributario, il reato di associazione di contrabbando, meglio rappresentato con il successivo decreto luogotenenziale n. 3020 del 28 giugno 1866, in cui si stabilì espressamente che "l'associazione di tre o più persone che abbiano lo scopo di commettere il contrabbando costituisce un reato. Questo reato esiste anche per il solo fatto dell'organizzazione dei contrabbandieri".

La legge n. 1445 del 6 luglio 1883 dispose che "si considerava per sale agli effetti della privativa ogni miscela di sali solubili nella quale il cloro fosse in proporzione maggiore di 15,2% e il sodio di 9,8%". Questa disposizione voleva evitare la massiccia importazione dei cosiddetti "sali di Stassfurt" che scontavano una tassa bassissima ed erano utilizzati come sali refrigeranti dai sorbettieri, i quali evitavano così di servirsi del sale a prezzo di monopolio.

Per la gestione dei monopoli di stato si ritenne opportuno costituire un'amministrazione autonoma, con un proprio bilancio (R.D.L. 8 dicembre 1927, n. 2258, convertito dalla legge n. 3474 del 6 dicembre 1928; regolamento 29 dicembre 1927, n. 2452).

Come si vede, sulla questione del sale, e non solo a dir la verità, ci si scontra subito con una contraddizione insanabile tra la pratica amministrativa e la dottrina economica di riferimento. Una classe politica imbevuta di ideologia liberista che non esita a istituire un monopolio pubblico su un bene di così largo consumo

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

come il sale, è in evidente conflitto con se stessa, ma le ragioni di un bilancio in strutturale affanno erano evidentemente più forti di qualsiasi nozione appresa sui testi di Adam Smith o di David Ricardo.

Ma oltre alle questioni per così dire ideologiche, ci sono motivi estremamente pratici e concreti per avversare questo regime fiscale così iniquo e regressivo. Lo fa notare il deputato socialista Angelo Celli nel 1894, sottolineando come il monopolio pubblico colpisca un bene che la natura offre gratuitamente, ma soprattutto colpisce quei ceti popolari che, basando la propria alimentazione sui vegetali, ne hanno un maggiore bisogno.[2]

In un contesto di cronica sottonutrizione proteica, tipico di ampie aree del paese fino alla Grande guerra, la riduzione del consumo di sale non era un semplice fatto gastronomico, ma contribuiva ad aggravare squilibri nutrizionali già profondi, incidendo sulla capacità di conservazione degli alimenti e sulla sicurezza alimentare delle famiglie contadine.

Persino Nitti si scaglia, in quegli stessi anni, contro l'irrazionale sistema fiscale che grava sul sale:

> L'imposta colpisce relativamente più il povero che il ricco, più l'abitante delle campagne che quello delle città, più il padre di numerosa prole che il libero e ciò è tanto più grave in quanto si tratta di un genere che non ammette succedanei, che non è suscettibile di una tassazione graduale fondata sulla qualità del prodotto.[3]

Nonostante queste voci sempre più frequenti, come abbiamo visto, il regime fiscale sul sale era sempre più pesante, tanto che già alla fine degli anni '60 del XIX secolo, la gabella sul sale era sicuramente la più alta in rapporto al valore del prodotto. E tale pressione continuò ad aumentare; se nel 1868, fatto 100 il prezzo finale di vendita, i costi di produzione rappresentavano 20 e le tasse il restante 80, alla fine del secolo il rapporto era ancora più squilibrato, 13 a 87. Inutile dire che una condizione di questo tipo apriva fatalmente le porte a un ampio e ramificato contrabbando e quindi all'esistenza di un vasto mercato parallelo del sale.[4]

Il contrabbando e le sacche di elusione evidentemente non influivano molto sul dato complessivo, dal momento che i consumi di sale in Italia restarono bassissimi se confrontati con gli altri paesi europei. Nel corso dei primi tre decenni postunitari, non si superarono mai i due terzi dei consumi attestati in Francia, Germania, Olanda e Inghilterra.[5]

2. Cfr. A. Celli, *Sull'alimentazione del proletariato in Italia*, in «Rivista Popolare», 2 (1894), p. 21.

3. F.S. Nitti, *Scritti sulla questione meridionale*, II, Bari 1958, p. 143.

4. Cfr. G. Moricola, *Il "Commensale insaziabile". Fiscalità e consumi alimentari nell'Italia liberale,* in *Annali della storia d'Italia*, vol. 13: *L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi, A. Varni, Torino 1998, p. 360.

5. Ivi, p. 361.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Come avevano già notato Celli e Nitti, un paese generalmente alle prese con una sottonutrizione endemica e con una dieta quasi esclusivamente vegetale per ampi strati di popolazione, la carenza di sale andava a peggiorare un sistema alimentare sempre in precario equilibrio. Tale condizione di fatto non cambiò fino alla fine della Prima guerra mondiale. Il regime fascista, come già accennato, era a sua volta intervenuto nel settore, dando autonomia all'Amministrazione dei monopoli di stato.

La riforma del 1927 di fatto non cambiò la situazione di fondo e il sale continuò a essere tassato in maniera estremamente pesante, deprimendone i consumi. Gli italiani continuarono a mangiare insipido e a privarsi di importanti elementi nutritivi come il sodio e altri componenti minori contenuti nel sale da cucina, con conseguenti effetti negativi sulla salute delle classi popolari italiane. Non solo, ma ovviamente questo appesantimento fiscale andava a penalizzare anche importanti attività legate alla conservazione e ad alcune produzioni di grande qualità come ad esempio i salumi, i prosciutti crudi o la carne salata; tutti prodotti che restavano assolutamente al di sopra delle possibilità di acquisto per gran parte degli italiani.

4. Verso l'abolizione del monopolio

Nel Dopoguerra, l'antico sistema dei monopoli, inventato nell'Italia liberale e che di fatto passò indenne il Ventennio fascista, venne ereditato dall'Italia repubblicana senza subire sostanziali modifiche. Vi furono, è vero, alcuni interventi legislativi, come la legge 17 luglio 1942, n. 907, e la successiva legge 11 luglio 1952, n. 1641, ma ancora una volta i vincoli di bilancio impedirono un'azione più risoluta per ridurre la pressione fiscale su un prodotto di così ampio consumo.

Nel frattempo, però, si stava andando verso una razionalizzazione del sistema produttivo, che risultava ormai fortemente concentrato in pochi siti. Già negli anni '60 le saline italiane si trovavano a Margherita di Savoia, in Puglia, a Cervia, in Romagna, nei pressi di Cagliari, in Sardegna e a Trapani, in Sicilia. Questo assetto produttivo sempre meno disperso e quindi sempre più efficiente rendeva oggettivamente illogico il modello monopolistico costruito cent'anni prima. Anche la retorica pauperistica, secondo la quale il monopolio pubblico sul sale serviva a calmierare i prezzi, si rivelava fortemente stridente con la realtà, dal momento che il rapporto tra costi di produzione e prezzo finale risultava ancora fortemente squilibrato, anzi, sempre più squilibrato, dal momento che l'intera filiera aveva ormai imboccato la strada dell'innovazione e dell'abbattimento dei costi.

Così il dibattito intorno al monopolio del sale si trascinò per parecchi anni, fino al 1974, quando alla fine venne abolito. Gli italiani potevano finalmente mangiare un po' più saporito. A concorrere a questo importante risultato, che incise fortemente sulla qualità dell'alimentazione degli italiani e in ultima analisi anche sulla cucina italiana nel suo complesso, ci pensò il frigorifero. Il miglioramento

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

delle catene del freddo, la diffusione dei frigoriferi, il crescente successo dei surgelati, resero il sale sempre meno rilevante come metodo di conservazione, esaltandone al contrario il ruolo in determinate produzioni tradizionali e no, come il prosciutto crudo, i formaggi, carni salate, acciughe, ecc., che si aprirono nuovi mercati in Italia e all'estero.

Negli ultimi anni, il sale stesso è diventato un prodotto tipico. Il sale marino di Trapani, ad esempio, è inserito tra i prodotti agroalimentari tradizionali siciliani riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, fino a ottenere il riconoscimento IGP da parte dell'Unione Europea nel 2012 ed è attualmente anche presidio *Slow Food*. Lo stesso vale per il sale di Cervia, che non è IGP, ma è comunque presidio *Slow Food*. Ovviamente questa tendenza ha qualche elemento paradossale, ma va inserita in un contesto dove il legame tra cibo e territorio sta diventando sempre più stretto in Italia, anche quando questo cibo è il più umile dei condimenti.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Parte IV

Sale e valorizzazione del patrimonio culturale

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

I. *Terra de salsis.* Il fondo archivistico delle saline di Salsomaggiore presso l'Archivio di Stato di Parma

Francesca Zancarini

Sommario: 1. Premessa – 2. Sale fossile, frutto del mare primordiale incontaminato – 3. I primi abitanti dell'Emilia occidentale – 4. I marchesi Pallavicino, feudatari e imprenditori – 5. Il maggior reddito del Ducato di Milano – 6. Monasteri di Parma e di Piacenza gestori di fabbriche saline – 7. Importanti famiglie di Parma, Milano e Piacenza proprietarie di pozzi e di vasi – 8. Il processo di lavorazione e distribuzione – 9. Il Ducato dei Farnese e la prima svolta produttiva – 10. Le saline di Maria Luigia d'Austria – 11. Guido Dalla Rosa Prati, un eclettico scienziato che divenne imprenditore per seguire un'ispirazione – 12. XX secolo, la fine della produzione del sale.

1. Premessa

La lettura dei documenti inerenti alle saline salsesi, conservati per più di settecento anni e oggi presso l'Archivio di Stato di Parma, ha condotto al riconoscimento dell'impegno assolto nei secoli da tutti gli abitanti di questo territorio, storicamente occupati in una sola attività: la produzione del sale ricavato dalle acque estratte dai pozzi presenti nel territorio salsese. Si può sostenere che questo impegno, portato avanti con sacrificio e competenza, ha sviluppato un'esperienza tecnica complessa che va dalla escavazione dei pozzi alla manifattura di un prodotto che è stato la base della lavorazione di formaggi e salumi oggi famosi in tutto il mondo.

L'argomento trattato in questo saggio riguarda in particolare la centralità economica del territorio salsese rispetto all'intero ducato (prima quello di Milano e in seguito quello di Parma e Piacenza).[1] Il valore strategico del sale locale infatti portò beneficio ai poteri istituzionali, civili e religiosi, che per secoli controllarono le zone di estrazione, traendo enormi risorse dal suo commercio. Attualmente motivazioni di carattere commerciale ne hanno ridotto l'importanza, nonostante le invariate caratteristiche chimiche e organolettiche.

1. Questo tema è già al centro della precedente pubblicazione F. Zancarini, *Terra de salsis, il sale di Salsomaggiore, produzione e mercato in età preindustriale*, Parma 2022.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

2. Sale fossile, frutto del mare primordiale incontaminato

L'altissima qualità del sale ricavato dalle acque salsesi è il frutto di un mare sotterraneo incontaminato, ad alto contenuto di sali minerali. Le acque salsobromoiodiche presenti nei depositi fossili sotterranei hanno avuto origine dalla concentrazione delle acque marine che milioni di anni fa invasero la pianura padana, creando il golfo pliocenico padano.

Figura 1. Golfo pliocenico padano



Nelle acque di questo mare, poco profonde e calde, l'elevato contenuto di bromo e di iodio è dovuto alla presenza di alcuni tipi di alghe iodio-ricettive, che accumulano sali iodici e bromici nel loro organismo, per poi riversarli nelle acque marine dopo la loro morte e decomposizione (originando anche idrocarburi). Il processo ha reso queste acque le più ricche di contenuto iodico tra quelle italiane e forse del mondo:[2] la loro concentrazione salina arriva a 180 g/l ed è almeno quattro volte superiore a quella presente nel Mar Mediterraneo.

3. I primi abitanti dell'Emilia occidentale

Ricostruire se pur brevemente la storia antica di Salsomaggiore e delle sue saline ha come obiettivo la riscoperta di un collegamento culturale ed economico con

2. Per gli studi geologici e chimici delle acque sotterranee di Salsomaggiore, nel quadro della loro storia, cfr. G. Valentini, *Guida storica, medica e pittoresca di Salsomaggiore e Tabiano*, Parma 1861, pp. 49-60; P. Mezzadri, *Le acque salate e le saline di Salsomaggiore*, s.l., s.d. (estratto da «GeoArcheologia», 1 [1987]), pp. 9-15.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

i territori circostanti e ci può inoltre rivelare l'importanza che questo piccolo borgo minerario (così era fino all'inizio dell'800) ha avuto per merito della ricchezza del suo sottosuolo.

Salsomaggiore è posta alla confluenza di due torrenti (Ghiara, anticamente chiamato Brugnola, e Citronia), in territorio collinare, tra gli Appennini e la via Emilia, alla quale si raccorda all'altezza della città di Fidenza.

Sia la presenza degli abitanti delle terramare – che dal 1500 a.C. si stanziarono lungo le coste dell'antico golfo padano e intorno al 1200 a.C. misteriosamente scomparvero – che quella del popolo ligure, dal II millennio a.C. presente sulla dorsale preappenninica ligure-emiliana, ha un riscontro archeologico nei dintorni del centro di Salsomaggiore.

Dall'VIII secolo a.C. giunsero nella pianura padana prima gli etruschi (700-500 a.C.) e in seguito i celti (500-200 a.C.), chiamati dai romani "galli".[3]

Sia gli etruschi, dei quali è provata la presenza nella zona di Fidenza da recenti scavi archeologici, che i celti erano noti come cacciatori e allevatori, oltre che esperti produttori di sale e per questo possono essere definiti i fondatori della cultura alimentare di questo territorio.

La concomitante disponibilità del sale estratto dalle sorgenti di acqua di Salsomaggiore e le ampie estensioni di boschi di querce, delle cui ghiande si cibavano sia i maiali che i cinghiali, consentì la conservazione di abbondanti quantitativi di carne che questi popoli erano in grado di esportare.[4]

Questo sale, contenente in maggior quantità di quello marino iodio, bromo e zolfo, ha una elevatissima azione battericida e può per questo essere impiegato come conservante in quantità minore rispetto ad altri tipi di sale. Viene così in buona parte spiegata la tradizione parmense del prosciutto dolce.[5]

Il sale permise anche la stagionatura di un formaggio in grandi forme, già noto ai romani, chiamato cacio gallico o *lunensis*[6] e possibile antenato del parmigiano-reggiano.[7]

3. Le popolazioni presenti dalla preistoria e i rari ritrovamenti archeologici effettuati nel circondario di Salsomaggiore sono descritti in M. Catarsi, P.L. Dall'Aglio, *Il territorio di Salsomaggiore dal Paleolitico all'Alto Medioevo*, Milano 1995, pp. 10-46.

4. La presenza contemporanea di maiale e cinghiale è testimoniata già dall'età del bronzo e ritrovamenti archeologici come quello di Forcello in provincia di Mantova proverebbero il commercio delle cosce, probabilmente trasformate in prosciutti: cfr. G. Ballarini, *Storia sociale del maiale*, Parma 2002, pp. 31, 48-55.

5. Cfr. G. Ballarini, *Animali, anima di una città*, Parma 2022.

6. "Caseus etruscae signatus imagine lunae", un formaggio probabilmente bovino di grande formato, capace di offrire mille colazioni agli schiavi, come scrive Marco Valerio Marziale (40 d.C. ca. - 104 d.C): Mar. 13.30.

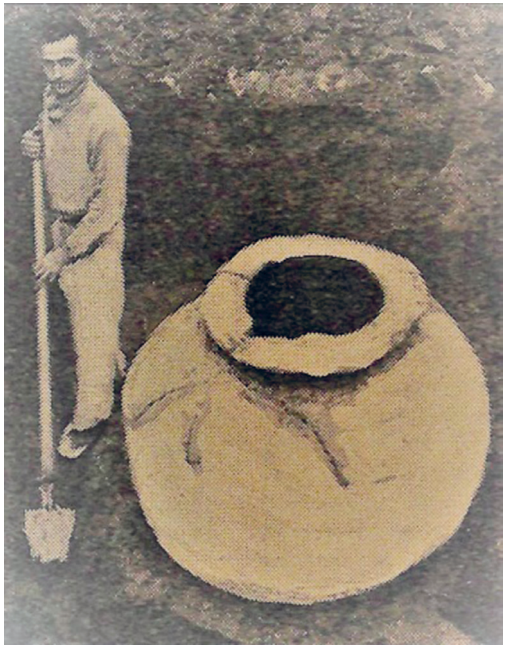
7. Enormi forme di formaggio stagionato arrivavano a Roma via mare con il marchio del porto di Luni, nel quale erano state imbarcate, al confine fra Liguria ed Etruria. Non sappiamo se questo formaggio fosse prodotto nei territori vicini al porto d'imbarco. La necessità di grandi mandrie e di conseguenza di più ampi pascoli fa pensare alla pianura padana, facilmente raggiungibile attraverso alcu-

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Alla fine del II secolo a.C. i galli, insediati nelle terre corrispondenti alle attuali province di Parma e Piacenza furono sconfitti e integrati dai romani, che ne assorbirono l'utile tradizione gastronomica, meglio organizzando e controllando la produzione del sale, che era tanto importante per la salute dei soldati e degli schiavi romani da vederne assegnata loro, secondo Catone, una certa quantità ogni anno.

A Campore, a valle del centro storico di Salsomaggiore, è stata rilevata la posizione in cui si trovava una *villa* romana: nello stesso luogo è stato portato alla luce un *dolium* di grandi dimensioni, che aveva evidentemente lo scopo di conservare derrate alimentari.

Figura 2. Ritrovamento di un doglio romano a Campore di Bargone in Salsomaggiore[8]



Lo scambio commerciale e sociale di Salsomaggiore con le zone limitrofe era caratterizzato da due percorsi, uno diretto alla via Emilia, l'altro, attraverso gli Appennini, al mare.

È perciò necessario fare riferimento anche alle origini di Fidenza, fondata dai romani nel I secolo a.C. su un sito preesistente che era già stato abitato dagli etru-

ni passi appenninici: cfr. P. Caruso, *Marziale 13, 30-33. Caseus: da alimento barbarico a gradito cadeau in Xenia*, in *Dalla civiltà classica all'umanesimo*, a cura di G. Polara, Firenze 2014, pp. 313-323.

8. Immagine tratta da N. Avanzini, *I rinvenimenti archeologici*, in «Tutto Salso», 31 ottobre 1954.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

schi e dai galli, come tutto il territorio circostante. Fidenza doveva fungere da snodo viario, diretto sia sull'asse est-ovest lungo la via Emilia, sia verso nord attraverso un collegamento con il fiume Po. Già dall'epoca romana, infatti, esisteva un canale navigabile chiamato *Fossadodo*[9] che, partendo da Fidenza sulla via Emilia, allineandosi sul cardine principale della centuriazione, portava al grande fiume. In questo modo era possibile lo svolgimento del commercio, combinando il trasporto su strada[10] con quello fluviale.

Nella seconda metà del VI secolo, i Longobardi invasero vaste zone d'Italia e dall'inizio del VII secolo scelsero di affidare al monastero di Bobbio, oltre alla evangelizzazione, la cura del territorio dell'Emilia occidentale, favorendo la crescita di un grande patrimonio fondiario che richiedeva criteri di corretta gestione.[11] Questo incentivò l'introduzione di innovazioni agrarie come la rotazione delle colture e la bonifica idrica, oltre a un significativo progresso nell'alimentazione.

L'incremento dell'allevamento sia bovino e ovicaprino che di porci, nei boschi, portò alla conservazione di carne e latte, grazie al sale. Per un lungo periodo, da allora, il valore di un bosco si misurò in base al numero di porci che era in grado di ospitare. Dopo la sconfitta dei longobardi, l'Impero carolingio individuò sia nei monasteri che nelle diocesi i luoghi più efficaci per un controllo capillare del territorio. A conferma di questo fatto, il documento in cui appare una denominazione inerente alla terra del sale è quello del 29 dicembre dell'anno 877, quando il vescovo di Parma Guibodo dona metà del sale e della *terra de salsis*, che a sua volta aveva ricevuto da Carlomanno, re d'Italia (877-879), al Capitolo della Cattedrale e ai canonici di S. Antonino.

4. I marchesi Pallavicino, feudatari e imprenditori

La storia economica e sociale delle terre dell'Emilia occidentale situate tra Parma e Piacenza è stata per secoli condizionata da un elemento di fondamentale importanza per l'economia non solo locale, ma di tutta l'Italia settentrionale: il controllo dei pozzi per la produzione di sale situati nel territorio di Salsomaggiore.

Con la fine della dominazione carolingia le grandi famiglie di origine longobarda si prepararono a riprendere il potere, divenendo vassalli del nuovo imperatore del Sacro Romano Impero; tra loro, nelle terre dell'Emilia occidentale, si distin-

9. Cfr. C. Soliani, G.A. Allegri, P. Capelli, *Nelle terre dei Pallavicino. Parte prima, Storia civile e politica dell'antico oltre Po cremonese dalle origini alla fine del XV secolo*, Parma 1989, p. 16.

10. Cfr. M. Catarsi Dall'Aglio, *Il territorio fidentino nell'antichità*, in *Fidenza, un paese, la sua storia, la sua anima*, Milano 1994, pp. 12-53.

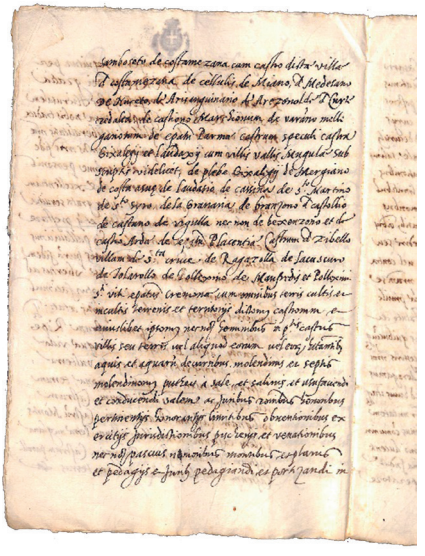
11. Per approfondire la storia dell'epoca longobarda nelle terre di Parma e Piacenza e la rivoluzione alimentare operata dai monaci dell'abbazia di Bobbio, fondata da San Colombano, cfr. V. Fumagalli, *Storie della Val Padana*, Bologna 2012, pp. 77-80; M. Montanari, *Gusti del Medioevo: i prodotti, la cucina, la tavola*, Roma-Bari 2014, pp. 94-98.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

sero gli Obertenghi, così chiamati dal capostipite Oberto (945-975), marchese di Milano e di Genova (con autorità sul Comitato di Luni) e conte del Sacro Palazzo, titolare della marca della Liguria orientale, creata nel 961 dall'imperatore Ottone I. Questa marca comprendeva i territori che si estendono dalla Liguria alla Lombardia e all'Emilia (con diritti sul feudo monastico imperiale di Bobbio).

I marchesi Pallavicino, dopo essere stati i difensori armati dei monaci, prima di ordine colombaniano e poi benedettino, divennero i feudatari di tutto questo vasto territorio. Presso l'Archivio di Stato di Parma, sono conservate copie dei decreti imperiali di investitura. La prima è il decreto di concessione del 1249 da parte di Federico II a favore di Oberto "il Grande" (morto nel 1269) della giurisdizione su un vasto territorio comprendente, oltre ad altri castelli e possedimenti, il marchesato di Tabiano, Bargone, Busseto, Borgo San Donnino, Costamezzana, Cella, Varano Marchesi e soprattutto pozzi e saline per fabbricare il sale a Salso maggiore e Salso minore. Questi documenti sono un'ulteriore prova dell'importanza strategica del sale di Salso già dall'epoca medievale, tanto che è l'imperatore stesso a stabilire i beneficiari della concessione.

Figura 3. Dettaglio del decreto di Federico imperatore (Federico II imperatore del Sacro Romano Impero, 1220-1250) che investe il marchese Oberto Pallavicino di terre e castelli anche a Zibello, Polesine, Busseto, Borgo S. Donnino, Soragna, Bargone, Tabiano, Costamezzana, Cella, Varano Marchesi, Varano Melegari e dei diritti sui pozzi e le saline per fabbricare il sale a Salso maggiore e Salso minore[12]



12. ASPR, *Saline*, b. 5-6, 1249 (copia del 1495). Questa immagine e le successive rappresentanti documenti conservati presso l'Archivio di Stato di Parma sono pubblicate su concessione del Ministero della cultura – Archivio di Stato di Parma.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

I marchesi Pallavicino, pur perdendo nel tempo il monopolio del commercio del sale, riuscirono a mantenere la signoria su questi territori dall'XI al XVI secolo. Costruirono castelli a guardia delle miniere di sale (Scipione, Tabiano, Gallinella, Contignaco, Bargone), scavarono nuovi pozzi e fecero del sale un commercio fiorente, che costituiva la loro principale ricchezza.

Figura 4. Pozzo detto Bagnone, con rivestimento in pietra. Dal 1539 si riporta che fosse di proprietà dei marchesi di Scipione, in seguito in parte dei marchesi di Scipione e in parte della Camera Ducale di Parma. Da un documento del 1602 risulta profondo 58 braccia, cioè 27,20 m (poiché un braccio piacentino corrisponde a 0,469 m[13]). È stato scoperto e fotografato in Vicolo Loschi e ora di nuovo coperto[14]



I Pallavicino mantennero un diritto pressoché esclusivo sulla produzione del sale fino al XIII secolo quando, con la vittoria guelfa del 1248 su Federico II di Svevia, i comuni di Parma e di Piacenza presero il sopravvento ai loro danni, introducendo l'obbligo per i proprietari dei pozzi di consegnare periodicamente parte del sale alle due città a un prezzo inferiore a quello di mercato.[15]

La prima gabella del sale a Parma è citata nel 1292. L'ufficio preposto era la Dogana del Sale e l'incaricato di tale compito era il massaro comunale. Le condizioni

13. Per una conoscenza delle unità di misura nel Ducato di Parma e Piacenza, cfr. E. Camurani, *Dall'economia di corte al sistema metrico decimale*, in «Parma economica», 3 (2011), p. 18.

