

BARBARA BETTONI*

La degustazione del vino

Ambienti e suppellettili a Brescia tra XVII e XVIII secolo

Questo contributo ha come obiettivo l'illustrazione degli ambienti e degli oggetti destinati a ospitare il vino conservandolo e ad agevolarne e arricchirne la degustazione. La ricerca è limitata all'età moderna con particolare riferimento ai secoli XVII e XVIII e a una serie di casi relativi al territorio bresciano. La dimensione del lavoro è dettata in primo luogo dalle caratteristiche delle fonti. La documentazione presa in considerazione si riferisce a un campione di circa trenta famiglie bresciane di estrazione medio/alta, residenti prevalentemente in città, e si presenta ricca di dettagli intorno alle abitudini, il tenore di vita e i gusti delle stesse. I materiali sono stati rinvenuti all'interno del fondo *Archivio Congrega della Carità Apostolica*, sezione *Eredità ed Annali*, depositato presso l'Archivio di Stato di Brescia. La serie *Eredità ed Annali* è formata dagli archivi personali e familiari dei benefattori che dal secolo XVI hanno incrementato, con cospicui lasciti e donazioni, l'opera della *Congrega della carità Apostolica*, un ente di carità che assunse una sua fisionomia giuridica, mediante l'*approbatio* del vescovo di Brescia, cardinale Corner, tra il 1535 e il 1538. Roberto Navarrini ricorda come la Congrega abbia «conservato gelosamente queste carte che formano un complesso archivistico di estremo interesse (...). La serie, infatti, è costituita da un centinaio di archivi (...), nella maggior parte di famiglia» composti dai «documenti di interesse generale del casato, e da quelli particolari che si ricollegano all'attività dei singoli componenti»¹.

Lo studio è stato condotto principalmente attraverso l'analisi e la catalogazione di inventari, in modo particolare *post mortem*, e di polizze d'estimo. Gli

¹ R. NAVARRINI, *L'Archivio della Congrega della Carità Apostolica di Brescia. Serie Eredità ed Annali*, Ateneo di Brescia Accademia di scienze lettere ed arti, Brescia 1988, pp. 9-19.

inventari, redatti da un notaio al momento della formazione dell'eredità, riportano gli elenchi dei beni mobili di natura durevole e semidurevole rientranti nel patrimonio del *de cuius*. Le voci vengono inserite negli scritti secondo diverse modalità. Si passa da elenchi di poche e brevi linee in cui vengono indicati gli oggetti, senza alcuna informazione circa la collocazione nello spazio domestico dei medesimi, a fascicoli in cui i beni vengono raggruppati in pagine distinte a seconda dell'appartenenza a un locale dell'abitazione piuttosto che a un altro. In questo ultimo caso, le pagine riportano un titolo che corrisponde all'ambiente (sala, cucina, camera, studio, stanza) presso il quale sono stati rinvenuti i mobili elencati di seguito. Poche volte tali fonti riferiscono informazioni anche intorno all'entità dei beni stabili, dei crediti e dei debiti e circa le caratteristiche complessive delle unità abitative. Quest'ultimo genere di dati può essere più frequentemente rilevato attraverso lo spoglio delle polizze d'estimo, che invece offrono un quadro completo dei beni stabili, dei crediti, degli aggravii, essendo formate da autodichiarazioni mediante le quali i capi di un nucleo familiare denunciavano al comune di appartenenza lo stato del proprio patrimonio, il numero e la posizione sociale dei conviventi. Dalle polizze si possono inoltre ricavare particolari relativi alle caratteristiche strutturali delle abitazioni: la casa poteva essere «murata, cupata, solerata»², essere distribuita su più ordini, avere cantina e bottega oppure stanze contigue date in affitto. L'accostamento delle due fonti consente di fotografare e ricomporre idealmente gli oggetti e le destinazioni degli spazi interni.

