

Angela Orlandi

# «ORA DIREMO DI NAPOLI»

I traffici dell'area campana nei manuali  
di commercio







Biblioteca di Storia

– 18 –



Angela Orlandi

# «Ora diremo di Napoli»

I traffici dell'area campana nei manuali di commercio

Firenze University Press  
2012

«Ora diremo di Napoli» : i traffici dell'area campana nei manuali di commercio / Angela Orlandi. – Firenze: Firenze University Press, 2012.

(Biblioteca di storia; 18)

<http://digital.casalini.it/9788866553090>

ISBN print: 978-88-6655-308-3

ISBN online: 978-88-6655-309-0

ISBN ePub: 978-88-6655-310-6

Progetto grafico di Alberto Pizarro Fernández, Pagina Maestra snc  
Immagine di copertina: Maestro di Carlo di Durazzo, *La conquista di Napoli da parte di Carlo di Durazzo* (partic.), pannello di un cassone, 1381-1383. Acc. n.: 07.120.1 © 2012. Immagine copyright The Metropolitan Museum/Art Resource/Scala, Firenze



#### *Certificazione scientifica delle Opere*

Tutti i volumi pubblicati sono soggetti ad un processo di referaggio esterno di cui sono responsabili il Consiglio editoriale della FUP e i Consigli scientifici delle singole collane. Le opere pubblicate nel catalogo della FUP sono valutate e approvate dal Consiglio editoriale della casa editrice. Per una descrizione più analitica del processo di referaggio si rimanda ai documenti ufficiali pubblicati sul sito-catalogo della casa editrice (<http://www.fupress.com>).

#### *Consiglio editoriale Firenze University Press*

G. Nigro (Coordinatore), M.T. Bartoli, M. Boddi, F. Cambi, R. Casalbuoni, C. Ciappei, R. Del Punta, A. Dolfi, V. Fargion, S. Ferrone, M. Garzaniti, P. Guarnieri, G. Mari, M. Marini, M. Verga, A. Zorzi.

© 2012 Firenze University Press  
Università degli Studi di Firenze  
Firenze University Press  
Borgo Albizi, 28, 50122 Firenze, Italy  
<http://www.fupress.com/>  
*Printed in Italy*

La mercatura si è un'arte trovata dagli uomini per sopperire a quello che non ha potuto far la natura, di produrre in ogni paese ogni cosa necessaria e comoda al viver umano. Coloro dunque, che le cose cavano ond'esse abbondano, e le conducono ov'esse mancano, sono mercatanti; e quelle cose in quest'atto, mercanzie.

(B. Davanzati, *Notizie de' cambi*, in *Le opere di Bernardo Davanzati*, a cura di E. Bindi, vol. II, Le Monnier, Firenze, 1853, pp. 425-426.)





# Sommario

INTRODUZIONE	11
CAPITOLO I <b>Pratiche di mercatura e tariffe</b>	17
CAPITOLO II <b>Limiti e potenzialità della fonte</b>	39
CAPITOLO III <b>«Ora diremo di Napoli»</b>	51
CAPITOLO IV <b>Porti e centri minori: Salerno, Gaeta e Castellammare di Stabia</b>	77
CAPITOLO V <b>«In el reame de Napoli si fano molte fiere in diverse terre ogni anno»</b>	81
CAPITOLO VI <b>Qualche considerazione conclusiva</b>	83
FONTI MANOSCRITTE	85
BIBLIOGRAFIA	89
INDICE DELLE FIGURE	97
INDICE DEI PROSPETTI	99
INDICE DELLE SCHEDE	101

## INDICI ANALITICI

INDICE DEI NOMI	105
INDICE DEGLI AUTORI CITATI	107
INDICE DEI LUOGHI	109
INDICE DELLE MERCI	113
INDICE DI UNITÀ DI MISURA E MONETE	119

## Introduzione

È nota a tutti la oggettiva scarsità di documenti, specialmente basso medievali, negli archivi della città di Napoli; le frequenti difficoltà politiche non meno che gli eventi naturali e i danni provocati dagli eserciti dei conquistatori hanno impedito nel tempo una adeguata salvaguardia di materiali archivistici tanto preziosi quanto difficili da conservare.

La documentazione della cancelleria del periodo angioino ha subito nel tempo numerosi danni. Il suo depauperamento cominciò molto presto, nel 1336, quando la pioggia invase il palazzo di Sant'Agostino dove le carte erano state raccolte.

I decenni a cavallo del Quattrocento, per le forti tensioni e turbolenze politiche, videro mettere a fuoco registri contabili, memoriali e fasci di lettere sistemati nei bauli e tra le mensole degli scrittoi di aziende pubbliche e private. Si pensi, per fare un esempio, a quello che accadde nell'autunno del 1386, quando la città fu attraversata da una vera e propria rivolta capeggiata dai nobili del Seggio di Nido, stufi delle pesanti imposizioni fiscali a cui erano sottoposti. Grazie al sostegno del popolo riuscirono il 9 novembre a costituire una sorta di lega cittadina che si sarebbe impegnata per la revisione e l'eliminazione delle gabelle; questo giuramento spinse i napoletani a recarsi all'ufficio della Dogana dove distrussero i registri delle odiate imposizioni. Così viene ricordato l'evento in una missiva, purtroppo assai deteriorata, di Manno d'Albizo degli Agli, collaboratore di Francesco Datini, che all'epoca si trovava a Napoli:

È seghuito poi questa matina venerdì che i detti gentiluomini cho gli altri de la tera, chome che questi sieno i capi e i più posenti, si raghunorono

e auti del popolo de la tera e brevemente questa matina chon cheto e pacifico modo senza [.....] furono a la doana e rotto il banco [.....] che tutte le ga[belle...] ve che [.....] vogliono si levano via [.....] pare i gentiluomini e i popolani vogliono essere liberi chome erano prima e senza tante graveze<sup>1</sup>.

Inutile elencare gli episodi che si sono susseguiti nel tempo perché comunque nel 1943 i tedeschi appiccarono il fuoco nella villa Montesano a San Paolo Bel Sito di Nola dove filze e registri dell'antica cancelleria erano stati trasferiti per proteggerli dai bombardamenti<sup>2</sup>. Comunque già dai primi del Novecento molti aspetti della storia della città non erano abbastanza conosciuti mentre gli storici erano costretti a spremere ogni pur piccola testimonianza per ottenere risultati soddisfacenti; in simile contesto non potevano che essere esaltate le parole di Alessandro Cutolo che nel suo studio del 1927 dedicato a Ladislao d'Angiò-Durazzo scriveva: "quando si brancola nel buio di un'epoca storica non esplorata, non è dato trascurare alcun documento; il documento che sembra oggi di nessuna importanza, può celare, in una data topica, in un nome, in un inciso, la luce che illumina il dubbio sorto altrove"<sup>3</sup>.

Non è dunque un caso che, per il periodo medievale, la storiografia economica dedicata alla Città partenopea e al suo Regno, nella sostanziale assenza di fonti proprie come quelle di emanazione aziendale, integri le documentazioni notarili o più in generale pubbliche con testimonianze indirette, spesso provenienti da altri archivi.

Con questo contributo ci proponiamo di ricostruire i connotati di fondo dei traffici commerciali di Napoli, con qualche cenno a quelli di Salerno, Gaeta e Castellammare di Stabia, utilizzando i segnali e le descrizioni che provengono dai cosiddetti manuali di commercio, manoscritti conservati e periodicamente aggiornati all'interno di molte aziende che operavano nel Mediterraneo.

Pratiche di mercatura toscane e tariffe veneziane sono fonti molto particolari che per il modo in cui si formavano appaiono di difficile

<sup>1</sup> Archivio di Stato di Prato (da ora in avanti ASPO), *Datini*, 670.23/510110, Napoli-Firenze, Manno d'Albizo degli Agli a Francesco Datini, 9 novembre 1386, c. 1r.

<sup>2</sup> S. MORELLI, *Il controllo delle periferie nel Mezzogiorno angioino alla metà del XIII secolo: produzione e conservazione di carte*, in *Scrittura e potere. Pratiche documentarie e forme di governo nell'Italia tardomedievale (XIV e XV secolo)*, a cura di I. Lazzarini, Estratto da Reti Medievali Rivista, IX, Firenze University Press, Firenze, 2008, pp. 1-29, p. 3.

<sup>3</sup> A. CUTOLO, *Lineamenti di una storia del re Ladislao d'Angiò-Durazzo*, ITEA, Napoli, 1927, p. 29.

utilizzazione; erano manuali che raccoglievano informazioni tecniche ed economiche relative ai mercati verso cui si estrinsecava l'interesse del mercante. Inizialmente nati sulla base delle molteplici notizie che giungevano da diversi paesi, venivano talvolta copiati e venduti ad altre aziende per essere poi ulteriormente arricchiti di notizie di cui spesso però si perde il riferimento temporale. Erano veri e propri prontuari da consultare ogni volta che ci si accingeva a un'avventura commerciale, ma anche assai utili alla formazione del personale. Costruiti e aggiornati gradualmente, raccoglievano elementi statici come il rapporto tra pesi e misure di diverse piazze ed elementi dinamici come gli elenchi dei prodotti che si muovevano da una piazza all'altra e le rispettive imposizioni fiscali.

Utili allo studio delle forme e dei contenuti delle attività formative in azienda, sono strumenti preziosi per risolvere problemi di metrologia anche complessi, ma devono essere usati con grande prudenza quando si vogliono ricostruire le caratteristiche dei commerci e le reti di relazioni economiche tra i paesi in essi trattati.

Vedremo che, considerata la fragilità della loro testimonianza, per non rinunciare a trarre profitto dalla stimolante lettura dei ventidue manuali utilizzati, molti dei quali inediti, si è proceduto a una preliminare esegesi di ciascun testo in modo da evidenziare la fondatezza e, se possibile, risolvere i dubbi sulla collocazione temporale dei fatti economici descritti.

Infine ciò che è emerso dal riordino e dalla messa a punto dei molti elementi descrittivi, prevalentemente concentrati nei decenni a cavallo del 1400, è stato integrato da vivaci notizie che abbiamo raccolto nelle lettere commerciali spedite prevalentemente da Napoli alle società del gruppo Datini. Questo accostamento è stato utile per la rilevante quantità di informazioni offerte da personaggi competenti e fortemente impegnati nei traffici napoletani.

I risultati dello studio così condotto offrono un più ampio e approfondito quadro economico in parte tratteggiato da altri: la regione napoletana era un appetibile mercato di sbocco per la produzione manifatturiera delle città dell'Italia centro-settentrionale soprattutto per panni di lana e drappi di seta; al tempo stesso era una importante piazza di approvvigionamento di alcune materie prime e di molte derivate alimentari<sup>4</sup>.

<sup>4</sup> Il connotato di fondo dell'economia napoletana e meridionale era costituito da una sorta di dipendenza dai mercanti stranieri. Le cause principali della debolezza

D'altra parte se per un verso le regioni meridionali non disponevano di un sistema produttivo tessile capace di rispondere alla domanda interna e dei mercati a cui erano indirizzate le esportazioni partenopee, dall'altro verso gli operatori economici dell'Italia centro-settentrionale non potevano rinunciare all'offerta di frutta secca, vino e frumento che il Regno metteva a loro disposizione.

Le nostre tariffe e pratiche di mercatura mostrano con chiarezza che quelli erano i prodotti di esportazione più frequentamente segnalati mentre indicavano tra quelli di importazione panni di lana, drappi di seta e spezie.

Vedremo quanto spazio avevano le belle e gustose nocciole del vallo di Lauro e di Baiano di cui già Catone e Plinio parlarono nei loro trattati. Vedremo quanta importanza avevano i vini di alta gradazione, che proprio per questa loro caratteristica potevano essere distribuiti su lunghe distanze. Vedremo infine come Napoli fosse il principale punto di riferimento per il commercio del grano che giungeva in grandi quantità dalla Puglia e dalla Sicilia per essere poi inoltrato verso città dell'Italia centro-settentrionale e del Nord Europa.

Riguardo invece ai prodotti di importazione emerge il forte spazio dei pannilani fiorentini, ma anche di quelli confezionati in altre località dell'Italia settentrionale, dell'area catalana, della Francia meridionale e del Nord Europa. Proprio questo è un aspetto che, integrato dalle notizie dei carteggi datiniani, corregge le sensazioni offerte dalle pratiche mercantili alle quali sfugge l'azione di accentramento e smistamento della piazza napoletana che alimentava molte fiere del Meridione. Tutto ciò non deve indurci a ritenere che il carteggio commerciale sia la fonte perfetta per lo studio dei traffici: anch'esso presenta dei limiti che dipendono dal tipo di interessi delle società inserite

del ceto mercantile locale erano la presenza di una oppressiva feudalità e gli ampi privilegi della proprietà ecclesiastica. Si vedano tra gli altri V. D'ALESSANDRO, *Il Mezzogiorno dagli Angioini agli Aragonesi*, in *La Storia. I grandi problemi dal Medioevo all'età contemporanea*, vol. II, UTET, Torino, 1986, pp. 523-553; G. GALASSO, *Il Regno di Napoli. Il Mezzogiorno angioino e aragonese (1266-1494)*, in *Storia d'Italia*, diretta da G. Galasso, UTET, Torino, 1986, pp. 229-517; A. LEONE (a cura di), *Il commercio a Napoli e nell'Italia meridionale nel XV secolo. Fonti e problemi*, Athena, Napoli, 2003; G. VITOLO, *Il regno angioino*, in *Storia del Mezzogiorno, Il Regno dagli Angioini ai Borboni*, a cura di G. Galasso, R. Romeo, A. Mozzillo, V. Marchi, vol. IV, tomo I, Editalia, Roma, 1994, pp. 11-86. Per un aggiornato studio riferito al periodo aragonese si veda H. SAKELLARIOU, *Southern Italy in the late Middle Ages. Demographic, Institutional and Economic Change in the Kingdom of Naples, c. 1440-c. 1530*, Brill, Leiden-Boston, 2012.

nella rete commerciale. Non è un caso, ad esempio, che l'intenso traffico napoletano di nocciole trovi poco spazio nelle lettere datiniane; il motivo è semplice: la Toscana coltivava direttamente quei prodotti o li importava dall'Umbria.

Questo studio si è posto dunque un duplice ambizioso proponimento: arricchire il quadro delle conoscenze attorno al tema dei traffici napoletani negli anni a cavallo del XV secolo e mostrare l'utilità della corretta esegesi di una fonte spesso negletta come i manuali di mercatura. Se non ci siamo riusciti non è colpa dei materiali utilizzati.





## Pratiche di mercatura e tariffe

Nel marzo del 1502 il fiorentino Nicolaio di Giovanfrancesco da Meleto, all'inizio di un registro in forma mezzana, scriveva: «Ti porrò il modo che assay città ànno nel tenere le ragione, el simile nel cchanbiare e in però sudetti modi puoy diventare destro»; più avanti continuava dicendo «è di nnessità alli merchatanti sapere chonoscere le merchatantie che comperano e vendono a ciò che non ne possino ricevere inngnano»<sup>1</sup>.

Si trattava dell'incipit di un manuale di tecnica commerciale, indispensabile strumento di lavoro che molti mercanti, soprattutto toscani e veneziani, tenevano sul tavolo dello studiolo o della bottega.

Sappiamo che l'Italia non fu la sola a produrre manuali e trattati di tecnica commerciale, basti ricordare *Le bellezze del commercio* di Dimisqi o la *Cronaca di parecchi paesi stranieri* del doganiere cinese Chu Ju-kua, o ancora i testi francesi, catalani, tedeschi e castigliani che furono redatti tra XV e XVII secolo<sup>2</sup>. È certo però che, a partire dal Basso Medioevo, soprattutto a Firenze e Venezia, simili prontuari erano molto comuni. Non ci soffermeremo sulla questione della loro primogenitura; ci limitiamo a ricordare il bel saggio di Ugo Tucci, dedicato alle tariffe veneziane e ai libri toscani di mercatura<sup>3</sup>, il quale risolve la disputa proponendo l'esistenza simultanea delle due tradizioni che, dopo essersi influenzate a vicenda,

<sup>1</sup> BIBLIOTECA MARUCCELLIANA FIRENZE (da ora in avanti BMF), *Manoscritti*, C, 329, c. Iv. numerazione moderna e c. Ir. numerazione coeva.

<sup>2</sup> A. SAPORI, *La storia economica d'Italia nei secc. XII-XVI e la storia economica mondiale*, in *Studi di storia economica medievale*, Sansoni, Firenze, 1940, pp. 505-521, p. 521; W. VAN EGMOND, *Practical Mathematics in the Italian Renaissance. A Catalogue of Italian Abacus Manuscripts and Printed to 1600*, Istituto e Museo di Storia della Scienza, Firenze, 1980.

<sup>3</sup> U. TUCCI, *Tariffe veneziane e libri toscani di mercatura*, «Studi veneziani», X, 1968, pp. 65-108.

si sarebbero definitivamente uniformate nella parte finale del Medioevo, a partire dalla pubblicazione del primo manuale a stampa<sup>4</sup>.

A ben guardare, la questione dell'area geografica di formazione o provenienza di pratiche e tariffe si presenta molto più complessa e non può limitarsi alla semplice distinzione toscana o veneta. Né ci sembra sufficiente la ripartizione operata da Roberto Sabatino Lopez "tra città marittime e città dell'interno quale si riscontra anche più nettamente nella preferenza per diversi contratti commerciali"<sup>5</sup>. In effetti durante i lunghi anni della crescita economica cominciata con la "rivoluzione commerciale", spinti dalla volontà di raggiungere i luoghi di produzione di beni e materie prime, i mercanti italiani cominciarono ad aprire filiali nei centri maggiormente importanti per la loro attività. Questo processo, che nel tempo dette luogo anche a una più moderna ed efficiente organizzazione aziendale, basata su società di media e grande dimensione collocate nei principali empori e tra loro collegate tramite una azienda principale che deteneva la maggioranza dei loro capitali<sup>6</sup>, fece sì che alcuni dei manuali in nostro possesso siano stati elaborati da operatori fiorentini attivi fuori Patria (a Marsiglia, Palma di Maiorca, Genova o Ragusa), che plasmarono i contenuti dei loro vademecum alle caratteristiche ed esigenze dell'area geografica nella quale operavano. Come vedremo, questo vale in modo particolare per il quaderno di Saminiato de' Ricci che prese forma durante il soggiorno dello sfortunato mercante a Genova<sup>7</sup>.

Nel tentativo di ricostruire almeno gli aspetti salienti dei traffici napoletani e campani attraverso i manuali di commercio, la nostra riflessione utilizza ventidue documenti archivistici costituiti da pratiche di mercatura appartenute a fiorentini in diversi paesi e da tariffe veneziane scritte in quella città<sup>8</sup>. Di questi, otto sono ine-

<sup>4</sup> Si tratta della pubblicazione del manoscritto del Chiarini. F. BORLANDI, *El libro di mercatantie et usanze de' paesi*, Lattes, Torino, 1936.

<sup>5</sup> R. S. LOPEZ-G. AIRALDI, *Il più antico manuale italiano di pratica di mercatura*, in *Miscellanea di studi storici II*, Collana storica di fonti e studi diretta da G. Pistarino, 38, Genova, 1983, pp. 99-133, p. 109.

<sup>6</sup> La definizione e le caratteristiche di questa nuova forma di struttura aziendale si deve a Federico Melis. F. MELIS, *Le società commerciali a Firenze dalla seconda metà del XIV secolo al XVI secolo*, in IDEM, *L'azienda nel Medioevo*, a cura di M. Spallanzani, Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini»-Prato, Le Monnier, Firenze, 1991, pp. 161-178.

<sup>7</sup> A. BORLANDI, *Il Manuale di mercatura di Saminiato de' Ricci*, Di Stefano, Genova, 1963.

<sup>8</sup> La denominazione "pratica di mercatura" fu adottata per la prima volta da Giovan Francesco Pagnini del Ventura, erudito fiorentino, che così definì i due manuali toscani che pubblicò nel 1766. Da quel momento l'espressione fu utilizzata comunemente dagli studiosi per indicare quel tipo di documento se di formazione toscana.

diti<sup>9</sup> e tra quelli pubblicati è compresa la prima tiratura della *Taripha* di Bartolomeo di Paxi datata 1503. Dell'insieme di questi materiali, quindici furono compilati o copiati da mercanti toscani e sette da operatori veneti<sup>10</sup>; diciassette di essi offrono notizie relative all'area napoletana.

*Prospetto I-Pratiche e tariffe consultate*<sup>11</sup>

n.	1
Periodo	1270 circa
Area di provenienza	Veneziana
Autore/ Proprietario/ Copista	Anonimo
Titolo/ Intestazione	Documento privo di preambolo
Edizione	D. JACOBY, <i>A Venetian Manual of Commercial Practice from Crusader Acre in Studies on the Crusader States and Venetian Expansion</i> , Variorum reprints, Northampton, 1989, pp. 403-428
Presenza di notizie sull'area campana	No

R. LOPEZ-G. AIRALDI, *Il più antico manuale*, cit., p. 103. Il nome "tariffa" indicava lo stesso genere di fonte, ma di formazione veneta.

<sup>9</sup> Tra queste dobbiamo considerare inedito il manuale veneziano conservato alla Biblioteca Marciana di Venezia, nel fondo Manoscritti italiani, Cl. XI, n. 87 (collocazione 7353), del quale esiste lo studio di David Jacoby, ma non la trascrizione.

<sup>10</sup> Tra essi è compreso il Libro dell'arte di mercatura del Cotrugli.

<sup>11</sup> Riguardo alle produzioni straniere abbiamo preso in considerazione soltanto le due pratiche catalane pubblicate da Miguel Gual Camarena e Francisco Sevillano Colom (l'autore in verità propone solo una sintesi). La scelta è giustificata dagli intensi rapporti economici che legavano l'area napoletana a quella catalana. I dati che i due manuali ci offrono sono comunque molto limitati: nel documento edito da Gual Camarena si legge che il grasso di animale napoletano era di buona qualità, mentre le agnine che arrivavano dalla Città partenopea erano considerate di bassa specie. Il documento pubblicato invece da Sevillano Colom apparteneva a un certo Domingo Pau e può essere datato tra il 1480 e il 1490. L'autore ha fatto riferimento a Napoli per indicare notizie relative ai tempi di pagamento delle lettere di cambio, ai pesi delle monete in marchi di argento e nelle carte finali del libro ha segnalato i prodotti provenienti dalla Città partenopea e presenti sulla piazza maiorchina e ciò che invece dalla Catalogna si inviava a Napoli; purtroppo, nella sintesi di Sevillano Colom non si trova il loro elenco. M. GUAL CAMARENA, *El primer manual ispanico de mercaderia (siglo XV)*, CSIC, Barcellona, 1981, p. 105; F. SEVILLANO COLOM, *Un manual mallorquín de mercadería medieval*, «anuario de estudios medievales», 9, 1974-1079, pp. 517-530, p. 530.

n.	2
Periodo	1278
Area di provenienza	Pisana
Autore/ Proprietario/ Copista	Anonimo
Titolo/ Intestazione	Hec est memoria de tucte le mercantie, come caricano le navi in Alexandria, e li pesi come tornano d'una terra add un'altra
Edizione	E. MONACI, <i>Crestomazia italiana dei primi secoli</i> , Società Editrice Dante Alighieri, Roma-Napoli- Città di Castello, 1912, p. 356; R. S. LOPEZ-G. AIRALDI, <i>Il più antico manuale italiano di pratica di mercatura</i> , in <i>Miscellanea di studi storici II</i> , Collana di fonti e studi, diretta da G. Pistarino, 38, Genova, 1983, pp. 99-133
Presenza di notizie sull'area campana	Sì
n.	3
Periodo	Fine XIII - inizio XIV secolo
Area di provenienza	Veneziana
Autore/ Proprietario/ Copista	Anonimo
Titolo/ Intestazione	Pratica di aritmetica e geometria
Edizione	B. COLANGELO, <i>I pesi, le monete e le misure nel commercio veneto-pugliese alla fine del XIII e principio del XIV secolo da un documento inedito</i> , «Rassegna pugliese», 1901, fasc. 8-9, pp. 253-255 e pp. 285-287
Presenza di notizie sull'area campana	No

n.	4
Periodo	Fine XIII - inizio XIV secolo
Area di provenienza	Veneziana
Autore/ Proprietario/ Copista	Anonimo
Titolo/ Intestazione	Pratica di aritmetica e geometria
Edizione	B. COLANGELO, <i>I pesi, le monete e le misure nel commercio veneto-pugliese alla fine del XIII e principio del XIV secolo da un documento inedito</i> , «Rassegna pugliese», 1901, fasc. 8-9, pp. 253-255 e pp. 285-287
Presenza di notizie sull'area campana	No
n.	5
Periodo	1310/1330
Area di provenienza	Fiorentina
Autore/ Proprietario/ Copista	Francesco Balducci Pegolotti, autore
Titolo/ Intestazione	Libro di divisamenti di paesi e di misure di mercatantie e d'altre cose bisognevoli di sapere a mercatanti di diverse parti del mondo...
Edizione	G. F. PAGNINI DEL VENTURA, <i>Della decima e di varie altre gravezze imposte dal comune di Firenze, della moneta e della mercatura de' fiorentini fino al secolo XVI</i> , Vol. II, Tomi III e IV, Forni Editore, Bologna, 1967, ristampa della edizione Lisbona-Lucca del 1766; A. EVANS, <i>Francesco Balducci Pegolotti. La pratica della mercatura</i> , The Medieval Academy of America, Cambridge, Massachusetts, 1936
Presenza di notizie sull'area campana	No

n.	6
Periodo	1311/1320-1422
Area di provenienza	Veneziana
Autore/ Proprietario/ Copista	Anonimo; primo proprietario Nicolò da Canal
Titolo/ Intestazione	Documento acefalo
Edizione	<i>Zibaldone da Canal. Manoscritto mercantile del sec. XIV</i> , a cura di A. Stussi, Fonti per la Storia di Venezia, Sez. V-Fondi Vari, Venezia, 1967
Presenza di notizie sull'area campana	Sì
n.	7
Periodo	Dopo il 1345. Seconda metà del XIV secolo. Prima parte successiva al Pegolotti, la seconda con buona probabilità coeva
Area di provenienza	Veneziana
Autore/ Proprietario/ Copista	Anonimo, veneziano
Titolo/ Intestazione	Tarifa zoè noticia dy pexi e mexure di luogi e tere che s'adovra marcadantia per el mondo contegnudo in questa ordenatamentre
Edizione	<i>Tarifa zoè noticia dy pexi e mexure di luogi e tere che s'adovra marcadantia per el mondo</i> , a cura di V. Orlandini con introduzione di R. Cessi, Regio Istituto Superiore di Scienze Economiche e commerciali di Venezia, Venezia, 1925
Presenza di notizie sull'area campana	Sì

n.	8
Periodo	Forse 1340-1385/86
Area di provenienza	Fiorentina
Autore/ Proprietario/ Copista	Anonimo l'autore della prima parte; l'aggiornamento, più tardo, fu compilato da Cristofano di Bartolo Carocci
Titolo/ Intestazione	Documento acefalo
Edizione	C. CIANO, <i>La «pratica di mercatura» datiniana (secolo XIV)</i> , Giuffrè, Milano, 1964
Presenza di notizie sull'area campana	Sì
n.	9
Periodo	1393-1395
Area di provenienza	Fiorentina
Autore/ Proprietario/ Copista	Ambrogio di Lorenzo Rocchi, fiorentino a Palma di Maiorca, autore
Titolo/ Intestazione	Ricordanza di robe
Edizione	B. DINI, <i>Una pratica di mercatura in formazione (1394-1395)</i> , Le Monnier, Firenze, 1980
Presenza di notizie sull'area campana	Sì



n.	10
Periodo	1396
Area di provenienza	Fiorentina
Autore/ Proprietario/ Copista	Copiato da Francesco di Niccolò, fiorentino a Marsiglia
Titolo/ Intestazione	Richordo di molti pessi chome tornono dall'una città al'altra
Edizione	R. PIATTOLI, <i>L'origine dei fondaci datiniani di Pisa e Genova in rapporto agli avvenimenti politici</i> , G. Bechi, Prato, 1930
Presenza di notizie sull'area campana	No
n.	11
Periodo	1396-1416
Area di provenienza	Fiorentina
Autore/ Proprietario/ Copista	Copiato da Antonio di messer Francesco da Pescia da un quaderno fatto da Saminiato di Guccio de' Ricci a Genova
Titolo/ Intestazione	Questo libro [...] sul quale scriverò modi e forme che si deono tenere in merchantie e chambis in ogni luogho
Edizione	A. BORLANDI, <i>Il Manuale di mercatura di Saminiato de' Ricci</i> , Di Stefano, Genova, 1963
Presenza di notizie sull'area campana	Sì <sup>12</sup>

<sup>12</sup> Il manuale offre notizie relative all'area napoletana solo relativamente a rapporti monetari e di misura, mentre mancano riferimenti ai prodotti scambiati.