14. Fotografia di Corrado Lamour.

15. Una importante sintesi della storia delle saline salsesi dall'anno 877 al 1810 è contenuta in: G. Drei, *I pozzi e le saline di Salsomaggiore*, in *Salsomaggiore, primo centenario delle cure, 1839-1939*, a cura di M. Varanini, Roma 1939.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

imposte ai Pallavicino dai due comuni diedero origine nei secoli successivi a una serie infinita di diatribe, che si estesero fino a sfociare anche in lotta armata tra Parma e Piacenza. Queste contese si conclusero a metà del XIV secolo con l'adesione delle due città allo stato visconteo con capitale Milano.

In seguito, sia i Visconti[16] che gli Sforza, signori di Milano, continuarono ad affermare i propri diritti sulla regalia del sale, adottando severe misure di controllo del monopolio attraverso la concessione in appalto della estrazione delle acque, della produzione del sale e della sua distribuzione. Queste misure furono applicate da allora in poi per lungo tempo. Presso l'Archivio di Stato di Parma è presente la riproduzione su pergamena del dipinto che decorava una parete del palazzo municipale di Parma.

Rappresenta l'acquisizione da parte del comune di Parma di trentuno pozzi di acqua salsa, ventiquattro dei quali sono citati in una sentenza del 1318 che conclude una lunga disputa giudiziaria tra lo stesso comune e i Pallavicino di Scipione. Questi pozzi erano situati nel territorio di Salso maggiore, Salso minore, Pozzolo della Noce, Pozzolo Scuro e Cento Pozzi, tutti nel territorio dell'episcopato e della giurisdizione di Parma.[17]

Figura 5. Riproduzione su pergamena[18] del dipinto che si trovava su una parete del palazzo comunale di Parma, raffigurante l'immagine di trentuno pozzi di acqua salsa ottenuti in gran parte tramite sentenza a favore "del magnifico e glorioso popolo della città di Parma" ai danni dei marchesi Pallavicino di Scipione. Una delle immagini è contrassegnata dalla scritta *tres putey*, il che significa che i pozzi sono in totale trentatré. Fra i pozzi descritti, ventiquattro sono riportati in una sentenza del 1318 e tutti presenti in località sotto la giurisdizione di Parma. I restanti nove non sono citati in questa sentenza.



16. ASPr, *Saline*, b. 7, 1428 (copia). Decreto di Filippo Maria Visconti, duca di Milano dal 1412 al 1447, con il quale viene proibito il trasporto del sale delle saline di Salso fuori di detto territorio.

17. Cfr. Zancarini, *Terra de salsis*, cit., pp. 25-26.

18. ASPr, *Diplomatico*, *Pergamene miniate*, s.d. [XIV secolo].

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Lo stato che portava il nome dei Pallavicino nacque nel XV secolo per opera di Rolando Pallavicino detto il Magnifico (1384-1457), che nel 1413 ebbe dal re dei romani e futuro imperatore del Sacro Romano Impero Sigismondo di Lussemburgo l'investitura del territorio che aveva a grandi linee come confini il fiume Po a nord, gli Appennini a sud, Parma a est e Piacenza a ovest; egli conferì una veste unitaria a questo territorio sia sotto il profilo politico che giuridico. Rolando fu il cardine delle forze ghibelline e filo-viscontee dell'Italia nordoccidentale, rimanendo fedele, tra alterne vicende, a Filippo Maria Visconti e al suo successore Francesco Sforza.

Nel 1457 il suo testamento divise la Signoria in sette rami, infatti ognuno dei sette figli ricevette il dominio di un diverso territorio. Tutti però beneficiarono dei diritti sui pozzi di acqua salsa, sulla estrazione del sale e sulla sua distribuzione. Il disaccordo che si manifestò tra loro alla morte del padre li indusse a rivolgersi al duca di Milano Francesco Sforza che subito dopo pronunciò un lodo, rogato dal cancelliere ducale Cicco Simonetta. Sottoponendosi a questa sentenza i figli di Rolando si trovarono a dover accettare l'investitura dei feudi dalle mani del duca, rendendo i loro possedimenti feudali da imperiali a camerali; questa ratifica consentì, alla fine del secolo successivo, al ducato farnese di prendere possesso dello stato Pallavicino.

5. Il maggior reddito del Ducato di Milano

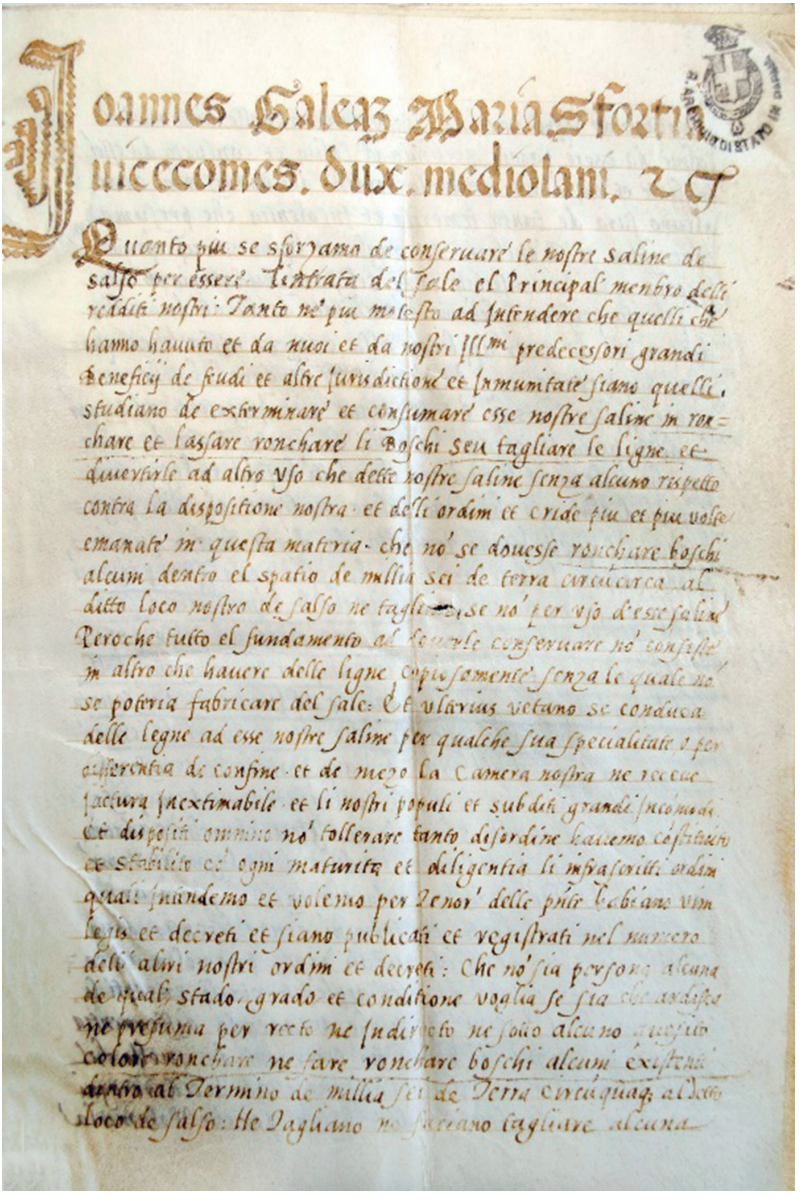
L'importanza della rendita del sale è testimoniata dal decreto del 1486 di Gian Galeazzo Maria Sforza che rinnova gli ordini proibitivi di "ronchare boschi alcuni dentro el spatio de millie sei de terra circumvicina al ditto loco nostro de Salso, ne tagliare, se non per uso d'esse saline". Il decreto qualifica le entrate delle "nostre saline de Salso" come "il maggior membro delli redditi" del ducato. Questo significa che il duca di Milano, come coloro che l'avevano preceduto, ricavava la maggior parte della sua ricchezza dall'imposta applicata al consumo del sale prodotto a Salsomaggiore e nel suo circondario.

Questo documento è contemporaneo al periodo di maggior splendore del Ducato di Milano, chiamato nell'arte Rinascimento lombardo. Il mecenatismo, che caratterizzò sia gli Sforza che i loro predecessori, i Visconti, contribuì a dare lustro alle rispettive casate.

Nel 1500, con la sconfitta di Ludovico il Moro, Luigi XII di Francia occupò il Ducato di Milano, seguito nel 1515 da Francesco I. Nel 1513 e per un breve periodo, anche papa Leone X ottenne il controllo di Parma e Piacenza, occupate precedentemente dagli spagnoli.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Figura 6. Decreto di Gian Galeazzo Maria Sforza nel quale si richiama il rispetto delle norme già emanate riguardanti il divieto di tagliare la legna dei boschi, se non a uso esclusivo delle saline, entro le sei miglia da Salso. Copia membranacea manoscritta, sta in: 1545, Milano e Piacenza *Decreta et conventiones Scotti et Fogliani super ordine sallis*[19]

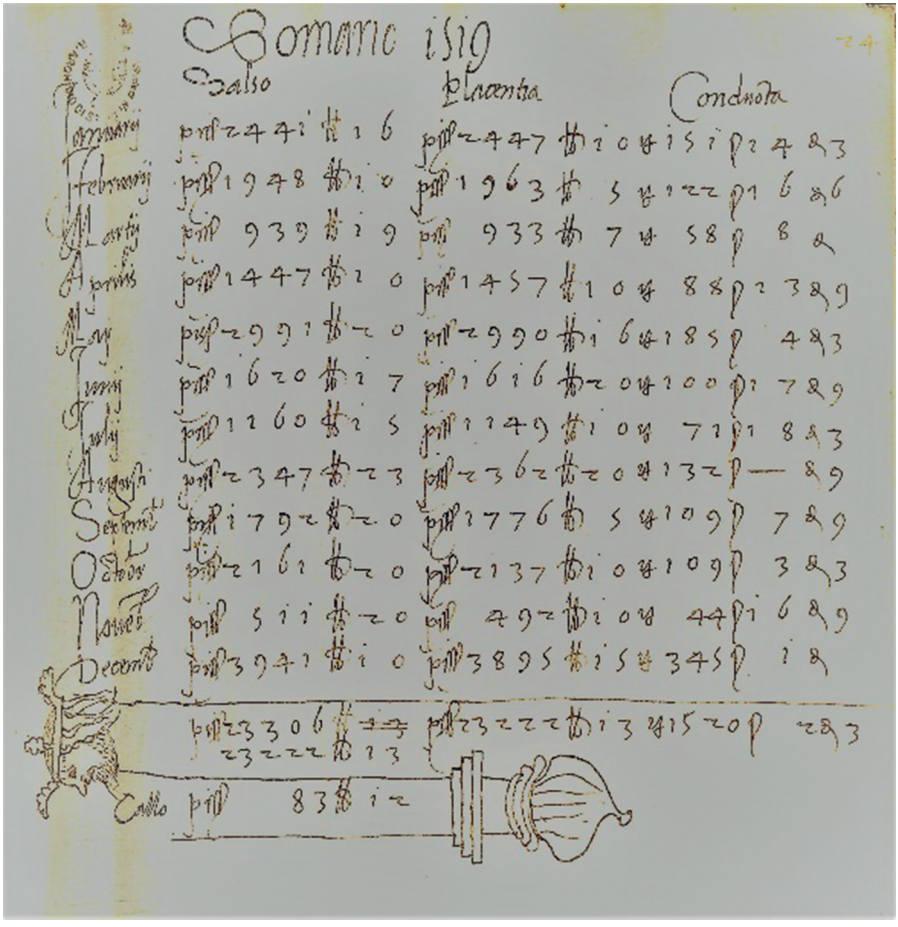

Joannes Galeaz Maria Sforcia
Vicecomes. Dux. Mediolani. &c

Quanto piu se sforzamo de conseruare le nostre Saline de
salso per esser lentrata del sale el Principal membro delli
redditi nostri: Tanto ne piu molesto ad intendere che quelli che
hanno hauuto et da nuoi et da nostri Ill^mi predecessori grandi
Beneficij de feudi et altre iurisdictione et immunitate siano quelli,
studiano de exterminare et consumare esse nostre saline in ron-
chare et lassare roncharé li Boschi seu tagliare le legne et
diuertirle ad altro uso che delle nostre saline senza alcuno rispetto
contra la dispositione nostra et delli ordini et crida piu et piu volte
emanate in questa materia. che no se douesse ronchare boschi
alcuni dentro el spatio de millia sei de terra circumcirca al
dicto loco nostro de salso ne tagli[ar]e se no per uso desse saline
Peroche tutto el fundamento al conseruarle conseruare no consiste
in altro che hauere delle legne copiosamente senza le quale no
se poteria fabricare del sale: Et ulterius uetuno se conduca
delle legne ad esse nostre saline per qualche sua specialitate o per
essercitio de confine et de mezo la Camera nostra ne receue
iactura inextimabile et li nostri populi et subditi grandi incomodi
Et dispositi omnino no tollerare tanto disordine hauemo constituito
et stabilito et ogni maturita et diligentia li infrascritti ordini
quali fmandemo et volemo per tenor delle p^rse habiano uim
legis et decreti et siano publicati et registrati nel numero
delli altri nostri ordini et decreti: Che no sia persona alcuna
de quali stado grado et conditione uoglia se sia che ardisca
ne presuma per recto ne indirecto ne sotto alcuno mascherato
colore ronchare ne fare ronchare boschi alcuni existenti
dentro al Termino de millia sei de terra circumcirca al dicto
loco de salso: ne tagliano ne faceano tagliare alcuna

19. ASPr, *Saline*, b. 18-19, 1486, maggio 5, Cusago.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Figura 7. Riepiloghi annuali dei pesi di sale prodotti. Le pagine sono arricchite da virtuosismi grafici affidati a raffigurazioni di animali e di uomini immaginari[20]



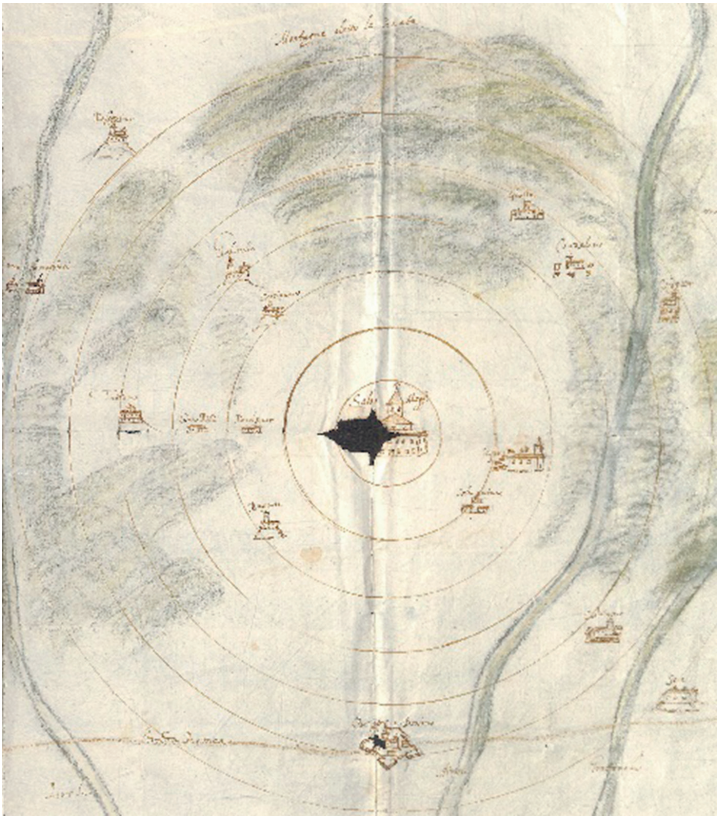
Da parte di tutti questi regnanti esiste una fitta serie di decreti che vietano l'uso della legna dei boschi entro le sei miglia dal centro di Salsomaggiore, se non per le fabbriche saline, e vietano la caccia e il pascolo negli stessi.[21]

20. ASPR, *Saline*, b. 7, 1513-1520.

21. ASPR, *Saline*, b. 7, 1514 (copia). A conferma dei precedenti decreti del duca di Milano e del Re di Francia è quello del pontefice Leone X, secondo cui: "Non si possa andare a cazza di lepori e' caprioli, quaglie, pernice e altre selvaticine senza licenza sotto pena della Forcha chi porta il sale senza la solita boleta e a chi denuncia saranno dati 10 ducati e sarà tenuto segreto".

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Figura 8. Rappresentazione del territorio di Salsomaggiore, contrassegnato da sette circonferenze concentriche che delimitano le sei miglia, al centro delle quali è il palazzo del Commissario di Salso maggiore[22]



6. Monasteri di Parma e di Piacenza gestori di fabbriche saline

Nel fondo *saline* di Salsomaggiore, custodito presso l'Archivio di Stato di Parma, sono conservate le carte inerenti la proprietà e l'uso di pozzi di sale dei monasteri benedettini e cistercensi di Parma e di Piacenza. Questi monaci possedevano grandi proprietà fondiarie dove erano allevamenti bovini e ovicaprini.

La conoscenza dei testi antichi consentì loro di preservare le tecniche agronomiche dei romani e rese possibile la continuità tra la cultura romana e quella altomedievale. Era inoltre indispensabile una competenza tecnica tale da consentire la produzione e la stagionatura di forme di formaggio di una certa dimensione, peral-

22. ASPr, *Saline*, b. 20, s.d. [XVI secolo].

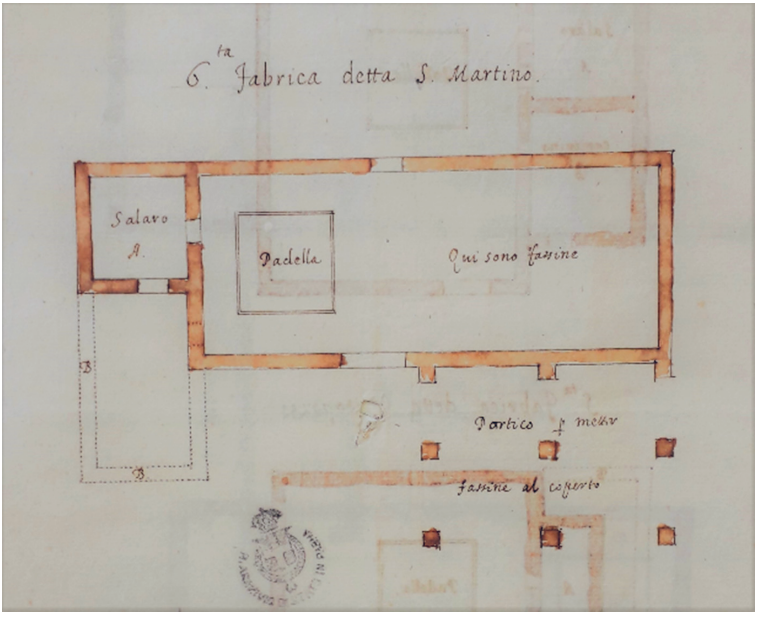
Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

tro facendo tesoro delle esperienze accumulate nel tempo. La riscoperta e lo sviluppo della produzione agraria e casearia iniziarono nei monasteri e nelle loro grange.[23] In particolare i monasteri di Parma e di Piacenza, potendo contare sulle saline di Salsomaggiore, disponevano costantemente di un prodotto di ottima qualità.

Sia i monasteri cistercensi di Chiaravalle della Colomba ad Alseno e di Valserena (o Abbazia di San Martino dei Bocci), nei dintorni di Parma, sia quello benedettino di San Giovanni Evangelista, a Parma, possedevano, fin dalla loro fondazione, vaste proprietà agricole che garantivano, come detto, il sostentamento di numerosi capi di bovini utili anche per la produzione di formaggio in grandi forme, per le quali è necessaria una lunga stagionatura.

A Salso maggiore queste abbazie possedevano pozzi d'acqua salsa e vasi detti anche padelle (fabbriche).

Figura 9. Visita fatta alle fabbriche di S.A.S. in Salso da Messer Marc'Antonio Smeraldi Ingegniero di S.A.S. Riguardo alla fabbrica di S. Martino segnala un ampliamento del salaro (magazzino del sale) con linee puntate B.B.[24]



23. La grangia, in origine un edificio adibito allo stoccaggio dei prodotti agricoli, in seguito fu costruita anche fuori dalle mura del monastero e divenne asilo dei conversi (persone convertite che prendevano i voti ma che non avevano il grado dei monaci. Oltre a guidare i lavori nella grangia, essi avevano regole di preghiera e soprattutto ogni domenica, quando vigeva l'obbligo di non lavorare, dovevano recarsi nell'abbazia per seguire le funzioni religiose). Le grange si trovavano a un massimo di una giornata di cammino dall'abbazia madre.

24. ASPr, *Saline*, b. 14, 1623.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

7. Importanti famiglie di Parma, Milano e Piacenza proprietarie di pozzi e di vasi

Tra i titolari delle concessioni inerenti ai pozzi di acqua salsa figurano alcune importanti famiglie di Parma, tra le quali i Carissimi, gli Aldighieri, gli Arcimboldi, i Bajardi e gli Smeraldi. Tra coloro che ebbero la concessione di scavare pozzi di acqua salsa in Salsomaggiore e alla Brugnola figurano anche autorevoli funzionari della Corte di Milano: Cicco Simonetta, Fazio Gallerani, Lancillotto da Figino e Antonio Fregoso. È da sottolineare che fu proprio Cicco Simonetta, capo della "*cancelleria secretaria*" del Ducato di Milano, l'estensore nel 1457 dell'atto che sanciva, a nome del duca Francesco Sforza, la divisione dei beni tra i sette fratelli Pallavicino, dopo la morte del padre Rolando il Magnifico.

Proprietari di fabbriche saline sono anche due nobili famiglie di Piacenza: Sforza Fogliani, feudatari di Castelnuovo, e Scotti, dal XV secolo conti di Castell'Arquato, Fiorenzuola e Vigoleno. Come per i Fogliani, anche per gli Scotti sono riportate negli atti d'archivio le convenzioni sancite fin dal 1442 con le Camere Ducali, prima di Milano, successivamente di Parma e Piacenza.

8. Il processo di lavorazione e distribuzione

Come noto la produzione del sale a Salsomaggiore, fin dai tempi più antichi, era effettuata per evaporazione dell'acqua salsa, in caldaie di ferro, sul fuoco. Quando l'acqua era quasi completamente evaporata si aggiungeva sangue di bue, che serviva a depurare il sale da altri minerali e dal petrolio.

Il metodo consisteva nell'aggiungere il sangue a caldo, provocando la formazione di schiuma che veniva poi eliminata insieme agli elementi dannosi alla purezza del sale. Un complesso apparato organizzativo sovraintendeva all'attività di estrazione e di fabbricazione; i luoghi di tali attività spesso non coincidevano e le acque estratte dal pozzo venivano incanalate verso i *vasi* (o *padelle*) dove l'acqua era messa a bollire, giorno e notte.

Tale processo avveniva in diverse località del territorio salsese. I principali centri di estrazione erano situati sia entro la giurisdizione di Parma (a Pozzolo della Noce in Contignaco, a Salso minore e a Bargone, cioè Pozzolo Scuro e Cento Pozzi) sia alla Brugnola, giurisdizione in parte di Parma e in parte di Piacenza, ma anche in Salso maggiore stesso, nella giurisdizione di Piacenza.

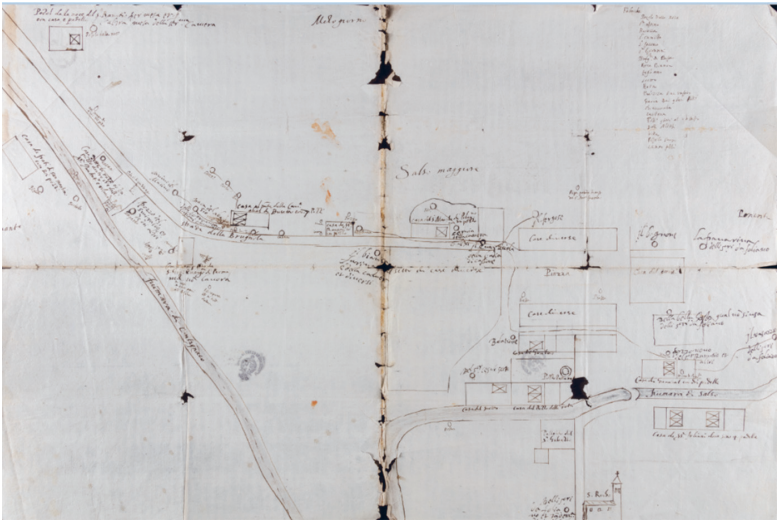
Nel 1634 il commissario Virgilio Pisani, in una relazione destinata al duca di Parma e Piacenza, descrisse il funzionamento delle fabbriche ducali, enumerando tutti gli addetti alla fabbricazione del sale per la Camera Ducale: sedici *schiavi* (i carcerati) addetti all'estrazione dell'acqua del pozzo grande della ruota e alla cottura del sale, gli *sbirri* che facevano rispettare gli ordini, i *ministri* che regolavano l'organizzazione e la registrazione sia dei boschi che delle fabbriche, e cioè il *commissario*, il notaio o *attuario* che stipulava i contratti e redigeva i documenti come dalle indicazioni del

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

commissario, il *controscrittore*[25] che teneva il libro della "*dispensa del sale*", l'*ingegnero* che aveva cura dei *vasi*, il *provveditore* che controllava il taglio delle fascine nei boschi, i *fattori*, che controllavano le *cotte* e le consegne della legna dai comuni obbligati, il *pesatore*, che doveva controllare le quantità di sale prodotto. Riferiva anche che i muli del ducato trasportavano gratuitamente il sangue da Parma e tornavano con il sale, che portavano alla *Beccaria* (macello) per conservare il sangue stesso.[26]

Anche allora la risalita dell'acqua salsa era accompagnata da tracce di petrolio, che veniva raccolto e usato allo scopo di illuminare il lavoro alle fabbriche di notte.[27]

Figura 10. Disegno descrittivo del territorio delle saline comprendente il centro di Salsomaggiore, il sobborgo Brugnola e la fabbrica salina di Pozzolo della Noce[28]



25. "Il controscrittore delle Fabbriche di Salso dovrà vigilare che il sale dispensato sia ben cotto dopo dieci ore di fiamma e quattro di braggia [...], che il sale sia riposto nei magazzini almeno per 72 ore. Deve avere le chiavi di tutti i magazzini. Che le finestre dei magazzini restino aperte, e provviste di inferriate. Deve mandare al Magistrato la nota di tutto il sale dispensato e a quale ente o persona. [...] Osservazioni: deve tenere conto di quanto sale si è fabbricato, oltre che a Salso maggiore, nelle fabbriche convenzionate di Salso minore, Fogliani e Scotti": ASPR, *Saline*, b. 15, 1774.