La scelta di studiare gli inventari *post mortem* tra Sei e Settecento è giustificata dall'interesse a cogliere, attraverso lo sviluppo dei luoghi destinati all'intimità e alle relazioni sociali, la progressiva specializzazione degli ambienti domestici e la parallela crescente funzionalità degli oggetti. Fernand Braudel alla fine degli anni Settanta del XX secolo invitava ad analizzare «le strutture del quotidiano» presentando il proprio lavoro, dedicato ai secoli XV-XVIII, come «un lungo viaggio al di qua delle facilità e delle abitudini che la vita attuale ci prodiga». Il

² Dicitura comunemente usata, all'interno delle polizze d'estimo consultate, conservate sempre nelle buste dell'*Archivio Congrega della Carità Apostolica*, sezione *Eredità*, presso l'Archivio di Stato di Brescia, per la descrizione delle strutture delle unità abitative. Le espressioni fanno riferimento alla presenza di pareti in muratura, a quella di tetti rivestiti di tegole e a quella di tavolati, ossia di rivestimenti dei piani sui quali camminare, o forse, in quest'ultima ipotesi della costruzione di «cameraccia a tetto, ultimo piano della casa, senza altro piano, che il tetto». Per le definizioni vedasi: *Vocabolario Bresciano - Toscano compilato per facilitare a' bresciani col mezzo della materna loro lingua il ritrovamento de' vocaboli modi di dire e proverbi toscani a quelle corrispondenti in Brescia*, Brescia 1759 (rist. anast., Brescia 1974). In particolare si rinvia alle voci «solér» e «cop dei tègg».

medesimo autore individuava attraverso la vita materiale di quel periodo il «prolungamento di una società, di un'economia antiche, trasformatesi molto lentamente, impercettibilmente, che a poco a poco hanno creato al di sopra di loro (...) una società superiore di cui esse portano necessariamente il peso»³. Questo periodo dell'età moderna, come puntualmente ha riferito in seguito Daniel Roche sempre in relazione al contesto europeo, si presta facilmente a un'indagine diretta alla rivalutazione degli oggetti e dei luoghi. Non che tali secoli rappresentino «un campo di passaggio evidente dalla sfera tradizionale dello scambio e del dono a quella dell'invenzione del mercato e delle merci oggetto di consumo», ma configurano un terreno in cui pur essendo scarsi gli oggetti «è possibile veder sorgere una prima moltiplicazione dei consumi (...), di una circolazione che non risulta unicamente fondata sulla separazione delle persone e degli oggetti, del simbolico e dell'economico»⁴.

L'esposizione è articolata su due versanti: da un lato, quello della *càneva*, nel suo duplice significato di cantina e di bottega, come luogo di smercio del vino aperto al pubblico, e delle stanze destinate alla conservazione del vino e dei suoi derivati, e dall'altro, quello della cucina e degli altri locali, generalmente indicati con il termine generico di «camere». I temi sopra individuati tendono tuttavia a intrecciarsi. La specializzazione progressiva degli spazi si percepisce, ma si tratta di un processo di trasformazione lento e graduale: spesso la *càneva*, nel senso di bottega e osteria, figura priva di un'entità distinta e autonoma e per alcune funzioni ancora dipendente dalla cucina privata. La lettura degli inventari, integrata con lo studio delle polizze d'estimo, ha consentito di rilevare l'utilizzazione promiscua di alcuni ambienti. Parallelamente si è però potuto osservare intorno a locali con duplice destinazione, privata e verso il pubblico, l'articolarsi di stanze, camere, dispense e fondaci aventi una definizione funzionale maggiore.

L'iter della ricerca si snoda attraverso le stanze, lungo un'esplorazione in senso verticale⁵ degli spazi, dal basso verso gli ordini superiori, e si sviluppa

³ F. BRAUDEL, *Civiltà materiale e capitalismo. Le strutture del quotidiano (secoli XV-XVIII)*, Torino 1982, p. XXI.

⁴ D. ROCHE, *Storia delle cose banali. La nascita del consumo in Occidente*, Roma 1999, pp. 7 sgg.