n.	12
Periodo	Probabile copia di fine Trecento di una pratica redatta prima del 1340
Area di provenienza	Fiorentina
Autore/ Proprietario/ Copista	Nella copertina si legge Simone e Simone di Giovanni Acciaioli, nell'ultima carta si legge «questo libro è dell'erede di Giovanni di Bartolomeo»
Titolo/ Intestazione	Insegna a che modo si fa nelle terre forestiere, chosì à uno quaderno scolto che parla di navichare. Libro d'avisi di fatti di mercatantia
Edizione	Inedito, Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, <i>Fondo Tordini</i> , 139
Presenza di notizie sull'area campana	Sì
n.	13
Periodo	XV secolo. Nelle ultime due carte ci sono terzine dedicate a Carlo Cavalcabò, marchese di Viadana che morì nel 1406
Area di provenienza	Fiorentina
Autore/ Proprietario/ Copista	Anonimo
Titolo/ Intestazione	Tariffa cioè pesi, misure di tutte le terre et la maggior parte del mondo dove si traffica di mercantia. La definizione è stata data dal curatore dell'inventario. Il testo comincia così: Pesi di Vinegia come si fa l'uno con l'altro con tutte terre di merchatantie
Edizione	Inedita, Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, <i>Magliabechiano</i> , classe XI, 80
Presenza di notizie sull'area campana	Sì

n.	14
Periodo	1414
Area di provenienza	Fiorentina
Autore/ Proprietario/ Copista	Apparteneva a Giuliano di Amerigo Zati, nel 1670 faceva parte della biblioteca di Carlo di Tommaso Strozzi
Titolo/ Intestazione	Aviso di pesi, condizioni di mercanzie e modi di più città e paesi
Edizione	Inedito, Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, <i>Nazionale</i> , II, I, 319, 2 frammenti
Presenza di notizie sull'area campana	Sì
n.	15
Periodo	In testa 1438, ma prima metà del secolo anteriore
Area di provenienza	Fiorentina
Autore/ Proprietario/ Copista	Berto di Piero Berti (proprietario)
Titolo/ Intestazione	Mezzano di più cose. Lo stratto d'alchune cose appartenenti a chi volessi per alcuni tenpi navichare, cioè di pesi e misure di molte terre
Edizione	Inedito, Biblioteca Marucelliana di Firenze, <i>Manoscritti</i> , C, 226
Presenza di notizie sull'area campana	No

n.	16
Periodo	1442
Area di provenienza	Fiorentina
Autore/ Proprietario/ Copista	Giovanni di Antonio da Uzzano
Titolo/ Intestazione	Libro di gabelle, e pesi, e misure di più e diversi luoghi; e come pesi, e misure tornano di un luogo ad un altro
Edizione	G.F. PAGNINI DEL VENTURA, <i>Della decima e di varie altre gravezze imposte dal comune di Firenze, della moneta e della mercatura de' fiorentini fino al secolo XVI</i> , Vol. II, Tomi III e IV, Forni Editore, Bologna 1967, ristampa della edizione Libsona-Lucca del 1766
Presenza di notizie sull'area campana	Sì
n.	17
Periodo	1443 o poco dopo
Area di provenienza	Fiorentina
Autore/ Proprietario/ Copista	Anonimo. Un possessore del XVI secolo ha posto il suo nome Michaelis de Federicis
Titolo/ Intestazione	Io voglio in questo libro trattare alquante ragioni merchatantesche
Edizione	Inedito, Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, <i>Palatino</i> , 601
Presenza di notizie sull'area campana	Sì

n.	18
Periodo	1453/58-1492
Area di provenienza	Fiorentina
Autore/ Proprietario/ Copista	Giorgio di Lorenzo Chiarini (copista). Apparteneva al fiorentino Ricciardo di Vieri del Bene. Il libro prese forma a Ragusa
Titolo/ Intestazione	Il libro di tucti e chostumi, cambi, monete, pesi, misure et usanze di lectere di cambi et termini di decte lectere che ne' paesi si chostuma et in diverse terre
Edizione	F. BORLANDI, <i>El libro di mercatantie et usanze de' paesi</i> , Lat-tes, Torino, 1936
Presenza di notizie sull'area campana	Sì
n.	19
Periodo	1458
Area di provenienza	Ragusea
Autore/ Proprietario/ Copista	Benedetto Cotrugli, raguseo, autore
Titolo/ Intestazione	Libro dell'arte di mercatura
Edizione	U. TUCCI, <i>Il libro dell'arte di mercatura</i> , Arsenale Editrice, Venezia, 1990
Presenza di notizie sull'area campana	Sì

n.	20
Periodo	1480
Area di provenienza	Pisana o fiorentina, sicuramente toscana
Autore/ Proprietario/ Copista	Lodovico Bertini, copista e probabile proprietario
Titolo/ Intestazione	Alphabeto di tutti e costumi, cambi, monete, pesi, misure et usanze di lettere di cambi et termini di dette lettere che ne' paesi si costuma et in diverse tere
Edizione	Inedito, Biblioteca Universitaria di Pisa, <i>Manoscritti</i> , 539
Presenza di notizie sull'area campana	Sì
n.	21
Periodo	10.3.1502, data della copiatura
Area di provenienza	Fiorentina
Autore/ Proprietario/ Copista	Nicolaio di Giovanfrancesco da Meleto, copista e proprietario
Titolo/ Intestazione	Ti porrò il modo che assay città àno nel tenere la ragione el simile nel cchanbiare
Edizione	Inedito, Biblioteca Marucelliana Firenze, <i>Manoscritti</i> , C, 329
Presenza di notizie sull'area campana	Sì

n.	22
Periodo	1503
Area di provenienza	Veneziana
Autore/ Proprietario/ Copista	Bartolomeo di Paxi, autore
Titolo/ Intestazione	Qui commencia la utilissima opera chiamata taripha la qual tracta de ogni sorte de pexi e misure corrispondenti per tuto il mondo
Edizione	Bartolomeo di Paxi, Venezia, 1503
Presenza di notizie sull'area campana	Sì

Seguendo la struttura del Prospetto I, nel quale abbiamo tentato di ordinare cronologicamente i documenti esaminati, il manuale di commercio veneziano della fine del Duecento occupa il primo posto. Si tratta della copia incompleta di un testo più ampio che non contiene notizie relative all'area napoletana<sup>13</sup>.

Segue la memoria redatta a Pisa nel 1278 da un anonimo notaio o più probabilmente da un mercante, che raccoglie, seppure in modo sintetico, le informazioni di cui un uomo di affari pisano poteva aver bisogno anche relativamente allo spazio del Tirreno meridionale<sup>14</sup>. In effetti, scrive Roberto Sabatino Lopez, alla fine del Duecento la concorrenza di genovesi e veneziani nei porti del Mar Nero e del Mar d'Azov, e di senesi, piacentini e soprattutto fiorentini a Nord delle Alpi obbligarono i pisani, nel tentativo di rallentare un inevitabile declino, a intensificare la loro azione economica proprio verso la Sicilia, il Napoletano, le coste nord occidentali dell'Africa<sup>15</sup>.

<sup>13</sup> Ringrazio il Professor David Jacoby che mi ha informato che nel documento, di cui ha in corso la stampa, non sono presenti riferimenti alla regione napoletana.

<sup>14</sup> R. S. LOPEZ-G. AIRALDI, *Il più antico manuale*, cit., p. 110.

<sup>15</sup> Ivi, p. 113.

La anonima pratica di aritmetica e geometria, pubblicata dal Colangelo nel 1901, occupa il terzo posto<sup>16</sup>; si tratta di un frammento di provenienza veneziana, conservato alla Biblioteca Riccardiana di Firenze, che offre notizie relative al commercio veneto-pugliese, ma non fa alcun riferimento all'area campana.

I successivi sei manuali comprendono alcune tra le più note pratiche di mercatura toscane e tariffe veneziane; essendo conosciuti ci limiteremo a elencarli. Il «Libro di divisamenti di paesi» di Francesco Balducci Pegolotti<sup>17</sup> che abbiamo utilizzato nella edizione curata da Allan Evans, lo Zibaldone da Canal manoscritto mercantile del XIV secolo pubblicato da Alfredo Stussi<sup>18</sup>, la «Tarifa zoè notizia dy pexi e mexure» introdotta da Roberto Cessi<sup>19</sup>, la pratica di mercatura datiniana pubblicata da Cesare Ciano nell'ambito di uno specifico programma di edizione di fonti curato dalle Università di Firenze e Pisa<sup>20</sup>, il quaderno di conti e ricordanze di Ambrogio di Lorenzo Rocchi fattore della azienda che Francesco Datini aveva a Palma di Maiorca<sup>21</sup> e infine il manuale di mercatura del fiorentino Saminiato de' Ricci; quest'ultimo documento, anche se giunto a noi nella copia di Antonio da Pescia, mantiene forti tracce dell'esperienza genovese del Ricci che alla fine del Trecento nella città ligure gestiva l'azienda di famiglia<sup>22</sup>.

Meno conosciuto è invece il «Ricordo di molti pessi chome tornono dall'una al'altra città» copiato dal fiorentino Francesco di Niccolò che nel 1396 operava a Marsiglia. Il documento, quando fu

<sup>16</sup> B. COLANGELO, *I pesi, le monete e le misure nel commercio veneto-pugliese alla fine del XIII e principio del XIV secolo da un documento inedito*, «Rassegna pugliese», 1901, fasc. 8-9, pp. 253-255 e pp. 285-287.

<sup>17</sup> G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravezze imposte dal comune di Firenze, della moneta e della mercatura de' fiorentini fino al secolo XVI*, Vol. II, Tomi III e IV, Forni Editore, Bologna 1967, ristampa della edizione Lisbona-Lucca del 1766; A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti. La pratica della mercatura*, The Medieval Academy of America, Cambridge, Massachusetts, 1936.

<sup>18</sup> *Zibaldone da Canal. Manoscritto mercantile del sec. XIV*, a cura di A. Stussi, Fonti per la Storia di Venezia, Sez. V-Fondi Vari, Venezia, 1967.

<sup>19</sup> *Tarifa zoè notizia dy pexi e mexure di luogi e tere che s'adovra marcadantia per el mondo*, a cura di V. Orlandini con introduzione di R. Cessi, Regio Istituto Superiore di Scienze Economiche e Commerciali di Venezia, Venezia, 1925.

<sup>20</sup> C. CIANO, *La «pratica di mercatura» datiniana (secolo XIV)*, Giuffrè, Milano, 1964.

<sup>21</sup> B. DINI, *Una pratica di mercatura in formazione (1394-1395)*, Le Monnier, Firenze, 1980.

<sup>22</sup> A. BORLANDI, *Il Manuale di mercatura*, cit.



pubblicato nel 1930 da Roberto Piattoli, era conservato nell'Archivio Datini di Prato, ma è da tempo irreperibile<sup>23</sup>.

Con tutte le cautele dovute alle difficoltà di datazione di questi materiali, se si fa riferimento al limite temporale inferiore dei sette documenti, essi coprono un arco temporale compreso tra il 1310 e il 1396. Se si escludono il quaderno del Rocchi e il Ricordo di Francesco di Niccolò, tutti offrono notizie, più o meno complete e dettagliate, su traffici e rotte facenti capo all'area campana.

Siamo giunti così al primo manuale inedito preso in esame. Si tratta del «Libro d'avisi di fatti di mercatantia» conservato presso la Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze nel fondo Tordi<sup>24</sup>. La grafia uniforme, appartiene probabilmente alla stessa persona che non è facile individuare. Nella prima carta di legge «Insegna in che modo si fa nelle terre forestiere chosì c'ài uno quaderno scolto che parla di navichare» seguito da due nomi: Simone e Simone di Giovanni Acciaioli; nella penultima carta invece è scritto «Libro d'avisi di fatti di mercatantia» e «Questo libro è dell'erede di Giovanni di Bartolomeo». L'analisi della genealogia degli Acciaioli non ha permesso di precisare l'identità del proprietario del manuale<sup>25</sup>. Potrebbe dunque trattarsi di un documento formatosi in una delle numerose aziende Acciaioli, successivamente divenuto di proprietà di Giovanni di Bartolomeo. Riguardo alla sua collocazione temporale, l'analisi dei contenuti rende probabile l'ipotesi che si tratti della copia tardo trecentesca di una pratica risalente ai primi decenni del XIV secolo. Niente possiamo dire su dove il manuale sia stato composto o copiato, non stupisce però l'ampio spazio dedicato all'area pugliese e napoletana, giacché gli Acciaioli proprio a Napoli tenevano una importante filiale<sup>26</sup>. Il gruppo controllava gran parte del commercio delle granaglie, tanto che nel 1329 ne trattò ben 125.000 salme<sup>27</sup>. Alla forza economica della compagnia si aggiungeva l'abilità di

<sup>23</sup> R. PIATTOLI, *L'origine dei fondaci datiniani di Pisa e Genova in rapporto agli avvenimenti politici*, G. Bechi, Prato, 1930.

<sup>24</sup> BIBLIOTECA NAZIONALE CENTRALE DI FIRENZE (da ora in avanti BNCF), *Tordi*, 139.

<sup>25</sup> F. A. DORIA, *Acciaioli, Madeira e Brasil, I. Acciaioli de Vasconcellos, Moura Acciaioli*, Bingen 2003, pp. 9-10.

<sup>26</sup> Il gruppo Acciaioli, oltre alle sette filiali aperte nelle principali città italiane, poteva contare su una ampia presenza nel Vicino Oriente, in Francia, Inghilterra, Africa. C. UGURGIERI DELLA BERARDENGA, *Gli Acciaioli di Firenze nella luce dei loro tempi*, Leo. S. Olschki editore, Firenze, 1962, p. 61.

<sup>27</sup> A. SAPORI, *Città e classi sociali nel Medioevo*, in *Studi di Storia Economica*, vol. I, Sansoni, Firenze, 1955, pp. 597-652, p. 628.

collegarsi con le gerarchie locali tanto da consentire a messer Niccolò di diventare gran Siniscalco della regina Giovanna nel 1348<sup>28</sup>.

I tre documenti che seguono sono anch'essi inediti: i primi due sono conservati alla Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze nel fondo Magliabechiano<sup>29</sup>, il terzo invece si trova alla Biblioteca Marucelliana, nel fondo Manoscritti<sup>30</sup>.

Iniziamo con il manuale definito dall'archivista «Tariffa cioè pesi, misure di tutte le terre et la maggio' parte del mondo dove si traffica di mercantia». Questa denominazione probabilmente è stata condizionata dal contenuto della prima pagina dedicata a Venezia e dalla presenza nelle ultime due carte di alcune terzine dedicate a Carlo Cavalcabò, marchese di Viadana, morto nel 1406<sup>31</sup>. La lettura del contenuto mostra però che l'anonimo autore usava il toscano, pertanto potrebbe trattarsi di una pratica redatta da un fiorentino che operava in Veneto e che probabilmente ha compilato o copiato il documento tra la fine del Trecento e i primi del Quattrocento.

Il secondo testo, sicuramente fiorentino, è costituito da due frammenti collocati al numero 319 del fondo Magliabechiano. Sul foglio di coperta si legge: «Questo libro è di Giuliano d'Amerigo Zati, anni domini 1414». Giuliano Zati<sup>32</sup> fu dunque il proprietario di questo «Aviso di pesi, condizioni di merchanzie e modi di più città e Paesi», non sappiamo però se ne sia stato anche l'autore. Le grafie dei due frammenti sono diverse e nei testi sono presenti parti aggiunte in momenti successivi, dimostrazione evidente del modo in cui le pratiche si formavano. I documenti nel 1670 non appartenevano più alla famiglia Zati, si impolveravano tra gli scaffali della biblioteca del senatore Carlo di Tommaso Strozzi.

Berto di Piero Berti, proprietario del terzo documento, era fiorentino come lo Zati. Con grande concisione, nel 1348 chiamò il suo libro

<sup>28</sup> A. SAPORI, *La funzione sociale della nobiltà*, in *Studi di Storia Economica*, cit., pp. 577-595, p. 593.

<sup>29</sup> BNCF, *Magliabechiano*, classe XI, 80; BNCF, *Nazionale*, II, I, 319, 2 frammenti.

<sup>30</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 226.

<sup>31</sup> I versi furono scritti da un certo Bartolomeo.

<sup>32</sup> Giuliano di Amerigo Zati fu estratto tra gli arroti, per il quartiere di Santo Spirito, della Balia del 1434 e ancora tra gli arroti della Balia del 1438 per il quartiere di Santa Croce. N. RUBINSTEIN, *The Government of Florence under the Medici (1434 to 1494)*, Oxford University Press, Oxford, 2004, p. 286 e p. 299. L'appartenenza del manuale allo Zati emerge dall'inventario curato da G. Mazzantini e pubblicato nel 1898. Una successiva rilegatura ha fatto perdere la coperta o la carta da cui compariva, perciò attualmente questo riferimento non è più visibile.

«Ricettario di più choxe»<sup>33</sup>, mentre il canonico di San Frediano Pier Angelo Susini, nelle cui mani era passato il bellissimo manuale, fu più prodigo di parole interpretandolo come «Registro di tutte le diversità delle monete e delle misure delle mercanzie secondo le diversità et uso di tutte le città e paesi mercantili del mondo». Inedita, ma consultata da diversi studiosi che vi hanno sempre trovato notizie interessanti, la pratica del Berti è davvero ricca<sup>34</sup>. Osservando la sua struttura, sono visibili più piazze e argomenti ripresi nuovamente nelle carte finali, chiaro segno del progressivo arricchimento del manuale. Molto ampia è la parte che l'autore dedica in modo esclusivo a Napoli e all'area campana, in particolare a Gaeta.

Seguendo l'ordine del Prospetto I al numero quindici troviamo il manuale di Giovanni di Antonio da Uzzano che fu composto nel 1442 e venne pubblicato dal Pagnini nel 1776<sup>35</sup>. L'edizione è stata da più parti criticata, anche se come ha sottolineato Ugo Tucci è riuscita a rispondere alle curiosità di molti ricercatori<sup>36</sup>; alla luce di tali osservazioni si è ritenuto di rivedere sull'originale, conservato alla Biblioteca Riccardiana, i passi relativi alle zone di nostro interesse.

Ancora inedito è invece il sedicesimo manuale del Prospetto I che è conservato nel fondo Palatino della Biblioteca Nazionale di Firenze<sup>37</sup>. Poco possiamo dire di questo libro. Compilato da un anonimo autore, nel XVI secolo un possessore ha posto sulla prima carta il suo nome: Michaellis de Federicis. Nell'intestazione si legge «Io voglio in questo libro trattare alquante ragioni merchatantesche», mentre più avanti è stato annotato «In questo quaderno scriveremo chome

<sup>33</sup> «Questo libro è di Berto di Piero Berti e chiamasi ricettario di più choxe e ricettario di diverse medicine e segreti per tutte le sorte di mali con alcuna dimostrazioni aritmetiche». BMF, *Manoscritti*, C, 226.

<sup>34</sup> Secondo quanto sappiamo, la pratica è stato utilizzata da R. H. BAUTIER, *Les relations commerciales entre l'Europe et l'Afrique du Nord et l'équilibre économique méditerranéen du XII au XV siècle*, «Bulletin philologique et historique», 1953-54, pp. 399-416; L. FRANGIONI, *Milano e le sue misure. Appunti di metrologia lombarda tra Tre e Quattrocento*, Edizioni Scientifiche Italiane, Milano, 1992; F. MELIS, *Documenti per la Storia Economica dei secoli XIII-XVI, con una nota di Paleografia Commerciale a cura di Elena Cecchi*, Leo. S. Olschki, Firenze, 1972; M. MOLLAT (a cura di), *Sociétés et compagnies e Commerce en Orient et dans l'Océan Indien*, Actes du Huitième Colloque International Maritime (Beyrouth, 5-10 septembre 1966), SEVPEN, Parigi, 1970; M. SPALLANZANI, *Maioliche ispano-moresche a Firenze nel Rinascimento*, S.P.E.S., Firenze, 2006.

<sup>35</sup> G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravezze*, cit.

<sup>36</sup> U. TUCCI, *Tariffe veneziane*, cit., p. 66.

<sup>37</sup> BNCF, *Palatino*, 601.

rispondono i pesi di Genova chon ongni altro»: quest'ultima considerazione fa pensare, come possibile autore, a un mercante della Città del giglio operante sulla piazza ligure.

La pratica di Giorgio di Lorenzo Chiarini, edita da Franco Borlandi, è senz'altro tra le più note<sup>38</sup>. Il libro era del fiorentino Ricciardo di Vieri del Bene e fu copiato dal Chiarini a Ragusa nella casa che Stefano di Gianmangnia aveva affittato a Martino Chiarini dei Pazzi di Barcellona. La notorietà di questo manuale dipende dall'ampio orizzonte geografico a cui si riferisce, dal particolare periodo di tempo che copre (tra la caduta di Costantinopoli e la scoperta dell'America), e soprattutto dal suo carattere pubblico, visto che fu il primo a essere stampato nel 1481.

Nel Prospetto I si è inserito anche il noto libro dell'arte di mercatura di Benedetto Cotrugli, pubblicato dal Tucci nel 1990, che non offre ragguagli sui prodotti scambiati in area napoletana limitandosi a dare notizie, in funzione educativa, sulle «usanze» dei cambi. Fa invece riferimento ai traffici commerciali di Napoli e Gaeta l'«Alphabeto di tutti e costumi, cambi, monete, pesi...» che ser Ludovico Bertini finì di copiare il 9 di marzo del 1480 alle quattro di notte<sup>39</sup>. Non sappiamo se il Bertini fosse pisano o fiorentino, è però probabile che, poiché il documento si limita a considerare le piazze di Firenze, Venezia e Genova senza una esplicita sezione a Pisa, si tratti di una pratica scritta da un toscano che viveva e operava nella Città della torre.

Nel 1502 e nel 1503, furono rispettivamente copiati e stampati, gli ultimi due manuali presi in esame. Il primo è un libretto copiato e appartenuto al fiorentino Nicolaio di Giovanfrancesco da Meleto<sup>40</sup>, mentre il secondo è una tariffa di pesi e misure compilato dal veneziano Bartolomeo di Paxi<sup>41</sup>. A parte il Cotrugli, gli ultimi quattro manuali appena citati coprono un arco di tempo compreso tra la seconda metà del Quattrocento e i primi anni del Cinquecento. Tutti offrono

<sup>38</sup> F. BORLANDI, *El libro di mercatantie*, cit.

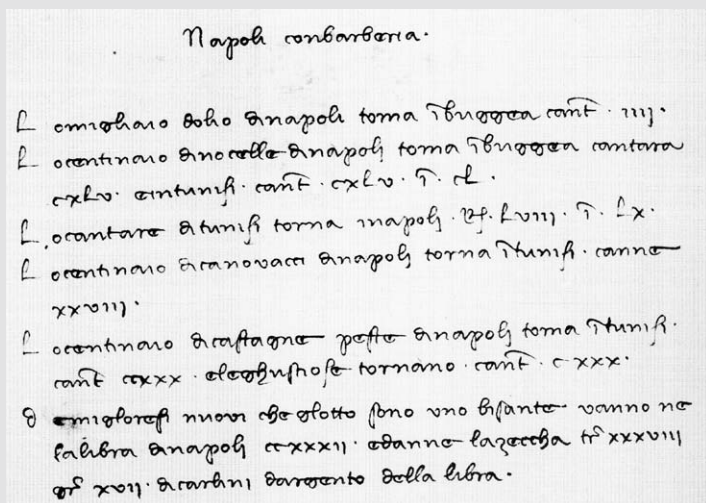
<sup>39</sup> BIBLIOTECA UNIVERSITARIA DI PISA (da ora in avanti BUPi), *Manoscritti*, 539, c. 78r. (numerazione moderna).

<sup>40</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 329. Nicolaio da Meleto nel 1460 aveva una società bancaria a Bologna. Si veda a questo proposito F. MELIS, *Sul finanziamento degli allievi portoghesi del Real Colegio de España di Bologna nel XV secolo*, in IDEM, *I Mercanti Italiani nell'Europa Medievale e Rinascimentale*, a cura di L. Frangioni, Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini» - Prato, Le Monnier, Firenze, 1990, pp. 19-43, p. 30.

<sup>41</sup> B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima opera chiamata tariphha la qual tracta de ogni sorte de pexi e mesure corrispondenti per tuto il mondo*, Venezia, 1503.

notizie sulle piazze campane anche se Nicolaio di Giovanfrancesco non si soffermò su Napoli e il suo circondario con la stessa intensità di Bartolomeo di Paxi che alla Città del Vesuvio dedicò molte carte della suo volume.

## ■ Un brano della pratica Acciaioi



«Napoli con Barberia

Lo migliaia d'olio di Napoli torna in Bruggea cantari iiii.

Lo centinaio di nocelle di Napoli torna in Buggea cantara cxlv e in Tunisi cantara cxlv in cl.

Lo cantare di Tunisi torna in Napoli ruotoli lxxviii in lx.

Lo centinaio di canovacci di Napoli torna in Tunisi canne xxviii.

Lo centinaio di castagne peste di Napoli torna in Tunisi cantari cccxxx e le ghusiose tornano cantari cxxx.

De migloresi nuovi, che g'otto sono uno bisante, vanno nela libra di Napoli cccxxxii e danne la zeccha tari xxxviii, grossi xvii di carlini d'argento della libra<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> BNCF, Fondo Tordi, 139, c. 9r.

■ L'incipit della tariffa di Bartolomeo di Paxi<sup>1</sup>

**Q** VI COMINCIA LA VTISSIMA OPERA CHIAMA-  
TA TARIPHA LA Q VAL TRACTA DE OGNI SORTE  
DE PEXI E MISVRÉ CONRISPONDENTI PER TVTO  
IL MONDO FATA E COMPOSTA PER LO EXCELEN  
TE ET EXIMIO MISER BARTHOLOMEO DI PAXI DA  
VENETIA.



**A**VERemo adūq; prima a dechiarare a  
uoſtre excellētie tutte leroſe che ſe uēda  
no i Venetia a pexo groſſo & quelle che  
ſe uēdano a pexo ſotile e de lordine di pe  
xi de li arzenti:& de le cōditione di panni  
de lane franceſche fatte in Venetia:&  
etiam de le conditione di panni de ſeda;  
e panni doro:& del ordine del uēdere de  
le ſpecie:& de le ſue tare:& del ordine di  
pexi de le farine e biſchoti; & del ordine  
de le miſure di uini:& del ordine del uen  
der del oio:& in che modo e pexo ſe uen  
deno iguadi:& del ordine di frutti che ſe uendeno a nome di ſter: e  
che pexo hano cadaun ſter: e come reſponde el pexo groſſo con tu  
ta la Italia:& tuto el leuante & ponente:& etiam come ipexi ſubti  
li e pexi groſſi reſpondeno con molte terre de Italia; de dalmatia  
e de leuante:& come reſpondeno le meſure di panni de lana con tu  
ta Italia: e con tuto el leuante:& etiam come reſpondeno le meſu  
re di panni de ſeda: e panni doro e darzento con tuta Italia:& cō tu  
to el leuante & ponente:& come reſpondeno le meſure dingilterra  
zoe la uirga da londra: e de la taripha dalixādrīa:& etiam quella de  
damaſcho & la taripha da leppo. e come torna la ſporta dalixādrīa  
con molte terre de leuante e de ponēte e de la Italia:& come el can  
ter forfori dalixādrīa reſponde con alchune altre terre de leuante  
de ponente e de Italia:& etiam come reſponde el canter zeroui con  
alchune terre del leuante del ponente e de Italia:& come reſpōde el  
cento de le mene con alchune terre del leuante e molte de Italia &  
del ponente:& come reſpondeno tuti icantera de leuante e del po  
nente con el pexo ſubtile da Venetia: & come reſpōde el canter da  
napoli de reame con molte terre del leuante del ponēte e con mol  
te de Italia:& come reſponde el canter de Conſtatinopoli con mol  
te terre de leuante & etiam de Italia:& come reſponde el canter de

a ij

II

<sup>1</sup> B. di Paxi, *Qui commencia la utilissima*, cit., p. 2.

## Limiti e potenzialità della fonte

Molto si è scritto su come questi manuali si siano formati e sull'uso che se ne faceva all'interno della azienda. Alla loro base si trovava un nucleo, un "canovaccio standard", costituito da notizie di dominio pubblico e ricordanze mercantili, che si arricchiva di personali contributi ed errori compiuti dallo scrivano<sup>1</sup>. Questo embrionale prontuario era facilmente reperibile sul mercato da qualunque mercante che, nello svolgimento delle sue funzioni, lo ampliava con notizie e dati raccolti attraverso l'informazione personale e il carteggio commerciale. Per esempio, Ambrogio di Lorenzo Rocchi per dar corpo alla sua pratica raccolse nel *Quaderno di Ricordanze* appunti su usi e costumi commerciali di Valenza e Maiorca; vi copiò anche estratti conto che, assieme alle informazioni provenienti dalla contabilità specifica, gli avrebbero consentito di calcolare costi accessori e di trasporto relativi agli itinerari che maggiormente interessavano l'azienda di Palma<sup>2</sup>.

Naturalmente gli autori di questi manuali non si limitavano ad annotare informazioni reperite direttamente: assai preziose erano anche le segnalazioni che provenivano da collaboratori e corrispondenti e che troviamo ricche e ripetute nei carteggi commerciali.

Nel maggio del 1400 Agnolo di ser Pino e Giuliano di Giovanni si premurarono di informare la compagnia Datini di Barcellona del cambio di peso che era stato deciso a Gaeta:

<sup>1</sup> C. CIANO, *La «pratica di mercatura»*, cit., p. 36.