26. "Ai macellari di Borgo e di Salso si paga il sangue a sale: per ogni Padella d'acqua ci vorrà circa l'ottava parte di una brenta (a Piacenza una brenta corrispondeva a l. 76) di sangue per purgarla": ASPR, *Comune di Parma*, b. 1449, 1737.

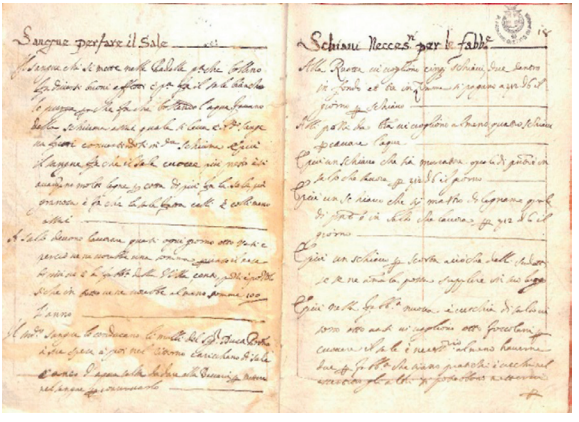
27. "L'oglio di sasso (petrolio) si raccoglie dal Pozzo Grande della Ruota e spetta al caporale della Ruota per abruciare nelle lanterne in tempo di notte. Si ricava dall'acqua salsa mediante certe sponge, che poi si spremono": *ibidem*.

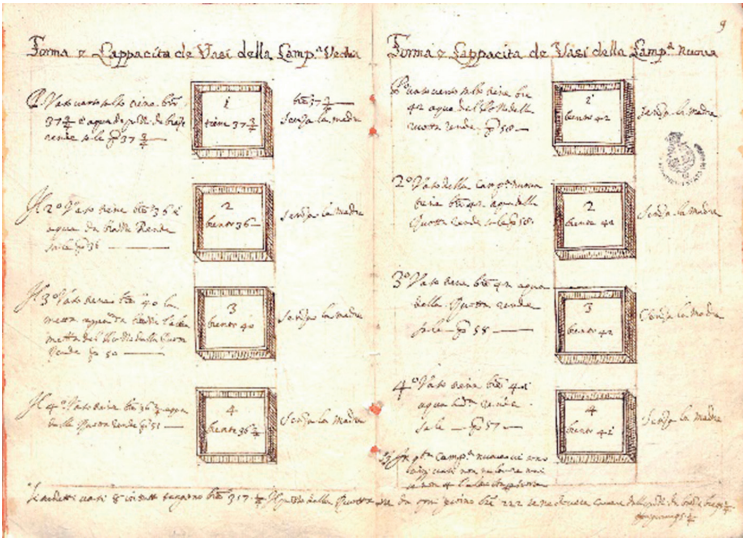
28. ASPR, *Saline*, b. 4, s.d. [ca 1578]. Per una corretta datazione di questo documento si può far riferimento alla proprietà di Pozzolo della Noce, territorio di Contignaco, che risulta essere per metà della Camera e per l'altra metà del sig. Ranutio Gambara e della sig.ra Vittoria Pallavicino, sua moglie: ASPR, *Saline*, con b. 20, s.d. [ca. 1578]. *Informazione de' pozzi inservienti alle saline, e relativa a diverse fabbriche delle saline suddette*.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Figure 11a-b-c. *Rellatione delle fabbriche di Salso di Sua Altezza Serenissima Padrone*, scritta dal commissario piacentino Virgilio Pisani. Registro cartaceo manoscritto con copertina in cuoio con fregi floreali e geometrici impressi in oro, mm 230x165.[29] La relazione rende conto della gestione delle saline, descrivendone gli aspetti finanziari, ma anche quelli relativi alla forma, alla capacità e al numero dei *vasi* di tutte le fabbriche. Sono inoltre descritti: il quantitativo di sale fabbricato presso le saline e distribuito nel corso dell'anno nello stato (pesi 150.734), il quantitativo di legna necessario alle fabbriche e i luoghi di provenienza, l'aggiunta di sangue durante la bollitura, necessario a purificare l'acqua dal petrolio e da altri minerali, il numero degli addetti tra *schiavi* (i reclusi nella prigione), operai e funzionari e il loro costo. Si precisa in particolare che la fabbricazione del sale riesce meglio se l'acqua cuoce le prime dieci ore con il fuoco e le successive quattro con le braci



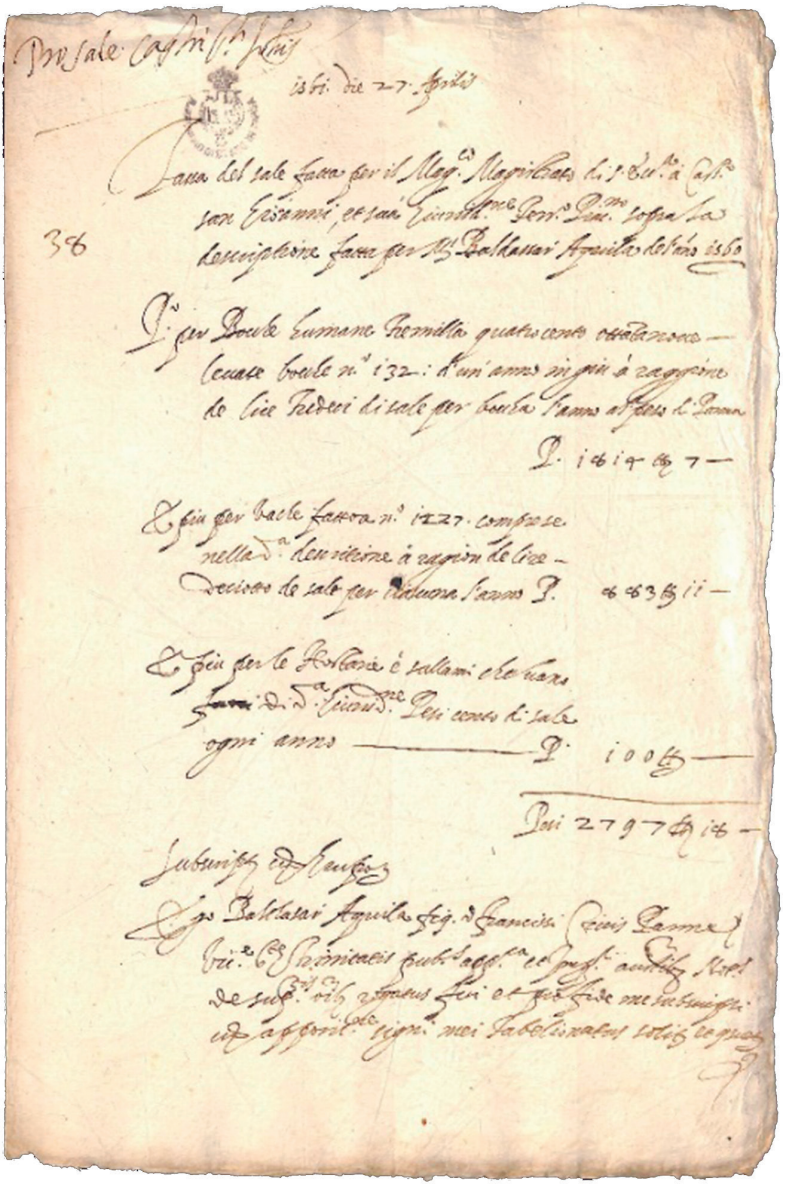




29. ASPR, *Saline*, b. 20, 1634, dicembre 20-26, Salsomaggiore.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Figura 12. Descrizione delle tasse sul sale, che prevedevano l'obbligo di acquisto del sale stesso, da parte dei comuni e di conseguenza dei singoli abitanti.[30] Il valore è calcolato in base al numero degli abitanti sopra l'anno di età, delle *vache fattore*, delle *hosterie et sallami* prodotti ogni anno



30. ASPr, *Saline*, b. 5-6, 1561.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

I quantitativi di sale ricavati da una *cotta* vengono riferiti solo dal XVII secolo in poi: per fare una *cotta* (che dura 14 ore) servono trenta ventine di fascine, cioè circa 2.610 kg (per uso antico una ventina di fascine corrisponde a circa undici pesi di legna, cioè 87 kg); una *cotta* corrisponde a 36 *brente* di acqua, cioè litri totali 2.736; la resa media è di circa pesi 40, cioè 318 kg.

Per un lunghissimo periodo i costi di estrazione e di lavorazione del sale locale furono inferiori a quelli di un eventuale acquisto del sale marino, a causa del trasporto dalle saline di Genova e di Venezia e degli elevati rischi relativi. La scarsa sicurezza delle strade e le gabelle di confine imposte da ogni stato che veniva attraversato erano difficoltà presenti fin dall'epoca altomedievale.[31]

Lo scavo di un nuovo pozzo avveniva per concessione sovrana e chi vantava questo privilegio doveva pagare un affitto al proprietario del terreno. I gestori dei pozzi stipulavano un contratto con la Camera Ducale, sino al 1545 quella di Milano e in seguito quella di Parma e Piacenza. Nel tempo su ciascun pozzo si avvicendarono diversi gestori.

Ogni luogo del ducato era tassato attraverso l'acquisto obbligato di una quantità di sale calcolata in base al numero degli abitanti e dei loro animali:

[...] si farà la descrizione delle bocche umane et bestie d'ogni sorte negli infrascritti luoghi e che sia concesso al Conduttore [...] despensare, et vendere il sale [...] a bergamini, pastori et pegorari [...] per loro uso et delle loro vache, pecore, et di salare li formagi et mascherpee per [...] le Hostarie et sallami.[32]

9. Il Ducato dei Farnese e la prima svolta produttiva

Dal 1545 le città di Parma e Piacenza furono unite a costituire il ducato omonimo, governato dai Farnese.

Alla fine del '500, la Camera Ducale riorganizzò la lavorazione del sale, prima gestendo direttamente numerosi *vasi* e in seguito operando un vero e proprio sequestro sia dei feudi che dei benefici goduti dai Pallavicino, principali proprietari dei pozzi.

Ipotizzando la necessità di 220.000 pesi di sale all'anno, dal 1572 in avanti, esistono diversi progetti tendenti a razionalizzare la produzione, prevedendo nuove fabbriche, più ampi portici per il deposito della legna e un acquedotto che

31. ASPr, *Saline*, b. 9, 1596. Copia autentica del Concordato tra la Ducal Camera, e certo Gabrio Stramitti, che si obbliga a condurre in "questo stato 150.000 Pesi di sale forastiero [...] vecchio almeno di un anno: scaricato nel Magazzino di S.A. a Cohenzo Territorio di Parma al peso di Parma", in sacchi da 360 libbre l'uno a peso di Bologna, dal Porto di Goro (delta del Po) alla Ripa dei Magazzini, condotto, pesato e caricato sopra li Burchij, franchi dei dazi di Ferrara e Bersello (Brescello), totale di 6.000 sacchi.

32. ASPr, *Saline*, b. 10a, 1601.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

avrebbe incanalato l'acqua dei vari pozzi di estrazione per condurla alla *fabbrica nuova*.

Si progettò anche un vero e proprio *recinto*, adibito alla protezione della legna e alla fabbricazione del sale.

Dal 1603 si pensò anche di allargare a otto miglia intorno a Salso il divieto di utilizzare i boschi per scopi diversi dalla produzione del sale e fu chiamato Paolo Bolzoni a disegnarne la mappa.

Iniziò la costruzione delle nuove saline ducali, accentrata nella sede dell'attuale stabilimento termale L. Berzieri e dell'Istituto Chimico.

In questa area, dal 1606 al 1610, furono costruiti i maestosi portici che costituivano, in più sedi, i luoghi deputati all'accatastamento del legname. Questi portici, di diverse dimensioni, erano anche nelle località di Pozzolo della Noce, Brugnola, la Razza, San Martino, Pozzolo Scuro, Cento pozzi e Salso minore, dove è situato l'unico rimasto.

L'architetto delegato a progettare e seguire la costruzione sia dei portici che dei nuovi *vasi* per fabbricare il sale fu Giovanni Domenico Campanino, che già da diversi anni seguiva le ristrutturazioni dei vari pozzi. Per quasi duecento anni le nuove fabbriche si sarebbero dette *campanine*, per essere poi volgarizzate in "capannine".

Nel 1607 iniziò la costruzione di un acquedotto retto da 60 arcate in mattoni e lungo 400 metri, per condurre l'acqua estratta nel sobborgo della Brugnola, centro dell'attività estrattiva, alla zona di lavorazione. Fu introdotto anche l'impiego di forzati per movimentare la gigantesca ruota[33] che serviva al sollevamento dell'acqua presso il pozzo Grande.

Nel tempo restò dunque alta l'attenzione a mantenere l'efficienza delle fabbriche saline, allo scopo di garantire la continuità delle rilevanti entrate al ducato e consentirne così l'appartenenza alla élite degli stati europei.

Con la morte dell'ultimo rappresentante della famiglia Farnese, nel 1731 il ducato passò ai Borbone, loro eredi, fino al 1802, con il passaggio del ducato alla sovranità francese.

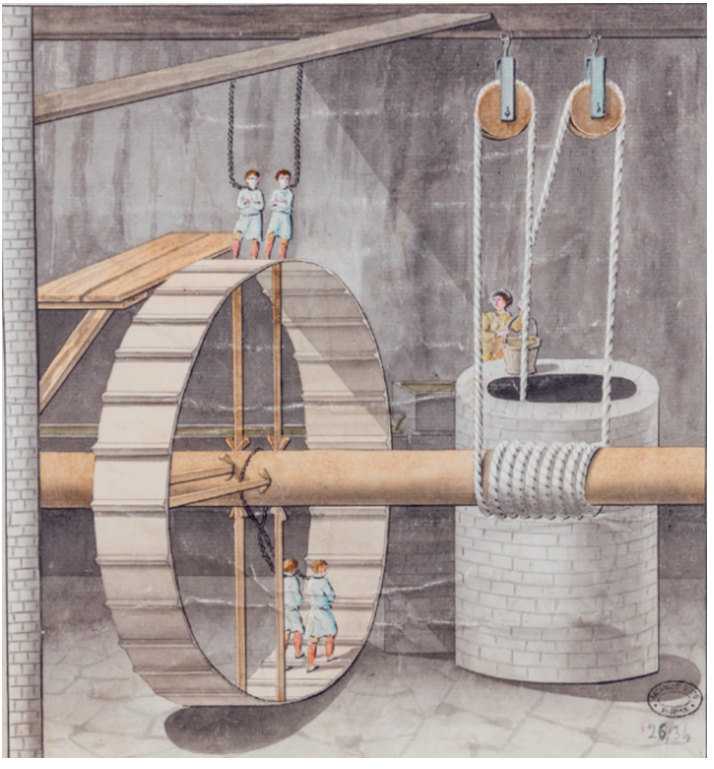
33. Nell'*Inventario delle Robe d'utensilj di ragione della serenissima Camera inservienti alle fabbriche del sale in Salso* (ASPr, *Saline*, b. 9, 1599) è descritta l'utilizzazione precedente di animali da soma. È in particolare citato "il pozzo della ruota, con un meccanismo con un fuso con la stanga [...] con la quale giravan li cavalli". Appare evidente dagli atti a disposizione che il lavoro dei forzati, fatto in precedenza da muli e cavalli, fu introdotto al tempo di Bartolomeo Riva, Commissario per le Condanne Criminali della montagna parmigiana dal 1599 e amministratore dello stato Pallavicino. Dal 1609 sarà Tesoriere Generale del Ducato di Parma e Piacenza.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Figura 13. Salsominore, gli unici portici farnesiani rimasti, oggi di proprietà privata



Figura 14. Pozzo della ruota[34]



34. ASPr, *Raccolta Mappe e Disegni*, Vol. 26/34, 1779.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Figura 15. Rappresentazione delle fabbriche saline e dell'acquedotto in mattoni che dai pozzi della Brugnola conduceva l'acqua salsa alle fabbriche centrali[35]

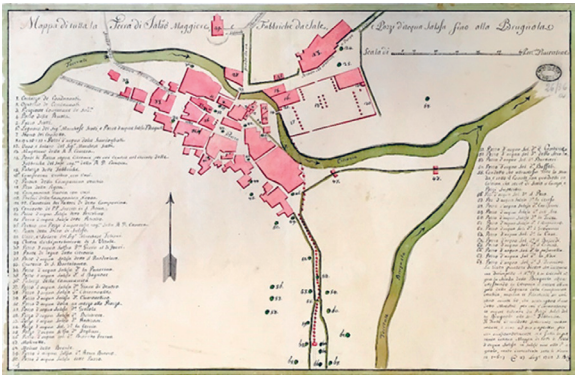


Figura 16. Un esempio delle pene inflitte a chi non rispettava le leggi sul commercio del sale è offerto da una grida del 1754.[36] Il capitolo più importante, riferito alle pene più gravi, è quello che fissa una proporzione precisa tra il quantitativo di salume prodotto e il peso di sale impiegato, allo scopo di impedire l'acquisto di sale al mercato nero o in altri comuni a prezzo inferiore di quello imposto. La pena, oltre alla multa, è il sequestro



GRIDA GENERALE
DEL SALE.

35. ASPR, *Raccolta Mappe e Disegni*, Vol. 26/36, 1742.
36. ASPR, *Gridario*, Vol. 80, 1754.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

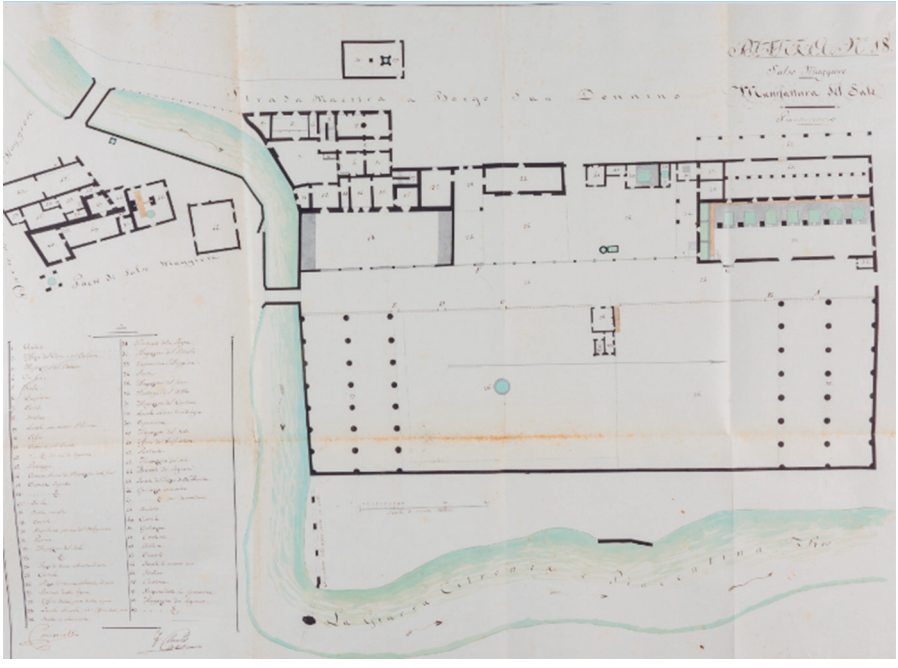
10. Le saline di Maria Luigia d'Austria

Dopo il breve governo francese, dal 1815 e fino al 1847, Maria Luigia d'Austria divenne duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla. La nuova duchessa impresse un altro ritmo all'attività delle antiche saline, dando una svolta alla organizzazione e alla tecnica estrattiva.

Nel 1830 erano attivi 50 pozzi e la produzione di sale raggiungeva le 1.435 tonnellate all'anno. La profondità massima dei pozzi era di 70 metri. L'acqua residuata dalla estrazione del sale era gettata nel torrente Citronia. Lo scavo dei pozzi era manuale, ma il sollevamento cominciava a essere meccanizzato con i primi impianti a vapore.

Una nuova legislazione impose il concetto di concessione mineraria. Il giacimento del sottosuolo iniziò da allora a essere concepito come una miniera, di proprietà dello stato, che ne affidava la concessione a privati aventi capacità tecniche ed economiche.[37]

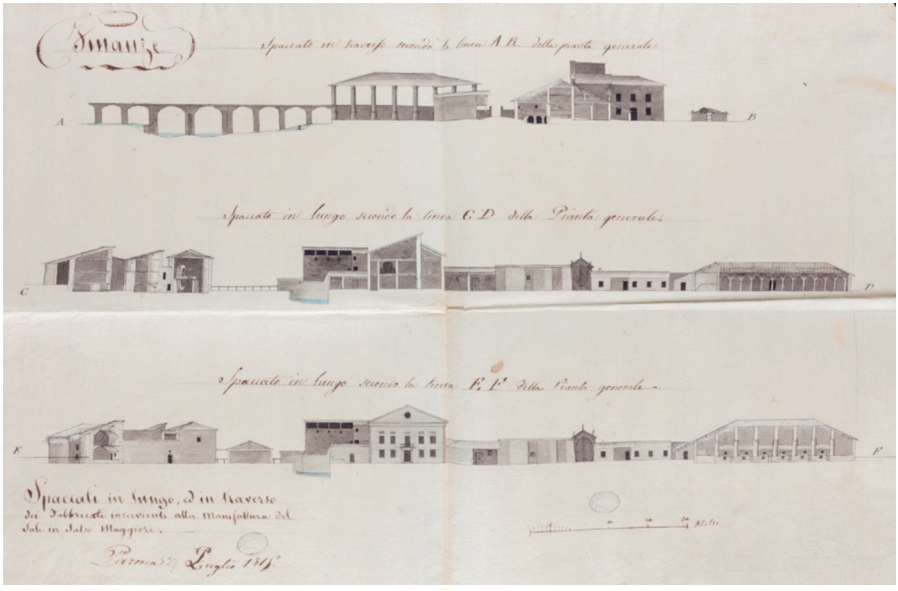
Figura 17. Cocconcelli, Manifatture del Sale *Salso maggiore*. Documento cartaceo,[38] finalizzato alla riscossione delle imposte, che riporta la rappresentazione planimetrica delle saline centrali, nel luogo dove oggi è situato lo stabilimento termale L. Berzieri



37. Cfr. Mezzadri, *Le acque salse*, cit., pp. 24-25.
38. ASPr, *Genio Civile*, Tav. 19, b. 988, 1818.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Figura 18. Sezioni degli edifici delle saline. Particolarmente importanti i disegni dell'acquedotto, del pozzo della ruota e dei portici per la legna e per i vasi[39]



Furono introdotte due macchine a vapore della forza di sei o sette cavalli che sarebbero servite a due scopi: estrarre l'acqua salsa dal pozzo Grande (detto anche della Ruota) per inviarla ai laboratori e per far evaporare l'acqua in quattro ordini di padelle sovrapposte l'una all'altra.

Inoltre è descritta la perforazione di un pozzo artesiano, forato dov'era il pozzo d'acqua salsa detto Balatrone (nel 1602 risultava essere di 35 m di profondità), scavato fino alla profondità di 110 m.

11. Guido Dalla Rosa Prati, un eclettico scienziato che divenne imprenditore per seguire un'ispirazione

Il marchese Guido Dalla Rosa Prati nacque nel 1821 a Parma, dove si laureò in Scienze naturali e matematica. Fu professore di Meccanica e geometria descrittiva all'Università degli Studi di Parma. Già dal 1856 si interessava delle saline salsesi e dal 1858[40] fino alla sua morte, avvenuta nel 1882, impegnò tutto il suo ingegno, le

39. ASPr, *Amministrazione delle Fabbriche, Acque e Strade, Perizie*, b. 66, 1815.

40. Dalla relazione della visita fatta in Salsomaggiore nel 1858 dai Prof. G. Dalla Rosa, G. Monici, G. Truffi: "dopo la visita fatta alle ricche miniere di Dieuze nella Lorena tra gli scopi è [...] lo studio sperimentale di un metodo nuovo [...] per depurare economicamente le acque da cui si estrae

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

sue forze e buona parte del patrimonio personale per lo sviluppo non solo dell'industria salsese, ma della città stessa, contribuendo anche come sindaco a trasformarla da centro minerario in città-giardino. Risale infatti a quegli anni una vera rivoluzione politica, industriale e urbanistica per Salsomaggiore.

Gli studi applicati ai prodotti delle miniere portarono Salsomaggiore alla ribalta internazionale. Il marchese Dalla Rosa, con il chimico dott. Gibertini, presentò all'Esposizione provinciale di Parma del 1863 e 1870 "il sale purificato, lo iodio preparato, l'acqua salso-iodo-bromica in bottiglie a uso medicinale, gli iodio bromuri, il cloruro di sodio e il petrolio tolto dalle acque".[41] Partecipò anche all'Esposizione nazionale di Firenze del 1861 e a quella universale di Parigi del 1867.