⁵ G. Bachelard sostiene che «la casa costituisca un essere privilegiato, a condizione, tuttavia, che essa venga considerata nella sua unità e insieme nella sua complessità, cercando di integrarne tutti i valori particolari in uno fondamentale». Lungo questo viaggio in cui «la casa ci fornirà, ad un tempo, immagini disperse ed un corpus di immagini», l'autore propone un criterio verticale attraverso il quale captare la poetica degli spazi, dal basso verso l'alto, «dalla cantina alla soffitta», in modo sistematico (G. BACHELARD, *La poetica dello spazio*, Bari 1999⁵, pp. 31-97).

mediante l'analisi delle cose in esse contenute. In questa sede l'attenzione viene focalizzata in modo particolare intorno ai recipienti per la conservazione delle bevande, per la mescita e per la degustazione dei vini. Il progressivo evolversi delle caratteristiche funzionali delle suppellettili non risulta estraneo a quel fenomeno di lenta moltiplicazione delle cose di cui hanno scritto Fernand Braudel e Daniel Roche, del quale si è sopra riferito. La crescente funzionalità degli oggetti, e in particolar modo di quelli legati alle «buone maniere a tavola»⁶, aderisce al processo di *civilisation* che ha contribuito alla diffusione e all'arricchimento di corredi e servizi per l'offerta e la consumazione di pietanze e bevande⁷.

Cantine, càneve, fondaci e dispense

Nella documentazione consultata e, in particolar modo, all'interno degli inventari *post mortem* compilati mantenendo negli elenchi il riferimento alla collocazione dei beni, è frequente la menzione degli ambienti cantina, càneva, fondaco, dispensa e dispensino e di bottega. Le informazioni tratte dalle fonti conducono a rilevare una percezione abbastanza distinta delle stanze menzionate rispetto ai rimanenti corpi delle abitazioni da parte dei fruitori degli spazi suddetti e dei redattori degli elenchi. La constatazione della consapevolezza di una diversificazione degli spazi interni fa pensare a una effettiva diversità funzionale degli ambienti in questione rispetto alla destinazione di altre camere presenti nelle

⁶ BRAUDEL, *Civiltà materiale*, p. XXII.

⁷ La schedatura dei dati ricavati dagli inventari e dalle polizze d'estimo è stata eseguita attraverso la rielaborazione, in un apposito data-base, delle macrocategorie (*necessary, domestic life, civilisation, luxury*) proposte da M. Baulant con il titolo di *living standard index*. L'indice è stato ripreso da C. Dessurealt e da J.A. Dickinson e da P. Malanima. Gli oggetti dei quali si tratta nel corso del presente contributo rientrano, secondo tale modello, principalmente nelle categorie del *necessary* e del *domestic life*, nel caso dei recipienti per la conservazione o per il trasporto di liquidi; del *luxury* e in modo particolare della *civilisation* qualora il riferimento sia ai coltelli, alle forchette e ai bicchieri, alle bevande stimolanti, agli oggetti di porcellana, argento e cristallo. Si vedano al riguardo C. DESSUREALT, J.A. DICKINSON, T. WIEN, *Living standards of Norman and Canadian peasants, 1690-1835*, in *Material culture: consumption, life-style, standard of living, 1500-1900. B4*, Proceedings eleventh International Economic History Congress, Milan, September 1994, Milano 1994, pp. 95-112; P. MALANIMA, *Economia preindustriale. Mille anni: dal IX al XVIII secolo*, Milano 1997, pp. 550-551. Per l'approfondimento dei temi legati alla *civilisation* si rinvia a J. REVEL, *Gli «usi» delle buone maniere*, O. RANUM, *I rifugi dell'intimità*, J.L. FLANDRIN, *La distinzione attraverso il gusto*, apparsi in *La vita privata dal Rinascimento all'Illuminismo*, a cura di P. Ariès, G. Duby, Roma-Bari 2001, rispettivamente pp. 125-160, 161-204, 205-240.

unità abitative. Se dunque da un lato, alla luce dell'analisi degli oggetti presenti nelle varie sedi, viene confermata una sorta di soglia limite fra spazio aperto al pubblico e spazio privato per l'intimità, di luoghi per il deposito e la conservazione a lunga scadenza e stanze per le attività domestiche, la consumazione minuta e la cucina, dall'altro, attraverso gli stessi elementi, è possibile osservare come non sempre la distinzione, rilevata a livello formale nelle documentazioni, corrisponda a una netta differenziazione degli stessi luoghi, per sede e per funzione. Il lento passaggio interessa soprattutto le botteghe degli osti e le loro cucine private, tra le quali permane una tendenza alla utilizzazione promiscua di suppellettili e all'interscambio di funzioni.