<sup>2</sup> F. MELIS, *Documenti per la Storia Economica*, cit., p. 124.



Ora perché le stadere sono riprovedute è cresuto il peso 3 per cento, sì che 13 per cento è maggiore che 'l peso di Genova, e la libra di qua si è a punto lib. una di Genova. Siate avisati<sup>3</sup>.

Questo brano, scelto per i riferimenti a Gaeta, mostra le forti potenzialità informative del carteggio commerciale. Soprattutto in ambiente toscano, gli operatori economici davano grande importanza alle più diverse notizie che riguardavano le piazze e gli empori di ogni parte del mondo; per questa attenzione, perfino spasmodica, sono stati definiti mercanti con la penna in mano, consapevoli che proprio attraverso le lettere era possibile ottenere dati aggiornati e ragguagli specifici sulle aree economiche; insomma era possibile conseguire vantaggi competitivi<sup>4</sup>. Dal punto di vista euristico il peso di una lettera, testimonianza diretta e quasi concomitante ai fatti descritti, ha un valore ben diverso dalla notizia trascritta nel manuale di commercio, sedimentata e ormai priva di precisi riferimenti temporali.

Comunque era in questo modo, attraverso il carteggio comune e specializzato<sup>5</sup>, che il prontuario si arricchiva di note, osservazioni, chiose, aggiunte che alla fine prendevano il sopravvento sulla stesura iniziale. Poiché in alcuni casi venivano copiati per essere ceduti ad altri o venivano aggiornati da mani diverse, quando si tenevano per lungo tempo nella stessa bottega, è possibile riconoscere al loro interno due o tre parti distinte (originali e derivate) ma alle quali non sempre è possibile attribuire una scansione temporale<sup>6</sup>.

L'esistenza di un canovaccio comune, il suo ampliamento e la eventuale copiatura di porzioni provenienti da altri manuali, fa sì

<sup>3</sup> Lettera n. 51, Gaeta-Barcellona, Agnolo di ser Pino e Giuliano di Giovanni e compagni a Francesco di Marco Datini e compagni, in E. CECCHI (a cura di), *Il carteggio di Gaeta nell'archivio del mercante pratese Francesco di Marco Datini 1387-1405*, Edizioni del Comune di Gaeta, Gaeta, 1997, p. 47.

<sup>4</sup> A. ORLANDI, *Mercanzie e denaro: la corrispondenza datiniana tra Valenza e Maiorca (1395-1398)*, Universitat de València, Valenza, 2008, pp. 11-13.

<sup>5</sup> Per carteggio comune si intendono le lettere commerciali o private che intervenivano tra gli operatori economici, mentre il carteggio specializzato era costituito da missive che riguardavano specifici aspetti di atti economici come l'estratto conto, la lettera di cambio, il carico di nave e così via. F. MELIS, *Documenti per la Storia Economica*, cit., pp. 14-40.

<sup>6</sup> A questo proposito Ugo Tucci ravvisa una sezione "originale" che riproduce altre fonti; una parte "derivata" lasciata inalterata dall'autore che non aveva tempo o materiali per modificarla; una terza parte anch'essa "derivata", ma aggiornata con aggiunte di nuovi dati e l'eliminazione di parti ormai superate. U. TUCCI, *Tariffe veneziane*, cit., p. 74.

che i loro contenuti presentino una organizzazione interna abbastanza simile, con frequenti variazioni costituite da appunti, anche inconsueti, di uso personale. Le informazioni erano spesso raccolte per singola piazza descritta nelle sue peculiarità: pesi e misure, imballaggi, monete battute e circolanti, imposizioni fiscali, merci trattate e rapporti di equivalenza con altre città. Si aggiungevano poi specifiche sezioni nelle quali potevano essere radunate notizie sugli usi dei cambi nei diversi centri, sulle monete coniate nelle varie zecche, sulle caratteristiche delle merci e sui criteri di controllo della qualità dei prodotti. Così per fare un esempio attinente ai beni di provenienza campana, Nicolaio di Giovanfrancesco da Meleto nella sua pratica ricordava a se stesso e a chi, dopo di lui, avrebbe usato quel libretto che

[...] mandorle senza guscio voglino essere ghrosse e freche e stagionate e di quell'anno che si richolghono e cche la lor anima sia rossa e vermiglia e salda e cche al dente sieno di buon sapore e non amare, né olixo che quando ronpi l'anima cholla mano che lle sieno dure e sode e non molli e che sieno bianche dentro e non itarllate e non tenghino delle rotte e nette di polvere. E se ày a ghuardare mandorlle no lle tenere senza la loro polvere però che tosto inntarlerebbono<sup>7</sup>.

Dunque, all'interno dei manuali commerciali si trovava tutto quello che poteva essere utile all'esercizio della mercatura e del credito e molto altro ancora. Tra quelle indicazioni, spesso schematiche ed essenziali, se ne possono incontrare altre e inconsuete: dalla tecnica per affinare l'oro e «sbolzonare» le monete di argento a trattati di matematica mercantile, da testi letterari a versi poetici, a notizie astronomiche e astrologiche, a consigli medici e ricette alimentari. Così il manuale di Berto di Piero Berti, assieme ai contenuti tradizionali, offre al lettore un lungo elenco delle proprietà dietetiche e terapeutiche di frutta e verdura secondo i dettami della regola salernitana<sup>8</sup>. Così, usando ancora l'esempio della mandorla, si legge che quella dolce «allargha le vene e produce sperma assai» mentre quella amara «dixeccha la umidità e consuma li omori grossi, fa orinare e gova alle vene e al petto e al polone»<sup>9</sup>. Ma la curiosità di Berto andò ben oltre: alcune pagine della sua pratica sono occupate da consigli

<sup>7</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 329, c. 19r.

<sup>8</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 226, cc. 73r. e seguenti.

<sup>9</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 74r.

per mantenere «l'ordine del dormire, del mangiare, del bere, [...] del lussuriare, del bangno»<sup>10</sup>.

Comunque le notizie curiose e originali che smorzano l'austerità dei contenuti di tariffe e pratiche mercantili non devono far dimenticare i limiti informativi di questi documenti.

Ugo Tucci pone la questione su un duplice piano: cosa lo studioso può chiedere a questa fonte e che attendibilità hanno le risposte<sup>11</sup>. È certo che siffatti testi possono essere proficuamente utilizzati per risolvere problemi di tecnica commerciale, fiscali, monetari e metrologici. Ma anche in questo caso sarà necessario vagliare l'attendibilità della fonte prestando attenzione al periodo a cui quelle informazioni fanno riferimento. Capita di dover constatare elementi di discordanza tra le misure indicate nel manuale e quelle che si riscontrano in un registro contabile per il semplice motivo che non sempre si provvedeva ad aggiornare i dati che talvolta non erano del tutto chiari agli stessi operatori come dimostra la segnalazione dell'amalfitano Francesco di Martino di Sasso<sup>12</sup> che, da Napoli, scriveva alla compagnia Datini di Pisa:

Maraviglianci di quello dite cioè che dite i panni tornano a la misura ci mandasti e voi sapete la canna de Regno è minore che chotesta e chosì è vero, ma noi vi richordiamo che panni di Firenze e pisaneschi si vendono a misura di Firenze e non de Regno e chosì vendemo i vostri, or ne siate chiari<sup>13</sup>.

Dunque il problema dell'attendibilità di questo tipo di fonte, la sua fragilità informativa, deriva dalla difficoltà di precisarne gli elementi originari: autore, datazione, azienda nella quale si sono prodotte o a cui sono appartenute<sup>14</sup>.

<sup>10</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 226, cc. 80r. e v. e 81r.

<sup>11</sup> U. TUCCI, *Tariffe veneziane*, cit., p. 92.

<sup>12</sup> I Sasso facevano parte di quelle famiglie divenute nobili tra la fine del XIII secolo e durante il Trecento, ma che erano impegnate in modo significativo nelle attività economiche. M. DEL TREPPO-A. LEONE, *Amalfi medievale*, Giannini editore, Napoli, 1977, p. 137. Si veda anche G. CAPONE-A. LEONE, *La colonia scalese dal XIII al XV secolo*, in *Aspetti sul Medioevo napoletano. Aspetti e momenti della vita economica e sociale a Napoli tra decimo e quindicesimo secolo*, a cura di A. Leone, Edizioni Athenna, Napoli, 1996, pp. 173-186, p. 179.

<sup>13</sup> ASPO, *Datini*, 534.5/601058, Napoli-Pisa, Francesco di Martino di Sasso a Francesco di Marco Datini e compagni, 6 settembre 1384, c. 1r.

<sup>14</sup> F. MELIS, *Presentazione* a C. CIANO, *La «pratica di mercatura»*, cit., pp. V-XII.

Nella maggioranza dei casi si tratta di testi anonimi di cui conosciamo talvolta soltanto il copista o il proprietario<sup>15</sup>; inoltre i tentativi che gli studiosi hanno fatto per collegare a essi un soggetto o una azienda di provenienza sono strettamente legati alla ricerca di elementi che aiutino la loro datazione. In effetti anche la collocazione temporale di questi manuali presenta molte difficoltà. Il problema di fondo è rappresentato dalla coesistenza al loro interno di elementi anacronistici: durante la copia o nel loro aggiornamento il mercante non eliminava notizie ormai superate; emerge dunque una certa staticità, una sorta di propensione al ritardo tanto nell'accogliere il nuovo che nell'eliminare il vecchio<sup>16</sup>. È dunque evidente che questo comportamento rende molto difficile stabilire il loro temine temporale inferiore.

Un ulteriore limite di questa fonte è l'assenza di qualsiasi dosaggio quantitativo dei principali fenomeni economici, livello della produzione e della circolazione dei beni, che limita l'analisi a una ricostruzione qualitativa. Ancora, benché i mercanti del Medioevo e della prima Età Moderna trattassero di tutto, mostrandosi privi o quasi di specializzazione merceologica<sup>17</sup>, è pur vero che la loro azione economica appare condizionata dal sistema delle relazioni personali e dall'insieme delle piazze di riferimento per la compravendita di materie prime e prodotti finiti, elementi che alla fine tendevano a modellare il contenuto del manuale alle preferenze e agli interessi della azienda all'interno della quale si era prodotto.

A tutto ciò si aggiunge la controversia relativa all'uso che si faceva di questi prontuari. Franco Borlandi ne ha sostenuto un impiego strettamente privato, addirittura segreto<sup>18</sup>, opinione condivisa dal Meuvret convinto che neanche nel XVIII secolo sarebbe stata vinta la reticenza a diffondere notizie pratiche in materia tecnico-commerciale<sup>19</sup>. Decisamente di parere diverso Armando Saporì e Federigo Melis;

<sup>15</sup> Soltanto la pratica di Saminiato de' Ricci ci dà notizie precise su autore, copista e continuatore. U. TUCCI, *Tariffe veneziane*, cit., p. 75.

<sup>16</sup> F. MELIS, *Presentazione*, cit., p. IX; A. SAPORÌ, *La cultura del mercante medievale italiano*, in *Studi di storia economica*, cit., pp. 285-325, pp. 316-317; U. TUCCI, *Tariffe veneziane*, cit., p. 80. È stato però osservato che proprio grazie a questo meccanismo, si è riusciti, talvolta, ad apprendere notizie relative a epoche remote per le quali non si disponeva di informazioni dalle fonti disponibili.

<sup>17</sup> J. HEERS, *Il commercio nel Mediterraneo alla fine del sec. XIV e nei primi anni del XV*, «Archivio Storico Italiano», CXIII, II, 1955, pp. 157-210, p. 160.

<sup>18</sup> F. BORLANDI, *El libro di mercatantie*, cit., pp. XIV-XV.

<sup>19</sup> J. MEUVRET, *Manuels et traités à l'usage des négociants aux premières époques de l'Age Moderne*, «Etudes d'histoire moderne et contemporaine», 5, 1953, pp. 13-18.

quest'ultimo pensava addirittura all'esistenza di copisti che su larga scala riproducevano questi testi per poi commercializzarli<sup>20</sup>. Il problema della segretezza o meno non compare per le tariffe veneziane che, come emerge dal significato etimologico del loro nome di origine araba, facevano riferimento a una sorta di obbligatorietà completamente assente nei manuali toscani<sup>21</sup>.

Pare invece attribuibile a entrambe le tipologie una funzione educativa: Ciano la propone per la pratica datiniana, manifestando la sensazione che questi manuali fossero utilizzati nelle scuole per la preparazione dei giovani mercanti e la stessa impressione, scrive Ugo Tucci, emerge dallo studio dello Zibaldone da Canal<sup>22</sup>.

<sup>20</sup> F. MELIS, *Aspetti della vita economica medievale (Studi nell'Archivio Datini di Prato)*, I, Monte dei Paschi di Siena, Siena, 1962, p. 118. Si vedano anche R. S. LOPEZ-G. AIRALDI, *Il più antico manuale*, cit., pp. 104-105 e il contributo di F. C. LANE, *Manuali di mercatura e prontuari di informazioni pratiche*, in *Zibaldone da Canal*, cit., pp. XLVII-LVIII, p. LVII.

<sup>21</sup> U. TUCCI, *Tariffe veneziane*, cit., pp. 89-90.

<sup>22</sup> Ivi, p. 86. A proposito della funzione formativa dei manuali di commercio si vedano anche B. CAUNEDO DEL POTRO, *La formación y educación del mercader*, in *El comercio en la Edad Media*, XVI Semana de Estudios Medievales, a cura di J. A. García de Cotazár y Ruiz de Aguirre, J. I. De la Iglesia Duarte, B. Casado Quintanilla, J. García Turza, Instituto de Estudios Riojanos, Logroño, 2006, pp. 417-454; IDEM, *Algunos aspectos de los manuales de mercadería. El valor del aprendizaje. La pereza es llave de la proeza*, «anuario de estudios medievales», n. 2, vol. 41, 2011, pp. 803-817; J. DOCAMPO REY, *A new source for medieval mathematics in the Iberian Peninsula: The commercial arithmetic in MS 10106 (Biblioteca Nacional, Madrid)*, «Revue d'Histoire des Mathématiques», 15/1, 2009, pp. 123-177; A. JA. GUREVIĆ, *Il mercante*, in *L'uomo medievale*, a cura di J. Le Goff, Laterza, Bari, 1994, pp. 273-317, p. 279; D. IGUAL LUIS, *Una aproximación a la cultura mercantil en los reinos hispánicos de la baja Edad Media*, in *Modelos culturales y normas sociales al final de la Edad Media*, Casa Velázquez-Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, Cuenca, 2009, pp. 273-308; F. MELIS, *Presentazione*, cit., pp. 35-38; A. SAPORI, *La cultura del mercante medievale italiano*, in *Gli orizzonti aperti. Profili del mercante medievale*, a cura di G. Airaldi, Scriptorium, Torino, 1997, pp. 139-173, pp. 161-166; F. SEVILLANO COLOM, *Un manual mallorquín*, cit., pp. 517-530; U. TUCCI, *Il libro dell'arte di mercatura*, Arsenale Editrice, Venezia, 1990.



In una carta successiva dedicata a Messina sono state aggiunte in fondo alla pagina alcune considerazioni relative ai rapporti tra la Sicilia, Barcellona e Montpellier:

13

Cioffina con barloca e confizione e combistona  
 e compisa. e conumifi  
 Locant pucila di gossina e imbarloca 2 p lxxx confizione ti  
 cxxxvii. e impisa ti 22 xl. e inuenoua ti 22 lvi e innumifi  
 ti 22 xl m.  
 Il marco de llacione di gossina e imbarloca oarco uno e infi  
 renze onc 22 m e q. e impisa onc 22 m. in bionoua onc 22 m e  
 in niumifi onc 22 m di 22 m m onc  
 Cane x di sione sono in gossina e imbarloca e in napoli e  
 in chianoua. e in deti ha 22 e q  
 C affisi 22. do lio di gossina sono o affisi in pulchra non xl pua  
 l'afalma de l'ormeno di ailia torna in vienoua gine 22. e  
 impisa aia 22 e 22. saluo lafal ditetta nuoua. chermano  
 re chelaltra x p cone sichecoma tanto piu  
 me 1 p h d anla de pibanz ti ml. f. non come m  
 come 1 p l'v anla sono i mentph cont m.  
 Es i' d'ouffina e i' d'ouffina ti i' d'ouffina

«Cantaro i ruotoli LX di Sicilia sono in Barcellona cariche i cioè cantari III

Cantaro i ruotoli LV di Sicilia sono in Montpelier cantari III

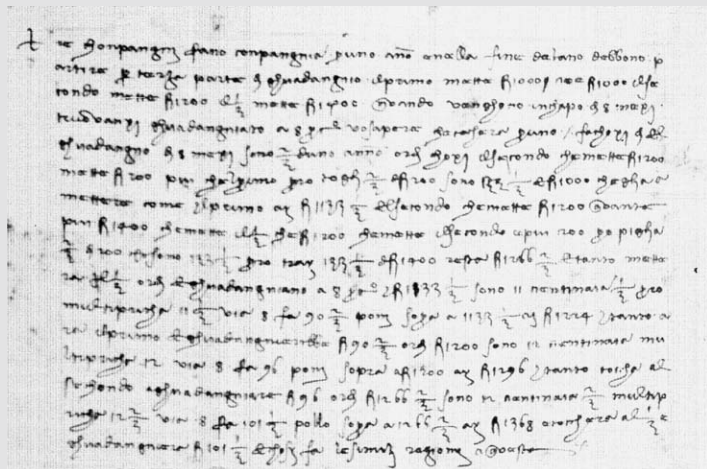
Libbre una di Messina è in Montpelier libbre i sottile»<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> BNCf, Nazionale, II, I, 319, c. 13r.

## ■ La preparazione del mercante

Il dinamismo dei mercanti nell'Europa Occidentale, tra XIII e XVI secolo, stimolò un significativo sviluppo delle tecniche finanziarie e commerciali che contribuì a garantire il buon andamento degli affari. Consapevoli di quanto importante fosse la formazione del capitale umano, gli operatori economici toscani dedicavano grande attenzione alla preparazione dei giovani che intendevano avviarsi alla mercatura, basti pensare alle numerose scuole di grammatica e di abaco che esistevano nella Firenze tardomedievale<sup>1</sup>.

La preparazione teorica veniva completata con il tirocinio che si svolgeva in bottega. Le pratiche di mercatura sono un buon esempio di questa necessità di conoscenze mercantili e finanziarie. Il loro contenuto era fortemente tecnico e spesso al loro interno si trovavano esercizi di matematica applicata alla economia.

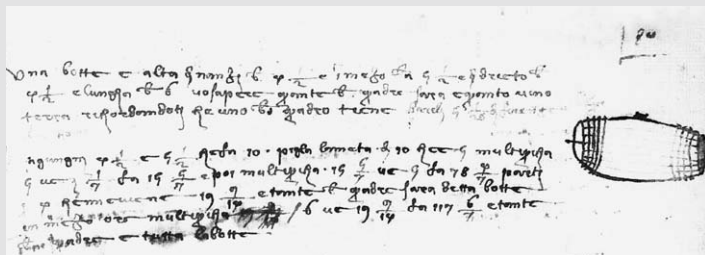


«Tre chonpangni fano conpangnia per uno anno e nella fine de l'ano debbono partire per terza parte di ghuadangnio. Il primo mette f. 1000, cioè 1000, il secondo mette f. 1200, il 1/3 mette f. 1400, quando venghono in chapo di 8 mexi truovanxi ghuadangnato a 8 per cento. Vo' sapere che tocherà per uno. Fa' choxi: di' el ghuadangnio di 8 mexi sono 2/3 d'uno anno. Or di' choxi: il sechondo che mette f. 1200 mette f. 200 più che 'l primo però toglì 2/3 di f. 200 sono 133 1/3 e f. 1000 che gli à a mettere come il primo à f. 1133 1/3 e 'l secondo che mette f. 1200 quanto più f. 1400 che mette il 1/3 che f. 1200 che mette il secondo è più 200, però piglia 2/3 di 200 che sono 133 1/3 però tray 133 1/3 di f. 1400, resta f. 1266 2/3 e tanto metterà il 1/3. Or di': e ghuadangniano a 8 per cento e f. 1133 1/3 sono 11 centinaia 1/3, però multiplica 11 1/3 via 8, fa 90 2/3, poni sopra a 1133 1/3 ài f. 1224 e tanto arà il primo e ghuadangiarebbe f. 90 2/3. Or

<sup>1</sup> A. ORLANDI, *Mercanzie e denaro*, cit., pp. 11-16.



di': f. 1200 sono 12 cienzaia, multiplichà 12 via 8 fa 96, poni sopra a f. 1200 ày f. 1296 e tanto tocha al sechondo e ghuagangnierà f. 96. Or di': f. 1266 e 2/3 sono 12 cienzaia 2/3, multipricha 12 2/3 via 8 fa 101 1/3 fa 101 1/3, pollo sopra a 1266 2/3 ày f. 1368 e toccherà al 1/3 e ghuadangnierà f. 101 1/3 e chosy fa' le simili ragioni a questax<sup>2</sup>.



«Una botte è alta dinanzi braccia 4 ½ e in mezo braccia 5 ½ e di dietro braccia 4 ½ e lungha braccia 6. Vo' sapere quante braccia quadre sarà e quanto vino terrà richordandoti che uno botte quadro tiene barili 5 1/20 di Firenze.

Fa' choxi:

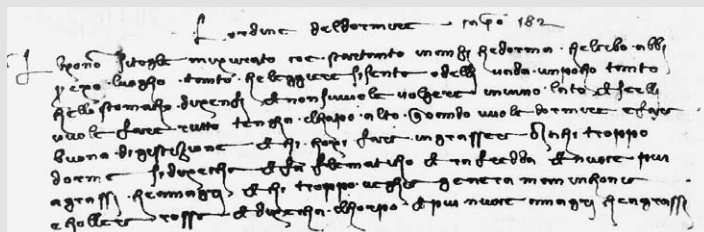
ragiungni 4 ½ e 5 ½ che fa 10, pigla la metà di 10 che è 5 multipricha 5 ve 3 1/7 fa 15 5/7 e poi multipricha 15 5/7 ve 5, fa 78 4/7; parti per 4 che nne viene 19 9/14 e tante libbre quadre sarà detta botte in mezo; ora multipricha 6 ve 19 9/14, fa 117 6/7 e tante botte quadre è tutta la botte<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> BNCF, *Palatino*, 601, c. 25v.

<sup>3</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 329, c. 84r.

### ■ «L'ordine del dormire»

Nelle pratiche di mercatura a volte si trovano carte dedicate alle regole per «conservare la sanità». Berto di Piero Berti, che come molti mercanti passava le ore notturne tra carteggi e registri contabili, annotava nel suo manuale i comportamenti adatti a beneficiare di un sonno ristoratore.



«L'ordine del dormire, capitolo 182

Il sonno si toglie mixurato coè star tanto inansi che dorma che 'l cibo abbi prexo luogh tanto che leggiere si senta od elli veda (veglia) un pocho tanto che llo stomacho dixenfi e non si vuole volgere i niuno lato e se elli vuole fare rutto tenga el chapo alto quando vuole dormire e farà buona digestione. E chi choxi farà ingrasserà, ma chi troppo dorme si dixeccha e fa flematico e rafredda e nuoce più a grassi che a magri e chi troppo veglia genera maninchonia e chollere rosse e dixeccha el chorpo e più nuoce a magri che a grassi»<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 329, c. 80r.



## «Ora diremo di Napoli»<sup>1</sup>

Con la consapevolezza di potenzialità e limiti informativi della nostra fonte, e soprattutto consci del fatto che si tratta di una documentazione creata per sedimentazione di molteplici e diversificate informazioni relative a periodi successivi, abbiamo raggruppato le indicazioni che i manuali compulsati offrono relativamente alla piazza di Napoli, per località di destinazione o di provenienza.

È evidente che con i condizionamenti (vincoli e carenze) propri di pratiche e tariffe, è molto difficile verificare, nel tempo, la permanenza o il venire meno di importazioni ed esportazioni di determinati prodotti relativamente a specifiche piazze: così la scomparsa di alcuni beni e/o l'apparire di nuovi nell'uno o nell'altro mercato raramente possono essere interpretati come una testimonianza realistica di eventuali mutamenti verificatisi nell'economia locale. Il loro studio non ci offre certezze, ma ci consente di verificare e confrontare i risultati che emergono con quelli di altri studi. Non per questo, però, le informazioni che esse ci forniscono sono prive di interesse giacché fanno comunque intravedere l'ampia panoramica delle merci trattate sulla piazza napoletana che ci appare caratterizzata da un vasto commercio di importazione e di esportazione.

I redattori dei nostri manuali erano ovviamente attenti alle molteplici varietà di prodotti anche se, a volte, alcune assenze significative fanno pensare al filtro soggettivo dell'autore o del copista o ai prevalenti interessi dell'azienda. In ogni caso i documenti che abbiamo studiato confermano sostanzialmente quanto già sottolineato da molti

<sup>1</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 27r.

studiosi: tra le città dell'Italia centro-settentrionale e il Regno di Napoli si era venuto a creare un rapporto di interscambio di manufatti o di beni di qualità superiore provenienti dal nord e materie prime, semilavorati, merci pesanti e soprattutto generi alimentari dal sud<sup>2</sup>. L'analisi degli scambi epistolari con Napoli delle società Datini, seppure relativa a un arco di tempo piuttosto breve, offre le stesse indicazioni.

Quasi a volerci confortare su questa ipotesi troviamo una lettera del marzo 1403, in cui il fiorentino Bernardo Corbizi scriveva: «qua chome sapete non à merchantie se none frutta, grechi e oli»<sup>3</sup>.

La frutta secondo la dizione napoletana comprendeva nocciole, noci, castagne, mandorle e frutta secca<sup>4</sup>. Osservando i contenuti dei nostri manuali emerge con chiarezza che questi prodotti occupavano uno spazio significativo. Il primo posto era delle «nocelle», i frutti dei nocciolati a cespuglio che crescevano solo nei primi contrafforti appenninici dopo Napoli e Avellino. Tutti i documenti che abbiamo preso in considerazione le menzionano in una molteplicità di forme: con o senza la scorza, grosse o selvatiche. Esse costituiscono una presenza continua per l'intero periodo coperto, dalla prima pratica pisana sino alla tariffa veneziana di Bartolomeo di Paxi. L'importanza di questo prodotto per l'area napoletana emerge anche dallo spazio che i prontuari occupavano per indicare al lettore gli elementi che le rendevano di buona qualità e soprattutto per precisare le accortezze da avere per non essere ingannati al momento dell'acquisto.

Tanto per fare un esempio, il Berti nel suo bel manuale scriveva:

[...] nocelle voglono eser fresche e dell'anno medesimo e voglono essere grosse e ben granate drento e choxì sono buone;

a questa valutazione qualitativa aggiungeva una minuziosa descrizione della procedura di acquisto che l'accorto mercante avrebbe dovuto tenere:

[...] quando le chonpri si voglono vedere drento e perché sapi in che maniera à a fare quando le vedi, quando entri in un magazzino, dove ne sia grande quan-

<sup>2</sup> G. GALASSO, *Il Regno di Napoli. Il Mezzogiorno angioino e aragonese (1266-1494)*, cit., p. 500.

<sup>3</sup> ASPO, *Datini*, 904.12/515235, Napoli-Barcellona, Bernardo Corbizi a Francesco di Marco Datini e Simone Bellandi e compagni, 6 marzo 1403, c. 1r.

<sup>4</sup> F. MELIS, *Napoli e il suo Regno nelle fonti aziendali toscane nel XIV-XV secolo*, in IDEM, *I Mercanti Italiani*, cit., pp. 367-388, p. 381.

tità di saccha, tone di più saccha e non torre d'uno saccho che sta a llato all'altro, cioè se ttu ne toi d'uno saccho non torre di quello che lli è a llato, anzi va più là uno o 2 saccha e poi ne toglì e choxì va pel maghazino togliendone di qua e di là chome ti pare. È fatto che ài choxì, toglì delle nocelle che ài in grenbo, quando l'ài mescolate insieme, e toi delle dette nocelle annoverate tante che sieno 100 e se in dette ne truovi 80 buone sono di buona ragione, esendovene più sono tanto migliori, ma a volerle buone non vogliono esser mancho di 80<sup>5</sup>.

Le «nocelle» napoletane raggiungevano ogni piazza dell'Europa occidentale e del Vicino Oriente. I manuali ce le mostrano per tutto il periodo documentato sui mercati di Acri, Alessandria di Egitto, Avignone, Biserta, Bruges, Bugia, Caffa, Cagliari, Candia, Cipro, Costantinopoli, Damasco, Damietta, Il Cairo, Firenze, Pera, Pisa, Romania, Tana, Tunisi, «Turpia» di Calabria.

Potrebbe sorprendere che in questo elenco si trovi Acri che dopo il 1291 era ritornata sotto il controllo musulmano rendendo più difficile l'accesso al suo mercato. È probabile che l'abitudine alla loro importazione su quella piazza non sia mai venuta meno; non abbiamo elementi per confermare questo assunto, ma non possiamo escludere che il riferimento ad Acri derivi dall'abitudine a mantenere nei prontuari informazioni ormai superate.