In quegli stessi anni negli impianti furono installate pompe di sollevamento a vapore ed elettriche e iniziarono le perforazioni con impianti a percussione. La trivellazione del pozzo Balatrone nel 1859 sarebbe stata portata avanti fino alla profondità di 118 metri, "framezzo alle solite marne argillose micacee e conchiglifere". Questo contribuì alla risalita di altri componenti minerali del giacimento, come il petrolio, oltre al gas.

Dopo la morte del marchese Dalla Rosa, gli eredi si associarono a Giacomo Corazza e costituirono la società Dalla Rosa - Corazza & c. Contemporaneamente si affacciò alla ribalta salsese l'ing. Giuseppe Magnaghi, lombardo. Entrambe le imprese erano ormai orientate allo sviluppo terapeutico delle acque, oltre che alla ricerca del petrolio e del gas, che l'aumentata profondità dei pozzi aveva agevolato.[42]

12. XX secolo, la fine della produzione del sale

Dopo gli espropri e la nazionalizzazione di tutti gli impianti salini avvenuta all'inizio del secolo XX, lo stato italiano proseguì questa linea di ricerca e di svi-

il sale, risparmiare combustibile per la loro evaporazione [...]. La depurazione fatta con l'albumina e il siero sanguigno è insufficiente [...] e composti tali corrodono le caldaie e ne distaccano corpuscoli metallici colorati che poi si ritrovano nel sale". Si pensò di sostituire questo metodo con quello elaborato già sessant'anni prima da Grenn e già attuato in molte saline di Francia e Germania. Il metodo consiste "nell'aggiungere alle acque la calce di fresco spenta, che fa precipitare la magnesia": ASPR, *Fondo Dipartimento delle Finanze*, b. 3055, 1858.

41. *Atti della Esposizione Provinciale di Parma*, 1870.

42. Nel 1867 fu deciso di ridurre il numero dei pozzi. Tra l'interramento e la copertura fu scelta la seconda, per evitare che l'acqua potesse con il tempo risalire e fosse sottratta al demanio. I pozzi furono perciò coperti con una volta di mattoni *ben cotti*, sopra la quale fu collocato uno strato di calcestruzzo di 20 cm, oltre a uno strato di terra alto 40 cm: "il cemento sarà fatto con due terzi di sabbia delle migliori cave dei dintorni, e con un terzo di calce. Il calcestruzzo sarà composto con cemento e sabbia e coi rottami che proverranno dalla demolizione dei pozzi" (ASPR, *Fondo Genio Civile,* b. 154, 1867-68). Nello stesso documento si precisa che i pozzi sarebbero stati demoliti fino a un metro sottoterra. I pozzi in oggetto avevano un diametro che andava da 1,10 m a 1,50 m ed erano profondi circa 74 m.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

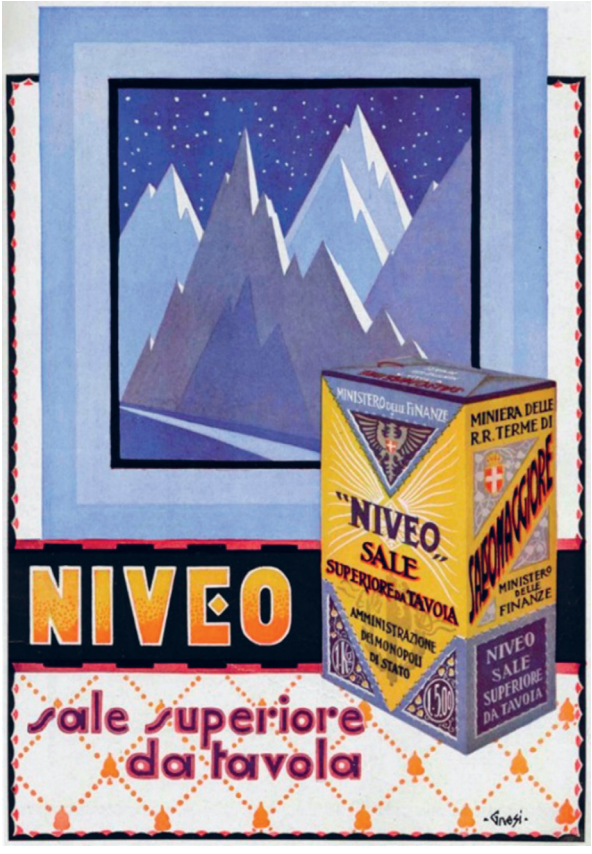
luppo. La sempre maggiore profondità dei pozzi diede luogo a eruzioni di gas metano e idrocarburi, tali da provocare la risalita spontanea delle acque salse.

A partire dal 1923 l'estrazione viene eseguita con l'ingegnoso (per quei tempi) sistema Gas-Lift: in pratica il gas metano compresso spingeva l'acqua in superficie.

Nel 1928 a lato delle terme Berzieri fu costruito il demaniale Istituto Chimico. Nei suoi quattro piani raccoglieva tutte le apparecchiature destinate alla estrazione e alla fabbricazione del sale, alle produzioni chimiche, al confezionamento dei prodotti farmaceutici e cosmetici.

Per alcuni decenni l'Istituto Chimico fu un polo d'eccellenza a livello nazionale, riuscendo a sfruttare al meglio le risorse minerarie (sale e idrocarburi) della zona e facendo di Salso la "capitale dello iodio", oltre che del sale e del termalismo.[43]

Figura 19. Locandina pubblicitaria disegnata nel 1929 dall'illustratore Carlo Gnesi



43. Cfr. C. Giavarini, *Sale, chimica e idrocarburi a Salsomaggiore*, in «Chimica e industria», 9 (2012), pp. 168-172.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Dalla seconda metà del secolo la quantità di acqua estratta solo da pochi e più profondi pozzi aumentò di anno in anno e venne destinata alle cure termali. Lo sviluppo scientifico consentì di ricavare dalle acque, originariamente destinate alla sola estrazione del sale, diversi altri prodotti farmaceutici, cosmetici e per l'industria.

Dopo il processo di deferrizzazione e di concentrazione, i due elementi prodotti erano il "sale superiore da tavola niveo" e l'"acqua madre" destinata agli usi terapeutici, chiamata così fin dal XVII secolo, quando ancora era il prodotto da scartare.[44]

L'aumento esponenziale delle cure termali iniziato alla fine del XIX secolo fece sì che il sale alimentare ricavato, pur mantenendo le prerogative originali, diventasse un prodotto residuale, fino al 1964 quando non fu più commercializzato.

44. "Avvertenze di quanto deve fare il Fattore: [...] quando *è* cotto il sale, il fator deve esser presente a vederlo tirar fora de li vassi facendoli lassiar sollo quella madre che gli fa bisogno [...] e ancora: curino che si secchi la padella finché tutta l'acqua sia congelata in sale che non vi resti se non la madre schietta, la quale [...] doveran far buttar via": ASPR, *Saline*, b. 10 a, 1602.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

II. Conoscere il cloruro di sodio. Dalla ricerca bibliografica alla valorizzazione del patrimonio culturale italiano attraverso la creazione di "Atipica: mostra virtuale di antropologia e storia dell'alimentazione" all'interno del sito web del Catalogo generale dei beni culturali

Simone Gliottone

Sommario: 1. Conoscere il cloruro di sodio. Un approfondimento di "Atipica: mostra virtuale di antropologia e storia dell'alimentazione" – 2. Per un'introduzione al sale – 2.1. Cosa si intende per sale? – 3. Il sale tra necessità e superstizioni – 4. Produzione e commercializzazione di sale – 4.1. Saline e miniere – 4.2. Poteri centrali, leggi e contrabbando – 4.3. Altre forme di commercio del sale – 5. Tra le saliere, alcune più famose delle altre – 6. Italo Calvino e la natura bifronte del sale – 7. La metamorfosi del sale: da necessità a patrimonio culturale.

1. Conoscere il cloruro di sodio. Un approfondimento di "Atipica: mostra virtuale di antropologia e storia dell'alimentazione"

Le nozioni e le riflessioni – che verranno presentate nel corpo di questo articolo – sono state il frutto di una ricerca bibliografica e di una rielaborazione propria, le quali hanno permesso l'avvicinamento, in un unico calderone, di più aspetti riguardanti il rapporto tra cloruro di sodio, civiltà e cultura umana. La forma digitale che si è data a questo calderone è quella della mostra virtuale creata all'interno della sezione *Itinerari* del sito web del Catalogo generale dei beni culturali gestito da ICCD (Istituto Centrale per il Catalogo e la Documentazione).

Gli *Itinerari* sono, appunto, mostre virtuali che prendono vita dall'organizzazione concettuale delle schede di catalogo presenti all'interno del Catalogo generale dei beni culturali. Di sicuro, prendendo in prestito riflessioni circa l'essenza dei musei virtuali,[1] bisogna tenere presente che essi non sono trasposizioni virtuali di mostre realmente esistite, non rappresentano l'archivio digitale di un museo

1. Cfr. F. Antinucci, *The virtual museum*, in «Archeologia e Calcolatori», Suppl. 1 (2007), pp. 79-86.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

reale e, infine, non rappresentano la parte mancante di una mostra, una collezione o un museo. Sono invece agglomerati di dati ordinati che pongono al centro dell'attenzione sia il contesto che l'oggetto-argomento trattato. Inoltre, è possibile inserire una moltitudine di informazioni e collegamenti che permette di gestire in modo più fluido i rigidi confini della cultura veicolata dai prodotti catalografici. Facendosi influenzare dalle parole di Schweibenz, si vuole creare uno spazio virtuale finalizzato a soddisfare una pluralità di fini:

A logically related collection of digital objects composed in a variety of media, and, because of its capacity to provide connectedness and various points of access, it lends itself to transcending traditional methods of communicating and interacting with the visitors being flexible toward their needs and interests; it has no real place or space, its objects and the related information can be disseminated all over the world".[2]

In aggiunta, la scelta della versione "beta-perenne" adottata per questa mostra virtuale permette il volontario non raggiungimento di una versione definitiva, la quale immobilizzerebbe il flusso di dati. Così facendo si rende disponibile *Atipica* ad accogliere modifiche e implementazioni frutto dell'inserimento all'interno di essa degli esiti delle ultime ricerche effettuate nel campo della storia e dell'antropologia dell'alimentazione. Questo serve per aggiungere valore alle schede di catalogo attivando "la loro funzione principale, ossia quella informativa, rendendosi disponibili all'utenza più ampia".[3] Gli *Itinerari* risultano così essere figli della nuova museologia, la quale pone l'istituzione museale come un servizio pubblico con "finalità di educazione e di studio" come riportato nel Codice dei beni culturali e del paesaggio del 2004. Il fine è quello, dunque, di creare un portale che si sleghi da luoghi fisici, che sia consultabile e co-costruito dalla comunità di studio e funzionale al supporto di momenti didattici e/o informativi:

The learning museum is a website, which offers different points of access to its virtual visitors, depending on their age, background and knowledge. The information is presented in a context-oriented, rather than object-oriented way. Moreover, the site is educationally enhanced and linked to additional information intended to motivate the virtual visitor to learn more about a subject of particular interest to them and to visit the site again. The goal of the learning museum is to make the virtual visitor come back and to make him/her establish a personal relationship with the online collection.[4]

2. Cfr. W. Schweibenz, *The Virtual Museum: New Perspectives for Museums to Present Objects and Information Using the Internet as a Knowledge Base and Communication System*, in *Proceedings of the 6th ISI Conference*, a cura di H. Zimmermann, H. Schramm, Konstanz 1998, p. 191.

3. *Catalogo generale dei beni culturali. Manuale per la redazione degli itinerari*, a cura di D. Segoni, C. Perrone, V. Santoni, S. Rutigliano, Roma 2021, p. 3.

4. S. Sylaiou, F. Liarokapis, K. Kotsakis, P. Patias, *Virtual Museums, a Survey and Some Issues for Consideration*, in «Journal of Cultural Heritage», 10 (2009), p. 521.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

L'idea che il museo si espliciti nella relazione tra bene culturale e visitatore – e più nello specifico, riproponendo Alexandre Vialatte, che il museo non è nella vetrina ma nella testa del visitatore – identifica tale connessione come possibile esclusivamente data la compresenza fisica dei due suoi termini costituenti: appunto, l'oggetto percepito e il soggetto che percepisce. La geolocalizzazione del bene culturale e il suo stato di appartenenza a una determinata istituzione, con confini fisici, limitano enormemente il potenziale che esso racchiude. Primariamente, la cultura veicolata è fruibile solamente varcando la soglia del museo-edificio; in secondo luogo, tale cultura risulterà cementificata all'interno del telaio della progettazione museale vigente escludendo, il più delle volte, la possibilità di un'evoluzione delle pratiche di costruzione del patrimonio culturale con finalità educative multidisciplinari. Considerate queste premesse come castranti il sistema odierno di fruizione di tale patrimonio, viene invece proposto un progetto di studio, ricerca e applicazione grazie al quale si sviluppa un'opzione altra che rivolta la consueta impostazione delle collezioni museali digitali. Questo nuovo modello sviluppa un ulteriore percorso che conduce a una nuova forma di esposizione museale, implicando la partecipazione creativa dei suoi stessi fruitori e la loro formazione accademica sui temi trattati grazie alle moderne tecniche di digitalizzazione, condivisione e riuso di dati aperti secondo il paradigma dei *Linked Open Data* (LOD).[5]

Il progetto già in corso d'opera mira alla costituzione di una mostra virtuale di antropologia e storia dell'alimentazione, co-costruita come si è detto all'interno del sito del Catalogo generale dei beni culturali, precisamente nella sezione *Itinerari*. L'itinerario ha come cuore pulsante un insieme ordinato concettualmente di schede di catalogo rappresentanti il patrimonio culturale materiale demoetnoantropologico italiano concernente un preciso argomento di studio, riunito in un unico grande data center quale è il suddetto sito.[6] L'utilizzo dell'infrastruttura digitale statale del Catalogo generale dei beni culturali, precisamente afferente all'ICCD, espliciterebbe in modo categorizzato e facilmente consultabile una serie di informazioni che risulterebbero oscure ai non "addetti ai lavori" grazie alla realizzazione della mostra virtuale.[7] Questo fine è sicuramente raggiungibile grazie alla riorganizzazione dei dati, quindi delle schede di catalogo, in aree tema-

5. Per chiarimenti su LOD e sulla concezione di dati come elemento atomico funzionale alla costruzione della conoscenza si rimanda a F. Tomasi, *Organizzare la conoscenza: Digital Humanities e Web Semantico. Un percorso tra archivi biblioteche e musei*, Milano 2022, in particolare, pp. 127-143. Per integrare, è anche utile far ricorso a F. Tomasi, F. Vitali, *Semantic Web, Linked Data e beni culturali*, in *Digital Humanities. Metodi, strumenti, saperi*, a cura di F. Ciotti, Roma 2023, pp. 137-159.

6. I concetti qui ampliati e applicati al caso studio in questione sono rintracciabili in J.H. Falk, L.D. Dierking, *The Museum Experience*, Washington 1992.

7. In questa sede sono stati solo accennati alcuni aspetti particolari riguardanti le mostre virtuali trattati invece in maniera esaustiva e chiara in G. Dumitrescu, C. Lepadatu, C. Ciurea, *Creating Virtual Exhibitions for Educational and Cultural Development*, in «Informatica Economica», 18.1 (2014), pp. 102-110.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

tiche, o casi studio, che sono, appunto, gli itinerari o percorsi digitali costituenti *Atipica*. Il progetto preliminare di fattibilità della Mostra virtuale di antropologia e storia dell'alimentazione è identificato ne *Il caso del maiale* pubblicato il 21 giugno 2021. Lì, si osserva il risultato dell'interconnessione di pratiche e saperi multidisciplinari che hanno portato, grazie al filtro dell'antropologia alimentare, alla creazione del primo caso studio con queste caratteristiche. L'originalità del lavoro sta nell'aver messo in luce il patrimonio materiale demoetnoantropologico attraverso il filo rosso riconducibile alla figura, quasi mitologica, del maiale, in quella dinamica umana che è sicuramente extranutritiva, quale è l'atto alimentare.

In quella sede, così come in *Conoscere il cloruro di sodio* – altra sezione di *Atipica*, pubblicata nel febbraio 2024 – si nota come la scheda di catalogo sia la base concreta dalla quale il lavoro prende forma, e che, grazie alla ricerca bibliografica, avvalora la narrazione più generica e descrittiva circa la categoria del bene culturale evidenziato. La plurifunzionalità, per la quale questa pubblicazione è stata intrapresa, sta nel costruire il materiale didattico che supporta lo svolgimento di un ciclo di lezioni con impostazione seminariale finalizzato a considerare l'alimentazione come aspetto poliedrico della cultura dell'uomo. In secondo luogo, le possibilità offerte dalla presentazione di queste pubblicazioni in alcune scuole di istruzione secondaria di secondo grado permetterebbero agli studenti prossimi all'iscrizione universitaria una visione maggiorata delle potenzialità del patrimonio culturale studiato e promosso attraverso le recenti innovazioni informatiche, cosicché si possa ottenere un doppio riscontro positivo: l'introduzione dell'antropologia dell'alimentazione attraverso supporti digitali all'interno della scuola secondaria di secondo grado e la formazione preventiva di studenti nel campo dell'antropologia e della storia dell'alimentazione, della gestione catalografica del patrimonio culturale e delle *digital humanities*.[8]

Ciò che il laboratorio didattico offre è a primo impatto un riassunto della ricerca bibliografica, segnalata, di riferimento. Successivamente, vi è l'analisi delle schede di catalogo censite e la comprensione dell'organizzazione dei dati che esse offrono attraverso lo studio delle normative ICCD per la catalogazione. Il passo successivo sarà arrivare alla conoscenza del SigecWEB, utilizzato per la tutela e la salvaguardia del patrimonio culturale e, infine, sviluppare una riflessione sugli Itinerari come applicativi funzionali alla trasmissione e fruizione del suddetto patrimonio da un più ampio pubblico. Inoltre, tale organizzazione di dati prevede una presentazione dell'utilizzo della piattaforma *open source* xDams che permette di rendere visibile e armonioso l'insieme di nozioni all'interno dell'itinerario scel-

8. Non va dimenticato un aspetto fondamentale che riguarda totalmente questo discorso. Democratizzare questo tipo di formazione, renderla accessibile a un pubblico più ampio, rischia di ricadere nella retorica trattata da Bourdieu (P. Bourdieu, *Éléments d'une théorie sociologique de la perception artistique*, in «Revue internationale des sciences sociales», 20.4 [1968], p. 589), per la quale, in altri termini, ampliare l'accesso e le libertà di fruizione del patrimonio culturale rispecchierebbe il potenziare le possibilità di chi già possiede il privilegio di accedere al mondo culturale digitale e virtuale rinforzando il *digital divide*.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

to. L'innovazione che l'itinerario creato sul Catalogo generale dei beni culturali presenta è sicuramente derivante dall'essere figlio della nuova cultura digitale che integra i saperi umanistici tradizionali e i metodi e le tecniche computazionali, e quindi, che permette la possibilità di inscrivere collegamenti ipertestuali utili sia per l'insegnante che volesse costruire un ponte con altre discipline[9] sia per lo/la studente/studentessa che volesse arricchire l'itinerario stesso. La carta vincente in questo caso è la co-creazione che si attuerebbe attraverso lo svolgimento di ricerche etnografiche e bibliografiche sul tema dell'itinerario, la loro digitalizzazione e il successivo inserimento all'interno del telaio informativo promosso. La pubblicazione sarà oggetto costante di revisione e aggiornamento da parte di studenti e insegnanti – *prosumers* – formati sull'argomento trattato. Attraverso l'attuazione del seminario proposto si intende sviluppare i concetti di "educazione all'eredità culturale" e di "titolarità culturale" all'interno delle coscienze che opereranno nell'ambito del *digital cultural heritage*, intesa come futura memoria storica.

Nel quadro di un sistema digitale di produzione e condivisione della conoscenza, indispensabile a garantire il diritto di ogni cittadino all'accesso ai saperi e a essere educato alla conoscenza e all'uso responsabile del digitale per la salvaguardia e la valorizzazione del patrimonio culturale, si vuole quindi sviluppare in esso una progressiva consapevolezza e una presa in carico dell'eredità culturale che ricevono dal passato: tale ereditarietà culturale necessita di essere riconosciuta come responsabilità acquisita da parte di individui e comunità patrimoniali, decostruendo l'obsoleto ruolo di meri fruitori della cultura per far posto all'essere autori della promozione di quest'ultima, nonché della sua tutela e della sua costruzione.[10] In ultima analisi il bagaglio esperienziale veicolato e trasmesso risponde, attraverso i filtri dell'antropologia alimentare, ad alcune necessità impellenti del panorama culturale italiano volenteroso di fare un salto di qualità verso una sempre maggior possibilità di accesso alla cultura, oggi più che mai possibile grazie anche all'attuazione del Piano nazionale di digitalizzazione del patrimonio culturale, promosso e guidato dall'Istituto centrale per la digitalizzazione del patrimonio culturale, che incentiva la creazione di servizi digitali.

La creazione di *Atipica* all'interno del Catalogo generale dei beni culturali prevede quindi un approfondito studio e l'applicazione delle più recenti normative ICCD sulla catalogazione, grazie anche al perfezionamento dell'utilizzo del Sistema informativo Generale del Catalogo (SIGECweb) e dell'applicazione xDams per la creazione degli itinerari culturali digitali: quindi prospetta una sempre più

9. Ne *Il caso del maiale* è possibile vedere come siano stati inseriti collegamenti propri dello studio dei codici miniati digitalizzati, della storia dell'arte e dell'architettura, così come produzioni audiovisive trattanti il tema del caso.

10. *Carta di Pietrelcina sull'Educazione all'Eredità Culturale Digitale*, 2019 (*www.diculther.it/wp-content/plugins/pdf-viewer/stable/web/viewer.html?file=https://www.diculther.it/wp-content/uploads/2020/01/carta-di-pietrelcina_ITA.pdf*) e *Manifesto Ventotene Digitale*, 2021 (*www.diculther.it/wp-content/uploads/2021/09/MANIFESTO-Ventotene-Digitale-REV1-2021-07-09.pdf*).

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

ampia circolazione di dati ordinati forniti dalle schede di catalogo e pubblicati grazie all'applicazione di tecnologie LOD al patrimonio culturale censito. Queste azioni potrebbero infine prevedere un collegamento con altre banche dati afferenti al circuito del patrimonio materiale DEA europeo[11] per uno studio comparativo dell'antropologia dell'alimentazione partendo dai beni culturali catalogati in diversi stati, fino ad approdare a più specifiche ricerche etnografiche che andrebbero ad analizzare e rielaborare le informazioni riguardanti i beni materiali, i *savoir-faire*, le politiche del cibo e le questioni identitarie strettamente connesse alla possibile reinvenzione della tradizione durante la costruzione del profilo storico di un prodotto enogastronomico. In conclusione, si osserva come sviluppare *Atipica*, la mostra virtuale di Antropologia e Storia dell'alimentazione, risponda alle sfide lanciate dall'educazione all'eredità culturale digitale creando degli spazi virtuali multidisciplinari dell'innovazione pedagogica, sviluppando un'alfabetizzazione critica digitale, sostenendo e favorendo il riuso dei contenuti culturali digitali reso accessibile dai *database* delle istituzioni italiane ed europee e ideando, per poi realizzare, aree di confronto tra esperienze similari a livello europeo.

2. Per un'introduzione al sale

Per iniziare un viaggio all'interno del mondo di cui il cloruro di sodio è il protagonista, sarà bene darsi una prima leggera infarinatura su cosa sia chimicamente un sale. Senza eccedere nei particolari e, al contempo, senza privarsi di nozioni elementari, verranno fornite alcune linee guida per una comprensione basica e sufficiente, al fine di addentrarsi nell'area specifica di un solo particolare sale. Di esso verranno quindi descritti i principali caratteri fisiologici, gli impieghi gastronomici e industriali che l'essere umano ha saputo attribuirgli grazie alle scoperte relative alle sue proprietà chimiche. Non sono inoltre da tralasciare i rapporti tra sale e immaginario umano,[12] nonché tra sale e credenze.

Nella storia l'umano ha sempre avuto la necessità di possedere del sale, che fosse esso salgemma della qualità più pura fornita dalla miniera o cloruro di sodio di qualità inferiore proveniente dalle saline marine.

I nostri predecessori non ebbero fin da subito le conoscenze per determinare dal punto di vista chimico quali e quanti tipi di sali esistessero e quali fossero i loro componenti atomici. Nel 1810 Davy dimostrò che il sale comune è formato da sodio e cloro, poi, nel 1819, Liebig constatò la veridicità delle teorie di Davy con ul-

11. Riprendendo i punti trattati nella Convenzione di Faro, a riguardo, si punta allo sviluppo di metodologie e tecnologie digitali che offrano la possibilità di raccogliere, condividere, archiviare e/o conservare le forme espressive delle diverse comunità umane.

12. Si veda, per esempio, la nascita di Afrodite, dea dell'amore e del sale e si tenga anche in considerazione il sale donato da Nereo per le nozze di Peleo e Teti.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

teriori esperimenti. Prima di Liebig e Davy, già nel XVIII secolo si ebbero le prime scoperte grazie a chimici quali Stahl, Duhamel, Marggraf. Rouelle compì il passo decisivo nel 1774 riuscendo a definire la classe dei sali come l'unione di qualsiasi acido, o minerale o vegetale, con un alcale fisso, un alcale volatile, una sostanza metallica o un olio.[13] Prima delle affermazioni appena citate in campo chimico, le fonti più autorevoli in materia furono il *Traicté de la Chymie* di Le Fèvre, pubblicato nel 1660, e la teoria alchemica che includeva il sale nei cinque elementi costituenti il mondo dell'esperienza.