Maggiormente definita risulta invece l'assegnazione di una destinazione specifica agli ambienti fondaco, dispensa e dispensino. Con tali espressioni si indicano luoghi per il deposito e la conservazione di prodotti alimentari. Nel primo caso, il termine fondaco viene inteso in funzione di magazzino per bottega, negli ultimi due, dispensa e dispensino indicano depositi di minori dimensioni, disposti generalmente accanto alle cucine. Non è raro l'uso alternato di fondaco /dispensa per indicare il magazzino di uno spaccio aperto al pubblico. Come si avrà modo di illustrare in seguito con l'ausilio di casi concreti, la destinazione di questi spazi a magazzino e a deposito di insaccati, formaggi, grani e soprattutto di olio, aceto e vino è confermata dalla presenza negli elenchi rispettivi di botti, olle, vasi di una certa dimensione, contenitori scavati nella pietra per mantenere al fresco prodotti deteriorabili al calore e alla luce. La collocazione dei depositi pare sita, per quanto è possibile dedurre dall'accostamento di polizze e inventari, allo stesso livello – si presume terreno – delle botteghe e delle cucine prese in considerazione. Difficilmente vengono fornite indicazioni intorno alla struttura e alle caratteristiche dei magazzini e delle dispense: raramente viene menzionata la vicinanza dei fondaci alla strada e risulta pressoché nullo il riferimento alla presenza e all'ubicazione delle aperture. La situazione delle dispense, piccole o grandi, viene desunta indirettamente dalla maggiore o minore distanza dalle cucine o dalle cantine cui spesso sono contigue.

La difficoltà nell'individuare una funzione specifica degli ambienti emerge soprattutto in relazione ai termini cantina, càneva e bottega, qualora quest'ultima si riferisca all'esercizio di un'osteria. Si è potuta constatare l'alternanza dei termini cantina e càneva e, forse, l'uso dell'espressione càneva in sostituzione del termine bottega, nel senso di spaccio di vino, stanza per la degustazione del vino in osteria o presso una locanda. La necessità di un chiarimento permane anche

al margine di un'indagine sull'origine dei termini che, a loro volta, confermano l'ambivalenza riscontrata negli inventari. Si è precedentemente accennato al duplice significato dell'accezione *càneva*. Giuseppe Boerio, nel suo *Dizionario di dialetto veneziano* (1856), ricorda che dicesi *càneva* o *canova* «la stanza dove si tengono i vini», detta anche «*cella* o *celliere*» qualora ci si riferisca a una «stanza terrena dove si tiene il vino; *cantina* o *volta*» nel caso di «cella sotterranea»⁸. Ma lo stesso autore ricorda come con il termine *càneva* si possa indicare anche «il luogo dove si vende il vino»⁹. La distinzione tra *càneva terranea* e sotterranea, riportata nel dizionario di Boerio, pone in evidenza come la cantina, quale stanza in cui vengono conservati i vini, non sempre fosse un ambiente affossato, ma più frequentemente fosse posta allo stesso livello della strada. Verrebbe spontaneo identificare la bottega, indicata nelle polizze e negli inventari come *terranea*, con quest'ultima destinazione, qualora l'ambiente *cantina* sia, secondo le indicazioni presenti nelle documentazioni, destinato alla conservazione dei vini e insieme alla funzione di spaccio degli stessi.