La distribuzione di nocciole rappresentata nella Figura 1 ha un valore evocativo. Essa mostra una capillare diffusione; il maggiore addensamento di manuali si riscontra soprattutto per i mercati sardi, barbareschi, di Alessandria di Egitto e Acri. Potremmo dunque concludere che, per lo meno secondo i prontuari, le «nocelle» napoletane, nel periodo coperto dalla documentazione, ebbero i loro mercati di sbocco preferenziale nelle aree barbaresche e in quelli del Mediterraneo orientale.

Anche le noci e le castagne con o senza guscio, secche o pestate che fossero, trovavano ampio spazio soprattutto sui mercati africani e del Vicino Oriente. Biserta, Bugia e Tunisi, a cui si aggiungevano Tana e Alessandria di Egitto, Il Cairo, Candia, Cipro e Caffa. La Figura 2 mostra con grande chiarezza che castagne<sup>6</sup> e noci di produzione campana trovavano empori di destinazione che, con la sola eccezione di Caffa e Tana, si collocavano tutti a sud di Napoli. Come

<sup>5</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 67r.

<sup>6</sup> Secondo Plinio proprio Napoli e Taranto erano durante l'antichità i più importanti centri di produzione della castagna. E. CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Leo S. Olschki, Firenze, 2011, p. 134.

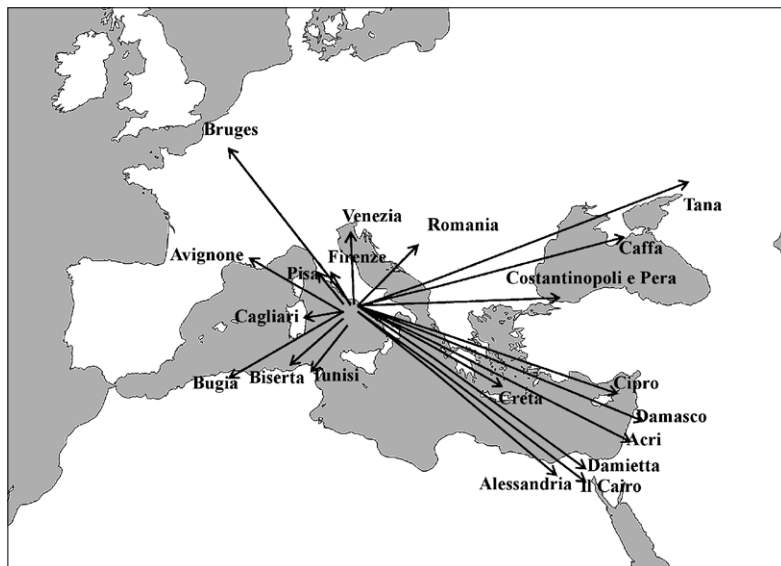


Figura 1 – «Nocelle» sulla piazza di Napoli

intuibile, ciò derivava dal fatto che nell'Italia centrale e settentrionale castagne e noci facevano parte delle coltivazioni e del paesaggio locale; in queste zone infatti crescevano spontaneamente e ricoprivano una tale importanza che sin dall'Alto Medioevo erano soggette a decima e canoni in molti patti colonici<sup>7</sup>. Poco diverso il quadro delle mandorle comuni o ambrosine<sup>8</sup>, col guscio o senza, che prendevano la via della Barberia, di Alessandria di Egitto, Caffa, Cipro, Damasco, ma anche di Firenze.

A volte la nostra fonte usa genericamente l'espressione «frutta di Napoli»; non è chiaro, se il termine indicasse ancora «nocelle», noci, mandorle e castagne o frutta fresca come arance e mele<sup>9</sup> o altra frutta secca come fichi e susine. Visto che solo la tariffa di Bartolomeo

<sup>7</sup> M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari, 1997, p. 302.

<sup>8</sup> Le mandorle ambrosine erano quelle di migliore qualità e venivano coltivate soprattutto in Puglia. E. CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale*, cit., p. 379.

<sup>9</sup> Il da Uzzano afferma che Napoli e Gaeta si traevano «aranci assai». G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravezze*, cit., p. 98. La pratica Michaelis de Federicis indica tra la frutta esportata le mele; si tratta del solo riferimento che abbiamo trovato. BNCF, *Palatino*, 601, c. 75r.

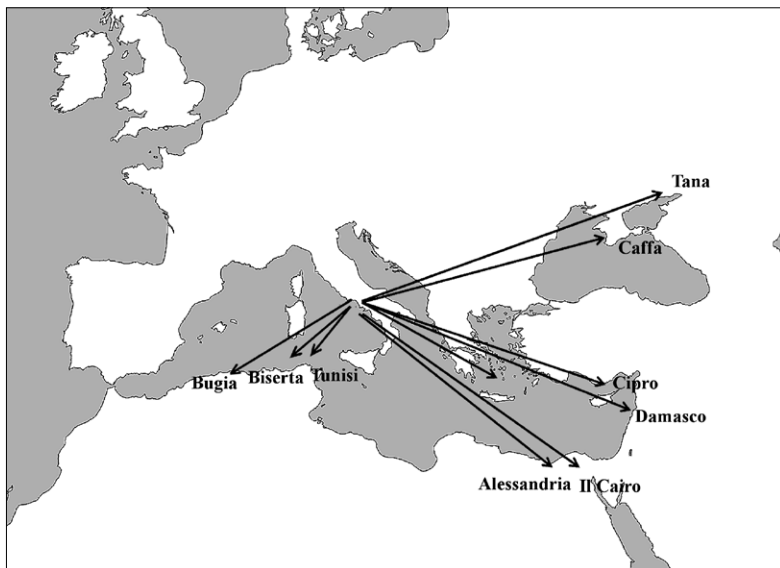


Figura 2 – Castagne e noci sulla piazza di Napoli

di Paxi fa riferimento esplicito alle susine secche destinate a Bruges e Candia<sup>10</sup>, è probabile che il termine frutta si riferisse soprattutto a nocciole, noci, mandorle e castagne.

Accanto alla frutta il Corbizi indicava il vino. In realtà il vino ci viene segnalato da molte pratiche e tariffe<sup>11</sup>. Se inizialmente la produzione del Regno fu destinata a soddisfare un consumo soprattutto locale, alla fine del Trecento quando si realizzarono cambiamenti nell'organizzazione e nei costi dei trasporti (diversificazione dei noli marittimi), aumentarono i luoghi di coltivazione vitivinicola interna e insulare<sup>12</sup>. Nel XV secolo la coltivazione della vite era diffusa

<sup>10</sup> B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit., cc. 142r. e v.

<sup>11</sup> Questo aspetto è stato trattato da E. BASSO-P. F. SIMBULA, *Il commercio del vino nelle pratiche di mercatura italiane del medioevo*, in *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vin*, a cura di J. Maldonado Rosso, vol. I, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, El Puerto de Santa María, 2001, pp. 393-401 e da H. ZUG TUCCI, *Un aspetto trascurato del commercio medievale del vino*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, vol. II, Giannini Editore, Napoli, 1978, pp. 311-348, p. 315; si veda anche G. CHERUBINI, *I prodotti della terra: olio e vino*, in *Scritti meridionali*, Le Lettere, Firenze, 2011, pp. 159-207.

<sup>12</sup> F. MELIS, *Napoli e il suo Regno*, cit., p. 380.



in Calabria, Basilicata e Campania che esportavano vino su lunghe distanze<sup>13</sup>. D'altra parte non bisogna dimenticare quanta importanza questa bevanda avesse nelle abitudini alimentari degli uomini del Medioevo che ne consumavano quantità significative per l'elevato potere calorico che offriva<sup>14</sup>.

Le nostre fonti indicano la presenza sul mercato partenopeo di vino greco e rosso di Napoli e di vino latino. Il greco era sicuramente il più pregiato, solitamente bianco e dotato di una gradazione alcolica più elevata, caratteristica che gli garantiva una più lunga conservazione e gli consentiva di essere trasportato su lunghe distanze senza il rischio di deteriorarsi<sup>15</sup>. Questo prodotto del quale pratiche e tariffe non ci

<sup>13</sup> I. AIT-A. ESCH, *Aspettando l'anno santo. Forniture di vino e gestione di taverne nella Roma del 1475*, «Quellen und Forschungen aus italienischen Archiven und Bibliotheken», 73, 1993, pp. 387-417; G. ARCHETTI (a cura di), *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, Atti del convegno (Monticelli Brusati-Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001), Centro Culturale Artistico di Franciacorta e del Sebino, Brescia, 2003; IDEM, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Fondazione civiltà bresciana, Brescia, 1998; F. MELIS, *Produzione e commercio dei vini italiani (con particolare riferimento alla Toscana) nei secoli XIII-XVIII*, in IDEM, *I vini italiani nel Medioevo*, a cura di A. Affortunati Parrini, Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini"-Prato, Firenze, 1984, pp. 3-29, pp. 21-23; IDEM, *La grande defluenza di vino calabrese attraverso Tropea nel Tre-Quattrocento*, in IDEM, *I vini italiani*, cit., pp. 97-104; H. ZUG TUCCI, *Un aspetto trascurato*, cit., pp. 315-316; G. VITOLO, *Produzione e commercio del vino nel Mezzogiorno medievale*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, Convegno di Studi, Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987, «Quaderni della Rivista di storia dell'agricoltura», 1, Accademia economico-agraria dei Georgofili, Firenze, 1988, pp. 147-155.

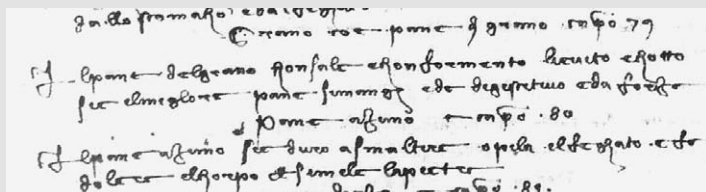
<sup>14</sup> T. FANFANI, *Conclusioni*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana*, cit., pp. 339-345, p. 340; J. L. GAULIN-A. J. GRIECO (a cura di), *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, Bologna, CLUEB, 1994; G. NIGRO, *Gli uomini dell'irco. Indagine sui consumi di carne nel basso Medioevo. Prato alla fine del '300*, Le Monnier, Firenze, 1983, pp. 60-67; IDEM, *Il tempo liberato. Festa e svago nella città di Francesco Datini*, Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini"-Prato, Prato, 1994, pp. 70-74; A. I. PINI, *Il Medioevo nel bicchiere. La vite e il vino nella medievalistica italiana degli ultimi decenni*, «Quaderni medievali», 29, giugno 1990, pp. 6-38; G. PINTO, *I livelli di vita dei salariati cittadini nel periodo successivo al tumulto dei Ciompi (1380-1430)*, in *Il tumulto dei Ciompi. Un momento di storia fiorentina ed europea*, Atti del Convegno Internazionale di Studi (Firenze, 16-19 settembre 1979), L. S. Olschki, Firenze, 1981, pp. 161-198.

<sup>15</sup> Federico Melis ha affermato che la maggior parte del vino greco definito di Campania provenissero dalla Calabria. F. MELIS, *Napoli e il suo Regno*, cit., p. 382. I conventi napoletani di San Domenico o dei Santi Severino e Sossio erano impegnati in modo significativo nella produzione e nel commercio del greco. A. FENIELLO, *Les campagnes napolitaines à la fin du Moyen Âge. Mutations d'un paysage rural*, École

■ **Pane per molti, vino per pochi**

Il pane di frumento o mischiato con cereali minori si trovava alla base della alimentazione di gran parte della popolazione europea tardomedievale. Anche il vino, in particolare quello di bassa qualità, per l'apporto energetico che era in grado di offrire alla dieta degli uomini del tempo, ricopriva uno spazio importante tra i prodotti alimentari. In verità la produzione vinicola delle regioni dell'Italia meridionale, a cominciare dal greco, era di alta qualità, tanto che quella bevanda era riservata a pochi.

Ecco come Berto di Piero Berti, nel suo manuale, teneva memoria delle proprietà alimentari di frumento e vino:

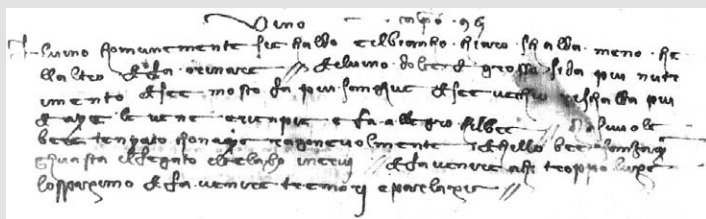


«Grano coè pane di grano, capitolo 79

Il pane del grano chon sale e chon formento lievito e chotto sie il miglore pane si mangi ed è digestivo e dà forza.

Pane azimo, capitolo 80

Il pane azimo sie duro a smaltire, opila el feghato e fa dolere el chorpor; è simile la pietra<sup>1</sup>.



«Vino, capitolo 95

Il vino comunemente sie chaldo e il bianco chiaro schalda meno che ll'altro e fa orinare. E el vino dolce e grosso si da più nutrimento e se è vecchio rischalda più e apre le vene e riempie e fa allegro chi 'l bee. Ma si vuole bere tenprato chon aqua ragonevolmente e chi llo bee senza questa ghuasta il feghato, el celabro, i nervi e fa venire, a chi troppo l'uxa, lo spaximo e fa venire tremori e parlaxia<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 329, c. 75v.

<sup>2</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 329, c. 76r.

offrono alcuna specificazione qualitativa, era gradito da consumatori presenti sui mercati mediterranei e orientali<sup>16</sup>, veniva infatti esportato ad Avignone, Bruges, Cagliari, Firenze, Genova, Pisa, Maiorca e Inghilterra, ma anche ad Acri, Cipro, Costantinopoli, Caffa, Tana, Pera, Rodi e le piazze barbaresche<sup>17</sup> (Figura 3). Molte di queste realtà geografiche avevano già una loro tradizione vitivinicola; ciò significa che il vino greco dell'Italia meridionale era particolarmente apprezzato.

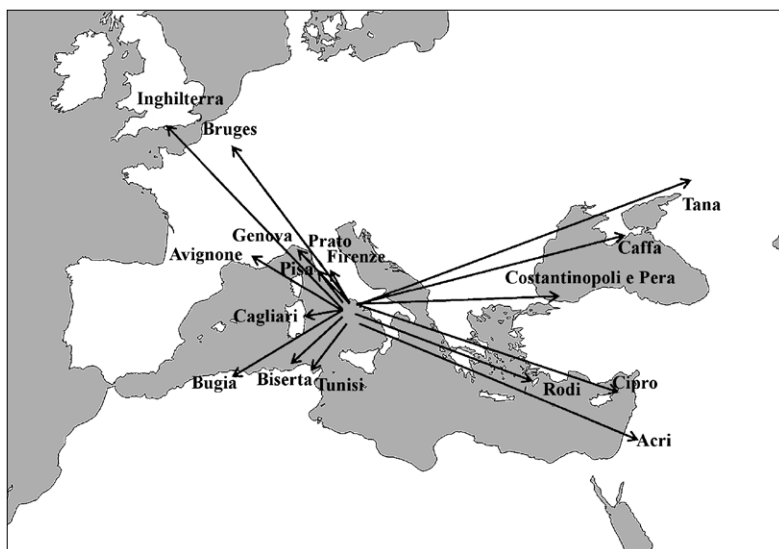


Figura 3 – Vino sulla piazza di Napoli

Gli scambi epistolari tra le aziende che appartenevano al gruppo Datini segnalano anche Barcellona e Valenza, due delle località del famoso triangolo catalano<sup>18</sup> che, assieme a Maiorca, assorbivano parte

Française de Roma, Rome, 2005, pp. 187-192 e IDEM, *La rete commerciale campana nel secondo Quattrocento*, «Archivio Storico Italiano», CLXVI, n. 616, Disp. II (aprile-giugno), 2008, pp. 297-312, p. 308.

<sup>16</sup> F. MELIS, *Napoli e il suo Regno*, cit., p. 382.

<sup>17</sup> Si veda a proposito della distribuzione del vino greco di Napoli H. ZUG TUCCI, *Un aspetto trascurato*, cit., p. 316. È probabile che dopo il ritorno sotto il controllo musulmano, il mercato del vino a San Giovanni d'Acri si sia ridotto in modo significativo, molto più di quello delle nocciole.

<sup>18</sup> F. MELIS, *I rapporti economici fra la Spagna e l'Italia nei secoli XIV-XV secondo la documentazione italiana*, in *Mercaderes italianos en España. (Siglos XIV-XVI)*, Publicaciones de la Universidad de Sevilla, Sevilla, 1976, pp. 179-199, p. 188.

consistente del greco trattato sulla piazza di Napoli dal Mercante di Prato. I corrispondenti datiniani imbarcavano su navi catalane i vini diretti alle piazze spagnole, mentre i traffici verso il nord Europa e la Romania sembravano controllati da imbarcazioni genovesi<sup>19</sup>. Sfuggono alla nostra documentazione, ma non a quella datiniana, invii di greco verso Messina, Sciacca e Trapani<sup>20</sup>.

Accanto al vino greco, pratiche e tariffe fanno riferimento anche al vino latino e a un non meglio precisato vino di Napoli. Il primo caratterizzato da una gradazione alcolica minore del greco, più delicato e di un bel colore giallo carico<sup>21</sup>, lo vediamo destinato a Cipro e alle zone della Romania, mentre per il rosso di Napoli, i manuali indicano le stesse piazze di destinazione del greco, a cui dobbiamo aggiungere Parigi, Damasco, Tropea e la Sicilia. La pratica Acciaioli, la datiniana e quella del da Uzzano ci offrono anche alcune informazioni sulle modalità di acquisto del vino. Esse precisano che nel Contado gli acquisti conclusi al tempo della vendemmia si realizzavano a centinaia di salme conservate in botti di 23 in 24 cogna<sup>22</sup>; questi contenitori si sceglievano se il vino era diretto a Cipro e nelle zone della Romania. Se invece si intendeva acquistarlo per inviarlo a Pisa o a Genova, il vino era venduto in botti di 26 in 30 cogna<sup>23</sup>. Usare recipienti più grandi era vantaggioso, perché consentiva di risparmiare sul nolo che in proporzione era meno costoso di quello pagato per le botti più piccole; d'altro canto vi era un diritto forfettario che veniva esatto come un tanto a botte<sup>24</sup> a prescindere dalla sua dimensione. Il Pegolotti sottolineava che tanto il

<sup>19</sup> ASPO, *Datini*, 904.12/515234, Napoli-Barcellona, Bernardo Corbizi a Francesco di Marco Datini e Simone Bellandi e compagni, 18 febbraio 1403, c. 1r.

<sup>20</sup> ASPO, *Datini*, 551.01.31/502274, Trapani-Pisa, Giovanni da Panzano a Manno d'Albizo degli Agli, 10 novembre 1385, c. 1r.; 670.34/507369, Napoli-Firenze, Agnolo e Lionardo Tigliamochi a Francesco di Marco Datini, \*\* gennaio 1386, c. 1r.

<sup>21</sup> Il vero vino latino veniva prodotto a Torre del Greco, ma i suoi vitigni si coltivavano anche a Ischia, in Calabria e in Corsica. E. CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale*, cit., p. 706.

<sup>22</sup> Secondo i dati che emergono dalla pratica di mercatura datiniana del Ciano e dal *El libro di mercatantie et usanze de' paesi* di Franco Borlandi la botte di mena di Napoli conteneva circa 467 litri.

<sup>23</sup> BNCF, *Nazionale*, II, I, 319, c.16r. La pratica di Berto di Piero Berti offre anche un dettagliato elenco delle spese che il vino greco di Napoli doveva sostenere per raggiungere il porto ligure. L'attenzione dell'autore non si limita a precisare il valore del nolo e delle diverse imposizioni fiscali, ma indica anche i costi di scarico, del mazzino e dello «scemo». BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 116v.

<sup>24</sup> C. CIANO, *La «pratica di mercatura»*, cit., c. 8v., BNCF, *Tordi*, 139, c. 8r.; G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravanze*, cit., p. 96.

vino greco come il latino si vendevano con la feccia per la quale era calcolata una tara del quattro per cento a danno del compratore che, dal canto suo, aveva la botte «per niente»<sup>25</sup>. La pratica datiniana e quella del da Uzzano nelle descrizioni generali che dedicavano a Napoli, ci dicono anche che su quel mercato era reperibile il vino di «Matalona»<sup>26</sup>. Infine, disponiamo di un solo riferimento alla vernaccia che la tariffa di Bartolomeo di Paxi voleva destinata a Costantinopoli.

Dalle botti di vino si otteneva anche il tartaro o gromma, mordente usato nella tintura dei panni di lana che era richiesto dai mercati barbareschi e da quello di Damasco<sup>27</sup>.

La Campania e la Puglia producevano anche olii di buona qualità. Assai significativa era la quantità di olio esportata da Napoli e soprattutto da Gaeta. Pratiche e tariffe evidenziano come i principali mercati di questo prodotto fossero le piazze dell'Africa settentrionale a cui fanno riferimento quasi tutti i manuali. Ma l'olio napoletano raggiungeva anche gli empori orientali (Acridi, Cipro, Costantinopoli, Pera), quelli del Mediterraneo come Firenze, Genova e Valenza, mentre l'olio di Gaeta arrivava fino a Bruges<sup>28</sup>. A parte il caso dell'olio di Gaeta a Bruges, la Figura 4 evidenzia destinazioni collocate a sud delle Alpi, probabile conseguenza della sua modesta richiesta da parte delle popolazioni nord europee che preferivano condimenti animali come il burro e il lardo. Nella pratica di Berto Berti si legge che l'olio veniva venduto, come il vino, a botti di mena e che il contenitore era a carico del compratore<sup>29</sup>.

Come abbiamo visto, Bernardo Corbizi segnalava che a Napoli «non à merchantie se none frutta, grechi e oli»<sup>30</sup>, questa affermazione non era del tutto precisa perché i mercanti in rapporto con il Corbizi

<sup>25</sup> A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p.180.

<sup>26</sup> A questo proposito si precisa anche che questo vino si vendeva a carrata e che la carrata corrispondeva a 60 cogna, cioè 2,5 botti. BNCF, *Nazionale*, II, I, 319 c. 16r.; Ivi, *Tordi*, 139, c. 8r.; G. F. PIGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravanze*, cit., p. 96. «Matalona» indica l'attuale centro di Maddaloni.

<sup>27</sup> A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 134; B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit., p. 118.

<sup>28</sup> R. CAGGESE, *Roberto d'Angiò e i suoi tempi*, Bemporad, Firenze, 1922, p. 500; si veda anche G. CHERUBINI, *I prodotti della terra*, cit., pp. 180 e seguenti.

<sup>29</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 28v. Il Pegolotti a questo proposito riferisce che la botte rimaneva di proprietà del compratore se la vendita era fatta a botte, mentre in caso di cessione a «laine», il contenitore spettava al venditore. A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., pp. 38-39.

<sup>30</sup> ASPO, *Datini*, 904.12/515235, Napoli-Barcellona, Bernardo Corbizi a Francesco di Marco Datini e Simone Bellandi e compagni, 6 marzo 1403, c. 1r.

non meno che le pratiche di mercature esaminate davano un consistente spazio al frumento. Il grano, inutile sottolinearlo, era considerato come un bene strategico per il cui reperimento le annone di ogni città erano continuamente impegnate. Scorrendo i carteggi commerciali si capisce che proprio il commercio di frumento era uno dei principali motivi per l'apertura di sedi distaccate a Napoli. Il grano aveva ampi spazi nelle stive delle navi in arrivo e in partenza dal porto partenopeo. Molti manuali ne segnalano la presenza, ma non sempre ci aiutano a individuare la sua provenienza; non si trattava solo di produzione locale e forse per questo prevaleva la generica dizione frumento.

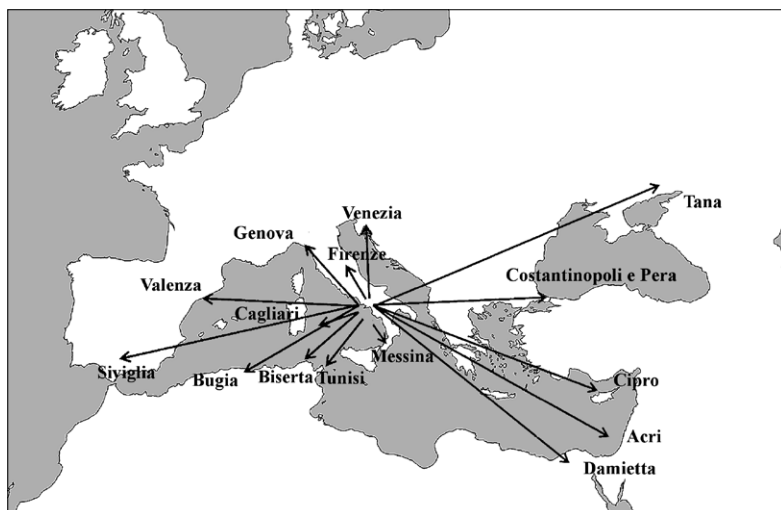


Figura 4 – Olio sulla piazza di Napoli

Il suo peso sulla piazza ci viene indicato da uno dei corrispondenti datiniani nella Città del Vesuvio; nella missiva del 19 aprile 1386 scriveva: «dove ci chonverbe attendere a vendere panni, siamo diventati mungnïai»<sup>31</sup>. Queste affermazioni non devono meravigliarci: a Napoli non si svolgevano soltanto le incette del grano campano, ma anche e soprattutto di frumento pugliese e siciliano. Sappiamo bene che la Puglia era il granaio della Penisola, anche tutte le nostre tariffe e prati-

<sup>31</sup> ASPO, *Datini*, 670.34/507371, Napoli-Firenze, Agnolo e Lionardo Tigliamoci a Francesco di Marco Datini, 19 aprile 1386, c. 1r. Si veda a questo proposito anche L. FRANGIONI, *L'Italia centro-meridionale nel sistema datiniano*, in *Francesco di Marco Datini - L'uomo e il mercante*, a cura di G. Nigro, Fondazione Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini"-Prato, FUP, Firenze, 2010, pp. 467-493.

che di mercatura confermano questo ruolo; si pensi che il Pegolotti ricostruisce minuziosamente i pesi e le misure utilizzate per il frumento pugliese indicandone i rapporti con quelli degli altri mercati.

Anche la Sicilia godeva di una eccellente produzione cerealicola. Le eccedenze frumentarie che costituivano una grande ricchezza erano sfruttate e valorizzate attraverso l'azione di operatori economici stranieri che mettevano a disposizione i capitali necessari per concludere le incette, garantendo al contempo la commercializzazione del prodotto<sup>32</sup>. Come molti altri mercanti, Francesco Datini, tra il 1386 e il 1390, con l'intento di avviare scambi di panni contro grano<sup>33</sup>, inviò a Palermo, in due occasioni diverse, Manno d'Albizo degli Agli proprio per studiare le caratteristiche del mercato frumentario dell'Isola<sup>34</sup>. Sembra interessante notare che, almeno nei decenni a cavallo del Quattrocento, gli operatori economici insediati a Napoli, tra questi molti fiorentini, organizzassero incette di frumento siciliano che anziché far giungere nel porto partenopeo smistavano nei porti minori della costa. Il motivo non era di carattere economico: infatti il costo del noleggjo era pari a 4 tari la salma<sup>35</sup> sia che il grano fosse destinato a Napoli che a Gaeta, Castellammare di Stabia o Amalfi. Sembra in verità di capire che si ricorreva a quei porti per motivi di sicurezza; ogni decisione dipendeva dalle informazioni sui movimenti dei corsari che, in quegli anni, con arroganza e determinazio-

<sup>32</sup> P. CORRAO, *Mercanti stranieri e regno di Sicilia: sistema di protezione e modalità di radicamento nella società cittadina*, in *Sistema di rapporti ed élites economiche in Europa (secoli XII-XVII)*, a cura di M. Del Treppo, GISEM, Liguori Editore, Napoli, 1994, pp. 87-112, p. 90.

<sup>33</sup> Manno durante il suo soggiorno in Sicilia acquistava il frumento nei caricatoi della costa occidentale da lui definiti «della banda di qua», mentre quelli orientali chiamati «della banda di fuori» erano considerati peggiori. Secondo il collaboratore datiniano i migliori in assoluto erano quelli di Termini (Termini Imerese) e di Solunto, mentre Pozzallo era «un tropo mal charichatoio». ASPo, *Datini*, 670.39/510120, Palermo-Firenze, Manno d'Albizo degli Agli a Francesco di Marco Datini, 30 giugno 1386, c. 1r.; 670.41/9291893, Palermo-Firenze, Manno d'Albizo degli Agli a Stoldo di Lorenzo, 10 luglio 1386, c. 1r.; 648.39/510301, Catania-Firenze, Manno d'Albizo degli Agli a Francesco di Marco Datini e compagni, 20 gennaio 1389, c. 1r.

<sup>34</sup> F. MELIS, *Documenti per la Storia Economica*, cit., p. 280. Si vedano anche F. GIUNTA, *Economia e storia della Sicilia trecentesca nei documenti dell'Archivio Datini*, in *Studi dedicati a Carmelo Trasselli*, a cura di G. Motta, Collana Quaderni di Scienze Umane, n. 6, Soveria Mannelli, 1983, p. 399-407; G. MOTTA, *Aspetti dell'economia siciliana alla fine del XIV secolo. Da una lettera di Manno d'Albizo a Francesco Datini*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, cit., pp. 507-527.