Una delle caratteristiche più tenute in considerazione dai salinai fu la sua solubilità: essa è elevata, di trecentosessanta grammi in un litro d'acqua alla temperatura di venti gradi centigradi, e di trecentonovantuno grammi, sempre in un litro d'acqua, ma alla temperatura di cento gradi centigradi. Questo significa che per ottenere un metro cubo di cloruro di sodio puro si deve far evaporare un volume d'acqua marina pari a ottantacinque metri cubi. Questi dati, insieme al fango e ai residui organici che penetravano nelle saline, spiegano il perché nei secoli passati si preferisse il sale continentale proveniente dalle miniere al sale marino prodotto nelle saline a cielo aperto, che grazie alla sua colorazione rosa, rossa, grigia oppure nera, data a volte dai terreni dei fondali, altre volte da alghe e batteri che proliferavano nelle vasche di evaporazione e altre ancora da un non accurato lavoro di purificazione da parte dei braccianti, mostrava agli occhi dei commercianti e degli acquirenti la zona geografica di produzione e, quindi, la relativa qualità.

Senza tormentare i pensieri circa l'origine del sale, quello che si può sottolineare è come le diverse popolazioni abbiano saputo conoscere e sfruttare tale elemento. Grazie agli impieghi che esso permette, da quelli gastronomici a quelli meno romantici dell'industria chimica, il cloruro di sodio ha incoraggiato l'essere umano a sviluppare e manifestare la propria cultura.

2.1. Cosa si intende per sale?

Di seguito la definizione del lemma *sale* tratta dal Vocabolario Treccani:

Sale
s. m. [lat. *sal salis* "sale" (e anche "mare") e, in senso fig., "arguzia": voce di origine indoeur., affine al gr. ἅλς ἁλός che ebbe gli stessi sign.]. – 1. In chimica, composto derivante da un acido per sostituzione totale o parziale degli atomi di idrogeno ionizzabili con atomi di metallo o con altri cationi; il nome di ogni singolo sale si forma da quello dell'acido corrispondente, sostituendo le desinenze *-idrico*, *-oso* (o *-oroso*), *-ico* (o *-orico*) rispettivam. con *-uro*, *-ito*, *-ato*, e facendo seguire il nome del metallo (o di altro catio-

13. Cfr. R. Franckowiak, *Les sels neutres de Guillaume-François Rouelle / The neutral salts of Guillaume-François Rouelle*, in «Revue d'histoire des sciences», 55.4 (2002), pp. 493-532.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

ne) preceduto dalla prep. *di* (così, per es., il sodio forma con l'acido cloridrico il *cloruro di sodio*, con l'acido cloroso il *clorito di sodio*, con l'acido solforico il *solfato di sodio*). Nel caso di metalli con più valenze, i sali vengono distinti indicando la valenza tra parentesi (in numeri romani) dopo il nome del metallo, o indicando nel nome del sale, con un prefisso, il numero di atomi presenti, o – nel caso di metalli che abbiano solo due valenze – ricorrendo ai suffissi *-oso* e *-ico*; per es., si potrà scrivere *cloruro di ferro* (*II*), o *bicloruro* (oggi si preferisce *dicloruro*) *di ferro*, o *cloruro ferroso* per FeCl2, e *cloruro di ferro* (*III*), o *tricloruro di ferro*, o *cloruro ferrico* per FeCl3. *Sale acido*, ottenuto da un acido polivalente per sostituzione parziale degli ioni idrogeno; è denominato, nel caso derivi da un acido bivalente, anteponendo il sost. *idrogeno* al nome del sale o frapponendo l'agg. *acido* tra il nome del corrispondente sale neutro e quello del metallo, oppure, secondo una vecchia nomenclatura, anteponendo al nome del sale neutro il prefisso *bi-* (per es., l'idrogeno-solfato di potassio può essere detto *solfato acido di potassio* o *bisolfato di potassio*); nel caso, invece, che derivi da un acido con più di due ioni idrogeno, si premette, abitualmente, al nome del metallo aggettivato uno dei prefissi *mono-*, *bi-*, *tri-*, a seconda che il metallo sostituisca 1, 2, 3 ioni idrogeno (*fosfato monopotassico*, *fosfato tricalcico*, ecc.). *S. basico*, sale che contiene nella molecola gruppi idrossilici ancora salificabili con residui acidi; si denomina aggiungendo al nome la specificazione *mono-*, *bi-*, *tribasico* a seconda del numero degli idrossili presenti (per es., *nitrato bibasico di ferro*). *S. neutro*, che non contiene né idrogeni né idrossili salificabili; *s. misto*, che deriva da un acido polivalente per sostituzione degli ioni idrogeno con cationi diversi (per es., il *tartrato sodico-potassico*); *s. doppio*, unione di due sali, ognuno dei quali conserva la propria individualità ma che cristallizzano insieme, in un dato rapporto (per es., gli allumi); se i due sali reagiscono tra loro si ha un *s. complesso* (per es., il *ferrocianuro di potassio*); *s. idrato* (in contrapp. a *s. anidro*), che contiene acqua di cristallizzazione. **2. a.** Denominazione corrente del cloruro di sodio usato nella pratica domestica come condimento dei cibi e in molte industrie alimentari (conserviere, casearie, ecc.), detto anche *s. da cucina*, *s. comune*, *s. marino*, e nel linguaggio fam., quando non ci sia ambiguità, più spesso assol. *sale*. È un solido cristallino isometrico, inodore, di sapore salato-amaro caratteristico, facilmente solubile in acqua, incolore e trasparente alla luce, largamente diffuso in natura disciolto nelle acque del mare e in quelle di alcuni laghi e sorgenti (detti perciò *salati*), o come minerale (*salgemma*); indispensabile all'alimentazione umana, utilizzato anche in quella del bestiame e in numerose industrie (chimiche, alimentari, conciarie, metallurgiche, ecc.), viene prodotto in grandi quantità dalle acque di sorgenti salate o del mare, nei climi asciutti e caldi per evaporazione naturale col metodo delle saline, in quelli più rigidi per evaporazione artificiale o per congelamento, o anche utilizzando i giacimenti di salgemma (*s. di miniera*). A seconda dell'aspetto e della purezza: *s. grosso*, in cristalli grandi, non sempre incolore e contenente talora altri sali e sostanze estranee; *s. fino* (o *raffinato* o *da tavola*), che è stato ridisciolto in acqua e nuovamente fatto cristallizzare, in polvere o in cristalli minuti, perfettamente bianco; *s. industriale*, sale comune destinato a impieghi diversi da quelli alimentari (nei paesi dove la produzione del sale è monopolio statale viene addizionato di sostanze facilmente rivelabili ma difficilmente separabili, e detto *s. denaturato*). *Imposta sul s.*, in vigore sino alla fine del 1972; *sale e tabacchi* (oppure anche al plur., *sali e tabacchi*),

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

insegna delle rivendite di generi di monopolio (mantenuta, spesso, anche dopo che, nel 1974, il monopolio di vendita del sale è stato soppresso). **b.** Frasi e locuzioni di uso com., con riferimento ai varî impieghi alimentari: *aggiungere il s. all'acqua della pasta*; *mettere il s. nell'insalata*; *condire con olio*, *s. e pepe*; *un pizzico*, *un pugno di s.*; *hai messo il s. in tavola?*; *preparare le acciughe sotto s.*; *conservare i capperi sotto s.*; *il minestrone è giusto di s.*, *va bene di sale*. **c.** Modi di dire fig.: *non metterci né s. né olio*, e più com. oggi *non metterci né s. né pepe*, raccontare le cose come sono veramente, oppure stare ad ascoltare senza aggiungere nulla di proprio, non voler entrare o immischiarsi in una faccenda, e sim.: *il poeta* [...] *stava lì a lasciarsi ballottare senza metterci su né s. né olio*, *sapendo che cosa sono gli amori popolari* (Giusti); *ha voluto fare di propria testa*, *eccola qua*, *io non ci ho messo né s. né pepe* (Palazzeschi); *essere senza s.*, *non sapere né di s. né di pepe*, di discorso o scritto scipito, o di persona sciocca, insignificante; meno com., in unione con *pepe*, la frase *rispondere col s. e col pepe*, con vivacità polemica e spirito mordace (per la locuz. agg. *s. e pepe* con riferimento al colore, v. pepe, nel sign. 3 *b*); *méttici un po' di s. sulla coda!*, consiglio scherz. a bambini che rincorrono gli uccellini credendo di poterli prendere (e, per estens., *mettere il s. sulla coda a qualcuno*, tentare ogni accorgimento per raggiungerlo o trovarlo, senza riuscirvi); *restare di s.*, rimanere attonito, sbalordito, stupefatto (lo stesso che *restare di stucco* o *di sasso*), con allusione biblica alla moglie di Lot che, durante la distruzione di Sodoma e Gomorra, fu trasformata in statua di sale per essersi voltata indietro (cfr. *Genesi* 19, 26), sicché si dice anche, con lo stesso sign., *rimanere come la moglie di Lot*; *sapere di s.*, letter., essere spiacevole al palato, e quindi all'animo (l'espressione è soprattutto nota per il passo dantesco *Tu proverai sì come sa di sale Lo pane altrui*, *e come è duro calle Lo scendere e 'l salir per l'altrui scale*). Con riferimento alla sua incorruttibilità, il sale fu simbolo presso gli antichi di salda e lunga amicizia, onde le espressioni *patti di sale*, *alleanze di sale*, nell'Antico Testamento; era invece, ed è, ritenuto generalm. di malaugurio versare il sale sulla tavola, credenza forse connessa con l'uso antico di porre il sale davanti ai forestieri, in segno di rispetto, o per la necessità di non sprecare un genere costoso ed essenziale per l'alimentazione. Più com. e più noto come simbolo del senno, della saggezza, dell'intelligenza (*s. della sapienza* è infatti definito dal sacerdote nell'atto di posarne un pizzico sulla lingua del battezzando): *aver poco s. nel cervello* o *in zucca*, essere scarso d'intelligenza o di giudizio; *intendere con un grano di s.*, con un po' di discernimento (l'espressione è più usata nella forma latina: v. cum grano salis). **d.** fig., letter. Al plur., *i sali*, le arguzie (che condiscono e rendono saporito il discorso come il sale dà sapore ai cibi); *s. attici*, le arguzie sottili e garbate proprie degli antichi scrittori attici. **3.** poet. Il mare: *Metter potete ben per l'alto sale Vostro navigio* (Dante); *Tiro*, *Pericolando per l'immenso sale*, *Con l'oro altrui le voluttà cambiava* (Parini). In questo sign., più che di una metonimia (mare, in quanto contiene il sale), si tratta di una reminiscenza classica, giacché il termine greco corrispondente significava innanzi tutto "mare" e poi (per una metonimia inversa a quella che si avrebbe in ital.) "sale". **4. a.** Con determinazioni varie, compare nella denominazione, antiquata o in alcuni casi ancora attuale, di sostanze aventi o no carattere salino: *s. di acetosella* (v. acetosella); *s. amaro* o *s. inglese* o *s. di Epsom*, il solfato di magnesio eptaidrato, costituente in natura il minerale epsomite; *s. ammoniaco*, il cloruro di ammonio; *s. di Glauber*, il solfato di sodio idrato; *s. microcosmico* (v. micro-

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

cosmico); *s. minerale*, locuz. che, oltre a indicare il salgemma, è talora usata, al plurale, in senso ampio, riferita, per es., a ciò che residua dall'incenerimento di sostanze organiche (del vino, ecc.), oppure a sostanze minerali in genere: *le piante assorbono dal terreno acqua e s. minerali in essa disciolti*; *s. di Mohr*, solfato ferroso-ammonico esaidrato, usato in chimica analitica; *s. di Saturno*, l'acetato neutro di piombo; *s. sedativo*, ant. nome dell'acido borico naturale; *s. di Vichy*, il bicarbonato di sodio; *s. volatile*, locuz. con cui in passato si indicavano sostanze solide ottenute per sublimazione; *s. volatile di benzoino*, ant. nome dell'acido benzoico. **b.** *Sali da bagno*, costituiti da carbonati alcalini, polvere di sapone, saponina, profumati con essenze varie, e usati per profumare e aumentare il potere detergente e ristoratore dell'acqua per il bagno in vasca. **c.** Al plur., *i sali*, nome con cui venivano indicati ellitticamente alcuni preparati a base di sali ammoniacali, profumati con essenze odorose (per es., di lavanda) per renderli meno sgradevoli, e perciò detti anche *s. aromatici*, che, avvicinati alle narici di persone svenute, avevano il potere di provocarne il rapido rinvenimento. **d.** *Effetto s.*, l'influenza che sulla solubilità di un sale poco solubile esercita l'aggiunta di un altro sale senza ioni comuni col primo; tale aggiunta, da una parte provoca una diminuzione della solubilità del sale poco solubile perché sottrae molecole di acqua per effetto dell'idratazione, dall'altra ne aumenta la solubilità perché fa diminuire i coefficienti di attività; il primo effetto tende a prevalere sul secondo con l'aumentare dell'aggiunta di sale.[14]

Ciò che si evince da una così composita spiegazione del termine è che un sale è un composto che si ottiene partendo da un acido e sostituendone, totalmente o parzialmente, gli atomi di idrogeno ionizzabili con atomi di metallo o altri cationi. *Sale*, in questa definizione, rimanda anche al sale comune, il cloruro di sodio. Questo, trattato al punto numero due della spiegazione del Treccani, viene anche ribattezzato sale da cucina fino e grosso, sale marino, sale comune, o, semplicemente, sale. Esso fu così importante per l'uomo che fu ingrediente fondamentale sia in cucina che in altri settori industriali, finanche a costellare di significati il variegato panorama linguistico e religioso dell'uomo. Vista la sua importanza, il sale venne duramente tassato e il suo mercato regolamentato.

3. Il sale tra necessità e superstizioni

La concentrazione di cloruro di sodio nello spazio che circonda le piante è decisiva per la loro sopravvivenza ed esistenza. Tra esse sono le piante alofite a trovare maggiore giovamento da concentrazioni maggiori di sale, che per altre risulterebbero dannose: infatti, la loro presenza è riscontrabile in terreni salini, alcalini o in presenza di acque salmastre.

Anche nel mondo animale l'introduzione di sale nell'organismo è una questione primaria. Nel contesto marino si nota l'esistenza di animali osmoregolato-

14. *www.treccani.it/vocabolario/sale/* (ultima consultazione: 17/06/2024).

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

ri, in grado di controllare la salinità dei propri fluidi interni, e animali osmoconformi, i quali adattano la loro osmolarità all'ambiente esterno.[15] Questo è importante in quanto il sale è funzionale alla regolazione di svariati processi fisiologici ed è anche per questo che nelle diete umane se ne raccomanda o se ne sconsiglia l'utilizzo.

Curioso è il caso di reperimento e utilizzo di sodio sotto forma di sale, da trasmettere durante l'atto riproduttivo, da parte di una tarma, la *Gluphisia septentrionis*:

> [...] lungo un centimetro e mezzo, il maschio di questa specie mostra un comportamento apparentemente ossessivo di maniaco del bere: passa ore (fino a tre ore e mezza continuative) a bere in pozze d'acqua. Poiché, in tal modo, assorbirebbe fino a seicento volte il proprio peso ha necessità di espellere quest'acqua, una volta che ha tratto ciò che cerca, cioè sodio sotto forma di sale. L'insetto ha dunque cura di eiettare il fluido in eccedenza, depauperato del sale, al di là della pozza nella quale beve: ogni tanti secondi (da tre a cinque), il suo retto emette un getto potente che schizza a più di cinquanta centimetri. Perché una simile attività, perché un tale bisogno di tesaurizzare sali di sodio? Il maschio si costituisce questa riserva per donarla, al momento dell'accoppiamento, che dura intorno alle cinque ore, alla propria compagna, sotto forma di sperma. La femmina trasmetterà a sua volta la maggior parte del sodio consegnatole come pacchetto spermatico alle proprie uova, cioè ai piccoli *Gluphisia* che nasceranno.[16]

Il sale ha quindi una funzione vitale non soltanto per l'uomo e le sue attività, a cui dà un apporto talvolta condito da superstizione, come quando, nella località di Davos, si raccomanda di dare il sale alle mucche il giorno dei re Magi così che non accada loro nulla di male durante il corso dell'anno.[17] Questa, alla luce dei più moderni studi nel campo zootecnico, può sembrare una pratica inutile, ma in alcune aree rurali, ancora oggi, un blocco di sale all'interno del pascolo è usato come stimolo per l'alimentazione del bestiame.

Parallelamente ai bisogni scaturiti dall'allevamento, l'uomo ha incontrato la necessità e trovato le possibilità di conservare le proprie derrate così che non deperissero e fossero utilizzabili in periodi dell'anno caratterizzati da una maggiore scarsità di cibo. Il sale, privando il materiale organico dell'acqua contenuta al suo interno, blocca infatti l'attività dei microrganismi responsabili dei processi di irrancidimento che renderebbero il cibo non più edibile. Il sale è quindi stato ingrediente fondamentale nello sviluppo dell'industria alimentare del pesce per le popolazioni costiere, e di quella del formaggio e della carne per le genti dell'entroterra. Ma non solo: le fonti parlano ad esempio di un'intensa attività di lavorazione

15. Cfr. P. Laszlo, *Storia del sale. Miti, cammini e saperi*, Roma 2004, p. 93.
16. Cfr. Laszlo, *Storia del sale*, cit., p. 94.
17. Cfr. J.F. Bergier, *Una storia del sale*, Venezia 1984, p. 127.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

di prodotti vegetali a sud di Chengdu, capitale del Sichuan.[18] Tali specialità locali consistevano in vegetali in salamoia speziata da consumare entro qualche giorno dalla preparazione.

Un'attenzione particolare è data al rapporto tra conservazione del pescato e il sale. Nel dettaglio, merluzzo e aringhe furono i pesci privilegiati per la sperimentazione tecnologica olandese della salatura a bordo: procedura che permise una riduzione dei tempi di lavorazione in funzione dell'ottenimento di un prodotto finale di qualità. Come ricorda Kurlansky,[19] il connubio tra pesce e sale all'interno delle pratiche gastronomiche è molto antico e curioso. Nei *Geoponica*, un manuale agricolo greco scritto intorno al 900 d.C., si citano le ricette che avrebbero costituito le basi per il famoso *garum* dei romani. Quest'ultimo era ritenuto dai medici del tempo come un prodotto in grado di fornire l'insieme di tutti gli effetti benefici del pesce sotto sale. Esso prevedeva un'accurata preparazione che iniziava con la salatura dei pesci interi o dei loro scarti provenienti da altre lavorazioni, seguiva poi il riposo in vaso e la successiva fermentazione al sole e, infine, il filtraggio del *liquamen*. Altra modalità era quella di bollire il composto per produrre il liquido da filtrare senza attendere l'azione prodotta dal calore del sole.

4. Produzione e commercializzazione di sale

4.1. Saline e miniere

Che il sale provenga dalle saline costruite lungo le coste o dalle profonde miniere scavate per raggiungere il prodotto più puro, nella sua storia il cloruro di sodio è stato oggetto di differenti modi di produzione, trasporto e commercio. Oggi l'uomo getta il sale con la stessa noncuranza sia sulle strade asfaltate, per agevolare il transito degli autoveicoli nei periodi invernali, sia nei propri piatti, cercando di esaltare i sapori che l'industria agroalimentare ha via via sacrificato in nome della quantità e del profitto.

Le rotte che il sale ha attraversato e attraversa ancora oggi sono molteplici e diversificate. Essendo il suo utilizzo una costante della civiltà umana non ci si deve sorprendere se, parallelamente alla sua vendita regolamentata dai poteri centrali, venne costituita una rete di scambi di sale all'interno del mercato nero.

Preoccuparsi che l'approvvigionamento di sale a livello mondiale possa incontrare una brusca interruzione data dall'esaurimento delle riserve della Terra è un pensiero da tenere alla larga dalle vere preoccupazioni in tema di risorse, in quanto una buona unità di misura per la produzione e il consumo di cloruro di sodio è il milione di tonnellate.

18. Cfr. M. Kurlansky, *Sale. Una biografia*, Milano 2003, p. 29.
19. Cfr. ivi, pp. 71-72.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Le saline marine e le miniere di salgemma sono i due siti deputati dall'uomo alla produzione di cloruro di sodio, sia da tavola che destinato a processi industriali. Le saline sono costituite da una serie di bacini di acque salmastre che attraverso il calore solare vedono l'evaporazione dell'acqua e la conseguente cristallizzazione del sale pronto per la raccolta in blocchi, lontani dalla concezione moderna di sale fino. Questo è il procedimento più antico e più conosciuto dall'uomo e la sua provata efficacia, sommata ad alcuni accorgimenti meccanici che ottimizzano il processo, fa sì che ancora oggi sia un metodo utilizzato. In linea di massima questi sono gli intervalli con cui si arriva ad avere un blocco di sale marino: poi ogni zona geografica e ogni salinaio (le donne in passato si dedicavano a questi lavori solo quando c'era carenza di manodopera maschile) avranno le proprie peculiarità di lavorazione, che dipendono necessariamente dalle condizioni climatiche dell'area e dalla conformazione dei bacini delle saline. La raccolta del sale avviene durante la stagione estiva e richiede l'utilizzo di una strumentazione atta a rompere la crosta di sale formatasi. Nell'accelerare tale processo, concorrono una serie di pompe, chiuse e secchi che servono a eliminare l'ultima acqua rimasta. Una volta che il sale è rotto in blocchi viene posto lontano dal mare per l'ultimo processo di evaporazione dell'acqua rimasta al suo interno. I maggiori nemici che queste saline devono – e dovevano – affrontare sono il vento carico di sabbia e terra, le quali si depositano sulle acque dei bacini abbassando la qualità del sale una volta asciutto, e le piogge che inondano ciclicamente le aree di produzione allungando i tempi di evaporazione dell'acqua e ritardando la raccolta. Per quanto riguarda la purezza del sale prodotto, si sa che, come in passato, essa dipende dalle tecniche di costruzione della salina e dall'abilità dei salinai nel gestirla. Il colore dei sali marini rispecchiava le impurità che conteneva. Il fatto che fosse impuro incideva sul prezzo di mercato poiché era evidente che pesasse di più di un sale senza altri detriti al suo interno. Famoso era il sale anidro prodotto nella località portoghese di Setubal: un sale bianco e molto puro, che si polverizzava facilmente, quindi ottimo per le salagioni del pesce e per le preparazioni casearie.

I luoghi prescelti per la costruzione delle saline furono soprattutto i delta sabbiosi dei fiumi. Una volta identificato il posto più consono si dava inizio alla vera e propria formazione della salina fatta di scavi e innalzamenti di barriere per far sì che l'acqua, una volta entrata, seguisse il percorso prescelto. Solitamente, viste dall'alto, le saline si mostrano come scacchiere regolari con estensioni variabili. Un caso particolare furono le sedici saline di Peccais che raggiunsero nel XIV secolo una dimensione corrispondente a più di mille ettari.

Le miniere di sale, dove veniva e viene tuttora estratto il salgemma di qualità decisamente superiore a quello derivante dall'evaporazione delle acque marine, furono una manifestazione dello sviluppo tecnologico raggiunto dall'essere umano. Sono affascinanti i risultati delle tecniche di scavo impiegate, la cui solidità si nota in quei luoghi che hanno visto la loro trasformazione da miniere di sale in musei: mirabile è l'esperienza di Wieliczka, città polacca a sud di Cracovia, la quale ha ot-

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

tenuto il riconoscimento Unesco[20] proprio in relazione al complesso architettonico e scultoreo che fu prima di tutto una miniera di salgemma.

La toponimia dei luoghi dove vennero costruite le miniere destinate all'estrazione di sale ricorda, attraverso la presenza della radice del termine latino *sal*, *salis*, e di quello greco ἅλς, ἁλός, lo stretto legame che intercorreva tra la città e la sua attività economica principale. Citando alcuni nomi geografici si ricordano: Halle (Alta Sassonia), Hall (Tirolo), Salins (Franca Contea), Salzburg (Austria), Salsomaggiore (Emilia-Romagna).

Dalle miniere non si estraevano solo blocchi di salgemma ma anche una soluzione salmastra che una volta arrivata in superficie doveva essere asciugata grazie all'accensione di fuochi e con, appunto, un grande dispendio di legna. Come anticipato, un altro fattore incise sull'arresto momentaneo di questo settore e fu quello legato al costo dei trasporti del prodotto. È intuitivo pensare come i paesi dotati di riserve boschive ingenti e abbondanti corsi d'acqua non incappassero così drasticamente nelle problematiche rispetto alle aree che non presentavano le stesse caratteristiche geografiche.

All'interno della moltitudine di esperienze legate al mondo del sale, varie furono le situazioni e gli eventi che determinarono la costruzione di una politica di esso. Attraverso una sintesi che non pretende di analizzare tutti i casi occorsi, si cercherà di portare alla luce pochi fatti che ebbero una rilevanza dal punto di vista storico-culturale. L'attenzione verterà sulle relazioni economico-politiche e commerciali che il cloruro di sodio ha fatto nascere e sviluppare in aree diverse del pianeta, partendo da quella veneziana nel periodo che va dal XII al XVI secolo.

4.2. Poteri centrali, leggi e contrabbando

Si può notare come l'espansionismo veneziano sia stato intrapreso anche per ottenere e mantenere il controllo dei commerci di sale. Partendo dai luoghi di produzione, passando per gli itinerari per i quali il cloruro di sodio veniva trasportato e finendo con le aree in cui i veneziani mantennero l'esclusiva come rifornitori, si affronterà la situazione veneziana sulla scorta del testo di Jean-Claude Hocquet (1990), *Il sale e la fortuna di Venezia*.