Della duplice collocazione, *terranea* o affossata, delle cantine e dell'ambivalenza del termine *càneva* tratta anche l'etnografo Paul Scheuermeier con esplicito riferimento alle costruzioni del panorama rurale delle regioni italiane¹⁰. L'autore ricorda che «la cantina è spesso uno spazio infossato, mezzo sotterraneo, fresco e buio, situato sotto la casa (...); può essere però anche un normale locale al pianterreno, come avviene nella pianura padana, dove i locali sotterranei sono sempre molto rari». A proposito delle cantine ticinesi e lombarde sotterranee, spesso scavate nella roccia, indicate con il termine di *crotti*, l'etnografo osserva che «il nome *crotto* designa anche lo spazio antistante la cantina, dove si offre il vino seduti a un tavolo di pietra all'ombra di pergolati o sotto castagni frondosi», che «lo stesso nome è stato dato al piccolo commercio sorto sul posto» e che «anche i termini *cantina*, *cànova*, *canva* hanno assunto il significato di spaccio di vino».

⁸ G. BOERIO, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia 1856 (rist. anast., Firenze 1998), s.v., *Càneva*, p. 128.

⁹ *Ibidem*.

¹⁰ P. SCHEUERMEIER, *Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, a cura di M. Dean, G. Pedrocco, I, Milano 1980, pp. 170-184 per i luoghi di conservazione del vino, in part. pp. 170-171; nel II volume l'autore si occupa, pp. 32-42, di recipienti per l'acqua e per il vino. La panoramica illustrata nei volumi è fondata su una casistica risalente prevalentemente alla fine del secolo XIX, non priva però di ampi riferimenti all'evoluzione dei luoghi e degli oggetti a partire dai secoli precedenti.

La questione relativa alla duplice collocazione della cantina viene rilevata anche da Gabriele Archetti nell'ambito di una ricerca sulla storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale¹¹. L'autore, sulla scorta di indagini archeologiche e documentarie e ricorrendo agli scritti di Luisa Chiappa Mauri sulla tipologia dell'edilizia rurale nel lodigiano, ricorda che «normalmente la cantina non era interrata sia per motivi di natura economica (...) sia per i problemi legati all'impermeabilizzazione» e che «da *caneva* era invece realizzata a livello del terreno». Il medesimo studioso, con un riferimento al contesto urbano, particolarmente interessante in tale sede, scrive che «se dunque la *canipa* appare come struttura generalmente non interrata, questo non significa certo che non esistessero cantine sotterranee rispetto al livello di superficie, soprattutto dove la complessità della struttura abitativa rimandava ad un edificio articolato e multifunzionale, come nel caso di un grande cenobio o di un'importante azienda agricola; oppure all'interno del tessuto urbano e dei centri densamente popolati, dove lo spazio era sempre più esiguo e la possibilità di sfruttare le potenzialità edilizie verso l'alto o verso il basso era l'unico modo per aumentare le superfici abitabili»¹².

Lo stesso autore rileva inoltre come questo tema sia «solitamente trascurato dalle fonti scritte e di conseguenza anche dagli storici, che, se da una parte hanno dedicato molte energie allo studio della coltivazione della vite e alla produzione del vino, dall'altra, hanno tralasciato gli aspetti materiali riguardanti le strutture relative al luogo o agli ambienti della conservazione vinicola»¹³. Un per-

¹¹ G. ARCHETTI, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998 (Fonti e studi di storia bresciana. Fondamenta, 4), pp. 389-433.

¹² Il medesimo autore commenta in proposito un passo di C. Bonardi estendendo la problematica fino al termine del XVI secolo: «alla fine del '500 – come è stato giustamente notato – le cantine delle abitazioni povere non erano affatto delle strutture speciali destinate esclusivamente alla conservazione del vino, ma erano locali spesso *interscambiabili* nell'uso quotidiano con gli altri ambienti della casa»¹². L'interscambiabilità di funzioni fra questi ambienti fa supporre che anche le cantine di cui tratta la Bonardi siano poste allo stesso livello delle altre stanze, presumibilmente a pian terreno, e non affossate. Sempre Archetti nota come «novità rilevanti si ebbero invece nelle abitazioni aristocratiche, dove l'adattamento di appositi spazi per l'invecchiamento e la cura del vino si accompagnò a soluzioni architettoniche del tutto coerenti con l'idea odierna di cantina (...) a partire dalla fine del medioevo» (G. ARCHETTI, *Là dove il vin si conserva e ripone. Note sulla struttura delle cantine medievali lombarde*, in *Le storie e la memoria. In onore di Arnold Esch*, a cura di R. Delle Donne, A. Zorzi, Firenze 2002, pp. 109-131).