<sup>35</sup> ASPo, *Datini*, 670.34/507368, Napoli-Firenze, Agnolo e Lionardo Tigliamochi a Francesco di Marco Datini proprio, 24 dicembre 1385, c. 1r.

ne riuscivano talvolta ad arrivare a ridosso del porto partenopeo<sup>36</sup>. Così si comportava Angelo Tigliamochi, uno dei corrispondenti datiniani a Napoli, che commissionava acquisti a operatori fiorentini in Sicilia, primo fra tutti Ambrogio Bini<sup>37</sup>. Il Tigliamochi che assieme a Manno degli Agli aveva fatto incette di grano con guadagni che giunsero fino al 25 per cento<sup>38</sup>, definiva il frumento «ischura merchatantia»<sup>39</sup>. Questa arguta espressione derivava dal fatto che se per un verso si poteva guadagnare molto, per altri versi si potevano subire gravi perdite a causa delle difficoltà di conservazione del prezioso prodotto alimentare. Spesso se ne contrattavano consistenti partite che non era possibile inviare immediatamente alle destinazioni finali e non sempre sarebbe stato possibile trasformalo rapidamente in farina giacché, almeno negli anni Ottanta del Trecento, i mulini napoletani erano pochi e soprattutto avevano le ruote all'asciutto per alcuni mesi dell'anno<sup>40</sup>.

La nostra documentazione, con le interessanti conferme del carteggio mercantile datiniano, mostra la forte vivacità del mercato mediterraneo dei cereali e la presenza del frumento siciliano sulle principali rotte del commercio internazionale, oltre che regionale e locale<sup>41</sup>. Se il

<sup>36</sup> ASPO, *Datini*, 534.1/503987, Napoli-Pisa, Manno d'Albizo degli Agli a Francesco di Marco Datini e compagni, 16 maggio 1385, c. 1r. Lo stesso Manno fu consigliato di rimandare l'imbarco per Palermo. Ivi, c. 1v.

<sup>37</sup> Sul fenomeno dell'immigrazione di fiorentini e pisani e sulla funzione di intermediazione svolta nell'Isola si veda G. PETRALIA, *Sui Toscani in Sicilia tra '200 e '300: la penetrazione sociale e il radicamento nei ceti urbani*, in *Commercio, finanza, funzione pubblica. Stranieri in Sicilia e in Sardegna nei secoli XIII-XV*, a cura di M. Tangheroni, GISEM, Liguori Editore, Napoli, 1989, pp. 129-218.

<sup>38</sup> ASPO, *Datini*, 670.34/507377, Napoli-Firenze, Agnolo e Lionardo Tigliamochi a Francesco di Marco Datini, 14 giugno 1386, c. 1r.

<sup>39</sup> ASPO, *Datini*, 670.34/507374, Napoli-Firenze, Agnolo e Lionardo Tigliamochi a Francesco di Marco Datini, 18 maggio 1386, c. 1v.

<sup>40</sup> Proprio per fronteggiare la carenza di mulini, il Tigliamochi aveva pensato di inviare una partita di grano di 180 salme «a una tera qua preso 18 miglia per mare ove àe grande dovizia d'acqua e di macinare». La cosa non andò in porto perché gli Ufficiali della Grascia non gli consentirono l'uscita del frumento per il timore che la farina ottenuta non rientrasse in città. ASPO, *Datini*, 670.34/507371, Napoli-Firenze, Agnolo e Lionardo Tigliamochi a Francesco di Marco Datini, 19 aprile 1386, c. 1r.

<sup>41</sup> A questo proposito si vedano tra gli altri M. AYMARD, *Le blé de Sicile, année 1500*, in *Studi dedicati a Carmelo Trasselli*, cit., pp. 77-97; O. CANCELILA, *Le mete dei cereali e del vino a Palermo dal 1407 al 1822*, in *Studi dedicati a Carmelo Trasselli*, cit., pp. 157-165; L. PALERMO, *Mercati del grano a Roma tra Medioevo e Rinascimento*, Istituto nazionale di studi romani e centro di ricerca pergamene medievali e protocolli notarili, Roma, 1990, p. 20; M. TANGHERONI, *Aspetti del commercio dei cereali nei paesi della Corona d'Aragona. La Sardegna*, Pacini, Pisa, 1981; C. TRASSELLI, *Fru-*



Mercante di Prato lo distribuiva in direzione di Pisa, Firenze e Genova, i nostri manuali ce lo mostrano diretto anche verso Bruges e Maiorca<sup>42</sup> (Figura 5). I riferimenti più numerosi si collocavano sulla Città del giglio che viene indicata come mercato di esportazione da Berto Berti, Bartolomeo di Paxi e dal vademecum del Marchese di Viadana che segnala anche Bruges<sup>43</sup>.

Tra i prodotti alimentari che, almeno secondo pratiche e tariffe, avevano spazio sulla piazza napoletana ricordiamo la carne di maiale salata e il cacio cavallo. La prima pareva particolarmente richiesta a Cipro, il secondo a Candia e Damasco. Naturalmente nel mercato partenopeo si poteva trovare accanto alla produzione locale di carne salata e formaggio, quella pugliese, siciliana e sarda<sup>44</sup>. Dalla pratica del Berti apprendiamo che alla carne di porco salata si applicava una tara di tre rotoli<sup>45</sup> per quintale; a questa regola sfuggivano solo le carni affumicate<sup>46</sup>. Il Pegolotti aggiungeva che al posto della tara si poteva far scuotere tre volte la carne appesa a due travi in modo che il sale cadesse a terra<sup>47</sup>.

*mento e panni inglesi nella Sicilia del secolo XV, in Mediterraneo e Sicilia all'inizio dell'epoca moderna. (Ricerche quattrocentesche)*, Pellegrini editore, Cosenza, 1977, pp. 289-329; G. YVER, *Le commerce et les marchands dans l'Italie méridionale au XIII<sup>e</sup> & au XIV<sup>e</sup> siècle*, Burt Franklin, New York, 1968, pp. 104-126. In particolare, Ruggero Romano nel suo saggio dedicato al commercio del grano nel Mediterraneo proprio utilizzando le pratiche di mercatura del Pegolotti, del da Uzzano e lo studio sulle decime del Pagnini del Ventura, aveva sostenuto l'esistenza di un commercio regolare di questo prodotti tra i porti del Mediterraneo. R. ROMANO, *À propos du commerce du blé dans la Méditerranée des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, in *Éventail de l'histoire vivante offert par l'amitié d'Historiens, Linguistes, Géographes, Économistes, Sociologues, Ethnologues. Hommage à Lucien Febvre*, II, Librairie Armand Colin, Paris, 1953, pp. 149-161.

<sup>42</sup> Riguardo a quest'ultima località il riferimento ci viene dal Pegolotti che offre il rapporto di peso tra la salma di Napoli per il frumento e il quartiere maiorchino. A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 127. Il Regno di Napoli, durante il XV secolo, riforniva anche la popolosa piazza di Barcellona. M. DEL TREPPO, *I mercanti catalani e l'espansione della Corona d'Aragona nel secolo XV*, L'Arte Tipografica, Napoli, 1972, p. 341.

<sup>43</sup> BNCF, *Magliabechiano*, XI, 80, c. 14r.

<sup>44</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 28r.

<sup>45</sup> Il rotolo era una misura di peso corrispondente a 0,890 chilogrammi. Il cantaro equivaleva a 100 rotoli e a 277,75 libbre. La libbra pesava 0,320 chilogrammi. A. MARTINI, *Manuale di metrologia ossia misure, pesi e monete*, Editrice E.R.A., Roma, 1976, p. 395.

<sup>46</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 28r.

<sup>47</sup> A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 178.



Figura 5 – Frumento sulla piazza di Napoli

Tra le materie prime non alimentari un discorso a parte merita la seta. Non emerge nelle pratiche una netta presenza di seta locale. Pegolotti e Berti fanno riferimento a «seta d'ogni ragione»<sup>48</sup>, dizione nella quale probabilmente era compresa la materia prima di produzione interna, soprattutto calabrese<sup>49</sup>. Unica notizia esplicita alla fibra calabrese si trova nella tariffa di Bartolomeo di Paxi che la segnala come destinata al mercato di Bruges<sup>50</sup>. È probabile che il solo riferimento alla seta locale sia stato determinato dal fatto che veneziani e fiorentini, le cui produzioni seriche erano assai rinomate, continuassero, almeno fino ai primi decenni del Cinquecento, ad avere prevalente interesse per sete provenienti da Bursa e da altri centri della Turchia<sup>51</sup>. Le

<sup>48</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 28r.

<sup>49</sup> Della presenza di seta calabrese a Napoli dà notizia solo Bartolomeo di Paxi. B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit., p. 142.

<sup>50</sup> B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit., p. 142.

<sup>51</sup> A. ORLANDI, *Oro e monete da Costantinopoli a Firenze in alcuni documenti toscani (secoli XV-XVI)*, in *Relazioni economiche tra Europa e Mondo Islamico. Secc. XIII-XVIII, Europe's economic relations with the Islamic World 13<sup>th</sup>-18<sup>th</sup> Centuries*, Atti della "Trentottesima Settimana di Studi" 1-5 maggio 2006, a cura di S. Cavaciocchi, Fondazione Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini"-Prato, Le Monnier, Firenze, 2007, pp. 981-1004.

pratiche Acciaiuoli<sup>52</sup>, da Uzzano<sup>53</sup>, Zati<sup>54</sup> e ancora quella del Pegolotti<sup>55</sup> ci dicono della presenza sulla piazza napoletana di seta e «cocollo» di Chiarenza.

Il carteggio datiniano ci dice poco di più. I corrispondenti napoletani nelle loro lettere indirizzate a Firenze e Pisa fanno intravedere un primo approccio alla produzione locale quando provarono a sondare le piazze toscane per valutare il gradimento della seta di Salerno o di Cosenza più sottile delle altre. I nostri mercanti la ottenevano a baratto di panni e zucchero<sup>56</sup>.

Più numerosi i riferimenti al lino di Napoli e della Terra di Lavoro che veniva segnalato da numerose pratiche e tariffe<sup>57</sup> come destinato agli empori barbareschi e al mercato fiorentino confermando, soprattutto per quest'ultimo, i risultati degli studi di Alfonso Leone. Questi infatti sottolinea come, alla fine del Quattrocento, nei rapporti commerciali tra Napoli e Firenze, il lino in mazzi ebbe un qualche spazio<sup>58</sup>. Le più recenti ricerche di Amedeo Feniello segnalano poi il ruolo svolto dal potente monastero di Santa Chiara che gestiva in modo pressoché monopolistico tutta la filiera produttiva su uno spazio compreso tra Napoli, Campi Flegrei e Aversa<sup>59</sup>.

Tra i manufatti spiccano le tele line che il Pegolotti vuole adatte al mercato di Costantinopoli<sup>60</sup> e i canovacci, sembra di produzione lo-

<sup>52</sup> L'autore sottolineava che la libbra di seta di Chiarenza cresceva a Napoli il dieci per cento. BNCF, *Tordi*, 139, c. 35r.

<sup>53</sup> G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravanze*, cit., p. 109.

<sup>54</sup> BNCF, *Nazionale*, II, I, 319, c. 12r.

<sup>55</sup> A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 119.

<sup>56</sup> ASPO, *Datini*, 670.23/510112, Napoli-Firenze, Manno d'Albizo degli Agli a Francesco di Marco Datini, 26 novembre 1386, c. 1r.; 534.9/406849, Napoli-Pisa, Sandro Mazzetti e Guido Pilestri e compagni a Francesco di Marco Datini e compagni, 7 gennaio 1387, c. 1r.

<sup>57</sup> Fanno riferimento al lino B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit., p. 115; C. CIANO, *La «pratica di mercatura»*, cit., p. 61; G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravanze*, cit., p. 96; BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 28v.; BNCF, *Tordi*, 139, c. 8r.; *Magliabechiano*, XI, 80, cc. 13v. e 22r.; *Nazionale*, II, I, 319, c. 16r.; *Palatino*, 601, c. 75r.

<sup>58</sup> A. LEONE, *Rapporti commerciali fra Napoli e Firenze alla fine del secolo XV*, in *Ricerche sull'economia meridionale dei secoli XIII-XV*, Biblioteca Storica Meridionale, Edizioni Athena, Napoli, 1994, pp. 53-63, pp. 56-59.

<sup>59</sup> A. FENIELLO, *Les campagnes napolitaines à la fin du Moyen Âge*, cit., pp. 181-185 e IDEM, *La rete commerciale campana*, cit., p. 308.

<sup>60</sup> A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 51. Ancora Francesco Pegolotti ci informa del rapporto tra la canna di Napoli e il picco di Pera relativamente ai com-

cale, che i manuali indicano destinati alla Barberia, a Cagliari<sup>61</sup>, ma anche alla confezione dei sacchi per le «nocelle» per i quali il *vademe-cum* del Marchese di Viadana consigliava quelli confezionati in campagna nella zona di Pontecorvo<sup>62</sup>.

Napoli era anche una importante piazza di importazione; sui moli del suo porto arrivavano i prodotti provenienti dal Vicino Oriente, dall'Africa e soprattutto dalla nostra Penisola; beni che, oltre a rispondere al fabbisogno locale, venivano ridistribuiti verso numerose località.

Le merci più ricorrenti erano cuoia e pellame, prodotti metallici, spezie, panni di lana e tessuti di seta. Secondo i nostri mercanti, le cuoia giungevano soprattutto da Tunisi, dalla Sicilia, da Costantinopoli e Damietta<sup>63</sup>. Dalla Barberia venivano cuoia di bue (crude e secche) di pianura e montagna, di bufalo (salate e non) e pellicceria di vario tipo; dalla Trinacria, agnelline, pelli di coniglio e di bue<sup>64</sup>, mentre da Costantinopoli e Damietta cuoio di bue e bufalo<sup>65</sup> (Figura 6). Infine, senza precisarne la provenienza, il Pegolotti e il Berti indicavano la presenza anche di cuoia di cervo e daino<sup>66</sup>, vai crudi e conciati, pelliccerie di ogni qualità a volte lavorate in guarnacche<sup>67</sup>. Proprio riguardo al pellame, nella pratica datiniana, nel da Uzzano e nel libro di Giuliano di Amerigo Zati si trova uno dei rari riferimenti alla capacità di assorbimento della piazza. I tre mercanti infatti scrivevano che il mercato

merci di tele di Cava; in questo caso si trattava però di tessuti di cotone. A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 54. Sulle attività produttive tessili di Cava dei Tirreni si veda A. LEONE, *Aspetti dell'economia campana in età aragonese*, in «*Atti dell'Accademia di Scienze Morali e Politiche*», vol. LXXXVI, 1975, Giannini e Figli, Napoli, 1976, pp. 1-36, pp. 12-28.

<sup>61</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 226, cc. 29v. e 45r.; BNCF, *Nazionale*, II, I, 319, cc. 16r., 17r. e 18r.

<sup>62</sup> BNCF, *Magliabechiano*, XI, 80, c. 5v.

<sup>63</sup> Offrono informazioni su pellame e pelliccerie A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit.; C. CIANO, *La «pratica di mercatura»*, cit.; G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravezze*, cit.; B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit.; BMF, *Manoscritti*, C, 226.

<sup>64</sup> A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 181; BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 17r.

<sup>65</sup> Relativamente alle cuoia di bufalo e a quelle di bue siciliane e barbaresche, il Pegolotti ci offre qualche informazione sulla tara e le modalità di vendita. Egli infatti precisava che se erano ancora dotate di ossa ed erano legate era prevista una tara e i legacci rimanevano al compratore e prima di pesarle si tenevano due giorni al sole per farle seccare. A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 181.

<sup>66</sup> A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 181; BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 29r.

<sup>67</sup> A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 181.

partenopeo ogni anno domandava da 5.000 a 8.000 cuoia barbaresche che dovevano essere pelose, nette di corna e ossi, ben stagionate e con un peso tale da starne sei o sette in un cantaro. Riguardo alla qualità erano considerate buone quelle di Tunisi, delle colline e delle montagne della Barberia<sup>68</sup>.

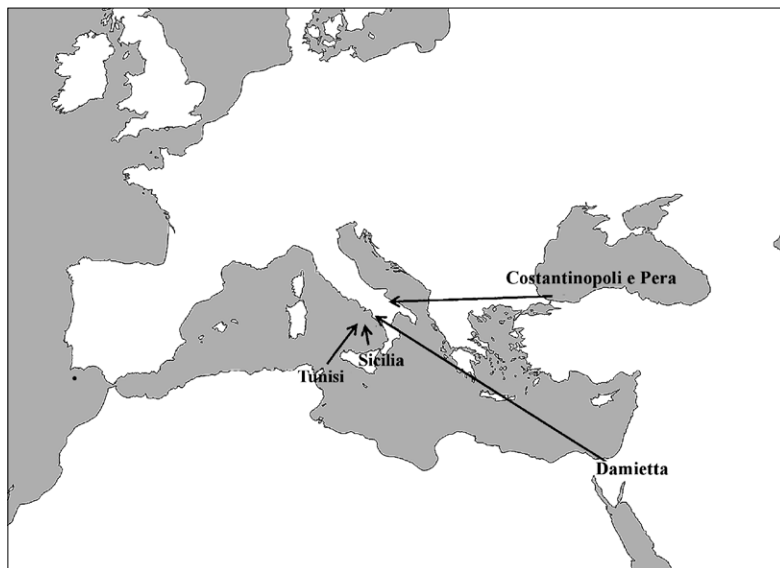


Figura 6 – Pelli e cuoie sulla piazza di Napoli

Molto diversificati erano anche i prodotti metallici. Bruges riforniva la città campana di falci doppie, scempie e «bianchezate» (forse trattate in modo simile all'acciaio) e, probabilmente tramite l'intermediazione di Venezia, giungevano bacili, aghi, coltelli istriani e di Norimberga, falci di Fiandra, ferri lavorati, ferri da sega, filo di ferro, ferro di «spiagge» larghe e altro ancora<sup>69</sup>. Ovviamente i manuali non ci dicono se questi beni rispondevano soltanto alla domanda

<sup>68</sup> C. CIANO, *La «pratica di mercatura»*, cit., p. 62; G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravanze*, cit., p. 96; BNCF, *Nazionale*, II, I, 319, c. 16r. Alfonso Leone, in un saggio dedicato al commercio del pellame a Napoli nella seconda parte del XV secolo, mostra lo spazio che i cuoiami africani avevano su quel mercato. A. LEONE, *Il commercio delle pelli nella seconda metà del Quattrocento*, in *Il commercio a Napoli e nell'Italia meridionale nel XV secolo*, a cura di A. Leone, Edizioni Athena, Napoli, 2003, pp. 121-126.

<sup>69</sup> B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit., pp. 79-80.

interna, ma dal carteggio del Mercante di Prato, emerge che anche in città si fabbricavano mercerie. Il ferro stagnato arrivava a Napoli in fasci o ballestes per essere rivenduto ai merciai<sup>70</sup>. Era ferro semilavorato che subiva una trasformazione in loco dando luogo a prodotti finiti destinati a essere riesportati. Ce lo dice una missiva del marzo del 1387 di un collaboratore del Datini che raccontava come un merciaio napoletano avesse un considerevole assortimento di merci metalliche che voleva esportare a Bologna e in Provenza:

[...] ferucci di Chastello di Sanguine, forvicine da barbiere di più ragioni e femminili e notaresche e punteruoli da spada e da pennaiuoli e afibiatoi da sartori e seste e chollari da chani e forchette e chuchai e martelini<sup>71</sup>.

Altra categoria merceologica ampiamente importata erano le spezie che arrivavano a Napoli in varietà amplissime; talvolta i nostri mercanti si limitavano a classificarle in spezie minute e grosse, altre volte invece stilavano lunghissimi elenchi di aromi e profumi dai nomi più strani. Come intuibile le spezie provenivano da Acridi, Alessandria di Egitto, Cipro, Damietta, Damasco e Venezia che fungeva da intermediaria con le piazze del Vicino Oriente<sup>72</sup> (Figura 7). Oltre all'azione intermediatrice della Città lagunare<sup>73</sup>, Napoli si avvaleva di

<sup>70</sup> La domanda di ferro stagnato doveva essere abbastanza elevata. Gianello Peza e Gianni di Nona tra il 1384 e il 1385 ne acquistarono dai corrispondenti datiniani rispettivamente cinque e tre fasci. ASPO, *Datini*, 534.7/5393, Napoli-Pisa, estratto conto di Agnolo Latinucci e compagni, 12 novembre 1384, c. 1r.; 534.8/5396, Napoli-Pisa, Agnolo Latinucci e Lorenzo di Giovanetto e compagni a Francesco di Marco Datini e compagni, 12 febbraio 1385, c. 1r.

<sup>71</sup> ASPO, *Datini*, 534.9/406849, Napoli-Pisa, Sandro Mazzetti e Guido Pilestri e compagni a Francesco di Marco Datini e compagni, 7 gennaio 1387, c. 1v. Si veda anche L. FRANGIONI, *L'Italia centro-meridionale*, cit., p. 480.

<sup>72</sup> Offrono riferimenti in varie parti del documento le seguenti pratiche e tariffe A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit.; C. CIANO, *La «pratica di mercatura»*, cit.; F. BORLANDI, *El libro di mercatantie*, cit.; BNCF, *Magliabechiano*, classe XI, 80; BNCF, *Tordi*, 139; BMF, *Manoscritti*, C, 226; B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit.

<sup>73</sup> Attraverso l'intermediazione di Venezia si ottenevano: pepe, garofani, cannella, cassia, incenso, verzino, zenzero belledi, zenzero verde, noce moscata, pepe lungo, macis, gomma arabica, sementina, mastice, mirabolani conditi di ogni tipo, borracce, canfora, sangue di drago, rabarbaro, scamonea fina, manna, turbit fino, aloe patico, mastice spigonardo, muschio benzoino, legno aloe, ambra odorosa, zibetto, biacca, argento vivo, orpimento, cinabro, risalgallo, terra rossa, verde e gialla, indaco, sale armoniaci, tuzia alessandrina e altre spezie. B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit., p. 80.

contatti diretti con Alessandria di Egitto<sup>74</sup> e Damasco<sup>75</sup>. La tariffa del di Paxi ci offre una divertente informazione: tra le spezie quelle profumate avevano a Napoli miglior mercato. Esse infatti rifornivano il settore della manifattura dolciaria e quello, appunto, delle “cose odorifere”; entrambe le attività erano svolte dagli speziali che ne usavano consistenti quantità per preparare dolci, ma anche medicinali, cosmetici e profumi<sup>76</sup>.

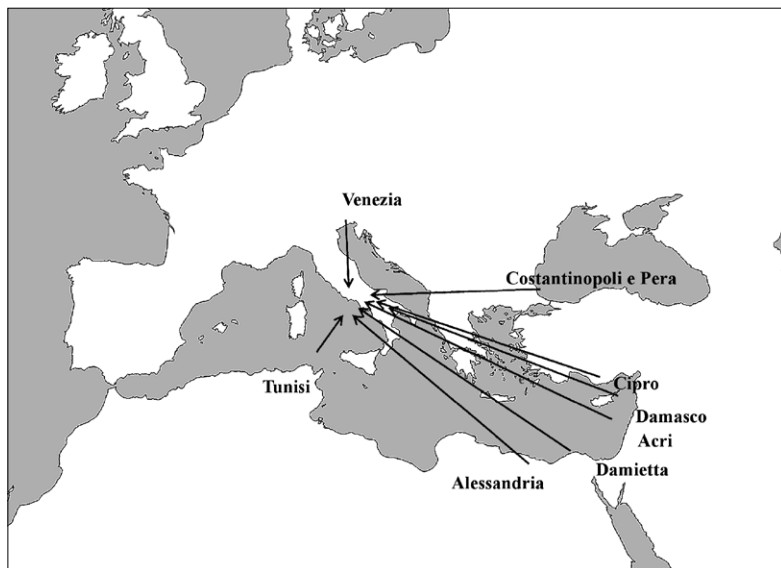


Figura 7 – Spezie sulla piazza di Napoli

<sup>74</sup> Da Alessandria giungevano: pepe, garofani, cannella, zenzero verde, zenzero belledi, noce moscata, cassia, verzino, incenso, sementina, mirabolani, gomma arabica, sangue di drago, muschio benzoino, legno aloe, canfora, borrace, ambra odorosa, calamita e alcune altre cose. Si veda B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit., p. 111.

<sup>75</sup> Da Damasco arrivavano spezie grosse come: pepe, garofani (queste due tipologie erano le più vendibili nel Regno), cannella, noce moscata, zenzero, incenso, gomma arabica, sementina, zenzero verde, mirabolani conditi, borrace, canfora, legno aloe, benzoino, ambra odorosa e muschio. Tra le spezie minute si trovavano: scamonea fina, rabarbaro, manna, turbit fino, aloe patico, perle minute da pestare, gomma, sangue di drago, mirra, sale armoniaco, sandali rossi, tuzia, indaco e altre ancora. B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit., c. 118.

<sup>76</sup> A. LEONE, *L'artigianato napoletano nella moda e nel costume italiano del Quattrocento*, in *Ricerche sull'economia meridionale*, cit., pp. 65-73, pp. 69-73.

È interessante sottolineare come lo Zibaldone da Canal ci informi dell'arrivo nella Città del Vesuvio anche di pepe africano<sup>77</sup>, tipologia più insolita rispetto a quello di Acri e Negroponte segnalato rispettivamente dal manuale del Marchese di Viadana<sup>78</sup> e dalla pratica Acciaiuoli<sup>79</sup>.

Un ulteriore tipologia di prodotti che ebbero rilievo nell'economia napoletana del tempo era quella dei panni di lana e dei tessuti serici; nella nostra documentazione, ma anche negli studi esistenti sul tema, essi rappresentano una delle voci più significative per la piazza napoletana. Ciò appare comprensibile se si pensa che l'economia meridionale era caratterizzata da una forte produzione di prodotti agricoli a cui non corrispondeva un settore secondario altrettanto vivace<sup>80</sup>.

Nel tempo, i sovrani angioini avevano fatto numerosi tentativi per incentivare e soprattutto sostenere la produzione interna dei panni di lana. Ad Amalfi già nel 1269 si tingevano panni<sup>81</sup> e nel 1308 Carlo II a Napoli affidò l'Arte della Tinta agli Umiliati. I sovrani inoltre tentarono di migliorare la razza ovina e concessero incentivi di tipo fiscale e finanziamenti per stimolare l'apertura di manifatture lanierie<sup>82</sup>. Dunque già molto prima di Ferrante di Aragona, ritenuto da tutti il vero iniziatore dell'Arte della Seta e della Lana nel Regno, vi erano stati alcuni progressi nel settore tessile, ma, dopo la fase iniziale, venuto meno il sostegno del governo, le manifatture entrarono in difficoltà, lasciando campo aperto alle produzioni straniere e, a parti-

<sup>77</sup> Il riferimento è al pepe di Tunisi; *Zibaldone da Canal*, cit., p. 53.

<sup>78</sup> BNCF, *Magliabechiano*, XI, 80, c. 14r.

<sup>79</sup> BNCF, *Tordi*, 139, c. 35r.

<sup>80</sup> M. CASSANDRO, *Affari e uomini d'affari fiorentini a Napoli sotto Ferrante di Aragona (1472-1495)*, in *Studi di storia economica toscana nel Medioevo e nel Rinascimento in Memoria di Federigo Melis*, Pacini, Pisa, 1987, pp. 103-123; A. LEONE, *In margine alle carte del Bene e ai fiorentini a Napoli nel Trecento*, in *Ricerche sull'economia meridionale*, cit., pp. 15-22; F. MELIS, *Napoli e il suo Regno*, cit., pp. 385-386; H. HOSHINO, *L'Arte della Lana in Firenze nel Basso Medioevo. Il commercio della lana e il mercato dei panni fiorentini nei secoli XIII-XV*, Leo S. Olschki, Firenze, 1980, pp. 82-88; C. TRASSELLI, *Il mercato dei panni a Palermo nella prima metà del XV secolo*, «Economia e storia: rivista di storia economica e sociale», Milano, 1980, 1957, pp. 286-329.

<sup>81</sup> G. CONIGLIO, *L'arte della lana a Napoli*, «Samnium», n. 1-2, 1948, Napoli, pp. 62-79, p. 62.

<sup>82</sup> G. YVER, *Le commerce et les marchands*, cit., pp. 84-85; M. CAMERA, *Annali delle Due Sicilie dall'origine e fondazione della Monarchia fino a tutto il regno dell'augusto sovrano Carlo III. Borbone*, II, Stamperia e cartiere del Fibreno, Napoli, 1841, reperibile su Google Libri.



re dalla fine del Duecento (1285-1290), soprattutto a quelle fiorentine<sup>83</sup>. Nella seconda metà del Quattrocento non mancarono tentativi svolti da esponenti della feudalità locale come il Gran Camerlengo Innico d'Avalos che creò un opificio di panni lana di media e bassa qualità destinati al mercato interno con finanziamenti che, però, provenivano dal mondo fiorentino; le somme furono infatti concesse dal Banco Strozzi<sup>84</sup>.