La politica della Repubblica di Venezia fu ferrea e spietata verso le città sue concorrenti all'interno dell'agone salino. Quando Venezia non poté controllare e sfruttare le saline più vicine si preoccupò di distruggerle o limitarne fortemente la produzione, così che non potessero giovare ai suoi concorrenti. Caso emblematico

20. Un'intenzione volta ad acquisire il titolo di "Patrimonio mondiale dell'umanità Unesco" è stata riscontrata anche a Cervia (RA), alla fine del 2023. Sarà sicuramente interessante seguire la procedura e documentarne l'avanzamento partendo dalla rimessa a nuovo dell'intero sito devastato dalle violente alluvioni che hanno colpito la regione Emilia-Romagna nel maggio 2023.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

fu la distruzione della città di Comacchio e delle sue saline nel 932. Quasi mezzo secolo dopo i veneziani ebbero alcune dispute con Ravenna e, di conseguenza, con Cervia. La soluzione per la repubblica fu una e semplice: nel 1336 si decise di radere al suolo le saline di Cervia.

Venezia non si limitò a operare nel contesto italiano e per regolamentare il flusso di sale verso la Serenissima fu, dal 1281 al 1444, istituito l'*ordo salis*. Questa politica sostenne il sistema delle importazioni veneziane nel Medioevo e definiva il luogo di approvvigionamento, le quantità da caricare sui mezzi di trasporto, i termini di consegna e quindi i prezzi fissati dal governo.[21] Dei carichi di cloruro di sodio che entravano nei porti veneziani veniva controllata la purezza, mettendoli a confronto con dei campioni di sale conservati presso l'Ufficio del sale. Questa pratica dissuase molti mercanti – i quali iniziarono a capire come il loro ruolo si stesse trasformando in quello di semplice trasportatore – dal caricare sulle proprie navi merce di bassa qualità: pena il ridimensionamento del prezzo finale di vendita e quindi un minor guadagno.

Venezia controllò buona parte del commercio del sale di quei tempi e legiferò copiosamente per assicurarsi che tutto il mercato marino fosse sotto i suoi artigli egemonici. Tali artigli penetrarono e afferrarono molti di quelli che tentarono di raggirare la legge. Le esperienze di furti e contrabbando non furono episodi occasionali: queste pratiche furono fantasiose e anche socialmente accettate, se non incoraggiate, in un contesto che limitava fortemente le possibilità di chi già rasentava la sopravvivenza.

Come ogni merce sottoposta a tariffazione doganale anche del cloruro di sodio è stata fortemente regolamentata la movimentazione. Tale controllo fu reso possibile dall'esistenza di confini e da chi gestiva il passaggio di essi da parte di beni trasportati a cavallo. Per esempio, la legislazione dello stato francese fu particolarmente dura anche verso chi aiutò i promotori di attività illegali, come i contrabbandieri. Nel 1680 il ministro Colbert rese punibili anche i proprietari di ostelli che ospitavano questa tipologia di ricercati. Frodare o evadere il fisco era un'attività comune e rischiosa e chi incappò nella repressione fu severamente punito con multe pecuniarie o con vere e proprie pene corporali.

Le modalità con le quali il sale veniva sottratto al controllo statale furono molteplici: una fu quella di aumentare la quantità di sale e diminuire quella di pesce nelle botti che trasportavano questa derrata, un'altra fu quella da parte degli stessi individui di varcare abusivamente i confini delle saline per rubare quanto più sale riuscissero a portare con sé. Ancora un altro sotterfugio si verificava quando i *gabelous*, cioè le guardie incaricate di contrastare il contrabbando, pur potendo controllare il corpo delle donne, non trovavano i sacchettini di sale nascosti tra le sottovesti o in veri e propri *faux culs* di queste ultime.[22] Queste figure, che si ad-

21. Si faccia riferimento anche al documentario *Ordo Salis: produzione, commercio e contrabbando del sale all'epoca della Serenissima Repubblica di Venezia* tratto dagli studi di Valentina Petaros Jeromela.

22. Cfr. Kurlansky, *Sale*, cit., p. 219.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

dossarono la responsabilità di raggirare i controlli, sia per un fine personale che per una ridistribuzione del sale nella propria comunità di appartenenza, erano ben viste e protette anche in area cinese, dove a solo alcune famiglie era concesso il diritto di commerciare il sale, prodotto e regolamentato da un monopolio statale.

Il contrabbando europeo non ha certamente raggiunto le stesse proporzioni di quello cinese ma si è comunque distinto per alcuni avvenimenti particolari che videro anche l'arresto e la pubblica condanna di alcuni esponenti del mercato nero. La spinta a intraprendere questo tipo di attività illecita fu la reazione a un sistema di tassazione asfissiante che non permise un margine di guadagno soddisfacente a causa della presenza di gabelle ed esattori del fisco a ogni polo commerciale istituzionale. Nel 1755, nel territorio allora governato dalla famiglia reale dei Savoia, si ebbe una delle più imponenti azioni di repressione volte a soffocare e intimidire il contrabbando. In seguito a ciò fu arrestato Mandrin, uno dei più noti personaggi dediti al commercio illegale, celebrati nella tradizione popolare.[23]

Nei trent'anni successivi il contrabbando di sale non si fermò. Anzi, si continuò a lottare contro le imposizioni statali. Il fine con il quale i contrabbandieri di sale (*faux-sauniers*)[24] agirono ebbe una doppia valenza: da una parte essi cercavano un profitto personale e un arricchimento individuale, dall'altra, essendo della stessa estrazione sociale della gente comune, erano vicini al popolo e si preoccupavano di rifornirlo di materiali e prodotti di qualità migliore e a un prezzo inferiore di quelli che concedeva il potere centrale. Questo non bastò a scagionare il contrabbandiere Fournié: il 25 luglio 1785 fu arrestato intorno ad Albi e gli venne imposto di pagare per la sua attività illecita una multa pari a 200 lire. Questa cifra durante il XVIII secolo era la tariffa abitualmente applicata a casi come questo, ma era anche la rendita media annuale di un lavoratore dipendente. Fournié, non avendo possibilità di saldare il suo debito, fu condannato innanzitutto alla fustigazione pubblica.

4.3. Altre forme di commercio del sale

In qualsiasi area geografica accada, il commercio è quella forma di interazione sociale che vede le due parti in gioco attuare uno spostamento di beni e risorse che risponda al loro volere di privarsi di qualcosa per ottenere altro in cambio.

In alcune aree del continente africano – per citarne alcune si può far riferimento al Mali e al Niger e in più in generale alla fascia che dal Sudan si estende fino al Senegal – l'abitudine di percorrere molte centinaia di chilometri a dorso di cammelli e altri animali da tiro era una modalità di trasporto molto comune, tanto che esisteva chi si prendeva carico dell'organizzazione totale delle carovane – *azalaï* in

23. Cfr. Bergier, *Una storia del sale*, cit., p. 179.

24. Per approfondire far riferimento a *Off to Canada for the rest of your life! The story of the "faux-sauniers" exiled to New France*: *www.tfcg.ca/faux-sauniers-in-canada* e bibliografia ivi citata.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

lingua *tuareg* – che avrebbero dovuto attraversare perfino il deserto. Questi personaggi si occupavano di pensare alla disposizione che quanti viaggiavano avrebbero dovuto mantenere, di dividere il viaggio in tappe con le mete da raggiungere quotidianamente, di munirsi di gruppi di persone armate che proteggessero la carovana tutta assieme alle sue merci. Inoltre, l'organizzatore della carovana calcolava le quantità esatte di cibo, acqua e sale che si sarebbero dovute portare per sopravvivere. Si era a conoscenza del fatto che se qualcosa non fosse stato programmato nei minimi dettagli o se fossero accaduti degli inconvenienti durante il tragitto, la sorte di tutti i partecipanti al viaggio, nel caso in cui si attraversassero per giorni interi territori inospitali e privi di risorse alimentari, sarebbe stata molto probabilmente la morte.

Una delle derrate che le carovane trasportavano era, appunto, il sale. Questo serviva sia per nutrire gli animali e gli umani che affrontavano le peripezie del viaggio sia per essere venduto o scambiato con altre merci una volta arrivato nel luogo adibito a mercato.

Il sale era un prodotto estremamente utilizzato e per questo era assai richiesto. Il suo valore era paragonabile a quello dell'oro: quest'ultimo veniva infatti scambiato per ottenere cloruro di sodio. Un particolare tipo di scambio tra mercanti africani era il commercio muto: tale pratica ha fatto parlare di sé nella storia per la modalità in cui i beni vengono scambiati tra i commercianti. La transazione avviene senza che le parti chiamate in causa entrino mai in contatto diretto. Il venditore deposita il sale nel luogo concordato e poi si allontana a debita distanza. Chi compra raggiunge anch'esso il luogo dove già è presente il sale e deposita a fianco di esso la quantità di oro che ritiene proporzionata a quel carico di sale. Poi scompare. Il venditore tornando sulla piazza di scambio preleverà l'oro in cambio della sua merce se questo verrà ritenuto adeguato, altrimenti visionerà l'offerta e si defilerà nuovamente in attesa che il compratore alzi la posta. Questo tipo di contrattazione assolutamente lontana dai canoni di compravendita occidentali presuppone una estrema fiducia e lealtà nelle persone e verso le pratiche del vendere e del comprare. Essa è stata descritta in questi termini in un resoconto di viaggio italiano risalente agli ultimi decenni del Medioevo:

Mercanti del sale ne fanno monti alla fila, ciascuno segnando il suo, e poi tutti della carovana tornano indietro mezza giornata; poi arrivano gruppi di Negri che non si vogliono lasciar vedere né parlare; e giungono da isole con alcune grandi barche e valutato il sale mettono una quantità d'oro all'incontro d'ogni monte; e poi tornano indietro, lasciando l'oro e il sale; e partiti che sono, vengono i Negri del sale e tornano indietro: e poi vengono gli altri Negri dall'oro: e quel monte che trovano senza oro, lo levano, e agli altri monti di sale tornano a mettere più oro, se li pare, oppure lasciano il sale. E a questo modo svolgono il commercio senza vedersi l'un l'altro, né parlarsi, per una lunga e antica consuetudine.[25]

25. *Le navigazioni atlantiche di Alvise da Ca' da Mosto, Antoniotto Usodimare e Niccoloso da Recco*, a cura di R. Caddeo, Milano 1928, p. 197.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

5. Tra le saliere, alcune più famose delle altre

Nelle cucine medievali i contenitori per il sale erano sempre presenti e appartenevano a una manifattura di basso costo che impiegava la maggior parte delle volte legno o terracotta. Tra i ceti meno abbienti non era cosa rara che la saliera fosse un rudimentale buco nel muro vicino al focolare o accanto al forno per il pane. Parallelamente alla stratificazione sociale man mano più complessa presentatasi alla fine del Medioevo, si incontrò anche un cambiamento negli stili e nei materiali utilizzati per la produzione delle saliere. I legni impiegati cominciavano a essere pregiati, così come lo erano gli smalti e i metalli utilizzati per la fabbricazione dell'opera-saliera.

Oltre che per l'utilità di rendere disponibile ai commensali il sale durante un pasto, la saliera era uno di quegli indicatori che rendevano manifesta la classe sociale di appartenenza di chi aveva organizzato il banchetto. Forse è anche per questo motivo che una volta digitata la parola "saliera" nella barra di ricerca che permette di addentrarsi all'interno delle schede di catalogo digitalizzate presenti sul sito del Catalogo generale dei beni culturali, si scopre che, a oggi, solo nove risultati afferiscono al settore demoetnoantropologico. La quasi totalità delle saliere rientra tra i beni storici e artistici. La ricerca indica 379 oggetti catalogati, anche se una piccola parte fa riferimento a dipinti, o altri beni, come la "Cena di Emmaus" di Jacopo Pistoia, in cui la saliera non è il bene catalogato ma un elemento della rappresentazione.

Il caso emblematico degli esempi sopracitati è la saliera di Benvenuto Cellini. Lui, artista fiorentino esponente di spicco del Manierismo, nel 1540 si trovò in Francia presso la corte di Francesco I, sovrano molto attento a soddisfare le richieste degli artisti fornendo loro ogni sorta di materiale. La stessa gentilezza fu mostrata anche al maestro italiano che, vedendo rifiutato il suo progetto dal cardinale Ippolito d'Este, creò, in terra francese, nei tre anni successivi, la più sensazionale saliera fatta di oro, ebano e smalto che la storia abbia potuto incontrare. Osservandola, si viene colpiti dalle due figure principali fatte d'oro. Nettuno, armato di tridente, con i suoi quattro cavalli marini, che stanno a indicare la sua provenienza e la sua forza come signore delle acque marine; queste ultime sono rappresentate dalle onde ottenute dalla lavorazione di smalto blu. Dinnanzi a lui vi è la Terra, Gea, che porta con sé fiori e frutti e siede su di un elefante, associato alla figura di Francesco I, per il quale l'opera fu costruita. Accanto a Nettuno vi è un galeone, ornato con grotteschi mascheroni, che funge da contenitore per il sale; quello per il pepe invece è un tempietto ionico a fianco della dea. Non vi è spazio vuoto e l'occhio dello spettatore si potrebbe perdere negli infiniti dettagli rappresentati. Particolare da non trascurare è la posizione degli arti inferiori delle due divinità che si intrecciano simboleggiando l'unione della terra e del mare.

Questa saliera, famosa già nel XVI secolo, ha fatto ancor più parlare di sé all'inizio del XXI secolo. Il giorno 11 maggio 2003 il Kunsthistorisches Museum, tra i

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

più importanti musei di Vienna, subì un clamoroso furto. Durante la notte alcuni individui riuscirono a trafugare la suddetta saliera e far perdere le loro tracce. Si ebbero ancora sue notizie il 20 gennaio 2006, quando fu fatto ritrovare solamente il tridente mobile in un sacchetto, all'interno di un parco di Vienna, accompagnato dalla richiesta di riscatto di 10 milioni di euro. La cifra richiesta dai saccheggiatori equivaleva a un quinto del valore stimato e attribuito all'opera. Due giorni dopo, il 22 gennaio, la saliera del Cellini fu ritrovata nei boschi di Zwettl, nei dintorni di Vienna. Inizialmente si pensò a un furto su commissione che solo un facoltoso collezionista avrebbe potuto architettare. Per il furto fu incarcerato Robert Mang, un uomo austriaco di cinquanta anni, senza precedenti penali e con due figli. Insomma, una brava persona. Per questo gesto Mang fu condannato a scontare una pena di quattro anni nelle prigioni austriache. La domanda che sorge è lecita: mania di possesso o semplice voglia di fare uno smacco alle autorità?

In quasi tutte le culture mediterranee il sale è segno di protezione degli uomini da parte del divino, e anche di alleanza fra gli stessi umani. I riferimenti al sale sono molteplici sia nella Bibbia che in tutta la letteratura talmudica, mostrando come il sale abbia assunto un ruolo fortemente simbolico anche all'interno dell'immaginario della tradizione giudaica e cristiana.

Per evidenziare ancor più questo strettissimo legame tra il cloruro di sodio e la religione cristiana si analizza ora un particolare del Cenacolo di Leonardo da Vinci. Nell'opera è possibile isolare un dettaglio: un oggetto d'uso comune che, trovandosi rovesciato sulla mensa, acquisisce forti significati religiosi, innescando un collegamento con l'agire umano e l'universo morale di riferimento. Il sale è rovesciato sulla tavola, Giuda è il personaggio più vicino a esso, costituendo la personificazione della saliera profanata. Perché l'artista ha inserito una saliera, per lo più violata a tal punto da far perdere quasi totalmente la sua utilità, in una rappresentazione tanto suggestiva? Il dipinto nella sua interezza è alto 4,60 metri e lungo 8,80 metri ed è ammirabile nel refettorio del Convento di Santa Maria delle Grazie, nella città di Milano, dove l'artista toscano operò tra il 1494 e il 1498 su commissione di Ludovico il Moro, con una tecnica tanto inusuale quanto inadatta per il supporto utilizzato, lasciandoci un'istantanea fotografica del momento in cui Gesù annunciò fraternamente ai suoi apostoli l'imminente tradimento che sarebbe stato perpetrato nei suoi confronti. I volti dei compagni sono le perfette rappresentazioni delle differenti emozioni innanzi a una notizia tanto sconvolgente: ogni invitato al banchetto sente l'animo scosso e la muscolatura facciale si modifica e si deforma. I giochi e i ritmi di sguardi dei presenti si interrompono una volta che ci si focalizza su Giuda. Giuda Iscariota, secondo i Vangeli sinottici di Matteo, Marco e Luca, ha baciato Cristo identificandolo alle guardie inviate come colui che andava arrestato. Il compenso di trenta denari in cambio del servizio offerto al Sinedrio è presente nel dipinto e si trova stretto nel pugno del traditore che, attorniato dagli apostoli Andrea, Pietro e Giovanni, palesa il suo malessere davanti alle parole di Cristo, assumendo un'espressione di sospetto e rabbia assieme. La saliera

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

e il suo contenuto sono stati rovesciati volontariamente da un convitato? Ciò che rende drammatico questo gesto è il significato del sale nell'immaginario giudaico-cristiano. Leonardo nella sua pittura si serve della saliera al fine di sottolineare il vile comportamento di Giuda. Quindi: se Cristo è stato tradito ed è stato proprio Giuda a commettere questo atto, quest'ultimo, che siede dietro alla saliera, ha appena rotto un legame importante, ha infranto un patto di fedeltà con il figlio di Dio e con tutti i suoi compagni.

6. Italo Calvino e la natura bifronte del sale

"Senza sale, non si può venire a capo della scipitezza": questa frase enigmatica è un proverbio cinese, risalente agli albori della dinastia Ch'ing regnante durante il XVII secolo.[26] Il suggerimento è quello di rifiutare ciò che è insipido. L'essere umano si interroga se la sua stessa vita sia abbastanza sapida, se le esperienze che la compongono ne definiscano realmente la forma o se vadano solamente a ingrossarne il volume e il peso. In altre parole, rendere sapide le nostre vite significa costellarle di esperienze saporite, attraverso il nostro impegno, tramite gli sforzi che noi stessi decideremo di mettere in gioco imprimendo un significato in ogni azione che siamo in grado di compiere.

Riguardare alle nostre vite, alle nostre esperienze di vita, senza che i ricordi creati dai nostri organi di senso ci diano un continuo appagamento tramite la memoria, equivale a guardare una tavola imbandita, sedersi davanti a essa avendo di fronte un piatto con una pietanza, la quale ci ha attirato per il suo inconfondibile odore e il suo aspetto regale, prenderne un boccone e assaporarlo, provare insoddisfazione sentendo la mancanza di sale, aggiungerne, prenderne un altro boccone e continuare a sentire quel senso di insoddisfazione, salare nuovamente. Così, all'infinito.

Per capire al meglio cosa comporti una mancanza o un eccesso di sale, sia esso inteso in senso lato come spiegato poc'anzi oppure considerato proprio come reale presenza di cloruro di sodio nella vita di tutti i giorni, vengono ora presi in esame alcuni estratti di due fiabe che Italo Calvino inserì nella sua raccolta *Fiabe italiane*. Calvino offre la possibilità di osservare come nelle due fiabe intitolate *Bene come il sale* e *Belmiele e Belsole* il sale sia presente e risulti utile per ottenere due fini opposti.

Nella fiaba *Belmiele e Belsole*, la fanciulla Belsole si trova sulla barca con la balia e la figlia di quest'ultima. Il viaggio dovrebbe condurla sino alla corte del re che l'aveva mandata a chiamare per farla sua sposa, dopo che Belmiele – fratello di Belsole e già presente alla corte del sovrano – gli aveva parlato della bellezza della sorella.

26. Cfr. Laszlo, *Storia del sale*, cit., p. 105.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Intanto si svegliò Belsole e disse: – Balia mia, ho fame. – Io ci ho pane e salacche, ma non bastano neanche per me. – Sii buona, balia, dammene un pezzetto. Allora quell'infame le diede un po' di pane e salacche che era quasi tutto salacche e niente pane. Così le venne una sete tremenda; poverina, non ne poteva più, e disse alla balia: – Balia mia, ho sete! E l'infame: – Acqua ne ho appena appena; se vuoi ti do acqua di mare. Quando si sentì mancare il fiato, Belsole disse: – Dammi anche acqua di mare, – ma, dopo un sorso, sentì più sete di prima. – Balia, ho ancora più sete![27]

Molto diverso è invece il ruolo del sale nella fiaba *Bene come il sale*, che vede protagonista una bambina di nome Zizola. Si apprende che un re ordina di uccidere la sua figlia più piccola, Zizola, poiché ella, in risposta a una sua domanda, disse di volergli bene, bene come il sale. Una serie di peripezie riporta alla fine della narrazione padre e figlia davanti alla stessa tavola: al re vengono servite diverse pietanze tutte senza sale.

Si misero a mangiare, ma quel re aveva la minestra scipita e cominciò a brontolare tra sé: "Questo cuoco, questo cuoco, s'è dimenticato di salare la minestra", e fu obbligato a lasciarla nel piatto. Venne la pietanza, senza sale anche quella. Il re posò la forchetta. – Perché non mangia, Maestà? Non le piace? – Ma no, è buonissima, è buonissima. – E perché non mangia? – Mah, non mi sento tanto bene. Provò a portarsi alla bocca una forchetta di carne, ma ruminava, ruminava senza poterla mandare giù. E allora gli venne in mente la risposta della sua figliuola, che gli voleva bene come il sale, e gli prese un rimorso, un dolore, che a poco a poco ruppe in lagrime, dicendo: – O me sciagurato, cos'ho fatto! La regina gli domandò cos'aveva, e lui cominciò a raccontare tutta la storia di Zizola. Allora la regina s'alzò e mandò a chiamare la sposina. Il padre ad abbracciarla, a piangere, a domandarle come mai era là, e gli pareva di risuscitare. Mandarono a chiamare anche la madre, rinnovarono le nozze, con una festa ogni giorno, che credo siano lì ancora che ballano.[28]

Queste due fiabe ci mostrano come la mancanza o la quantità eccessiva di sale sono sconvenienti allo stesso modo per gli esseri viventi e in particolare per l'animale umano. In queste poche righe si può vedere come il sale rispecchi due fini diametralmente opposti: la balia non prova un sentimento benevolo verso Belsole e ne aumenta la sete con un pasto fatto solo di salacche e sorsi d'acqua di mare, mentre il re della seconda fiaba citata capisce che la totale mancanza di sale è qualcosa di grave; infatti, il sale è anche importante in quanto favorisce il corretto svolgimento di alcune funzioni cellulari del nostro organismo.

27. I. Calvino, *Fiabe italiane*, Milano 1993, p. 542.
28. Ivi, pp. 255-256.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

7. La metamorfosi del sale: da necessità a patrimonio culturale

La connotazione che il sale assunse in passato come elemento imprescindibile della conservazione dei cibi diventa oggi uno dei motivi per i quali oggetti e pratiche che lo riguardano sono riconosciuti come patrimonio culturale.

All'interno del sito del Catalogo generale dei beni culturali – gestito da ICCD – si possono trovare beni afferenti a diversi settori disciplinari che sono in stretta relazione con il cloruro di sodio o che ne traggono beneficio solo marginalmente.

All'interno del gruppo dei beni culturali – intesi sì come luoghi od oggetti fisici, ma considerati qui come elementi costitutivi del *database* del Catalogo – emergono preponderanti i beni demoetnoantropologici materiali e immateriali: questo perché molto di ciò che riguarda l'atto alimentare è appannaggio di questo settore disciplinare. Le pratiche di lavorazione di cibi come carne, pesce e formaggio – anche gelato e sorbetto osservando la costituzione della miscela frigorifera fatta da acqua e sale (05-ICCD_MODI_6162563877461) e degli strumenti utilizzati come la sorbettiera (NCT: 0500714304), il mantecatore verticale a ruota (NCT: 0500714303) e il mantecatore a manovella (NCT: 0500714305) – sono minuziosamente descritte dalle schede di catalogo BDM e BDI e dai Moduli informativi: questi, insieme, mostrano la relazione tra sale e *savoir-faire*.

