

Vettovaglie e provvigioni fra '500 e '600

—
Lucia Paoli

Cosimo I fin dalla guerra di Siena, fortificando le coste toscane e le isole, si occupa di assicurare cibo alle popolazioni. La fornitura di grano è essenziale e continuerà nel tempo anche a vantaggio dei territori degli Appiani. In Portoferraio sarà sviluppata la produzione del *biscotto*, il pane alla base degli alimenti a lunga durata per le galere della flotta toscana. L'attuale Comune di Portoferraio è collocato nell'antica Biscotteria, il luogo dove veniva prodotto

In Gorgona il Granduca vorrebbe creare attività agricole chiedendo ai frati del Carmine (1529) che *potissimo far lavorare e trar qualche frutto dalle terre*, mentre in Pianosa, saputo esservi *una quantità di ulivi* vorrebbe recuperare quelli *cadenti e andat'a male* per produrre olio. La necessità di rifornire le fortezze gli suggerisce un elenco di cibarie, oggi illuminante sulle abitudini e risorse alimentari del tempo.

...munizione che si deve tenere nelle fortezze: grano farina di grano farina di castagne riso civaie di piu sorti, orzo avena spelda paglia fieno, burro olio Aceto Vino Carne salata formaggio Noci fichi secchi Mandorle Nocciole pere, et mele secche, et uva secca Pollami Bestiame legname da far fuoco Carbone frecce a vento Lanternoni Sale Grassi sapone lardone Mulini a mano a vento o, con bestie Cisterne Pagliaricci Padiglioni stoppa fila unguenti trementina olio da Bezzo, et altri oli per feriti, et altre cose necessarie al vivere...

(ASF, 1817 AFFARI DI STATO E DI GUERRA
Negozi militari e marittimi)

Anche per le galere si dovevano fornire le provviste indispensabili per la sanità

e la salute degli equipaggi, come la ricca spezieria. Più sobrie quelle alimentari, completate da abbigliamento. Nel 1625 i *Consumi della Capitana* sono di *pane biscotto, e di Camiciuole, Camice, Calzoni, Berrettini*, come ancora *Came, Riso, olio, vino*.

Fra le altre comunità da sostenere in Portoferraio c'era anche quella dei Francescani, *i Buoni Frati di San Salvatore*, del convento prima destinato ai Cavalieri dell'Ordine di S.Stefano che trovarono poi sede a Pisa, e successivamente, fra il '700 e l'800, trasformato nella Caserma De Laugier. I *buoni frati* erano mantenuti dai Medici e muniti di ogni conforto. Non solo cibo ma anche abiti e oggetti per uso liturgico e per-

fino le spese per il passaggio al "continente".

Nell'anno 1625 il provveditore, con malcelata critica, elenca per il granduca i costi sempre in crescita del convento, dovuti alle ricche *provvigioni*.

Una vera situazione di privilegio! Per dodici frati era una spesa notevole: vogliamo sperare che provvedessero ai poveri! Salta agli occhi la differenza con le forniture alle fortezze segnalate quasi un secolo prima, più sobrie e meno varie di queste destinate al convento di Portoferraio. Le spese dei frati aumentavano di anno in anno, mentre i religiosi diminuivano, come sottolinea il provveditore al Granduca nel 1625.



I prodotti forniti giungevano a Livorno provenienti da ogni dove, come risulta dalla testimonianza della portata delle navi scaricate. Le spezie dal porto di Alessandria d'Egitto, i formaggi dalla Sardegna, il pesce salato dalle zone baltiche via Lisbona, gli zuccheri dalle Indie Occidentali via Isola di Madera, le tecnologie e le lane venivano dal Nord Europa via Anversa e Londra. La loro varietà indica anche la grande espansione del commercio e la maggiore ricchezza dei prodotti che giungevano e circolavano in Europa. La Toscana, con il grande porto di Livorno, risalta come un polo di attrazione e distribuzione e centro di traffici internazionali.

VICTUALS AND PROVISIONS IN THE 16TH AND 17TH CENTURIES

While fortifying the Tuscan islands, the Medici family took care to provide food to the population. In ancient documents, there are lists of basic necessities. The grain supply was essential. Portoferraio developed the production of biscuits, that bread that was the basic food with a long storage life for the galleys of the Tuscan fleet. The present Town Hall in Portoferraio is located in the ancient Biscotteria, the place where this bread was produced. Among other communities that needed support, there was that of the Franciscan friars, the Good Friars of San Salvatore, the convent first intended for the Knights of the Order of St. Stephen and subsequently transformed into the De Laugier barracks between the 18th and 19th centuries.



Ricordo di quanto S.A.S. da a frati dodici nel convento

di Porto ferraio Appresso nota di Robe si danno à B.i Frati

*Farina staia dodici mese,
prima se ne dava staia 14*

Vino la bastanza

Olio fiaschi dodici, prima si dava f. sedici

Carne libbra una per frate al giorno

Pescie lb' una per frate il giorno e pesce salato

Uova una coppia per frate il giorno quando anche si dar' la mg.ca per li polli...

Formaggio la bastanza

Carne salata

Legne à Ripa' el bisogno

Civarie d'ogni sorta

Frutte d'ogni sorta secondo li tempi

Mostarda ...Vasi di terra e vetri

Seguono le suppellettili di cucina e uso casalingo, cose per la chiesa, passaggi per 'andar e venir per mare', granate, tovaglie, coperte, sacconi, guanciali barbieri, cerusico...

Tovaglie, tovagliolini, bandicelle, et buscalli...

Zoccholi et guigie

Panno per mutande

Passaggi de frati che'vanno e vengano

Cera bianca et gialla, incenso al bisogno

Spezerie et medicamenti per malati

Per la predica dell'Avvento et Quar.ma

Et la festa di S.Franc.o et quando si canta[...]

Ortaggi

Pastumi

Riso

Carta da scrivere

Sale

L'ex Caserma, attualmente Centro Culturale, De Laugier a Portoferraio

Foto@AdrianoLucci