Comunque, che la piazza partenopea assorbisse una grande quantità di tessuti di lana è stato confermato dal Melis secondo il quale l'assortimento dei panni era addirittura superiore a quello riscontrabile in un grande centro economico come Genova<sup>85</sup>.

La storiografia esistente sostiene concorde che sulla piazza napoletana era possibile trovare panni toscani, veneti, lombardi, francesi, dei Paesi Bassi, catalani<sup>86</sup>. La nostra documentazione riflette questo stato di cose. In effetti tra le provenienze dei panni trattati sul mercato partenopeo, Firenze è quella che viene indicata con maggiore frequenza: è segnalata dal Pegolotti<sup>87</sup>, dall'anonimo datiniano<sup>88</sup>, dal Berti<sup>89</sup>, dal Chiarini<sup>90</sup>, dal da Uzzano<sup>91</sup> e da Bartolomeo di Paxi<sup>92</sup>. Dunque secondo i nostri manuali a Napoli era possibile reperire i raffinati panni fiorentini a cui si aggiungeva la produzione di valore medio rappresentata dai tessuti lombardi e vicentini. Mentre è probabile che attraverso l'intermediazione di Venezia giungessero panni veronesi di più colori, tessuti di basso valore di Cividale del «Belon», fustagni cremonesi e milanesi, tessuti di lana confezionati nelle manifatture della Serenissima<sup>93</sup>. La documentazione rileva anche la presenza di panni «franceschi», di Provenza e Linguadoca che tanto i manuali come gli studi di

<sup>83</sup> G. YVER, *Le commerce et les marchands*, cit., p. 90.

<sup>84</sup> A. FENIELLO, *La rete commerciale campana*, cit., p. 308.

<sup>85</sup> F. MELIS, *Napoli e il suo Regno*, cit., p. 385.

<sup>86</sup> E. ASHTOR, *Catalan cloth on the late Medieval Mediterranean Markets*, «The Journal of European Economic History», vol. 17, 1988, pp. 227-257, p. 230; IDEM, *L'exportation de textiles occidentaux dans le Proche Orient musulman au bas Moyen Âge (1370-1517)*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, cit., pp. 303-377; F. MELIS, *Napoli e il suo Regno*, cit., pp. 385-386; H. HOSHINO, *L'Arte della Lana*, cit., p. 43.

<sup>87</sup> A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 191.

<sup>88</sup> C. CIANO, *La «pratica di mercatura»*, cit., p. 62.

<sup>89</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 61r.

<sup>90</sup> F. BORLANDI, *El libro di mercatantie*, cit., p. 24.

<sup>91</sup> G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravezze*, cit., p. 97.

<sup>92</sup> B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit., p. 115.

<sup>93</sup> Ivi, p. 79.

Eliyahu Ashtor vogliono venduti nel sud Italia<sup>94</sup>. Francesco Pegolotti, il Berti e Bartolomeo di Paxi segnalano panni provenienti da Anversa, Bruges, Bruxelles, Lovanio, Malines, Gant, Ipres<sup>95</sup>; scendendo verso il sud della Francia troviamo tessuti che arrivavano da Béziers, Tolosa, Carcassonne, Narbona, Perpignano e da altri centri (Figura 8). Sfuggono invece a pratiche e tariffe i tessuti provenzali di Montolieu, St. Felix de-Lauragais, Villepinte, quelli di Courtrai e Wervicq che invece sono presenti nella documentazione datiniana<sup>96</sup>. Le lettere del Mercante di Prato segnalano anche panni pisani, senesi e pratesi di valore medio basso che comunque non godevano di una significativa domanda<sup>97</sup>.



Figura 8 – Panni di lana sulla piazza di Napoli

<sup>94</sup> E. ASHTOR, *Catalan cloth*, cit., pp. 230-231.

<sup>95</sup> A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 180; BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 28v.; B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit., p. 142.

<sup>96</sup> A questo proposito si veda L. FRANGIONI, *L'Italia centro-meridionale*, cit., pp. 478-480.

<sup>97</sup> L. FRANGIONI, *L'Italia centro-meridionale*, cit., p. 478. Per essere graditi al mercato napoletano, i panni pratesi, presenti in una balla, dovevano essere così colorati: monachino, verdello, bruschino pieno, violetto, cappa di cielo. ASPO, *Datini*, 534.9/406808, Napoli-Pisa, Sandro Mazzetti e Guido Pilestri e compagni a Francesco di Marco Datini e compagni, 19 febbraio 1384, c. 1r.

Infine, Pegolotti e Berti fanno riferimento alla presenza sulla piazza di panni catalani e soprattutto maiorchini e dei villaggi dell'Isola che venivano esitati dai mercanti catalani e italiani presenti a Napoli<sup>98</sup>. Alla fine del Trecento ebbe inizio la scalata alle piazze del Tirreno meridionale da parte della produzione catalana che conquistò una vera e propria supremazia nel primo quarto del 1400<sup>99</sup>.

Sino a quel momento la produzione fiorentina mantenne sul mercato una posizione dominante<sup>100</sup>; i bei panni della Città del giglio erano i soli a mantenere una certa domanda anche nei momenti di difficoltà. Manno degli Agli in una lettera spedita da Napoli nel maggio del 1385, scriveva:

Panni ci àno al presente chativa condizione salvo panni fini di Firenze colorati per qui coè una scharlata piena, 1 paonazo pieno, 1 verde bruno pieno, uno bigio chiaro, uno monachino, uno azurino e uno bruschino e se vi fusse uno bianco e fosse dilatato ancora sarebe buono<sup>101</sup>.

La considerazione di Manno ci mostra anche che i napoletani avevano gusti precisi in fatto di colori, la colorazione delle pezze era un elemento determinante per la loro commerciabilità. Così, nel 1384 il panno marmorino che da Firenze fu inviato a Napoli ottenne un severo giudizio di inadeguatezza<sup>102</sup>.

<sup>98</sup> A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 181; BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 42r.

<sup>99</sup> E. ASHTOR, *Catalan cloth*, cit., pp. 256-257; M. DEL TREPPO, *I mercanti catalani*, cit., pp. 231-261.

<sup>100</sup> Questo fenomeno si intensificò quando Firenze, dopo il terzo decennio del Trecento, cominciò a migliorare la qualità dei suoi panni. H. HOSHINO, *L'Arte della Lana*, cit., p. 83.

<sup>101</sup> ASPO, *Datini*, 534.1/503988, Napoli-Pisa, Manno d'Albizo degli Agli a Francesco di Marco Datini e compagni, 21 maggio 1385, c. 1r.

<sup>102</sup> ASPO, *Datini*, 534.9/406807, Napoli-Pisa, Sandro Mazzetti e Guido Pilestri e compagni a Francesco di Marco Datini e compagni, 7 febbraio 1384, c. 1r. Si veda anche L. FRANGIONI, *L'Italia centro-meridionale*, cit., p. 478. Sulle modalità di vendita delle diverse tipologie di panni, se a pezza, a «librate» o a balla si trovano interessanti riferimenti in A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., pp. 180-181. Se invece il rifornimento di panni fiorentini era richiesto per la piazza palermitana i colori richiesti erano i seguenti: «II paonazi di cilestrino, uno tane, I cilestrino, uno sanbuchato o verde bruno, uno sanghungnio e perché sia II sanbuchati per balla anche sta bene ci è uno più pieno che l'altro; altri cholori non vi inciacias per qua». ASPO, *Datini*, 534.20/6505, Palermo-Pisa, Ambrogio di Bino Bini a Francesco Datini e compagni, 7 giugno 1383, c. 1v.

I tessuti di lana che arrivavano non erano destinati soltanto al mercato cittadino, ma venivano distribuiti attraverso le numerose fiere del Regno. I corrispondenti datiniani facevano grande attenzione a questi appuntamenti perché consentivano loro di realizzare in pochi giorni vendite che altrimenti avrebbero richiesto mesi.

Riguardo alla importazione serica e auroserica, ciò che emerge da pratiche e tariffe conferma quanto sostenuto dalla storiografia esistente sul tema. Tessuti d'oro e d'argento, rasi cremisi, pelo di leone, argentini e neri, damaschini cremisi, neri e paonazzi, «zendadi», «talanani», bucherami, velluti di seta provenivano soprattutto da Firenze e Venezia<sup>103</sup>.

Questa rapida rassegna dei principali prodotti di importazione presenti sulla piazza napoletana, potrebbe essere ulteriormente allungata. Dai guanti di lana fiamminghi agli occhiali di osso che arrivavano da Firenze, dai vetri e cristalli veneziani ai piccoli manufatti in cipresso di Candia, dalle bassette<sup>104</sup> lucane al riso di Damasco, dal sale di Cagliari ai datteri africani, dallo zafferano abruzzese alla grana tunisina, dal legno di bosso per patene di Costantinopoli alle berrette di lana di Bruges.

Insomma, riguardo alla funzione ricoperta da Napoli come piazza di accentramento e di redistribuzione di prodotti locali e stranieri possiamo sottolineare come complessivamente, nel periodo coperto dalla nostra documentazione e soprattutto tra il Trecento e il Quattrocento, grazie alla sua ricca produzione agricola, la città rimase un mercato di approvvigionamento per il Vicino Oriente, la Barberia, l'Italia centro settentrionale compresa la Sardegna. Al tempo stesso, il ruolo di capitale di un grande Regno e il succedersi di corti raffinate, francese prima, spagnola poi, la trasformarono in un grande emporio dove si poteva trovare di tutto<sup>105</sup>; tutto ciò in concomitanza con la crescita di importanza del suo porto, l'arrivo e la permanenza di mercanti stranieri.

<sup>103</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 28r.; BNCF, *Palatino*, 601, c. 67v.; B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit., p. 115; A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 180; G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravanze*, cit., p. 182. Il Pegolotti e il da Uzzano non indicano in modo specifico la provenienza dei tessuti ma, analizzando le tipologie nominate, è facile ricostruirne l'origine.

<sup>104</sup> Secondo Policarpo Petrocchi le bassette erano pelli di agnelli uccisi piccolini. P. PETROCCHI, *Novo Dizionario Universale della Lingua Italiana*, Fratelli Trèves editori, Milano, 1908.

<sup>105</sup> R. CAGGESE, *Roberto d'Angiò*, cit., p. 542; G. VITOLO, *Il regno angioino*, in *Storia del Mezzogiorno*, cit., pp. 46-67.



## Porti e centri minori: Salerno, Gaeta e Castellammare di Stabia

L'azione di Napoli nel sistema dei traffici campani era integrata da quella di alcuni centri minori. I nostri manuali propongono Salerno, Gaeta e Castellammare di Stabia che appaiono essenzialmente impegnate nella produzione e nel commercio di prodotti agricoli, soprattutto olio e frutta.

Gaeta fu la realtà economica di maggior peso. Il suo porto accoglieva spessissimo navi provenienti dal Levante specialmente da Alessandria d'Egitto, dalla Romania, dalla Puglia, dalla Sicilia, da Napoli, quasi tappa intermedia per i collegamenti con Pisa, Genova, la Provenza, la Catalogna, le Baleari (Maiorca e Ibiza) e viceversa. Le rotte così indicate da Luciana Frangioni<sup>1</sup> rispecchiano quasi tutte le località di esportazione che è stato possibile ricostruire dalle nostre fonti. Pratiche e tariffe ci dicono come Gaeta esportasse olio di oliva un po' ovunque: dalle piazze del Vicino Oriente a quelle catalane, barbaresche e siciliane. Addirittura il manuale del Marchese di Viadana indica la sua presenza a Bruges dove non arrivava quello napoletano.<sup>2</sup> (Figura 9). L'olio di Gaeta era apprezzato, aveva un sapore meno dolce di quello di Castellammare, ma era molto più limpido<sup>3</sup>. Nella pratica di Viadana si specificano anche i luoghi di contrattazione: «alla marina», alla piazza o nei magazzini dei mer-

<sup>1</sup> L. FRANGIONI, *L'Italia centro-meridionale*, cit., p. 481. Riguardo alla funzione e al ruolo di Gaeta nell'economia mediterranea tardo trecentesca si veda anche B. DINI, *Prefazione*, in *Il Carteggio di Gaeta*, cit., pp. XIII-XLVII.

<sup>2</sup> BNCF, *Magliabechiano*, XI, 80, c. 14r.

<sup>3</sup> L. FRANGIONI, *L'Italia centro-meridionale*, cit., p. 486.

canti; l'attenzione delle autorità locali verso acquirenti stranieri si intravedeva anche nelle norme che tentavano di regolare il mercato come quella ordinanza che vietava al villano sulla piazza di rifiutare la vendita a un forestiero per favorire un acquirente del luogo<sup>4</sup>. Dal documento appartenuto a Michaelis de Federicis, si apprende infine che veniva prodotto un olio medicinale, il laurino, destinato ai mercati inglesi<sup>5</sup>.

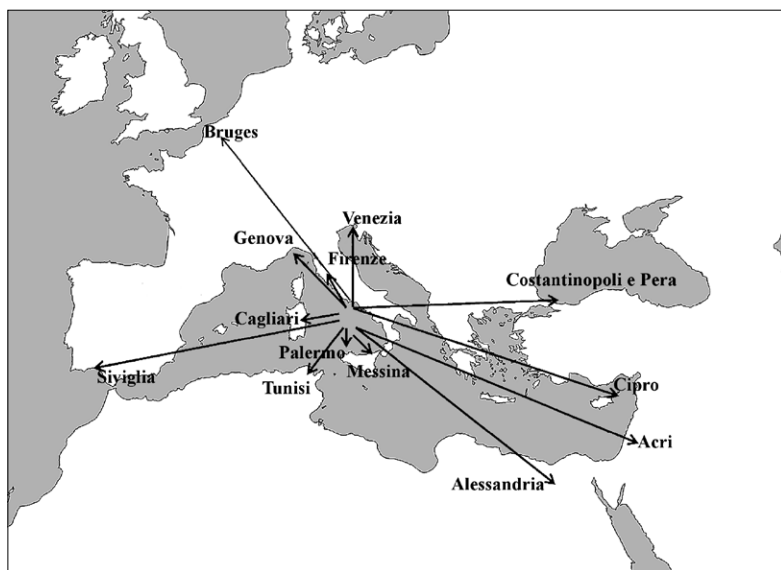


Figura 9 – Olio di Gaeta

Francesco Pegolotti indica con puntualità tutte le spese per esportarne una botte di mena<sup>6</sup>: il costo della botte, il diritto di dogana, il salario di coloro che, alla marina, controllavano la misura, i salci per le legature, il cambio dei carlini alla zecca e così via<sup>7</sup>.

<sup>4</sup> BNCF, *Magliabechiano*, XI, 80, c. 5v.

<sup>5</sup> BNCF, *Palatino*, 601, c. 75r. Anche il carteggio datiniano fa riferimento a questa particolare produzione che indica destinata al mercato genovese dove veniva collocato presso gli speziali. Si veda a questo proposito L. FRANGIONI, *L'Italia centro-meridionale*, cit., p. 486.

<sup>6</sup> Si veda la nota numero 91.

<sup>7</sup> A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 189-190. Le stesse informazioni si trovano in G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravanze*, cit., pp. 192-193.

Insomma, nell'economia gaetana, l'olio occupava uno spazio determinante; all'occhio acuto dei nostri mercanti tutto ciò non sfuggiva se è vero che per criticare una persona monotona e ripetitiva dicevano che «parlli senpre come i ghaetani de l'olio che senpre il sostenghono!»<sup>8</sup>.

A Gaeta si produceva anche sapone e soda da bicchieri che prendevano la via di Cipro<sup>9</sup>, Firenze<sup>10</sup> e, secondo le lettere del Mercante di Prato, anche di Genova<sup>11</sup>.

Quanto alle importazioni, tra i prodotti stranieri troviamo mole da barbieri piccole e grandi che arrivavano da Montpellier<sup>12</sup> e panni di Wervicq che giungevano a Gaeta da Pisa<sup>13</sup>. Ancora una volta il carteggio datiniano conferma la presenza di «Vervi», violati o celestrini, accanto ai quali però si trovavano anche quelli pisani, della Linguadoca, catalani e senesi che invece sfuggono a pratiche e tariffe<sup>14</sup>.

Salerno e Castellammare appaiono nelle nostra documentazione come esportatrici di frutta secca e soprattutto di «nocelle»: quelle di Salerno integravano i rifornimenti del mercato napoletano, ma nella pratica Acciaiuoli e in quella del Pegolotti appaiono anche destinate alle piazze di Acri e Alessandria di Egitto<sup>15</sup>. Invece, la produzione di Castellammare era sempre spedita a Napoli<sup>16</sup>.

<sup>8</sup> ASPO, *Datini*, 670.30/412886, Napoli-Firenze, Sandro Mazzetti e Guido Pilestri e compagni a Francesco di Marco Datini e compagni, 28 novembre 1385, c. 1v.

<sup>9</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 52v.

<sup>10</sup> BUPi, *Manoscritti*, 539, cc. 3r. e v.

<sup>11</sup> L. FRANGIONI, *L'Italia centro-meridionale*, cit., p. 486.

<sup>12</sup> G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravetze*, tomo quarto, cit., p. 174.

<sup>13</sup> Ivi, p. 181.

<sup>14</sup> L. FRANGIONI, *L'Italia centro-meridionale*, cit., p. 485.

<sup>15</sup> BNCF, *Tordi*, 139, cc. 4r. e 7v.; A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 73.

<sup>16</sup> BNCF, *Tordi*, 139, c. 10r.; A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 187; C. CIANO, *La «pratica di mercatura»*, cit., p. 63; G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravetze*, tomo terzo, p. 190; BNCF, *Nazionale*, II, I, 319, c. 17v.





## «In el reame de Napoli si fano molte fiere in diverse terre ogni anno»<sup>1</sup>

I rapporti tra la Città partenopea e il suo entroterra erano garantiti dalle fiere<sup>2</sup>: esse collegavano le zone di produzione con quelle di commercializzazione, consentendo ad aree di rilevanza economica locale e regionale di inserirsi in contesti internazionali. In età aragonese ne sono state contate cinquantadue dislocate in trentasei diverse località<sup>3</sup>.

Per Bartolomeo di Paxi che scriveva nel 1503, Lanciano era «la mior fera che se facia in tutta la Italia»<sup>4</sup>, mentre per Francesco Pegolotti e la pratica Acciaiuoli la migliore del Regno di Napoli era quella di Salerno che iniziava a settembre, otto giorni prima della festa di San Matteo e durava quattordici giorni<sup>5</sup>. Il raduno salernitano era preceduto, il primo di settembre, da quello di Gaeta così come ci ricordano il da Uzzano<sup>6</sup> e il Chiarini che a sua volta fa menzione di un altro incontro fieristico, quello di Sessa Aurunca che cominciava il 25 marzo<sup>7</sup>.

<sup>1</sup> B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit., p. 38.

<sup>2</sup> A. FENIELLO, *La rete commerciale campana*, cit., p. 299.

<sup>3</sup> A. GROHMANN, *Le fiere del regno di Napoli in età aragonese*, Istituto Italiano per gli Studi Storici, Napoli, 1969, pp. 59 e seguenti; IDEM, *Fiere e mercati nell'Europa occidentale*, Bruno Mondadori, Milano, 2011, pp. 56-58.

<sup>4</sup> B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima*, cit., p. 38.

<sup>5</sup> Francesco Pegolotti aggiungeva che il raduno era franco per dieci giorni. A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti*, cit., p. 177; BNCF, *Tordi*, 139, c. 38v. Anche nel manuale del Marchese di Viadana si affermava che la fiera di Salerno era la migliore del Regno. BNCF, *Magliabechiano*, XI, 80, cc. 21v. e 22r.

<sup>6</sup> G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravetze*, tomo quarto, p. 157.

<sup>7</sup> F. BORLANDI, *El libro di mercatantie*, cit., p. 167. Per un quadro generale sulle fiere del Regno si vedano A. GROHMANN, *Le fiere del regno di Napoli*, cit.; V. D'ARIENZO

Le fiere erano mercati adatti a smerciare panni, ma ciò che pareva interessare soprattutto ai redattori di pratiche e tariffe erano gli effetti che esse avevano sulla liquidità delle piazze che, a seconda dei periodi, potevano registrare l'alternarsi di «larghezza» o «strettezza» di denaro<sup>8</sup>. Gran parte dei documenti compulsati registra che a Napoli e a Gaeta il costo del denaro era fortemente influenzato dai traffici di frutta e olio. Il Chiarini sottolineava che esso saliva dalle calende di agosto sino a settembre in concomitanza con la fiera di San Michele e aggiungeva che «v'è charo al novembre per caparre dell'olio e al marzo e all'aprile per levare li oli e la frutta»<sup>9</sup>. Anche Berto Berti, preoccupato dell'andamento dei cambi con l'estero, scriveva che: «è caro di denari da calendi di agosto fino tutto il mese di settembre per la fiera e alsì per li navili si spacciano là con frutte per Levante e anche v'è charo di denari il novembre per le compere degli oli e anche v'è caro di denari a marzo e aprile perché si levano oli e frutte». Concludeva sottolineando che «dónde il papa si parte e dove gungne gitta charo»<sup>10</sup>.

Il da Uzzano segnalava che le fiere di Gaeta e Salerno contribuivano a innalzare il costo del denaro sulla piazza di Napoli; l'incremento era più sensibile a settembre per l'arrivo delle navi genovesi che, dirette in Levante, caricavano olio, «nocelle», grechi e sapone<sup>11</sup>. Infine l'anonimo autore della pratica *Michaellis de Federicis*, unico caso, precisava che a Napoli e a Gaeta il denaro era caro quando lo era a Roma «perché i chontanti vi mettono chon buono utile pure che sichuro vi si possa andare». Non a caso il nostro anonimo mercante continuava dicendo che «non sono luoghi d'avervi debito e ispezialmente a Ghaeta»<sup>12</sup>.

(a cura di), *Mercanti in fiera*, Laveglia, Salerno, 1998. Studi relativi a realtà specifiche sono quelli di A. SAPORI, *Una fiera in Italia meridionale alla fine del Quattrocento. La fiera di Salerno del 1478*, in *Studi di Storia Economica*, cit., pp. 443-474; A. SINNO, *La fiera di Salerno*, «Rassegna storica salernitana», XVIII, 1957, pp. 1-60; A. LEONE, *La piazza mercantile di Salerno*, in *Profili economici della Campania aragonese*, Liguori Editore, Napoli, 1983, pp. 80-97.

<sup>8</sup> B. DINI, *L'evoluzione del commercio e della banca nelle città dell'Italia centro settentrionale dal 1350 al 1450*, in *Italia 1350-1450: tra crisi, trasformazione e sviluppo*, Atti del XIII Convegno Internazionale di Studi del Centro italiano di studi di storia e d'arte (Pistoia 10-13 maggio 1991), Pistoia, 1993, pp. 145-169, p. 167.

<sup>9</sup> F. BORLANDI, *El libro di mercatantie*, cit., p. 167.

<sup>10</sup> BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 98r.

<sup>11</sup> G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravetze*, tomo quarto, p. 157.

<sup>12</sup> BNCF, *Palatino*, 601, cc. 67v.-68r.

## Qualche considerazione conclusiva

Con la consapevolezza dei limiti informativi dei manuali di commercio, che impediscono una ricostruzione puntuale e una almeno parziale valutazione quantitativa dei traffici, abbiamo tentato di dimostrare come pratiche e tariffe possano comunque essere un'utile fonte per la storia economica. Dallo studio emerge come ancora nei decenni a cavallo del Quattrocento le attività mercantili di Napoli erano abbastanza dinamiche nonostante le difficoltà politiche e la diffusa insicurezza presente nella città e nei territori circostanti. Nel giuoco degli scambi continuava ad avere un forte peso la collocazione del suo porto e di quelli minori, ma non possono sfuggire alla nostra attenzione le considerazioni fatte da molti studiosi attorno alla sostanziale arretratezza dell'economia meridionale alle cui condizioni concorsero sia le difficili comunicazioni terrestri che una mediocre sensibilità verso i temi propri del commercio e delle attività produttive non agricole da parte di una classe baronale «arroccata su posizioni di chiusi privilegi»<sup>1</sup>.

Si è accennato che nonostante queste difficoltà anche le fiere presenti nel Regno ebbero un peso abbastanza significativo nel periodo esaminato. Secondo quanto emerge dai carteggi datiniani, già nel periodo angioino stavano divenendo punto di riferimento anche di mercanti stranieri. Proprio sul ruolo di questi ultimi Giovanni Cherubini

<sup>1</sup> L. DE ROSA, *Comunicazioni terrestri e marittime e depressione economica: il caso del Regno di Napoli (secoli XIV-XVIII)*, in *Trasporti e sviluppo economico, secoli XIII-XVIII*, a cura di A. Vannini Marx, Atti della «Quinta Settimana di Studio» (4-10 maggio 1973), Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini»-Prato, Le Monnier, Firenze, 1986, pp. 3-21.

sembra riconoscere i connotati negativi del mero sfruttamento di tipo coloniale<sup>2</sup>.

Non siamo del tutto convinti della validità di questa osservazione, si dovrebbe in verità capire quanta parte delle risorse ottenute cedendo materie prime e derrate alimentari siano ritornate a beneficio dell'agricoltura locale; da questo punto di vista non si deve sottovalutare il pensiero di chi vede in corrispondenza del prelievo di ricchezza tramite la vendita di beni di consumo, soprattutto panni, il concomitante stimolo verso le produzioni agricole locali<sup>3</sup>.

A queste conclusioni, lo ripetiamo per ricordare i limiti delle fonti utilizzate, si può giungere solo attraverso l'uso combinato di testimonianze diverse e diversamente formatesi.

Concludiamo tornando con il nostro pensiero a ciascuno dei tanti estensori che si sono avvicendati su quei quaderni; tutti sapevano quanto fossero utili le continue letture di quegli appunti che alla lunga potevano diventare noiosi ancor più che faticosi nella loro stesura.

Antonio da Pescia, redattore dell'ultima parte del manuale di Saminiato de' Ricci, stufo di pesi, monete e misure quasi alla fine della pratica scriveva:

Chi ragiona di chambì e chi di merchatantie sempr'è chon afanni e tribolazioni. Io farò il contrario, e darovi ricetta a fare lasangnie e maccheroni:

Chi vuole buone lasangnie abbi 3 capponi grassi con uno pezo di buono manzo. Li chuocho; quando son chotti, traì l'occhio alla pentola, e fa da llato uno pentoletto; e abbi le lasangne bene sottili, e a falde a falde le metti, e mai non lle mestare; e quando sono apresso a chotte, abbi buono ravagnolo mescolato con buono parmigiano, e uno pocho ne metti a bollire. Quando sono chotte, le schodella; ebbi del grasso del chappone e del manzo, e di sopra le chondisci, e fatto questo, le choperchia chon una schodella perché si chonfetti bene. E non bechasti mai meglio.

E quasi questo stile si vuole tenere a' macheroni. Chi vuole trarre da Brugia e rimettere a Parigi, lo faccia, che voglio ghodere cho' chompanogni. Amen<sup>4</sup>.

<sup>2</sup> G. CHERUBINI, *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Laterza, Bari, 1996, p. 102; G. YVER, *Le commerce et les marchands dans l'Italie*, cit., p. 122 e segg.

<sup>3</sup> A. GROHMANN, *Le fiere del regno di Napoli*, cit., pp. 299-301.

<sup>4</sup> A. BORLANDI, *Il Manuale di mercatura*, cit., p. 163.

## Fonti manoscritte

ARCHIVIO DI STATO DI PRATO  
*Fondo Datini*

Carteggio commerciale

Catania-Firenze  
648.39/510301

Napoli-Barcellona  
904.12/515234  
904.12/515235

Napoli-Firenze  
670.23/510110  
670.23/510112  
670.30/412886  
670.34/507368  
670.34/507369  
670.34/507371  
670.34/507371  
670.34/507374  
670.34/507377  
670.39/510120  
670.41/9291893

Napoli-Pisa

534.1/503987

534.1/503988

534.5/601058

534.8/5396

534.9/406807

534.9/406849

Palermo-Pisa

534.20/6505

Trapani-Pisa

551.01.31/502274

Carteggio specializzato

Napoli-Pisa

534.7/5393

BIBLIOTECA MARCIANA DI VENEZIA

*Fondo Manoscritti italiani*

Cl. XI, n. 87 (collocazione 7353)

BIBLIOTECA MARUCELLIANA DI FIRENZE

*Fondo Manoscritti, C*

nn. 226, 329

BIBLIOTECA NAZIONALE CENTRALE DI FIRENZE

*Fondo Tordi*

n. 139

*Fondo Magliabechiano*

Classe XI, 80

*Fondo Nazionale*

II, I, 319, 2 frammenti

*Fondo Palatino*

n. 601

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA DI PISA

*Fondo Manoscritti*

n. 539





## Bibliografia

- I. AIT.-A. ESCH, *Aspettando l'anno santo. Forniture di vino e gestione di taverne nella Roma del 1475*, «Quellen und Forschungen aus italienischen Archiven und Bibliotheken», 73, 1993, pp. 387-417.
- G. ARCHETTI (a cura di), *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, Atti del convegno (Monticelli Brusati-Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001), Centro Culturale Artistico di Franciacorta e del Sebino, Brescia, 2003.
- G. ARCHETTI, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Fondazione civiltà bresciana, Brescia, 1998.
- E. ASHTOR, *Catalan cloth on the late Medieval Mediterranean Markets*, «The Journal of European Economic History», vol. 17, 1988, pp. 227-257.
- E. ASHTOR, *L'exportation de textiles occidentaux dans le Proche Orient musulman au bas Moyen Age (1370-1517)*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, vol. II, Giannini Editore, Napoli, 1978, pp. 303-377.
- M. AYMARD, *Le blé de Sicile, année 1500*, in *Studi dedicati a Carmelo Trasselli*, a cura di G. Motta, Rubettino editore, Soveria Mannelli, 1983, pp. 77-97.
- R. H. BAUTIER, *Les relations commerciales entre l'Europe et l'Afrique du Nord et l'équilibre économique méditerranéen du XII au XV siècle*, «Bulletin philologique et historique», 1953-54, pp. 399-416.
- E. BASSO-P. F. SIMBULA, *Il commercio del vino nelle partiche di mercatura italiane del medioevo*, in *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vin*, a cura di J. Maldonado Rosso, vol. I, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, El Puerto de Santa María, 2001, pp. 393-401.
- A. BORLANDI, *Il Manuale di mercatura di Saminiato de' Ricci*, Di Stefano, Genova, 1963.