Gli altri due settori disciplinari che presentano elementi catalogati in rapporto con il sale da cucina sono quello dei Beni Storici e Artistici (il quale comprende anche dipinti in cui vengono rappresentate scene quotidiane d'altri tempi dove il sale è protagonista del trattamento di alcuni prodotti alimentari: per esempio si ricordi la salatura finalizzata alla conservazione delle derrate più deperibili) e quello dei Beni Architettonici e Paesaggistici. In riferimento a quest'ultimo settore si può evidenziare una tonnara di Santa Panagia a Siracusa (NCT: 1900261120) all'interno della cui scheda A è descritta la planimetria e tutta l'architettura dell'edificio. Nella sezione RE – Notizie Storiche è possibile risalire a informazioni e aneddoti che ricostruiscono le attività e gli eventi che hanno interessato tale struttura. Stessa dovizia di particolari si osserva nella descrizione effettuata grazie alla scheda A con NCT: 1900264295-0. Qui si racconta della tonnara di Marzamemi nel comune di Pachino: si legge di quando, tra il 1630 e il 1648, lo stato spagnolo decise di iniziare la privatizzazione di tali edifici per incrementare le casse e di come tutti questi luoghi di produzione divennero di proprietà privata nel giro di un ventennio. Sempre di pescato si parla in 07-ICCD_MODI_3975757546441, dove è descritta la salatura delle acciughe nel comune di Sestri Levante. Tale tema – che apre lo scenario al settore della demoetnoantropologia – fu trattato all'interno del progetto *PCI: Culture Alimentari* e il dettaglio della descrizione è raggiunto grazie alla compilazione del modulo che si basa su una documentazione fotografica e audiovisiva imprescindibile per ogni ricerca etnografica che voglia raccontare e catalogare un bene immateriale.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Per quanto riguarda il rapporto tra sale e formaggio ci spostiamo virtualmente in Sardegna. Le schede di catalogo A mostrano l'esistenza di impianti di produzione e salatura del formaggio nella provincia di Carbonia-Iglesias e tramite le notizie relative ad architettura e storia del luogo si possono rintracciare le modalità di produzione e le rotte commerciali sia delle materie prime che dei prodotti finiti. Allo stesso modo, la ricostruzione di una modalità di produzione di formaggio può avvenire anche analizzando schede e moduli informativi figli del settore demoetnoantropologico, come il modulo informativo 02-ICCD_MODI_3410775888441 che tratta e mostra la produzione della fontina in un alpeggio di Saint-Christophe (AO). Strettamente collegato al modulo appena discusso ve ne è anche un altro che descrive in particolare le tecniche di stagionatura del suddetto formaggio (02-ICCD_MODI_1288675769441). Altri moduli informativi descrivono la produzione di formaggio nelle malghe dell'alta Val Trompia: 03-ICCD_MODI_9451921874641, con lo stesso intento ossia quello di utilizzare l'inventariazione di pratiche attuali anche in funzione di una possibile ricerca storica del prodotto e delle relazioni sociali che ne hanno permesso il perdurare nel tempo. Sempre del settore demoetnoantropologico sono anche quei beni materiali – catalogati grazie allo standard BDM – che partendo dalla descrizione di un singolo oggetto arrivano a narrare delle modalità di utilizzo di quest'ultimo e del contesto storico-sociale all'interno del quale era inserito prima di diventare un bene esposto in un museo. Stiamo parlando di oggetti come la vasca per la salatura del formaggio del Museo della Latteria a Dozzo di Cadore, di mortai utilizzati per pestare il sale grosso (NCT: 1800054107) nella provincia di Cosenza, di macine per il sale conservate al Museo etnografico di Premana (LC) e non più utilizzate nella produzione del formaggio locale (NCT: 0300028696).

Il rapporto tra cultura materiale e cloruro di sodio viene raccontato all'interno del Catalogo generale dei beni culturali dal rapporto tra due settori disciplinari: quello demoetnoantropologico e quello storico-artistico. Entrambi hanno visto una iperproduzione di oggetti strettamente collegati al sale da cucina. In particolare quello che attira l'attenzione è la dualità con cui i contenitori di sale prendono posto all'interno di entrambi i settori disciplinari.

Saliere, portasale e bussole (NCT: 0100111305) sono i tre contenitori del cloruro di sodio che sono stati catalogati o inventariati e sono presenti in gran numero all'interno del *database* nazionale. Si sta parlando di centinaia di beni che condividono la funzione e che si differenziano per area geografica, materiali impiegati, tecnica di produzione, pregio della manifattura e soggetti rappresentati. Usando la funzione "Cerca" del suddetto sito si incontrano per la voce "saliera" nove risultati nei Beni demoetnoantropologici e 377[29] per quelli concernenti le opere e gli

29. Di questi 377 alcuni non fanno riferimento direttamente a una saliera specifica ma sono rappresentativi di una parte di una saliera o di un insieme di oggetti all'interno del quale vi è anche una saliera.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

oggetti d'arte. Quello che subito salta all'occhio – ed è anche riscontrabile per la ricerca sul termine portasale – è che nel settore demoetnoantropologico ci sono saliere fatte di ceramiche poco decorate, di legno e di vetro: mentre in quello dei beni storico-artistici i materiali più utilizzati sono ceramiche finemente decorate, vetro e metalli lavorati assieme (come per esempio la saliera di Hessenberg & Co.), argento (NCT: 0800686799 o la saliera di Rosenau), rame (NCT: 0302176690), corallo (NCT: 1500294369), quarzo (NCT: 0900331553), decorazioni in oro (Saliera di Bellosio), ecc.

In questa prospettiva, il cloruro di sodio si rivela non soltanto come sostanza chimica indispensabile alla vita e alla conservazione degli alimenti, ma come agente culturale capace di strutturare economie, paesaggi, saperi tecnici e gerarchie simboliche. La distribuzione dei beni nel Catalogo generale mostra con chiarezza tale metamorfosi: dalle tonnare di Marzamemi e Santa Panagia, espressione di un'organizzazione produttiva legata alla salatura del pescato, fino alle saliere d'argento e ai manufatti di pregio conservati nei musei, il sale attraversa i secoli mutando statuto ma non centralità.

Se nei beni demoetnoantropologici esso rimane ancorato alla dimensione del fare – alla trasformazione della materia, alla trasmissione di tecniche e relazioni sociali – nei beni storico-artistici si carica di valori estetici e rappresentativi, diventando segno di distinzione, ricchezza e ritualità. La differenza tra la saliera lignea di uso quotidiano e la raffinata produzione argentiera non è soltanto una questione di materiali o decorazioni, ma riflette assetti sociali, economici e simbolici differenti.

Il Catalogo, dunque, non si limita a registrare – e offrire la possibilità di indagare – oggetti: restituisce la stratificazione culturale di una sostanza che, da elemento umile e necessario, è divenuta matrice di patrimoni materiali e immateriali. La metamorfosi del sale testimonia come anche ciò che appare ordinario possa trasformarsi in dispositivo identitario e memoria collettiva, confermando che il patrimonio culturale non nasce dall'eccezionalità intrinseca delle cose, ma dalle relazioni storiche e antropologiche che le comunità intessono attorno a esse.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Indice dei nomi*

Adam de la Halle, 74, 74n
Adriano (prefetto del pretorio), 60
Affò I., 115n
Afrodite, 258n
Afrodite-Fortuna, 37n
Agatopo Aulo Umbricio, 53n
Aimo P., 188n
Albino Decio Aginazio Cecina, 20, 51
Aldighieri (famiglia), 240
Alessandri L., 18n, 19n, 21n
Alessandro (ufficiale della guardia), 143
Alessandro da Sassoferrato, 144n
Alighieri Dante, 261
Allegri G.A., 231n
Ambrogio M.R., 41n, 42n
Anappo A., 35n, 41n
Anco Marcio, 39, 39n, 43, 44
Andrea (apostolo), 271
Andrieu M., 66n, 77n
Ankarloo B., 63n
Ansaloni I., 29n
Anselmi S., 143n, 144n
Anteo, 56
Antinucci F., 253n
Antioco, 56
Antonio di Montefeltro, 139
Apicio Marco Gavio, 48n
Arcadio (imperatore), 47, 59, 59n, 60
Arcimboldi (famiglia), 240
Arévalo González A., 23n
Ariosto C., 41n
Arnoldus-Huyzendveld A., 25n
Asburgo (famiglia), 91, 153
Atiliano Publio Calpurnio, 58n
Attema P., 18n, 19n, 21n
Avanzini N., 230n

Bajardi (famiglia), 240
Baldwin J.W., 65n
Ballarini G., 229n
Banzola V., 118n
Bartlett R., 65n, 71n
Bartolomei Enrico (cardinale Ostiense), 136n
Baruzzi M., 126n
Bastiaensen A.A.R., 67n, 68n, 69n, 75n
Battaglini F.G., 137n, 138n, 139n, 143n, 144n, 145n
Battaglini G., 38n
Baumgartner C., 69n
Becadelli, Pietro da Bologna, 144, 144n
Beck L.Y., 74n
Beda il Venerabile, 75, 75n
Bell L., 71n
Bellini G.R., 40n
Bellini L., 135n

* Per facilitare la distinzione tra personaggi storici e autori di contributi bibliografici, il nome dei primi viene riportato per intero.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Beltrame C., 29n
Benatti A., 29n
Benvenuto da Imola, 137n
Bergier J.-F., 187n, 192n, 263n, 268n
Bériou N., 69n
Berlioz J., 65n
Bernal Casasola D., 23n
Bernardo, Paolo, 148n
Bernier A., 59n
Berselli A., 136n
Bertani M.G., 140n
Besta F., 95n
Bestetti F., 26n, 35n
Bevelacqua G., 41n
Bianchi M.T., 149n
Biscotti B., 53n
Bispham E., 38n
Biundo R., 47n
Blanchard G., 154n
Bloch C., 155n, 183n
Bloch M., 154n
Bluche F., 153n
Boaga E., 134n
Boccuccia P., 18n
Boitani F., 43n
Boldrini F., 36n, 105
Bollani Candiano, 148n
Bolognesi D., 132n
Bolzoni Paolo, 245
Bonaparte Napoleone, 12, 184, 185, 185n, 186, 187, 190, 190n, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 211n, 213, 214, 215, 216, 217
Bonazzi G., 115n
Bonifacio IX (papa), 138n
Bonolis G., 101n
Borbone (famiglia), 245
Borghezio G., 136n
Borgia L., 65n
Borracelli M., 115n
Bosi G., 29n, 35n
Bossue B., 78n
Bottazzi G., 126n
Boudet J.-P., 69n, 77n, 78n
Bougard F., 71n
Bourdieu P., 256n
Bourque E., 65n
Bradley G., 38n, 39n
Brambilla E., 186n
Branchi M., 126n
Braudel F., 63n
Bremmer J.N., 63n
Briais B., 156n
Brock W., 154n, 156n
Brooke C.N.L., 80n
Browe P., 65n
Buggiani R., 38n, 40n
Bukowiecki E., 40n
Burcardo di Worms, 66n, 70, 70n
Burdese A., 53n
Burgio E., 69n, 75n

Caco, 37n, 42
Caddeo R., 269n
Callery A., 175n
Calvino I., 13, 272, 273n
Cambi F., 38n, 39n, 52n
Cammarosano P., 110n, 120n, 121n, 130n
Campagnoli P., 135n, 145n
Campana A., 137n
Campanino Giovanni Domenico, 245
Campbell P.R., 153n, 154n
Camporeale G., 43n
Camporesi P., 64n
Camurani E., 233n
Cancelli F., 53n
Capatti A., 221n
Capelli P., 231n
Capone P., 46n, 54n, 58n
Caporali C., 26n, 29n
Cappella Febo, 148n
Capra C., 186n
Caracalla (imperatore), 58n
Carbonara A., 25n
Cardinali C., 133n
Carisio Flavio Sosipatro, 56, 56n
Carissimi (famiglia), 240
Carlomanno (re d'Italia), 231
Carpentier E., 78n
Carraresi (famiglia), 94
Carusi C., 18n, 19n, 22n, 40n, 43n, 46n, 48n, 49n, 50n, 51n, 52n, 53n
Caruso P., 230n
Cassio Dione Lucio, 40n, 47
Cassiodoro, 20, 20n, 22, 26, 26n, 85

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Càssola Guida P., 18n
Castignoli P., 111n, 118n, 122n, 123n, 128n, 129n
Castro Román J.C., 23n
Catarsi M. (anche Catarsi Dall'Aglio M.), 229n, 231n
Catone Marco Porcio, 50n, 56, 230
Cattani M., 18n
Cauquil A., 156n
Cavaciocchi S., 115n
Cavanna A., 197n
Cébeillac-Gervasoni M., 53n, 55n, 57n, 60n
Celli A., 221, 221n, 222
Cellini Benvenuto, 13, 270, 271
Celso Publio Giuvenzio, 47n
Cerboni Costantino da Città di Castello, 148n
Cerere, 37n
Cesarano M., 18n
Cessi R., 103n
Ch'ing (dinastia), 272
Chanel G., 160n
Charpentier E., 183n, 184n
Chave-Mahir F., 69n, 77n, 78n
Cherchi A., 54n, 55n, 57n
Cherubini G., 108n
Chevalier C., 53n, 56n
Chiavelli Chiavello, 142
Church W.F., 154n
Cianfriglia L., 42n
Cicerone Marco Tullio, 36n, 44n, 54n, 55n, 57n
Cimma M.R., 46n, 47n, 54n, 57n, 58n
Cimosa M., 68n
Ciotti F., 255n
Ciurea C., 255n
Clark S., 63n
Classen A., 70n
Claudio (imperatore), 40
Clemente VII (papa), 137
Cleone, 57, 57n
Coarelli F., 37n, 38n, 39n, 42n, 44n
Cochoy P., 166n, 170n, 172n, 175n, 180n, 183n, 184n
Colbert Jean-Baptiste, 154, 156, 267
Collas R., 155n, 167, 167n, 168n, 170n, 172n, 173n, 174n
Colombano (santo), 231n
Colonna G., 41n
Columella Lucio Giunio Moderato, 49n, 50n, 52n
Contarini (famiglia), 93
Conti F., 64n
Conti G., 145n
Coppola G., 42n
Corazza Giacomo, 250
Corazzini F., 144n
Corner (famiglia), 93
Corradi Martini C., 198n
Corrò E., 26n
Cossa Baldassare v. Giovanni XXIII (antipapa)
Costantino (imperatore), 41, 58n, 59n
Coulon J.-C., 67n
Cracco G., 89n
Cremascoli G., 65n
Cremonini S., 26n, 29n
Croci C., 159n, 160n
Cromazio d'Aquileia, 70, 70n
Cutini C., 105n

D'Attorre P.P., 133n
D'Avray D.L., 64n
da Ca' da Mosto Alvise, 269n
da Correggio (famiglia), 127n
da Correggio Giberto, 110
Da Polenta (famiglia), 11, 95, 137
Da Polenta Guido, 138
Dall'Aglio P.L., 135n, 229n
Dalla Rosa Prati Guido, 249, 249n, 250
Dandolo (famiglia), 93
Dandolo Andrea, 147
Dandolo Enrico, 89
Dandolo Pietro, 148n
Daniélou J., 69n
Darquenne R., 190n
Davy Humphry, 258, 259
De Bernardi A., 221n
de Brayda Guido, 113n
de Buck V., 78n
De Francesco A., 186n
De Grimoard Anglico (cardinale Anglico), 137
de Guerino Angelo, 142
De La Roncière C.M., 106n
de Roziis Giacomo, 144
De Sanctis G., 36n
De Venuto G., 38n
de' Contrari Mainardino, 140, 141n

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

de' Medici (famiglia), 147
de' Medici Cosimo, 145n
de' Medici Giovanni, 139
degli Atti Luigi di Sassoferrato, 143
Del Poggetto Bertrando, 136n
Delamare M., 159n
Dell'Amico P., 41n
della Serra del Conte Battista, 144n
Demaria M., 29n
Derville A., 71n
Desantis P., 18n
Deshusses J., 65n
di Ca' di Pesaro Niccolò, 148n
di Cristoforo Bartolomeo da Gualdo Tadino, 142
Di Fazio C., 38n
Di Fazio M., 39n
Di Fiore L., 214n
di Giovanni "de Mocho" Benedetto, 144n
Di Giuseppe H., 41n
di Nuccio Antonio da Foligno, 142
di Pergoluzio Angelo, 144n
di Rosa Giorgio da Zara, 141
di Salvozio Battista, 144n
di Sante Alessandro, 144n
Dierking L.D., 255n
Diocleziano (imperatore), 57
Diodoro Siculo, 38n
Dioguardi G., 166n
Dionigi di Alicarnasso, 40n, 43, 44n, 45n
Doe N., 71n
Doignon J., 70n
Dölger F.J., 67n, 75n
Dosoo K., 67n
Drei G., 233n
Dufournet J., 74n
Duhamel Henri-Louis, 259
Dumitrescu C., 72n
Dumitrescu G., 255n
Durand Y., 155n, 165n, 166, 166n, 167, 167n, 168, 168n, 169n, 170n, 171n, 172n, 175n, 176n, 183, 183n

Elia, 77
Elio Erodiano, 49n
Eliseo, 71
Elze R., 77n
English E.D., 72n
Enrico II (re di Francia), 159
Epafrodito Lucio Virzio, 58n
Eracle/Ercole/Hercules, 37, 37n, 38, 38n, 42, 42n
Erodoto, 49n
Errera A., 11, 14, 36n, 105n, 109n, 185
Esculapio/Eshmun Merre, 57
Espero Lucio Cornelio, 58n
Esposito A., 38n, 78n
Estensi (famiglia), 127, 141, 141n
Etkin N.L., 63n

Fabbri P., 134n, 137n
Fabris R., 68n
Falcioni A., 10, 132, 133n, 135n, 136n, 138n, 141n, 142n, 143n
Falconi E., 106n
Falk J.H., 255n
Farnese (famiglia), 244, 245
Federico di Montefeltro, 147
Federico II (imperatore), 111, 232, 233
Festo Sesto Pompeo, 36n, 39n, 54n
Fieschi (famiglia), 127
Filippi D., 37n
Filippo del fu Cione di San Marino, 138
Filippo VI (re di Francia), 156
Flacco Lucio Valerio, 56
Flood F.B., 64n
Floro Lucio Anneo, 44n
Forcellini E., 53n
Forgione A., 26n
Forte V., 25n, 52n, 57n
Foscari (famiglia), 93
Foscari Francesco (doge di Venezia), 99
Foschi U., 132, 133n, 134n, 136n, 137n, 138n, 139n, 140n, 141n, 144n, 146n, 147n, 148n, 149n
Fournié (contrabbandiere), 268
France J., 55n
Franceschini G., 144n
Francesco I (re di Francia), 235, 270
Franchini V., 147n, 148n
Franckowiak R., 259n
Frankfurter D., 64n
Fraschetti A., 37n
Frattin T., 35n
Fregoso Antonio, 240
Frontino Sesto Giulio, 37n, 56, 56n

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Fucci Bartolomeo di Città di Castello, 145
Fugazza E., 111n
Fumagalli G., 186n
Fumagalli V., 231n
Funck-Brentano F., 166n
Furet F., 186n

Gabba E., 39n, 44n
Galetti P., 65n
Galisset C.M., 183n, 184n
Gallerani Fazio, 240
Gallina Zevi A., 25n, 42n
Gambara Ranutio, 241n
Gamberini A., 110n
Garbati G., 49n
García Vargas E.A., 23n, 24n, 26, 26n, 52n
Gaudemet J., 65n
Gautier A., 64n
Gautier J., 172n, 173n, 179n
Gayet F., 23n
Gea, 270
Gedler K., 63n
Gelichi S., 140n
Genet J.-P., 77n
Gentile M., 126n, 127n
Gerione, 37
Gesù, 62, 62n, 68, 68n, 71, 75, 77, 271
Geta Publio Settimio (imperatore), 58n
Ghisalberti C., 186n, 217n
Giacomo di Terenzio da Pesaro, 143
Giavarini C., 251n
Gibertini Antonio, 250
Ginatempo M., 130n
Giovagnoli M., 41n
Giovanni (apostolo), 271
Giovanni da Prato, 147, 148n
Giovanni di Mastro Pedrino Depintore, 136n
Giovanni di Marco, 144n
Giovanni XXIII (antipapa), 141n
Giovannini A., 37n, 42n, 43n, 46n
Giovannini C., 133n
Giove/Iuppiter Inventor, 37, 37n
Gittos H., 65n, 78n
Giuda Iscariota, 271, 272
Giulia Domna, 58n
Giuliano F., 41n
Giusti Giuseppe, 261
Giustinian Bernardo, 149
Giustino (santo), 68n
Glauber Johann Rudolph, 261
Gliottone S., 13, 253
Gnesi C., 251
Goffredo R., 22n, 38n
Golden R.M., 73
Gonzaga (famiglia), 95, 141
Govi E., 18n
Gracia Prieto F.J., 24n
Grandi A., 12, 218
Grassi L., 141n
Greci R., 110n, 115n, 121n
Green M.H., 74n
Gregori G.L., 56n
Gregorio Magno, 67, 67n
Gregorio XII (papa), 141n
Grenn, 250n
Grillo P., 116n
Grisonić M., 24n, 83n
Grohmann A., 219n
Gross J.P., 183n
Grossi M.C., 25n
Grossi P., 153n
Gryson R., 62n
Gualtieri P., 116n, 122n
Guarneri F., 39n
Guarnieri C., 8, 17, 26n, 27n, 29n, 30n, 31n, 32n, 33n, 35n
Guibodo (vescovo), 231
Guido da Matelica, 142

Halberstein R.A., 63n
Hamilton S., 65n, 78n
Hammurabi, 71
Hansen B., 63n
Harding A., 18n
Hessel A., 135n
Higby C.P., 156n, 183n, 184n
Higounet C., 106n
Hindley K.S., 64n
Hocquet J.-C., 9, 10, 48, 83, 83n, 84n, 87n, 88n, 89n, 90n, 91n, 96n, 100n, 101n, 103n, 107n, 109n, 110n, 112n, 132, 133n, 134n, 135n, 136n, 138n, 155n, 157n, 158n, 160n, 163n, 165, 165n, 166n, 167n, 175n, 187n, 266
Hoxha D., 185n

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Hufton O., 155n, 166n, 167n, 169, 169n, 171n, 175, 175n
Hunink V.J.C., 69n
Hurst D., 75n
Huvet-Martinet M., 167, 167n, 168n, 169n, 175n

Igual Luis D., 83n
Ilario di Poitiers, 69, 70n
Ingenua, 58, 58n
Ippolito d'Este, 270
Isidoro di Siviglia, 69, 69n, 74, 74n

Janot L., 178
Jefford C.N., 68n
Jolly K., 63n
Jones A., 155n
Jones A.H.M., 59n
Jones P.J., 136n

Kane B., 71n
Keay S., 25n
Kelly H.A., 75n
Klauser T., 67n
Koering J., 65n
Kotsakis K., 254n
Kuehn T., 72n
Kühne-Wespi C., 64n
Kurlansky M., 187n, 264, 264n, 267n

Lagóstena Barrios L.G., 23n
Lamarche P., 71n
Lambertini F., 29n
Lamour C., 233n
Lampadio, 47
Lanciani R., 58n
Lancillotto da Figino, 240
Lanconelli A., 106n
Landi G., 186n
Lansing C., 72n
Lardinois A.P.M.H., 69n
Lars Porsenna, 44, 45, 46n
Laszlo P., 263n, 272n
Latham J.E., 70n, 71n
Latourelle R., 62n
Laudan R., 63n
Lawson C.M., 69n
Le Fèvre Nicaise, 259
Leeper E.A., 75n
Lefebvre G., 186n, 191n, 194n, 211n
Lemesle B., 66n
Leonardo da Vinci, 25n, 271
Leone I (papa), 46n
Leone IX (papa), 79
Leone X (papa), 235, 237n
Lepadatu C., 255n
Lessard R., 155n, 178n, 179n
Levati S., 211n, 214n
Levi M.A., 37n, 38n, 39n
Liarokapis F., 254n
Libera, 37n
Libero, 38n
Liebermann F., 72n
Liebig Justus, 258, 259
Lienhard T., 66n
Liutprando (re dei Longobardi), 85
Liverani M., 37n
Liverani P., 44n
Llamazares Martín A., 57n
Lockyer H., 73n
Lombardi R., 135n, 136n, 140n
Longo S., 54n
Lorenzo di Pisardo da Jesi, 144n
Lormant F., 156n, 158n, 159n, 160n, 165, 166n, 175n
Lot, 261
Lowe B., 51n, 52n, 53n, 58n
Luca (evangelista), 62n, 75, 271
Lucio Furio, 56
Ludovico il Moro, 235, 271
Luigi IX (re di Francia), 155
Luigi XII (re di Francia), 235
Luigi XIV (re di Francia), 11, 153, 153n, 154, 156, 157, 159n, 168, 186n
Luigi XV (re di Francia), 170
Luigi XVI (re di Francia), 183
Lusignan (famiglia), 91
Luzzatto G.I., 54n

Macedonico, 59n
Maffei P., 122n
Maganzani L., 39n, 44n, 56n
Maggi Maffeo, 115n
Magnaghi Giuseppe, 250
Mainoni P., 116n, 120n, 121n, 122n, 123n, 130n

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Maioli M.G., 140n
Malatesta Pandolfo III, 138n, 140, 141, 142
Malatesta Ungaro, 138n
Malatesti (famiglia), 11, 135n, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 143n, 144, 145, 147
Malatesti Andrea, 138, 138n
Malatesti Aritea, 147
Malatesti Carlo, 138, 138n, 141, 141n, 142
Malatesti Galeotto Belfiore, 138, 139
Malatesti Galeotto I, 137, 138
Malatesti Malatesta (signore di Pesaro), 141, 142
Malatesti Malatesta Novello, 138n, 139, 140, 144, 145, 145n, 146, 147, 148, 148n, 149, 149n
Malatesti Sigismondo Pandolfo, 138n, 143, 144, 145, 147
Malchelosse G., 178n
Mancini M.C., 38n
Mandrin Louis, 166n, 268
Mang Robert, 271
Mannori L., 185n
Manzi F., 62n, 68n
Map Walter, 80, 80n
Maraschi A., 9, 62, 64n, 65n, 67n, 80n
Marazzani Giovanni, 144, 145
Marchesini M., 29n, 71
Marco (evangelista), 62n, 71, 271
Marco Manilio, 50, 51n, 52
Marcone A., 43n, 44n, 74n
Marcovich M., 67n
Marggraf Andreas Sigismund, 259
Maria Luigia d'Asburgo (duchessa di Parma), 248
Marica, 39
Marien B., 60n
Marion, 74
Marion M., 161n
Marongiu A., 198n
Maroni O., 27n, 132n
Martínez Maganto J., 23n, 24n, 26, 26n, 52n
Marvelli S., 29n
Marzano A., 20n, 23n, 24n
Marziale Marco Valerio, 229n
Mascanzoni L., 136n, 137n, 146n
Mascilli Migliorini L., 186n
Massé J.C., 178n
Massignon V., 63n
Massimiano (imperatore), 57
Mata K., 38n
Mateo A., 54n
Matteo (evangelista), 62n, 71, 271
Mattesini E., 144n
Matthews G.T., 156n, 158n, 159n
Mazzanti M., 29n
Mazzotta S., 41n
McClintock A., 55n
McNally R.E., 70n
Meiggs R., 40n
Ménanteau L., 24n
Menchetti A., 143n
Mendes M., 71n
Mercogliano F., 46n
Meriggi M., 192n, 197n, 214n
Merlo R., 32
Merola G.D., 54n
Mezzadri P., 228n, 248n
Michelini Tocci L., 137n
Migani S., 135n, 140n, 145n
Migne J.P., 66n, 70n, 75n, 79n
Milantoni C., 26n
Milazzo F., 46n
Minucio Felice Marco, 40n
Mohlberg L., 68n
Mohr Karl Friedrich, 262
Moinier B., 22n
Mollat M., 69n, 103n, 132, 132n, 133n
Molmenti P., 101n, 102n
Mommsen T., 47n
Mongardi M., 56n
Monici G., 249n
Montagnari Kokelj E., 18n
Montanari M., 73n, 75n, 78n, 108n, 126n, 132, 132n, 133n, 134n, 135n, 136n, 137n, 231n
Monteix N., 40n
Montesano M., 73n
Morandi U., 114n, 115n, 121n, 125n, 129n
Moreau de Saint-Méry M., 198n
Morelli C., 25n, 42n, 52n, 53n, 55n, 57n, 60n
Moretti D., 73n
Morici M., 143n
Moricola G., 221n
Morosini (famiglia), 93
Morosini Francesco, 148n
Morosini Marco, 93

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Morri M., 26n
Morri S., 11, 153
Morris C., 65n, 71n
Mosè, 77
Mottironi H.-P., 199n
Moulis P., 155n
Muscogiuri A.C., 29n
Musti D., 44n
Mynors R.B.A., 80n

Necker Jacques, 182, 182n
Negri G., 54n, 55n
Nereo, 258n
Neri V., 55n, 59n
Nerone (imperatore), 40
Nerone Gaio Claudio, 46, 46n
Nettuno, 57, 270
Niccolò V (papa), 138n, 146
Niccoloso da Recco, 269n
Niceforo, 56
Nicolotti A., 67n, 75n
Nicoluccio di Cristoforo da Gualdo Tadino, 142
Nitti F.S., 221, 221n, 222
Nizzo V., 18n
Norberto di Prémontré, 79
Novara P., 140n

Obertenghi (famiglia), 231
Oberto (marchese di Milano e di Genova), 231
Olcese G., 25n, 42n
Olibrio Quinto Clodio Ermogeniano, 59
Onorio (imperatore), 47, 60
Orfito, 58, 58n
Origene, 67, 67n, 68
Orseolo Pietro, 85
Ortalli G., 89n
Ortu R., 55n
Oschema K.P., 64n
Otten W., 67n
Otto B.-C., 64n
Ottone I (imperatore), 231
Ozouf M., 186n

Padoa Schioppa A., 199n
Padovani A., 103n
Pagano E., 186n, 187n, 191n, 192n, 197n, 201n, 202n
Page S., 64n
Palazzeschi Aldo, 261
Palazzino M., 210n
Palazzo E., 65n
Pallavicino (famiglia), 111, 127n, 231, 232, 233, 234, 235, 240, 244
Pallavicino Oberto (detto il Grande), 232
Pallavicino Rolando (detto il Magnifico), 129, 235, 240
Pallavicino Vittoria, 241n
Pallottino M., 36n, 44n
Palombi D., 37n
Palotto da Crema, 126
Palou J., 69n
Pannuzi S., 26n, 35n
Paolo di Lorenzo da Sansepolcro, 144n
Paolo di Tarso, 70, 73
Paolo III (papa), 219
Paolo quondam Mathioli, 138
Paolo (vescovo di Cervia), 141n
Parini Giuseppe, 261
Parisse M., 79n
Parkes H., 65n
Paroli L., 25n
Parti S., 149n
Pasquier J., 157n, 158n, 162n
Patias P., 254n
Patterson J.R., 42n
Paul J., 178n
Pedanio Dioscoride, 74n
Pederzoli A., 29n
Peleo, 258n
Perrone C., 254n
Petaros Jeromela V., 267n
Peters E., 63n
Phélypeaux Jean-Frédéric, 177, 178
Piero di Pietrone da Mondavio, 144, 144n
Pietro (apostolo), 271
Pietro di Stefano, 144n
Pilara G., 38n
Pini A.I., 34n, 109n, 136n
Pio II (papa), 147, 149
Pisani Virgilio, 240, 242
Pistoia Jacopo, 270
Plinio il Vecchio, 19, 19n, 20n, 22, 42, 42n, 44n, 48, 48n, 49, 49n, 50, 50n, 51, 52n, 69, 69n, 74n
Plutarco, 36n, 43n, 45n, 56n

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Pochettino G., 121n, 127n
Pócs É., 77n
Polara G., 230n
Polibio, 47n
Pomey P., 38n
Ponziano Lucio Tutilio Luperco, 58n
Portet P., 159n, 160n, 164n
Pottier B., 59n
Pricoco S., 67n
Prina Giuseppe, 199n
Pritchard M., 64n
Priuli (famiglia), 93
Priuli Battista, 148n
Proculo Lucio Lepidio, 56
Promey S.M., 64n
Prontera F., 23n

Quack J.F., 64n

Racineux A., 172n
Ranucci G., 74n
Rasmussen N.K., 65n, 77n
Raudvere C., 63n
Rayez A., 69n
Rechin F., 23n
Redi F., 26n
Resina Sola P., 46n
Restituziano Corneliano, 58n
Reszczyński J., 60n
Reusser C., 18n
Reybaud L., 157n
Ricardo David, 221
Riccardo da Monza, 144n
Rider C., 64n
Rigato D., 29n
Rinaldi R., 29n
Riva C., 146n
Riva M.A., 75n
Riva Bartolomeo, 245n
Rizzieri A., 26n
Rizzo G., 40n
Rizzoli E., 29n
Roberti M., 103n
Roberts C., 71n
Robertson J., 149n
Robin, 74
Romolo, 38n, 43, 43n, 44n
Ronchini A., 105, 106
Rosier-Catach I., 69n
Rossi (famiglia), 127n
Rossi L., 145n
Rouelle Guillaume François, 259
Roulin (contrabbandiere), 166n
Rousse C., 40n
Ruff J., 175n
Russo S., 22n
Russo Tagliente A., 39n
Rutigliano S., 254n
Rutilio Namaziano Claudio, 20, 21, 22, 51, 52

Saguntino Niccolò, 148n
Salerno F., 55n
Salinatore Marco Livio, 46, 46n
Sallustio Crispo Gaio, 37n
Sallustio Saturnino, 58n
Salvio Giuliano Publio, 54
Samaritani A., 141n
Sandberg R., 71n
Sands T., 156n, 183n, 184n
Santarelli U., 199n
Santoni V., 254n
Sanvitale (famiglia), 127n
Sarracino D., 38n
Sassatelli G., 18n, 41n
Savary Des Bruslons J., 164n, 167n
Savoia (famiglia), 268
Sayin H.U., 63n
Scauro Aulo Umbricio, 53n
Scevola R., 45n, 46n
Scevola Quinto Cervidio, 54
Scholliers P., 65n
Schörle K., 23n
Schramm H., 254n
Schweibenz W., 254, 254n
Schweizer E., 62n
Scotti (famiglia), 236, 240, 241n
Scotti A., 186n
Scotti F., 54n
Sée H., 154n
Segoni D., 254n
Seleuco, 56
Serlorenzi M., 41n
Serra S., 41n
Servio Mario Onorato, 56, 56n
Settimio Severo (imperatore), 58n

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Sforza (famiglia), 234, 235
Sforza Fogliani (famiglia), 240
Sforza Francesco, 147, 235, 240
Sforza Gian Galeazzo Maria, 235, 236
Sigismondo di Lussemburgo (imperatore), 235
Simmaco Lucio Aurelio Avianio, 58, 59
Simmaco Quinto Aurelio, 59, 59n, 60, 60n
Simonetta Cicco, 235, 240
Simonetti M., 67n
Sinesio di Cirene, 49n
Sirks B., 59n
Smeraldi (famiglia), 240
Smeraldi Marc'Antonio, 239
Smith Adam, 221
Soboul A., 183n
Soler J., 73n
Soler Milla J.L., 83n
Soliani C., 231n
Solignac A., 71n
Solino Gaio Giulio, 37, 37n, 49n
Soranzo (famiglia), 93
Soranzo G., 147n, 148n, 149n
Sordi B., 185n
Spagnuolo Vigorita T., 46n
Speranza/Spes, 56, 56n
Spicci M., 75n
Spont A., 158n
Stabile N., 186n
Stahl Georg Ernst, 259
Starace P., 47n, 54n, 58n
Stevenson J.B., 66n
Stoppioni M.L., 140n
Storey W., 65n
Strabone, 40n, 43n, 49n, 52n
Stramitti Gabrio, 244n
Strangio D., 78n
Sylaiou S., 254n

Tabanelli M., 146n
Tacito Publio Cornelio, 37, 37n, 40n, 50n
Talamanca M., 54n
Tarquinio il Superbo, 44
Tchernia A., 38n
Teodosio I (imperatore), 59, 59n
Teti, 258n
Theiner A., 136n
Thiene Roberto, 149
Thornton S., 63n
Thwaite A., 64n
Tito Livio, 8, 36n, 37n, 38n, 39n, 40n, 42, 43n, 44, 44n, 45, 45n, 46, 47n, 53n, 56n, 57n
Tomasi F., 255n
Tomczyszyn K., 65n
Tonini L., 137n, 138n, 139n, 144n, 145n
Toppi Giovanni, 126
Torelli M., 37n, 38n, 42n
Torelli Guido, 127
Torri P., 29n
Traiano (imperatore), 40
Traina G., 22n, 23n, 26n, 50n, 52n
Tremolizzo L., 75n
Trenti G., 121n
Trevisan (famiglia), 93
Trisciuoglio A., 47n, 53n
Trocchi T., 18n
Tron Lodovico, 148n
Truffi G., 249n
Tulard J., 190n, 192n, 200n, 201n
Turchetti R., 25n, 42n
Turchini A., 27n, 132n

Ugo di San Vittore, 75, 75n
Ulpiano Gneo Domizio, 53n, 54
Umbricia Fortunata, 53n
Urbano VI (papa), 137
Usodimare Antoniotto, 269n

Valastro Canale A., 74n
Valente (imperatore), 58
Valentini G., 228n
Valentiniano I (imperatore), 58
Valentiniano II (imperatore), 59, 59n
Valerio Massimo, 48n, 57n
Vallicelli M.C., 18n
Vallocchia F., 56n
van der Poel M.G.M., 69n
van Hecke J., 78n
van Kampen I., 43n
van Liere F., 70n
Vanni E., 38n, 39n, 52n
Vaquero Piñeiro M., 78n
Varanini G.M., 122n
Varanini M., 233n
Varni A., 221n
Varrone Marco Terenzio, 36n, 48n, 50n

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Vasina A., 27n, 34n, 132, 132n, 133, 133n, 134n, 136n, 146n
Vattasso M., 136n
Véronèse J., 77n, 78n
Vialatte A., 255
Villaescusa R.G., 23n
Villalobos C.A., 24n
Vinci G., 26n
Visconti (famiglia), 10, 94, 122, 125, 127, 127n, 131, 235
Visconti Filippo Maria, 234n, 235
Visconti Gian Galeazzo, 123n
Visonà G., 68n
Vitali F., 255n
Vivanti C., 63n
Vogel C., 65n, 77n
Vos N., 67n

Waltzing J.P., 60n
Warren M., 53n
Weber R., 62n
Westwell A., 65n
White E.N., 157n, 182n
Wilmans R., 79n

Young F., 75n
Yriarte C., 145n

Zadeh T., 64n
Zaghi C., 199n, 202n, 215n, 217n
Zamboni L., 18n
Zancarini F., 13, 227, 227n, 234n
Zanetti F., 8, 36
Zanzucchi Castelli M., 121n, 126n
Zdekauer L., 115n
Zempléni A., 77n
Zeumer K., 72n
Zevi F., 25n, 38n, 39n, 40n, 41n, 42n, 43, 43n
Zimmermann H., 254n
Zubboli V., 41n

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Autrici e Autori

Federica Boldrini. È ricercatrice Tenure Track in Storia del diritto presso il Dipartimento di Giurisprudenza, Studî Politici e Internazionali dell'Università degli Studi di Parma, dove insegna Storia delle codificazioni, Storia del diritto commerciale, nonché *Cultural and Legal History of Food*, nell'ambito del progetto "*Food for Future*" (Dipartimento di eccellenza 2023-2027). Ha pubblicato le monografie: *Per la storia delle leggi suntuarie in Italia nei secoli XV-XVI. Il Tractatus de ornatu mulierum di Orfeo Cancellieri* (Milano 2019); *Il servitore fedele della legge. Giambattista Niccolosi (1797-1877). Un magistrato a Parma tra tramonto del Ducato ed esordi dell'Italia unita* (Parma 2020). Tra i suoi interessi di ricerca ci sono la storia del diritto canonico, la storia della condizione femminile e la storia della *food law*.

Andrea Errera. È professore ordinario di Storia del diritto medievale e moderno presso l'Università degli Studi di Parma. Si occupa attualmente della scienza giuridica medievale e delle tecniche del ragionamento giuridico. Tra le sue pubblicazioni: *Lineamenti di epistemologia giuridica medievale. Storia di una rivoluzione scientifica* (Torino 2006); *Arti e mestieri a Parma: gli Statuti e la storia delle Corporazioni in età medievale e moderna* (Parma 2023); *De magno schismate. Tesori e misteri del ms. Parmense 1194* (Parma 2024). È direttore della collana «Civiltà in tavola. La cultura del cibo tra tradizioni, storia e diritto», di cui ha curato il primo volume *Cibo e/è religione. Diritto, spiritualità e alimentazione tra Oriente e Occidente* (Milano 2025).

Anna Falcioni. È professoressa associata di Storia medievale all'Università degli Studi di Urbino Carlo Bo e insegna Storia del Mediterraneo medievale all'Università di Sfax (Tunisia). È presidente della Deputazione di Storia patria per le Marche, dove ricopre anche il ruolo di direttrice della rivista «Atti e memorie» e delle collane «Studi e testi», «Fonti per la storia delle Marche». Ha condotto ricerche negli archivi italiani e stranieri, ha partecipato a convegni nazionali e internazionali, ed è autrice di oltre duecento pubblicazioni nell'ambito della storia delle signorie dei Malatesti e dei Montefeltro. È presidente e membro del comitato scientifico del Centro internazionale di Studi malatestiani. Fa par-

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

te dei comitati scientifici del Centro interdipartimentale di Studi Urbino e la Prospettiva dell'Università degli Studi di Urbino (dal 2017), del Centro *De Statutis Society* (dal 2019), della Fondazione Federico II Hohenstaufen di Jesi (dal 2020), del Centro Studi Longobardi ETS (dal 2022). Nel 2024 il comune di Fano (PU) le ha assegnato il premio internazionale "Fortuna d'Oro" per i suoi innovativi studi sui registri malatestiani.

Simone Gliottone. Laureato in Antropologia, religioni e civiltà orientali all'Università degli Studi di Bologna, ha frequentato presso lo stesso ateneo il master in Storia e cultura dell'alimentazione, formandosi parallelamente anche in Linked open data per i beni culturali presso le sedi UniBo di Ravenna, e in Tecnologie per il web semantico presso l'ICCD in collaborazione con l'Università La Sapienza di Roma. Inizia un percorso di formazione demoetnoantropologica come ricercatore e catalogatore del patrimonio alimentare con un tirocinio con ICCD e SABAP della Basilicata, a cui fa seguito un secondo tirocinio presso il Sistema museale d'ateneo di UniBo, incentrato sulla catalogazione della collezione del Museo europeo degli studenti e sulla creazione di mostre virtuali. I suoi interessi spaziano dalla catalogazione alla valorizzazione del patrimonio culturale digitalizzato, dall'antropologia dell'alimentazione fino allo studio dei processi di patrimonializzazione.

Alberto Grandi. È professore associato in Storia economica presso l'Università degli Studi di Parma, dove insegna Storia economica d'Europa e Storia dell'alimentazione. È esperto di storia della cucina italiana dal Medioevo ai giorni nostri. Tra le sue più recenti monografie: *L'invenzione del cuoco – contro le bugie degli chef* (Milano 2025); *Storia delle nostre paure alimentari. Come l'alimentazione ha modellato l'identità culturale* (Sansepolcro 2023); *L'incredibile storia della neve e della sua scomparsa. Dalle civiltà mesopotamiche al frigorifero, dai cocktail all'emergenza climatica* (Sansepolcro 2022); *Denominazione di origine inventata. Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani* (Milano 2018), da cui ha tratto ispirazione anche il podcast *DOI – Denominazione di origine inventata*, in collaborazione con Daniele Soffiati.

Chiara Guarnieri. Dal 1991 al 2023 ha ricoperto il ruolo di funzionario archeologo nel Ministero della cultura, occupandosi di Ferrara e della sua provincia, oltre che di una parte del territorio romagnolo (Faenza, Forlì, Ravenna). È stata direttore del Museo nazionale di Sarsina, dell'area archeologica della villa romana di Russi e del porto romano di Classe (RA). È membro di associazioni scientifiche tra cui la Deputazione di Storia patria per le Province della Romagna, la Società di studi romagnoli, la Deputazione ferrarese di storia patria e l'Associazione internazionale di studio sul vetro antico. È socio fondatore dell'Associazione per lo studio del mosaico antico e fa parte del comitato scientifico della rivista «ArcheoMed» (collana di ricerca scientifica dell'Insegnamento di Archeologia medievale dell'Università degli Studi di Urbino Carlo Bo). È curatrice di numerose mostre e installazioni museali nella regione Emilia-Romagna. Ha al suo attivo una vasta produzione scientifica, principalmente interessata ai problemi del mondo romano e medievale, che conta a oggi più di duecento contributi, oltre a numerose curatele di volumi.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Jean-Claude Hocquet. Medievista, è uno dei maggiori esperti di storia del sale, oltre che della storia di Venezia. Ha insegnato Storia medievale alla Sorbona, all'Università Ca' Foscari di Venezia e all'Università Charles De Gaulle-Lille III. È stato direttore di ricerca al CNRS fino al 2003, divenendo poi direttore emerito. Tra le sue più importanti opere pubblicate in Italia: *Il sale e il potere. Dall'anno Mille alla Rivoluzione francese* (Genova 1990), *Il sale e la fortuna di Venezia* (Roma 1990). Ha in corso di pubblicazione con la collana «Civiltà in tavola. La cultura del cibo tra tradizioni, storia e diritto» una raccolta di saggi, sempre sulla storia del sale.

Andrea Maraschi. È ricercatore Tenure Track in Storia medievale presso il Dipartimento di Studi letterari, linguistici e filosofici dell'Università Telematica Pegaso. Insegna altresì Antropologia dell'alimentazione presso l'Università degli Studi di Bologna (dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari). I suoi interessi di ricerca vertono sulla storia culturale della tarda antichità e dell'Alto Medioevo, la storia dell'alimentazione, la storia della magia e il medievalismo, con particolare attenzione per gli usi rituali del cibo e la cultura norrena. È stato *postdoctoral fellow* presso l'Università d'Islanda e assegnista di ricerca presso l'Università degli Studi Aldo Moro di Bari. È membro del Centro interdipartimentale "Cibo in Salute: nutraceutica, nutrigenomica, microbiota intestinale, agricoltura e benessere sociale" (Università degli Studi Aldo Moro di Bari). Il suo ultimo libro: *A tavola con i demoni. Cibo e magia nell'Alto Medioevo* (Roma-Bari 2026).

Sara Morri. È dottoranda in Storia del diritto medievale e moderno presso il Dipartimento di Giurisprudenza, Studî Politici e Internazionali presso l'Università degli Studi di Parma, occupandosi in particolare della storia della sicurezza igienico-alimentare in Italia, dal periodo degli stati preunitari fino alla Seconda guerra mondiale.

Francesca Zancarini. Nata a Salsomaggiore, è da sempre legata a questa città, di cui ha a lungo studiato la storia, con particolare attenzione alle antiche saline presenti in passato in questo territorio. È stata coautrice della mostra tenutasi a Salsomaggiore nel 2014, *Dalla terra de salsis anno 877 a Salsomaggiore Terme anno 1929*. La mostra valorizzava le testimonianze di archeologia industriale legate alle diverse fasi di sviluppo degli impianti di estrazione del sale, affinché un progetto di "museo diffuso" potesse rendere di nuovo la città un territorio "riconoscibile". Nel 2021 una prima sintesi del suo studio, effettuato sugli antichi documenti del fondo saline di Salsomaggiore presso l'Archivio di Stato di Parma, è stato pubblicato nel catalogo della mostra *In tavola, un mosaico quotidiano di storia e di saperi*, con il titolo *Il sale di Salsomaggiore, un bene strategico all'origine di eccellenze alimentari tipiche del nostro territorio*. Nel 2022 ha pubblicato il volume *Terra de Salsis – Il sale di Salsomaggiore, produzione e mercato in età preindustriale*.

Francesca Zanetti. Formatasi all'Università degli Studi di Parma e poi di Pavia, dove ha conseguito il dottorato in Diritto romano, dal 2006 ha svolto attività didattica e di ricerca nell'ambito dei Corsi romanistici della Scuola di specializzazione per le professioni lega-

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

li, del corso di laurea in Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Parma e dei corsi di laurea in Giurisprudenza e in Consulente del lavoro della Scuola di Giurisprudenza dell'Università di Padova. Ha preso parte a progetti PRIN finanziati (2022; 2006; 2004; 2001) nell'Unità di ricerca dell'Università degli Studi di Parma. È membro del comitato di redazione e caporedattrice delle riviste «*Tesserae Iuris*» e «Studi Urbinati». È membro del comitato di redazione delle collane «Atti dell'Accademia Romanistica Costantiniana» e «Biblioteca di Studi Urbinati». Attualmente è titolare di contratto di ricerca biennale presso il Dipartimento di Giurisprudenza, Studî Politici e Internazionali dell'Università degli Studi di Parma – Dipartimento di eccellenza 2023-2027 – e componente del Gruppo di ricerca 1 "Diritto e alimentazione nella storia" nell'ambito del programma *Food for Future* (F4F) del medesimo dipartimento. Dall'anno accademico 2025/2026 è professore a contratto per l'insegnamento di "Cultura giuridica europea" presso il Dipartimento di Economia, società e politica (DESP) dell'Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748





Comunicaci il tuo giudizio su:

www.francoangeli.it/opinione



VUOI RICEVERE GLI AGGIORNAMENTI
SULLE NOSTRE NOVITÀ
NELLE AREE CHE TI INTERESSANO?


ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER

SEGUICI SU:



FrancoAngeli

La passione per le conoscenze

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Vi aspettiamo su:

www.francoangeli.it

per scaricare (gratuitamente) i cataloghi delle nostre pubblicazioni

DIVISI PER ARGOMENTI E CENTINAIA DI VOCI: PER FACILITARE
LE VOSTRE RICERCHE.



Management, finanza, marketing, operations, HR
Psicologia e psicoterapia: teorie e tecniche
Didattica, scienze della formazione
Economia, economia aziendale
Sociologia
Antropologia
Comunicazione e media
Medicina, sanità





Architettura, design, arte, territorio
Informatica, ingegneria
Scienze
Filosofia, letteratura, linguistica, storia
Politica, diritto
Psicologia, benessere, autoaiuto
Efficacia personale
Politiche e servizi sociali

FrancoAngeli

La passione per le conoscenze

Copyright © 2026 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835199748

Civiltà in tavola.
La cultura del cibo tra tradizioni, storia e diritto

Questo volume ambisce a fornire un contributo in tema di storia giuridica e politica del sale. Si tratta di una scelta che può apparire sorprendente, ma il cui senso risulta facilmente comprensibile riflettendo su quanto, nel corso della storia, la disponibilità della risorsa salina abbia rappresentato una condizione imprescindibile per la vita delle collettività umane, grazie al ruolo che questo prezioso composto minerale ha da sempre giocato nella produzione e nella conservazione del cibo.

Ciò ha fatto del sale uno strumento insostituibile per garantire la sicurezza alimentare della popolazione e dunque, indirettamente, per mantenere l'ordine pubblico. Se questo spiega perché attraverso i secoli i più vari ordinamenti giuridici si siano dotati di strumenti legali e istituzionali per garantire al pubblico l'accesso a questa risorsa, la sua indubbia rilevanza economica ha d'altronde costantemente attirato gli appetiti dei detentori del potere, che hanno cercato di trarne vantaggio tanto aspirando a gestirla in regime di monopolio, quanto, spesso, tassandone il consumo.

Uno dei principali scopi del libro è ricostruire le disposizioni legislative introdotte per rispondere a queste finalità nei vari contesti storici – dal mondo romano all'Italia post-unitaria – evidenziandone in particolare l'importante ruolo ricoperto nell'ambito dei processi di edificazione dei poteri pubblici.
Mettere a fuoco questi temi ha richiesto di approfondire con uno sguardo ampio e multidisciplinare il rapporto tra sale e società, ricostruendo l'azione legislativa portata avanti al riguardo nelle diverse fasi storiche ed evidenziandone i legami tanto con gli aspetti di storia materiale connessi alla produzione di tale risorsa, quanto con le valenze culturali ad essa attribuite nel corso dei secoli.

Federica Boldrini è ricercatrice in Storia del diritto presso il Dipartimento di Giurisprudenza, Studî Politici e Internazionali dell'Università degli Studi di Parma, dove insegna Storia delle codificazioni e Storia del diritto commerciale. Presso lo stesso Ateneo, è docente di *Cultural and Legal History of Food* nell'ambito del progetto "*Food for Future*". Tra i suoi interessi di ricerca ci sono la storia del diritto canonico, la storia della condizione femminile e l'evoluzione storica della *food law*.

FrancoAngeli
La passione per le conoscenze