Questo elenco bibliografico è composto soltanto da opere effettivamente utilizzate e citate nel testo.

- F. BORLANDI, *El libro di mercatantie et usanze de' paesi*, Lattes, Torino, 1936.
- R. CAGGESE, *Roberto d'Angiò e i suoi tempi*, Bemporad, Firenze, 1922.
- M. CAMERA, *Annali delle Due Sicilie dall'origine e fondazione della Monarchia fino a tutto il regno dell'augusto sovrano Carlo III. Borbone*, II, Stamperia e cartiere del Fibreno, Napoli, 1841, reperibile su Google Libri.
- O. CANCILA, *Le mete dei cereali e del vino a Palermo dal 1407 al 1822*, in *Studi dedicati a Carmelo Trasselli*, a cura di G. Motta, Rubettino editore, Soveria Mannelli, 1983, pp. 157-165.
- G. CAPONE-A. LEONE, *La colonia scalese dal XIII al XV secolo*, in *Aspetti sul Medioevo napoletano. Aspetti e momenti della vita economica e sociale a Napoli tra decimo e quindicesimo secolo*, a cura di A. Leone, Edizioni Athena, Napoli, 1996, pp. 173-186.
- M. CASSANDRO, *Affari e uomini d'affari fiorentini a Napoli sotto Ferrante di Aragona (1472-1495)*, in *Studi di storia economica toscana nel Medioevo e nel Rinascimento in Memoria di Federico Melis*, Pacini, Pisa, 1987, pp. 103-123.
- E. CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Leo S. Olschki, Firenze, 2011, p. 134.
- B. CAUNEDO DEL POTRO, *Algunos aspectos de los manuales de mercadería. El valor del aprendizaje. La pereza es llave de la proeza*, in «anuario de estudios medievales», n. 2, vol. 41, 2011, pp. 803-817.
- B. CAUNEDO DEL POTRO, *La formación y educación del mercader*, in *El comercio en la Edad Media*, XVI Semana de Estudios Medievales, a cura di J. A. García de Cotazár y Ruiz de Aguirre, J. I. De la Iglesia Duarte, B. Casado Quintanilla, J. García Turza, Instituto de Estudios Riojanos, Logroño, 2006, pp. 417-454.
- E. CECCHI (a cura di), *Il carteggio di Gaeta nell'archivio del mercante pratese Francesco di Marco Datini 1387-1405*, Edizioni del Comune di Gaeta, Gaeta, 1997.
- G. CHERUBINI, *I prodotti della terra: olio e vino*, in *Scritti meridionali*, Le Lettere, Firenze, 2011.
- G. CHERUBINI, *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Laterza, Bari, 1996.
- C. CIANO, *La «pratica di mercatura» datiniana (secolo XIV)*, Giuffrè, Milano, 1964.
- B. COLANGELO, *I pesi, le monete e le misure nel commercio veneto-pugliese alla fine del XIII e principio del XIV secolo da un documento inedito*, «Rassegna pugliese», 1901, fasc. 8-9, pp. 253-255 e pp. 285-287.
- G. CONIGLIO, *L'arte della lana a Napoli*, «Samnium», n. 1-2, 1948, Napoli, pp. 62-79.
- P. CORRAO, *Mercanti stranieri e regno di Sicilia: sistema di protezione e modalità di radicamento nella società cittadina*, in *Sistema di rapporti ed élites economiche in Europa (secoli XII-XVII)*, a cura di M. Del Treppo, GISEM, Liguori Editore, Napoli, 1994, pp. 87-112.
- A. CUTOLO, *Lineamenti di una storia del re Ladislao d'Angiò-Durazzo*, ITEA, Napoli, 1927.

- V. D'ALESSANDRO, *Il Mezzogiorno dagli Angioini agli Aragonesi*, in *La Storia. I grandi problemi dal Medioevo all'età contemporanea*, vol. II, UTET, Torino, 1986, pp. 523-553.
- V. D'ARIENZO (a cura di), *Mercanti in fiera*, Laveglia, Salerno, 1998.
- M. DEL TREPPO, *I mercanti catalani e l'espansione della Corona d'Aragona nel secolo XV*, L'Arte Tipografica, Napoli, 1972.
- M. DEL TREPPO-A. LEONE, *Amalfi medievale*, Giannini editore, Napoli, 1977.
- L. DE ROSA, *Comunicazioni terrestri e marittime e depressione economica: il caso del Regno di Napoli (secoli XIV-XVIII)*, in *Trasporti e sviluppo economico, secoli XIII-XVIII*, a cura di A. Vannini Marx, Arti della «Quinta Settimana di Studio» (4-10 maggio 1973), Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini»-Prato, Le Monnier, Firenze, 1986, pp. 3-21.
- B. DI PAXI, *Qui commencia la utilissima opera chiamata taripha la qual tratta de ogni sorte de pexi e misure corrispondenti per tuto il mondo*, Venezia, 1503.
- P. PETROCCHI, *Novo Dizionario Universale della Lingua Italiana*, Fratelli Trèves editori, Milano, 1908.
- B. DINI, *L'evoluzione del commercio e della banca nelle città dell'Italia centro settentrionale dal 1350 al 1450*, in *Italia 1350-1450: tra crisi, trasformazione e sviluppo*, Atti del XIII Convegno Internazionale di Studi del Centro italiano di studi di storia e d'arte (Pistoia 10-13 maggio 1991), Pistoia, 1993, pp. 145-169.
- B. DINI, *Prefazione, Il carteggio di Gaeta nell'archivio del mercante pratese Francesco di Marco Datini 1387-1405*, a cura di E. Cecchi, Edizioni del Comune di Gaeta, Gaeta, 1997, pp. XIII-XLVII.
- B. DINI, *Una pratica di mercatura in formazione (1394-1395)*, Le Monnier, Firenze, 1980.
- J. DOCAMPO REY, *A new source for medieval mathematics in the Iberian Peninsula: The commercial arithmetic in MS 10106 (Biblioteca Nacional, Madrid)*, «Revue d'Histoire des Mathématiques», 15/1, 2009, pp. 123-177.
- F. A. DORIA, *Acciaiolis, Madeira e Brasil, I. Acciaiolis de Vasconcellos, Moura Acciaiolis*, Bingen, 2003.
- A. EVANS, *Francesco Balducci Pegolotti. La pratica della mercatura*, The Medieval Academy of America, Cambridge, Massachusetts, 1936.
- T. FANFANI, *Conclusioni*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana Medioevale e Moderna*, Convegno di Studi, Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987, «Quaderni della Rivista di storia dell'agricoltura», 1, Accademia economico-agraria dei Georgofili, Firenze, 1988, pp. 339-345.
- A. FENIELLO, *La rete commerciale campana nel secondo Quattrocento*, «Archivio Storico Italiano», CLXVI, n. 616, Disp. II (aprile-giugno), 2008, pp. 297-312.
- A. FENIELLO, *Les campagnes napolitaines à la fin du Moyen Âge. Mutations d'un paysage rurale*, École Française de Roma, Rome, 2005.
- L. FRANGIONI, *L'Italia centro-meridionale nel sistema datiniano*, in *Francesco di Marco Datini. L'uomo e il mercante*, a cura di G. Nigro, Fondazione Isti-

- tuto Internazionale di Storia Economica "F. Datini"-Prato, Firenze University Press, Firenze, 2010, pp. 467-493.
- L. FRANGIONI, *Milano e le sue misure. Appunti di metrologia lombarda tra Tre e Quattrocento*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli, 1992.
- G. GALASSO, *Il Regno di Napoli. Il Mezzogiorno angioino e aragonese (1266-1494)*, in *Storia d'Italia*, diretta da G. Galasso, UTET, Torino, 1986, pp. 229-517.
- J. L. GAULIN-A. J. GRIECO (a cura di), *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, Bologna, CLUEB, 1994.
- F. GIUNTA, *Economia e storia della Sicilia trecentesca nei documenti dell'Archivio Datini*, in *Studi dedicati a Carmelo Trasselli*, a cura di G. Motta, Collana Quaderni di Scienze Umane, n. 6, Soveria Mannelli, 1983, p. 399-407.
- A. GROHOMANN, *Le fiere del regno di Napoli in età aragonese*, Istituto Italiano per gli Studi Storici, Napoli, 1969.
- A. GROHOMANN, *Fiere e mercati nell'Europa occidentale*, Bruno Mondadori, Milano, 2011.
- M. GUAL CAMARENA, *El primer manual ispanico de mercaderia (siglo XV)*, CSIC, Barcellona, 1981.
- A. JA. GUREVIČ, *Il mercante*, in *L'uomo medievale*, a cura di J. Le Goff, Laterza, Bari, 1994, pp. 273-317.
- J. HEERS, *Il commercio nel Mediterraneo alla fine del sec. XIV e nei primi anni del XV*, «Archivio Storico Italiano», CXIII, II, 1955, pp. 157-210.
- H. HOSHINO, *L'Arte della Lana in Firenze nel Basso Medioevo. Il commercio della lana e il mercato dei panni fiorentini nei secoli XIII-XV*, Leo S. Olshki, Firenze, 1980.
- D. IGUAL LUIS, *Una aproximación a la cultura mercantil en los reinos hispánicos de la baja Edad Media*, in *Modelos culturales y normas sociales al final de la Edad Media*, Casa Velázquez-Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, Cuenca, 2009, pp. 273-308.
- D. JACOBY, *A Venetian Manual of Commercial Practice from Crusader Acre in Studies on the Crusader States and Venetian Expansion*, Variorum reprints, Northampton, 1989, pp. 403-428.
- F. C. LANE, *Manuali di mercatura e proutuari di informazioni pratiche, in Zibaldone da Canal. Manoscritto mercantile del sec. XIV*, a cura di A. Stussi, Fonti per la Storia di Venezia, Sez. V-Fondi Vari, Venezia, 1967, pp. XLVII-LVIII.
- A. LEONE, *Aspetti dell'economia campana in età aragonese*, in «Atti dell'Accademia di Scienze Morali e Politiche», vol. LXXXVI, 1975, Giannini e Figli, Napoli, 1976, pp. 1-36.
- A. LEONE (a cura di), *Il commercio a Napoli e nell'Italia meridionale nel XV secolo. Fonti e problemi*, Athena, Napoli, 2003.
- A. LEONE, *Il commercio delle pelli nella seconda metà del Quattrocento*, in *Il commercio a Napoli e nell'Italia meridionale nel XV secolo*, a cura di A. Leone, Edizioni Athena, Napoli, 2003, pp. 121-126.
- A. LEONE, *In margine alle carte del Bene e ai fiorentini a Napoli nel Trecento*, in *Ricerche sull'economia meridionale dei secoli XIII-XV*, Biblioteca Storica Meridionale, Edizioni Athena, Napoli, 1994, pp. 15-22.

- A. LEONE, *La piazza mercantile di Salerno*, in *Profili economici della Campania aragonese*, Liguori Editore, Napoli, 1983.
- A. LEONE, *Rapporti commerciali fra Napoli e Firenze alla fine del secolo XV*, in *Ricerche sull'economia meridionale dei secoli XIII-XV*, Biblioteca Storica Meridionale, Edizioni Athena, Napoli, 1994, pp. 53-63.
- R. S. LOPEZ-G. AIRALDI, *Il più antico manuale italiano di pratica di mercatura*, in *Miscellanea di studi storici II*, Collana storica di fonti e studi diretta da G. Pistarino, 38, Genova 1983, pp. 99-133.
- A. MARTINI, *Manuale di metrologia ossia misure, pesi e monete*, Editrice E.R.A., Roma, 1976.
- F. MELIS, *Aspetti della vita economica medievale (Studi nell'Archivio Datini di Prato)*, I, Monte dei Paschi di Siena, Siena, 1962, p. 118.
- F. MELIS, *Documenti per la Storia Economica dei secoli XIII-XVI, con una nota di Paleografia Commerciale a cura di Elena Cecchi*, Leo S. Olschki, Firenze, 1972.
- F. MELIS, *I rapporti economici fra la Spagna e l'Italia nei secoli XIV-XV secondo la documentazione italiana*, in *Mercaderes italianos en España. (Siglos XIV-XVI)*, Publicaciones de la Universidad de Sevilla, Sevilla, 1976, pp. 179-199.
- F. MELIS, *La grande defluenza di vino calabrese attraverso Tropea nel Tre-Quattrocento*, in IDEM, *I vini italiani nel Medioevo*, a cura di A. Affortunati Parrini, Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini»-Prato, Firenze, 1984, pp. 97-104.
- F. MELIS, *Le società commerciali a Firenze dalla seconda metà del XIV secolo al XVI secolo*, in IDEM, *L'azienda nel Medioevo*, a cura di M. Spallanzani, Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini»-Prato, Le Monnier, Firenze, 1991, pp. 161-178.
- F. MELIS, *Napoli e il suo Regno nelle fonti aziendali toscane nel XIV-XV secolo*, in IDEM, *I Mercanti Italiani nell'Europa Medievale e Rinascimentale*, a cura di L. Frangioni, Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini»-Prato, Firenze, 1990, pp. 367-388.
- F. MELIS, *Produzione e commercio dei vini italiani (con particolare riferimento alla Toscana) nei secoli XIII-XVIII*, in IDEM, *I vini italiani nel Medioevo*, a cura di A. Affortunati Parrini, Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini»-Prato, Firenze, 1984, pp. 3-29.
- F. MELIS, *Sul finanziamento degli allievi portoghesi del Real Colegio de España di Bologna nel XV secolo*, in IDEM, *I Mercanti Italiani nell'Europa Medievale e Rinascimentale*, a cura di L. Frangioni, Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini» - Prato, Le Monnier, Firenze, 1990, pp. 19-43, p. 30.
- J. MEUVRET, *Manuels et traités à l'usage des négociants aux premières époques de l'Age Moderne*, «Etudes d'histoire moderne et contemporaine», 5, 1953, pp. 13-18.
- M. MOLLAT (a cura di), *Sociétés et compagnies e Commerce en Orient et dans l'Océan Indien*, Actes du Huitième Colloque International Maritime (Beyrouth, 5-10 septembre 1966), SEVPEN, Parigi, 1970.

- E. MONACI, *Crestomazia italiana dei primi secoli*, Società Editrice Dante Alighieri, Roma-Napoli-Città di Castello, 1912.
- M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari, 1997.
- S. MORELLI, *Il controllo delle periferie nel Mezzogiorno angioino alla metà del XIII secolo: produzione e conservazione di carte*, in *Scritture e potere. Pratiche documentarie e forme di governo nell'Italia tardomedievale (XIV e XV secolo)*, a cura di I. Lazzarini, Estratto da Reti Medievali Rivista, IX, Firenze University Press, Firenze, 2008, pp. 1-29, p. 3.
- G. MOTTA, *Aspetti dell'economia siciliana alla fine del XIV secolo. Da una lettera di Manno d'Albizo a Francesco Datini*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, vol. II, Giannini Editore, Napoli, 1978, pp. 507-527.
- G. NIGRO, *Gli uomini dell'irco. Indagine sui consumi di carne nel basso Medioevo. Prato alla fine del '300*, Le Monnier, Firenze, 1983.
- G. NIGRO, *Il tempo liberato. Festa e svago nella città di Francesco Datini*, Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini"-Prato, Prato, 1994.
- A. ORLANDI, *Mercanzie e denaro: la corrispondenza datiniana tra Valenza e Maiorca (1395-1398)*, Universitat de València, Valenza, 2008.
- A. ORLANDI, *Oro e monete da Costantinopoli a Firenze in alcuni documenti toscani (secoli XV-XVI)*, in *Relazioni economiche tra Europa e Mondo Islamico. Secc. XIII-XVIII, Europe's economic relations with the Islamic World 13<sup>th</sup>-18<sup>th</sup> Centuries*, Atti della "Trentottesima Settimana di Studi" 1-5 maggio 2006, a cura di S. Cavaciocchi, Fondazione Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini"-Prato, Le Monnier, Firenze, 2007, pp. 981-1004.
- G. F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravezze imposte dal comune di Firenze, della moneta e della mercatura de' fiorentini fino al secolo XVI*, Vol. II, Tomi III e IV, Forni Editore, Bologna, 1967, ristampa della edizione Lisbona-Lucca del 1766.
- L. PALERMO, *Mercati del grano a Roma tra Medioevo e Rinascimento*, Istituto nazionale di studi romani e centro di ricerca pergamene medievali e protocolli notarili, Roma, 1990.
- G. PETRALIA, *Sui Toscani in Sicilia tra '200 e '300: la penetrazione sociale e il radicamento nei ceti urbani*, in *Commercio, finanza, funzione pubblica. Stranieri in Sicilia e in Sardegna nei secoli XIII-XV*, a cura di M. Tangheroni, GISEM, Liguori Editore, Napoli, 1989, pp. 129-218.
- R. PIATTOLI, *L'origine dei fondaci datiniani di Pisa e Genova in rapporto agli avvenimenti politici*, G. Bechi, Prato, 1930.
- A. I. PINI, *Il Medioevo nel bicchiere. La vite e il vino nella medievalistica italiana degli ultimi decenni*, in «Quaderni medievali», 29, giugno 1990, pp. 6-38.
- G. PINTO, *I livelli di vita dei salariati cittadini nel periodo successivo al tumulto dei Ciompi (1380-1430)*, in *Il tumulto dei Ciompi. Un momento di storia fiorentina ed europea*, Atti del Convegno Internazionale di Studi (Firenze, 16-19 settembre 1979), L. S. Olschki, Firenze, 1981, pp. 161-198.
- R. ROMANO, *À propos du commerce du blé dans la Méditerranée des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, in *Éventail de l'histoire vivante offert par l'amitié d'Historiens*,

- Linguistes, Géographes, Économistes, Sociologues, Ethnologues. Hommage à Lucien Febvre*, II, Librairie Armand Colin, Paris, 1953, pp. 149-161.
- N. RUBINSTEIN, *The Government of Florence under the Medici (1434 to 1494)*, Oxford University Press, Oxford, 2004.
- H. SAKELLARIOU, *Southern Italy in the late Middle Ages. Demographic, Institutional and Economic Change in the Kingdom of Naples, c. 1440-c. 1530*, Brill, Leiden and Boston, 2012.
- A. SAPORI, *Città e classi sociali nel Medioevo*, in *Studi di Storia Economica*, vol. I, Sansoni, Firenze, 1955, pp. 597-652.
- A. SAPORI, *La cultura del mercante medievale italiano*, in *Gli orizzonti aperti. Profili del mercante medievale*, a cura di G. Airaldi, Scriptorium, Torino, 1997, pp. 139-173, pp. 161-166.
- A. SAPORI, *La funzione sociale della nobiltà*, in *Studi di Storia Economica*, vol. I, Sansoni, Firenze, 1955, pp. 577-595.
- A. SAPORI, *La storia economica d'Italia nei secc. XII-XVI e la storia economica mondiale*, in *Studi di storia economica medievale*, Sansoni, Firenze, 1940, pp. 505-521.
- A. SAPORI, *Una fiera in Italia meridionale alla fine del Quattrocento. La fiera di Salerno del 1478*, in *Studi di Storia Economica*, vol. I, Sansoni, Firenze, 1955, pp. 443-474.
- F. SEVILLANO COLOM, *Un manual mallorquín de mercadería medieval*, «anuario de estudios medievales», 9, 1974-1079, pp. 517-530.
- A. SINNO, *La fiera di Salerno*, «Rassegna storica salernitana», XVIII, 1957, pp. 1-60.
- M. SPALLANZANI, *Maioliche ispano-moresche a Firenze nel Rinascimento*, S.P.E.S., Firenze, 2006.
- Tarifa zoè noticia dy pexi e mexure di luogi e tere che s'adovra marcadantia per el mondo*, a cura di V. Orlandini con introduzione di R. Cessi, Regio Istituto Superiore di Scienze Economiche e Commerciali di Venezia, Venezia, 1925.
- M. TANGHERONI, *Aspetti del commercio dei cereali nei paesi della Corona d'Aragona. La Sardegna*, Pacini, Pisa, 1981.
- C. TRASSELLI, *Fumento e panni inglesi nella Sicilia del secolo XV*, in *Mediterraneo e Sicilia all'inizio dell'epoca moderna. (Ricerche quattrocentesche)*, Pellegrini editore, Cosenza, 1977, pp. 289-329.
- C. TRASSELLI, *Il mercato dei panni a Palermo nella prima metà del XV secolo*, «Economia e storia: rivista di storia economica e sociale», Milano, 1980, 1957, pp. 286-329.
- U. TUCCI, *Il libro dell'arte di mercatura*, Arsenale Editrice, Venezia, 1990.
- U. TUCCI, *Tariffe veneziane e libri toscani di mercatura*, «Studi veneziani», X, 1968, pp. 65-108.
- C. UGURGIERI DELLA BERARDENGA, *Gli Acciaiuoli di Firenze nella luce dei loro tempi*, Leo. S. Olschki, Firenze, 1962.
- W. VAN EGMOND, *Practical Mathematics in the Italian Renaissance. A Catalogue of Italian Abacus Manuscripts and Printed to 1600*, Istituto e Museo di Storia della Scienza, Firenze, 1980.



- G. VITOLO, *Il regno angioino*, in *Storia del Mezzogiorno, Il Regno dagli Angioini ai Borboni*, a cura di G. Galasso, R. Romeo, A. Mozzillo, V. Marchi, vol. IV, tomo I, Editalia, Roma, 1994, pp. 11-86.
- G. VITOLO, *Produzione e commercio del vino nel Mezzogiorno medievale*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, Convegno di Studi, Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987, «Quaderni della Rivista di storia dell'agricoltura», 1, Accademia economico-agraria dei Georgofili, Firenze, 1988, pp. 147-155.
- G. YVER, *Le commerce et les marchands dans l'Italie méridionale au XIII<sup>e</sup> & au XIV<sup>e</sup> siècle*, Burt Franklin, New York, 1968, pp. 104-126.
- Zibaldone da Canal. Manoscritto mercantile del sec. XIV*, a cura di A. Stussi, Fonti per la Storia di Venezia, Sez. V-Fondi Vari, Venezia, 1967.
- H. ZUG TUCCI, *Un aspetto trascurato del commercio medievale del vino*, in *Studi in memoria di Federico Melis*, vol. II, Giannini Editore, Napoli, 1978, pp. 311-348.

## Indice delle figure

Figura 1 – «Nocelle» sulla piazza di Napoli	54
Figura 2 – Castagne e noci sulla piazza di Napoli	55
Figura 3 – Vino sulla piazza di Napoli	58
Figura 4 – Olio sulla piazza di Napoli	61
Figura 5 – Frumento sulla piazza di Napoli	65
Figura 6 – Pelli e cuoioame sulla piazza di Napoli	68
Figura 7 – Spezie sulla piazza di Napoli	70
Figura 8 – Panni di lana sulla piazza di Napoli	73
Figura 9 – Olio di Gaeta	78



# Indice dei prospetti

## *Prospetto I-Pratiche e tariffe consultate*

numero 1	19
numero 2	20
numero 3	20
numero 4	21
numero 5	21
numero 6	22
numero 7	22
numero 8	23
numero 9	23
numero 10	24
numero 11	24
numero 12	25
numero 13	25
numero 14	26
numero 15	26
numero 16	27
numero 17	27
numero 18	28
numero 19	28
numero 20	29
numero 21	29
numero 22	30



## Indice delle schede

Un brano della pratica Acciaiuoli	37
L'incipit della tariffa di Bartolomeo di Paxi	38
Notizie sedimentate	45
La preparazione del mercante	47
«L'ordine del dormire»	49
Pane per molti, vino per pochi	57



## **Indici analitici**





## Indice dei nomi

- Acciaiuoli, famiglia: 32, 37, 59, 66, 71, 79, 81.  
aziende: 32, 32n; di Napoli: 32.  
Niccolò, gran Siniscalco: 33.  
Simone: 25, 32.  
Simone di Giovanni: 25, 32.
- Agli, degli:  
Manno d'Albizo, direttore e socio della compagnia Datini di Pisa: 11, 12n, 59n, 62, 62n, 63, 63n, 66n, 74, 74n.
- Agnolo di Pino, ser e Giuliano di Giovanni, compagnia a Gaeta: 39, 40n.
- Angiò, d':  
Carlo II, re di Napoli: 71.  
Giovanna I, regina di Sicilia: 33.  
Durazzo Ladislao, re di Napoli: 12.
- Antonio di Francesco, da Pescia: 24, 31, 84.
- Balducci Pegolotti Francesco: 21, 22, 31, 59, 60n, 62, 64, 64n, 65, 66, 66n, 67, 67n, 72-75, 78, 79, 81, 81n.
- Bartolomeo: 33.
- Bellandi Simone: 52n, 59n, 60n  
v. anche compagnia Datini di Barcellona
- Bene del:  
Ricciardo di Vieri: 28, 35.
- Berti Berto di Piero: 26, 33, 34, 34n, 41, 49, 52, 57, 59n, 60, 64, 65, 67, 72-74, 82.
- Bertini Lodovico, ser: 29, 35.
- Bini Ambrogio, mercante fiorentino a Palermo: 63, 74n.
- Carocci Cristofano di Bartolo, direttore e socio della compagnia Datini di Palma di Maiorca: 23.
- Catone Marco Porcio: 14.
- Cavalcabò Carlo, marchese di Viadana: 25, 33, 64, 67, 71, 77, 81n.
- Chiarini:  
Giorgio di Lorenzo: 18n, 28, 35, 72, 81, 82.  
Martino: 35.
- Chu Ju-kua, doganiere cinese: 17.
- Corbizi Bernardo, mercante fiorentino a Napoli: 52, 52n, 55, 59n, 60, 60n.
- Cotrugli Benedetto: 19n, 28, 35.
- Datini:  
compagnia di Barcellona (Francesco di Marco Datini e compagni o Francesco di Marco Datini e Simone Bellandi e compagni): 39, 40n, 52n, 59n, 60n.

- compagnia di Palma di Maiorca (Francesco di Marco Datini e Cristofano Carocci e compagni): 31.
- compagnia di Firenze (Francesco di Marco Datini e compagni): 62n, 79n.
- compagnia di Pisa (Francesco di Marco Datini e compagni): 42, 42n, 63n, 66n, 69n, 73n, 74n.
- Francesco di Marco: 11, 12, 31, 59, 59n, 61n, 62, 62n, 63n, 64, 66n, 69, 73, 79.
- gruppo aziendale: 13, 52, 58.
- da Uzzano v. Giovanni di Antonio da Uzzano
- d'Avalos Innico, Gran Camarlenngo: 72.
- Dimisqi: 17.
- Ferrante I di Aragona, re di Napoli: 71.
- Francesco di Niccolò, a Marsiglia: 24, 31, 32.
- Gaio Plinio Secondo: 53.
- Gianni di Nona, merciaio, a Napoli: 69n.
- Giovanni da Panzano: 59n.
- Giovanni di Bartolomeo: 25, 32.
- Giovanni di Antonio da Uzzano: 27, 34, 54n, 59, 60, 64, 66, 67, 72, 75n, 81, 82.
- Latinucci Agnolo e Lorenzo di Giovanetto, compagnia, a Napoli: 69n.
- Marchese di Viadana v. Cavalcabò Carlo
- Mazzetti Sandro e Pilestri Guido, compagnia, a Napoli: 66n, 69n, 73n, 74n, 79n.
- Mercante di Prato v. Datini Francesco di Marco
- Michaelis de Federicis: 27, 34, 54, 78, 82.
- Nicolaio di Giovanfrancesco da Meleto: 17, 29, 35, 36, 41.
- società bancaria a Bologna: 35n.
- Nicolò da Canal: 22.
- Pau Domingo: 19.
- Peza Giannello, merciaio, a Napoli: 69n.
- Pazzi, azienda di Barcellona: 35.
- Ricci, de', Saminiato di Gucciozzo, a Genova: 18, 24, 31, 43n, 84.
- Rocchi Ambrogio di Lorenzo, collaboratore della compagnia Datini di Palma di Maiorca: 23, 31, 32, 39.
- Sasso, di Amalfi:  
famiglia: 42n.  
Francesco di Martino: 42, 42n.
- Simone: 25, 32.
- Stefano di Gianmangnia, a Ragusa: 35.
- Stoldo di Lorenzo di ser Berizo, direttore e socio della compagnia Datini di Firenze: 62n.
- Strozzi Carlo di Tommaso: 26, 33.  
banco, a Napoli: 72.
- Susini Pier Angelo, canonico di San Frediano, a Firenze: 34.
- Tigliamochi, Agnolo: 63, 63n.  
compagnia a Napoli (Agnolo e Lionardo Tigliamochi): 59n, 62n, 63n.
- Zati:  
famiglia: 33.  
Giuliano di Amerigo: 26, 33, 33n, 45, 66, 67.

## Indice degli autori citati

- Affortunati Parrini A.: 56.  
Airaldi G.: 18n, 19n, 20, 30n, 44n.  
Ait L.: 56n.  
Archetti G.: 56n.  
Ashtor E.: 72n, 73, 73n, 74n.  
Aymard M.: 63n.  
Bartolomeo di Paxi: 19, 30, 35, 35n,  
36, 38, 38n, 52, 55, 55n, 60, 60n,  
64, 65, 65n, 66n, 67n, 68n, 69n,  
70, 70n, 72, 72n, 73, 73n, 75n,  
81, 81n.  
Basso E.: 55n.  
Bautier R. H.: 34n.  
Borlandi A.: 18n, 24, 31n, 84n.  
Borlandi F.: 18n, 28, 35, 35n, 43, 43n,  
59n, 69n, 72n, 81n, 82n.  
Caggese R.: 60n, 75n.  
Camera M.: 71n.  
Cancila O.: 63n.  
Capone G.: 42n.  
Carnevale Schianca E.: 53n, 54n, 59n.  
Casado Quintanilla B.: 44n.  
Cassandro M.: 71n.  
Caunedo del Potro B.: 44n.  
Cavaciocchi S.: 65n.  
Cecchi E.: 34n, 40n.  
Cessi R.: 22, 31n.  
Cherubini G.: 55n, 60n, 83, 84n.  
Ciano C.: 23, 31, 31n, 39n, 42n, 44,  
59n, 66n, 67n, 68n, 69n, 72n, 79n.  
Colangelo B.: 20, 31, 31n.  
Coniglio G.: 71n.  
Corrao P.: 62n.  
Cutolo A.: 12, 12n.  
D'Alessandro V.: 14n.  
D'Arienzo V.: 81n.  
De la Iglesia Duarte J. I.: 44n.  
De Rosa L.: 83n.  
Del Treppo M.: 42n, 62n, 64n, 74n.  
Dini B.: 23, 31n, 77n, 82n.  
Docampo Rey J.: 44n.  
Doria F. A.: 32n.  
Esch A.: 56n.  
Evans A.: 21, 31, 31n, 60, 64n, 66n,  
67n, 69n, 72n, 73n, 74n, 75n,  
78n, 79n, 81n.  
Fanfani T.: 56n.  
Feniello A.: 56n, 66n, 72n, 81n.  
Frangioni L.: 34n, 35n, 61n, 69n, 73n,  
74n, 77, 77n, 78n, 79n.  
Galasso G.: 14n, 52n.  
García de Cotazár y Ruiz de Aguirre  
J. A.: 44n.  
García Turza J.: 44n.  
Gaulin J. L.: 56n.  
Giunta F.: 62n.  
Grieco A. J.: 56n.  
Grohmann A.: 81n, 84n.  
Gual Camarena M.: 19n.  
Gurevič A. Ja.: 44n.  
Heers J.: 43n.  
Hoshino H.: 71n, 72n, 74n.

- Igual Luis D.: 44n.  
Jacoby D.: 19, 19n, 30n.  
Lane F. C.: 44n.  
Le Goff J.: 44n.  
Leone A.: 14n, 42n, 66, 66n, 67n, 68n, 70n, 71n, 82n.  
Lopez R. S.: 18, 18n, 19n, 20, 30, 30n, 44n.  
Maldonado Rosso J.: 55n.  
Marchi V.: 14n.  
Martini A.: 64n.  
Mazzantini G.: 33n.  
Melis F.: 18n, 34n, 35n, 39n, 40n, 42n, 43, 43n, 44n, 52n, 55n, 56n, 58n, 62n, 71n, 72, 72n.  
Meuvret J.: 43, 43n.  
Montanari M.: 54n.  
Motta G.: 62n.  
Mozzillo A.: 14n.  
Nigro G.: 56n, 61n.  
Orlandi A.: 40n, 65n.  
Orlandini V.: 22, 31n.  
Pagnini del Ventura G. F.: 18n, 21, 27, 31n, 34, 34n, 54n, 59n, 60n, 64n, 66n, 67n, 68n, 72, 75n, 78n, 79n, 81n, 82n.  
Palermo L.: 63n.  
Petralia G.: 63n.  
Piattoli R.: 24, 32, 32n.  
Pini A.I.: 56n.  
Pinto G.: 56n.  
Romano R.: 64n.  
Romeo R.: 14n.  
Rubinstein N.: 33n.  
Sakellariou H.: 14n.  
Sapori A.: 17n, 32n, 33n, 43, 43n, 44n, 82n.  
Sevillano Colom F.: 44n.  
Simbula P. F.: 55n.  
Sinno A.: 82n.  
Spallanzani M.: 18n, 34n.  
Stussi A.: 22, 31, 31n.  
Tangheroni M.: 63n.  
Trasselli C.: 63n, 71n.  
Tucci U.: 17, 17n, 28, 34, 34n, 35, 40n, 42, 42n, 43n, 44, 44n.  
Ugurgieri della Berardenga C.: 32n.  
Van Egmond W.: 17n.  
Vannini Marx A.: 83n.  
Vitolo G.: 14n, 56n, 75n.  
Yver G.: 64n, 71n, 72n, 84n.  
Zug Tucci H.: 55n, 56n, 58n.

## Indice dei luoghi

- Acri v. San Giovanni d'Acri  
Africa: 30, 32n, 60, 67.  
«Alexandria» v. Alessandria d'Egitto  
Alessandria d'Egitto, «Alexandria»:  
53, 54, 69, 70, 70n, 77, 79.  
Amalfi: 62, 71.  
America: 35.  
Anversa: 73.  
Aragona: 71.  
Area catalana v. Catalogna  
Area napoletana v. Napoli  
Area pugliese v. Puglia  
Avellino: 52.  
Aversa: 66.  
Avignone: 53, 58.  
Barberia: 37, 54, 67, 68, 75.  
Baiano e Lauro, vallo di: 14.  
Baleari: 77.  
Barcellona: 35, 39, 40n, 45, 46, 52n,  
58, 59n, 60n, 64n.  
Béziers: 73.  
Biserta (Bizerte in Tunisia): 53.  
Bologna: 35n, 69.  
«Bruggea» v. Bugia (Béjaïa in  
Algeria)  
Bruges: 53, 55, 58, 60, 64, 65, 68, 73,  
75, 77.  
Bruxelles: 73.  
Bugia, «Bruggea»: 37, 53.  
Bursa (Turchia): 65.  
Caffa (Feodosia in Ucraina): 53, 54, 58.  
Cagliari: 53, 58, 67, 75.  
Calabria: 53, 56, 56n, 59n.  
Campania: 56, 56n, 60.  
Campi Flegrei: 66.  
Candia (Isola di Creta): 53, 55, 64, 75.  
Carcassonne: 73.  
Castel di Sangro, «Chastello di San-  
guine»: 69.  
Castellammare di Stabia: 12, 62,  
77, 79.  
Catalogna: 14, 19n, 77.  
Catania: 62n.  
Cava dei Tirreni: 67n.  
«Chastello di Sanguine» v. Castel  
di Sangro  
Chiarenza (Kyllene nel Peloponne-  
so): 66, 66n.  
«Cicilia» v. Sicilia  
Cipro: 53, 54, 58, 59, 60, 64, 69, 79.  
Città del giglio v. Firenze  
Città del Vesuvio v. Napoli  
Città della torre v. Pisa  
Città lagunare v. Venezia  
Città partenopea v. Napoli  
Cividale del «Belon»: 72.  
Corsica: 59n.  
Cosenza: 66.  
Costantinopoli: 35, 45, 53, 58, 60,  
66, 67, 75.

- Courtrai: 73.  
 Damasco: 53, 54, 59, 60, 64, 69, 70, 70n, 75.  
 Damietta (Egitto): 53, 67, 69.  
 Europa: 14, 47, 53, 59.  
 Firenze: 12n, 17, 31, 32-35, 42, 47, 48, 53, 54, 58, 59n, 60, 60n-63n, 64, 66, 66n, 72, 74, 74n, 75, 79, 79n.  
 quartieri e zone della città: San Frediano: 34; Santa Croce: 33n; Santo Spirito: 33n.  
 Francia: 14, 32n, 73.  
 Gaeta: 12, 34, 35, 39, 40, 40n, 54n, 60, 62, 77, 77n, 78, 79, 81, 82.  
 Genova: 18, 35, 58, 59, 60, 64, 72, 77, 79.  
 Il Cairo: 53.  
 Ibiza: 77.  
 Inghilterra: 32n, 58.  
 Ipres: 73.  
 Ischia: 59n.  
 Italia: 13, 14, 17, 52, 54, 57, 58, 61, 67, 73, 75, 81.  
 Lanciano: 81.  
 Linguadoca: 72, 79.  
 Lovanio: 73.  
 Maddaloni, «Matalona»: 60, 60n.  
 Maiorca: 39, 58, 64, 74, 77.  
 Palma di: 18, 23, 31.  
 Malines: 73.  
 Marsiglia: 18, 24, 31.  
 «Matalona» v. Maddaloni  
 Meleto (Firenze): 17, 29, 35, 35n, 41.  
 Messina: 46, 59.  
 Montolieu: 73.  
 Montpellier: 46, 79.  
 Napoli: *passim*  
 contado, di: 59.  
 conventi e monasteri cittadini:  
 San Domenico: 56; Santa Chiara: 66; Santi Severino e Sossio: 56.  
 palazzi cittadini: Sant'Agostino: 12  
 Regno di: *passim*  
 Narbona: 73.  
 Negroponte: 71.  
 Nola: 12.  
 Norimberga: 68.  
 Palermo: 62, 62n, 63n, 74.  
 Palma di Maiorca v. Maiorca  
 Panzano (Chianti fiorentino): 59.  
 Parigi: 59, 84.  
 Penisola v. Italia  
 Pera: 53, 58, 60, 66.  
 Perpignano: 73.  
 Pescia: 24, 31, 84.  
 Pisa: 30, 31, 35, 42, 42n, 53, 58, 59, 59n, 63n, 64, 66, 66n, 69n, 73n, 74n, 77, 79.  
 Pontecorvo: 67.  
 Pozzallo: 62n.  
 Prato: 32, 59, 64, 69, 73, 79.  
 Provenza: 69, 72, 77.  
 Puglia: 14, 32, 54, 60, 61, 77.  
 Ragusa (Dubrovnik): 18, 28, 35.  
 Rodi: 58.  
 Roma: 82.  
 Romania (il termine indicava i territori bizantini europei): 45, 53, 59, 77.  
 Salerno: 12, 66, 77, 79, 81, 81n, 82.  
 Salonicco: 45.  
 San Giovanni d'Acri: 53, 58, 58n, 60, 69, 71, 79.  
 San Paolo Bel Sito: 12.  
 Sciacca: 59.  
 Sessa Aurunca: 81.  
 Sicilia, «Cicilia»: 14, 30, 46, 59, 62, 62n, 63, 67, 77.  
 Solunto: 62n.  
 St. Felix de-Lauragais: 73.  
 Tana (Tanais nel Mare d'Azov): 53, 58.  
 Taranto: 53n.  
 Termini Imerese: 62.  
 Terra di Lavoro: 66.  
 Tolosa: 73.  
 Torre del Greco: 59.  
 Toscana: 15.  
 Trapani: 59, 59n.

- Trinacria v. Sicilia  
Tropea, «Turpia» di Calabria: 53, 59.  
Tunisi: 37, 53, 67, 68, 71.  
Turchia: 65.  
«Turpia» di Calabria v. Tropea  
Umbria: 15.  
Uzzano (Firenze): 27, 34, 54, 59, 60,  
64, 66, 67, 72, 75, 81, 82.  
Valenza: 39, 58, 60.  
Venezia: 17, 19n, 33, 35, 68, 69, 69n,  
72, 75.  
Veneto: 33.  
«Vervi» v. Wervicq  
Viadana: 25, 33, 64, 67, 71, 77, 81n.  
Villepinte: 73.  
Wervicq, «Vervi»: 73, 79.





## Indice delle merci

- Acciaio: 68.  
Affibbiatoi, fibbie con i loro guarnimenti: 69.  
Aghi: 68.  
Agnelline, pelli di agnello: 67, 75n.  
di Sicilia: 67.  
napoletane: 19n.  
Agnine v. Agnelline  
Aloe:  
legno: 69n, 70n.  
patico: 69n, 70n.  
Ambra odorosa: 69n, 70n.  
Arance: 54.  
Argento vivo v. Mercurio  
Bacili: 68.  
Bassette lucane: 75.  
Benzoino: 70n.  
Berrette di lana: 75.  
Biacca: 69n.  
Bicchieri: 79.  
Borracce: 69n, 70n.  
Bosso, legno di, per patene: 75.  
Burro: 60.  
Calamita: 70n.  
Canfora: 69n, 70n.  
Cannella: 69n, 70n.  
Canovacci di Napoli: 37, 66.  
Capponi: 84.  
Carne:  
affumicata: 64.  
di maiale salata napoletana: 64; pugliese: 64; sarda: 64; siciliana: 64.  
Cassia: 69n, 70n.  
Castagne: 52, 54, 55.  
di Napoli: 52, 54; gusciose: 37, 53; peste: 37, 53; secche: 53; senza guscio: 53.  
Cinabro: 69n.  
Cipresso, manufatti di: 75.  
«Cocollo» v. Seta  
Collari da cani: 69.  
Coltelli:  
di Norimberga: 68.  
istriani: 68.  
Cosmetici: 70.  
Cristalli veneziani: 75.  
Cuoa e cuoia: 67, 68.  
di Barberia: 68n; ben stagionate: 68; di bue con ossa: 67n; di bue crude e secche: 67; di bufalo salate e non: 67; nette di corna e ossi: 68; pelose: 68.  
di cervo: 67.  
di Costantinopoli: 67.  
di daino: 67,  
di Damietta: 67; di bue: 67; di bufalo: 67.  
di Sicilia: 67; di bue: 67; di bue con ossa: 67n; di bufalo: 67; di bufalo con ossa: 67; di coniglio: 67.

- di Tunisi: 67.  
 Cucchiari: 69.  
 Damaschini:  
   cremisi: 75; neri: 75; paonazzi: 75.  
 Datteri: 75.  
 Dolciumi: 70.  
 Drappi di seta: 13, 14.  
   d'oro e d'argento: 75 v. Damaschini; Rasi; «Talani»; Velluti di seta; «Zendadi»  
 Falci:  
   «bianchezate»: 68.  
   di Fiandra: 68.  
   doppie: 68.  
   scempie: 68.  
 Farina: 63, 63n.  
 Feccia: 60.  
 Ferro:  
   da sega: 68; filo di: 68; lavorato: 68; spiaggiuole, «spiagge»: 68; stagnato: 69, 69n.  
 Ferrucci di Castel di Sangro: 69.  
 Fichi secchi: 54.  
 Forbicine:  
   da barbiere: 69; da notai: 69; femminili: 69.  
 Forchette: 69.  
 Formaggio:  
   cacio cavallo: 64.  
   napoletano: 64  
   parmigiano: 84.  
   pugliese: 64.  
   sardo: 64.  
   siciliano: 64.  
 Frumento: 14, 57, 61, 63, 63n, 64n, 65.  
   campano: 61.  
   pugliese: 14, 61, 62.  
   siciliano: 14, 61, 62, 62n, 63.  
 Frutta: 41, 52, 54n, 55, 60, 77, 82.  
   di Castellammare di Stabia: 77.  
   di Napoli: 54.  
   fresca: 54 v. anche Arance; Mele di Gaeta: 77.  
   di Salerno: 77.  
   secca: 14, 52, 54, 79 v. anche Ca-  
   stagne; Fichi; Nocciole; Noci; Mandorle; Susine.  
 Garofani: 69n, 70n.  
 Gomma: 70.  
   arabica: 69n, 70n.  
 Grana tunisina: 75.  
 Grano v. Frumento  
 Grasso animale: 19n  
   di cappono: 84.  
   di manzo: 84.  
   lardo: 60.  
 Greco v. Vino  
 Gromma: 60.  
 Guanti di lana fiamminghi: 75.  
 Guarnacche v. Pelliccerie  
 Incenso: 69n, 70n.  
 Indaco: 69n, 70n.  
 Lardo v. Grasso animale  
 Lasagne: 84.  
 Latino v. Vino  
 Laurino: 78.  
 Lievito: 57.  
 Lino: 66n.  
   della Terra di Lavoro: 66.  
   di Napoli: 66  
   in mazzi: 66.  
 Maccheroni: 84.  
 Macis: 69n.  
 Mandorle: 52, 54, 55.  
   ambrosine: 54, 54n; col guscio: 54; senza guscio: 54.  
   comuni: 54; col guscio: 54; senza guscio: 54.  
   col guscio: 41.  
   con l'anima rossa: 41.  
   dolci: 41.  
 Manna: 69n, 70n.  
 Martellini: 69.  
 Mastice: 69n.  
   spigonardo: 69n.  
 Medicinali: 70.  
 Mele: 54, 54n.  
 Mercurio, «Argento vivo»: 69n.  
 Mirabolani: 70n.  
   conditi: 69n, 70n.

- Mirra: 70n.  
 Mole da barbieri:  
   piccole e grandi: 79.  
 Muschio:  
   benzoino: 69n, 70n.  
 «Nocelle» v. Nocciole  
 Noce moscata: 70n.  
 Nocciole, «Nocelle»: 15, 52-55, 58n,  
   67, 79, 82.  
   con la scorza: 52.  
   del Vallo di Lauro e di Baiano: 14.  
   di Castellammare di Stabia: 79.  
   di Napoli: 37, 53.  
   di Salerno: 79.  
   grosse: 52.  
   selvatiche: 52.  
   senza scorza: 52.  
   toscano: 15.  
   umbre: 15.  
 Noci: 52-55.  
   campane: 53; con il guscio: 53;  
   senza guscio: 53.  
 Occhiali di osso: 75.  
 Olio: 61, 77, 82.  
   di Campania: 60.  
   di Castellammare di Stabia: 77.  
   di Gaeta: 60, 77-79; limpido: 77.  
   di Puglia: 60.  
   di Napoli: 37, 60.  
 Oro: 41.  
 Orpimento: 69n.  
 Pane: 57.  
   azimo: 57.  
   di frumento: 57.  
   misto: 57.  
 Panni di lana: 13, 14, 60-62, 66, 67,  
   71-73, 82, 84.  
   campani: 71, 72.  
   catalani: 72, 74, 79.  
   dei Paesi Bassi: 72.  
   del Nord Europa: 14.  
   dell'Italia settentrionale: 14.  
   della Francia meridionale: 14.  
   di Anversa: 73.  
   di Béziers: 73.  
   di Bruges: 73.  
   di Bruxelles: 73.  
   di Carcassonne: 73.  
   di Cividale del «Belon»: 72.  
   di Courtrai: 73.  
   di Gant: 73.  
   di Ipres: 73.  
   di Linguadoca: 72, 79.  
   di Lovanio: 73.  
   di Malines: 73.  
   di Montolieu: 73.  
   di Narbona: 73.  
   di Perpignano: 73.  
   di Pisa, «pisaneschi»: 42, 73, 79.  
   di Provenza: 72.  
   di St. Felix de-Lauragais: 73.  
   di Tolosa: 73.  
   di Villepinte: 73.  
   di Wervicq: 73, 79; cilestrini: 79;  
   violati: 79.  
   fiorentini: 14, 42, 72, 74, 74n;  
   colori per Napoli: azzurrino: 74;  
   bianco: 74; bigio chiaro: 74; bru-  
   schino: 74; marmorino: 74; mo-  
   nachino: 74; paonazzo pieno: 74;  
   scarlatto pieno: 74; verde bruno  
   pieno: 74; colori per Palermo: cile-  
   strino: 74n; paonazzo di cilestrino:  
   74n; sanguigno: 74n; sambucato:  
   74n; tane: 74; verde bruno: 74.  
   «franceschi»: 72.  
   francesi: 72.  
   lombardi: 72.  
   maiorchini: 74.  
   pratesi: 73, 73n; colori per Napo-  
   li: bruschino pieno: 73n; cappa di  
   cielo: 73n; monachino: 73n; ver-  
   dello: 73n; violetto: 73n.  
   senesi: 73, 79.  
   toscani: 72.  
   veneti: 72.  
   veronesi: 72.  
   vicentini: 72.  
 Pannilani v. Panni di lana  
 Parmigiano v. Formaggi

- Patene: 75.  
 Pepe: 69n, 70n.  
   africano (di Tunisi): 71, 71n.  
   di Negroponte: 71.  
   di San Giovanni d'Acri: 71.  
   lungo: 69n.  
 Pelli, pellame v. Cuoia  
 Pellicceria:  
   di Barberia: 67.  
   di ogni qualità: 67.  
   in guarnacche: 67.  
 Pentola, pentoletto: 84.  
 Perle minute da pestare: 70n.  
 Punteruoli:  
   da spada: 69; da pennaiuoli: 69.  
 Rabarbaro: 69n, 70n.  
 Rasi:  
   argentini: 75; cremisi: 75; neri: 75; pelo di leone: 75.  
 Riso di Damasco: 75.  
 Risalgallo: 69n.  
 Sacchi per «nocelle»: 67.  
   di Pontecorvo: 67.  
 Sale:  
   armoniaco: 69n, 70n.  
   di Cagliari: 75.  
 Salci per legature: 78.  
 Sandalo rosso: 70n.  
 Sangue di drago: 69n, 70n.  
 Sapone: 79.  
 Scamonea fina: 69n, 70n.  
 Scodelle: 84.  
 Sementina: 69n, 70n.  
 «Seste»: 69.  
 Seta: 13, 14, 65, 67, 75.  
   calabrese: 65n.  
   «cocollo» di Chiarenza: 66.  
   «d'ogni ragione»: 65.  
   di Bursa: 65.  
   di Chiarenza: 66, 66n.  
   di Cosenza: 66.  
   di Salerno: 66.  
   di Turchia: 65.  
   locale: 65.  
 Soda per bicchieri: 79.  
 Spezie: 14, 67, 69, 69n, 70.  
   grosse: 69, 70n.  
   minute: 69, 70n.  
   profumate: 70 v. anche Aloe patico; Ambra odorosa; Benzoino; Biacca; Borrace; Calamita; Canfora; Cannella; Cassia; Cinabro; Garofani; Gomma; Incenso; Indaco; Legno aloe; Macis; Manna; Mastice; Mirabolani; Mirra; Muschio; Noce moscata; Orpimento; Pepe; Rabarbaro; Risalgallo; Sale armoniaco; Sandalo; Sangue di drago; Scamonea fina; Sementina; Terra rossa, verde e gialla; Turbit fino; Tuzia; Verzino; Zenzero; Zibetto.  
 Susine secche: 54.  
 «Talani»: 75.  
 Tartaro: 60.  
 Tele:  
   di Cava dei Tirreni: 67n.  
   line: 66.  
 Terra:  
   gialla: 69.  
   rossa: 69.  
   verde: 69.  
 Tessuti d'oro e d'argento v. Drappi di seta  
 Turbit fino: 69n, 70n.  
 Tuzia: 70.  
   di Alessandria d'Egitto: 69n.  
 Vai:  
   crudi: 67.  
   conciati: 67.  
 Velluti di seta: 75.  
 Vernaccia: 60.  
 «Vervi»: v. Panni di Wervicq  
 Verzino: 69n, 70n.  
 Vetri veneziani: 75.  
 Vino: 14, 48, 55, 57, 58, 58n, 59, 60.  
   di Basilicata: 56.  
   di Calabria: 56, 56n.  
   di Campania: 56, 56n.  
   di Maddaloni: 60, 60n.  
   di Napoli: 59.

- greco: 58-60; di Campania: 56n;  
di Calabria: 56n; di Napoli: 56,  
58, 59n.  
latino: 56, 59, 60; di Calabria:  
59n; di Corsica: 59n; di Ischia:  
59n; di Torre del Greco: 59n.  
rosso di Napoli: 56.
- Zafferano abruzzese: 75.  
«Zendadi»: 75.  
Zenzero: 70n.  
    belledi: 69n, 70n.  
    verde: 69n, 70n.  
Zibetto: 69n.  
Zucchero: 66.



## Indice di unità di misura e monete

### Unità di misura

- Balla per panni: 73n, 74n.  
Barile di Firenze per vino: 48.  
Botte per vino: 48, 59, 60.  
di mena di Napoli per vino: 59n; per olio: 60, 78.  
di Napoli per vino: 59.  
quadra: 48.  
Braccio quadro: 48.  
Canna:  
  del Regno di Napoli: 42.  
  di Napoli per tele: 66.  
  di Pisa: 42.  
  di Tunisi per canovacci: 37.  
Cantaro:  
  di Barberia per cuoia: 68.  
  di Barcellona: 45, 46.  
  di Bugia per nocciole: 37; per olio: 37.  
  di Costantinopoli: 45.  
  di Montpellier: 46.  
  di Napoli: 64n.  
  di Sicilia: 46.  
  di Tunisi per castagne peste e gusciose, per nocciole: 37.  
Carica di Barcellona: 46.  
Carrata di Napoli per vino: 60n.  
Centinaio:  
  di Napoli per canovacci: 37.  
  di Napoli castagne peste e gusciose, per nocciole: 37.  
Cogno di Napoli per vino: 59, 60n.  
«Laine» per l'olio: 60.  
Libbra:  
  di Barcellona: 45.  
  di Chiarenza per seta: 66n.  
  di Gaeta: 40.  
  di Genova: 40.  
  di Messina: 46.  
  di Napoli: 37, 64n.  
  quadra: 48.  
  sottile di Montpellier: 46.  
Mazzo per lino: 66.  
Miglio: 63.  
Migliaio di Napoli per olio: 37.  
Oncia di Barcellona: 45.  
Pezza per panni: 74n.  
Picco di Pera per tele: 66.  
«Quantare»  
  di Costantinopoli: 45.  
  di Romania: 45.  
«Quantaro» di Barcellona: 45.  
Quartiere di Maiorca per frumento: 64n.  
Quarto di Barcellona: 45.  
Rotolo:  
  di Costantinopoli: 45.  
  di Napoli: 37, 64n; per carne salata: 64.



di Romania: 45.  
di Sicilia: 46.  
Salma:  
centinaia di, per vino: 59.  
di Napoli per frumento: 64.

**Monete**  
Bisante: 37.  
Grosso di carlini d'argento: 37.  
Miglioresi nuovi: 37.  
Tarì di carlini d'argento: 37

Biblioteca di Storia  
*Titoli pubblicati*

- Bertini F., *La democrazia europea e il laboratorio risorgimentale italiano (1848-1860)*
- Bicchierai M., *Una comunità rurale toscana di antico regime. Raggiolo in Casentino*
- Bourin M., Cherubini G., Pinto G. (a cura di), *Rivolte urbane e rivolte contadine nell'Europa del Trecento. Un confronto*
- Campos Boralevi L. (a cura di), *Challenging Centralism: Decentramento e autonomie nel pensiero politico europeo*
- Corsi D., Duni M. (a cura di), «Non lasciar vivere la malefica». *Le streghe nei trattati e nei processi (secoli XIV- XVII)*
- Guarnieri P., *Senza cattedra. L'Istituto di Psicologia dell'Università di Firenze tra idealismo e fascismo*
- Lorini A., *An intimate and contested relation. The United States and Cuba in the late nineteenth and early twentieth*
- Melani I., «Di qua» e «di là da' monti». *Sguardi italiani sulla Francia e sui francesi tra XV e XVI secolo*
- Nigro G., *Francesco di Marco Datini. L'uomo il mercante*
- Nigro G., *Francesco di Marco Datini. The Man the Merchant*
- Orlandi A., «Ora diremo di Napoli». *I traffici dell'area campana nei manuali di commercio*
- Poliziano A., «Coniurationis commentarium». *Commentario della congiura dei Pazzi*, a cura di Leandro Perini
- Rucellai B., «De Bello Italico». *La guerra d'Italia*, a cura di Donatella Coppini
- Soldani S., *Enzo Collotti e l'Europa del Novecento*
- Zarri G., Baranda Leturio N. (a cura di), *Memoria e comunità femminili. Spagna e Italia, secc. XV-XVII / Memoria y comunidades femeninas. España e Italia, siglos XV-XVII*
- Zorzi A., *La trasformazione di un quadro politico. Ricerche su politica e giustizia a Firenze dal comune allo Stato territoriale*
- Zorzi A. (a cura di), *La civiltà comunale italiana nella storiografia internazionale. Atti del I convegno internazionale di studi (Pistoia, 9-10 aprile 2005)*