¹³ ARCHETTI, *Là dove il vin si conserva e ripone*, p. 111. L'autore prosegue notando che nella documentazione della Lombardia orientale «i termini usati per indicare la cantina, intesa come luogo per la custodia e la lavorazione del vino, sono essenzialmente due: quello di *caneva a vino* o *canipa* e, con un

corso attraverso il quale diviene possibile capire come effettivamente venissero utilizzati gli ambienti *càneva*, *bottega*, *cosina* e *dispensa* e quali fossero le relazioni di interscambiabilità degli spazi domestici è dato dall'analisi della tipologia dei beni presenti nei medesimi luoghi¹⁴.

La presenza in una *càneva*, in cui fossero segnalati oltre ad alcuni recipienti contenitori per la conservazione dei vini, anche di vasellame per la degustazione delle bevande, di banconi, di tavoli e di sgabelli può far pensare a una cantina avente ulteriore funzione di spaccio. In tal senso gli inventari *post mortem*, soprattutto se presentano una suddivisione degli elenchi in base alla collocazione degli oggetti, possono essere adottati quale utile strumento di indagine. La ricerca dalla quale sono state ricavate le informazioni riportate in seguito rientra in uno studio ancora in corso. Risulta dunque complesso e azzardato, data la natura frammentaria del lavoro, fornire in tale sede una riflessione conclusiva. Pare invece opportuno il riferimento ad alcuni casi, dalla cui analisi può essere ricavata una parziale risposta o una conferma relativa ai dubbi e alle incertezze interpretative di cui sopra.

La famiglia Landi: gestione di una locanda e locali interscambiabili

Intorno alla seconda metà del XVIII secolo alcuni membri della famiglia Landi, originari probabilmente di Pralboino, località presso la quale esercitavano il mestiere di fornai, si trasferivano nella terra di Ospitaletto con la prospettiva

uso sporadico semanticamente assai dilatato, quello di *domus*». «Non compare invece il vocabolo classico di *cella vinaria* - *cellarium* presente invece in ambito milanese, mentre raramente si trova l'espressione *casina sive canipa* e l'uso del termine *camera* o, con più precisione, *camera de vino*» (*Ibidem*, p. 112). Nel passo successivo Archetti sottolinea come nelle carte talvolta «si trovano nettamente distinti gli ambienti della casa (*domus*) da quelli della cantina (*càneva*) a conferma del fatto che le due parole, per quanto usate come sinonimi, hanno in realtà una propria valenza e non sono del tutto assimilabili, né sempre interscambiabili». L'autore infine aggiunge che «fino al termine del medioevo il significato di *càneva* non si esaurisce con quello di cantina nel senso stretto, ma può indicare anche il magazzino domestico o la dispensa alimentare, il ripostiglio per il ricovero degli attrezzi, un locale rustico e persino la stessa abitazione contadina» (*Ibid.*, p. 112).

¹⁴ Bisogna rilevare come negli inventari consultati si sia potuta osservare una prevalente assenza di indicazioni intorno alla collocazione, a pian terreno o scavata, delle cantine; una sporadica presenza, invece, di note – «supra» o «sotto» –, relative al sito delle cucine.

concreta di gestire «un'ostaria»¹⁵. Puntuali informazioni intorno all'organizzazione dell'osteria si ricavano dalla lettura di un inventario, datato 1664, «delli beni stabili mobili crediti et debiti». Il documento non pare redatto in occasione della formazione di un'eredità, non riporta la firma di un notaio e non compare nessun riferimento alla morte di un familiare. Lo scritto si presenta piuttosto simile a una polizza d'estimo, vista l'inclusione nell'elenco della descrizione dei beni stabili e dell'ammontare dei crediti e degli aggravii. L'inventario pare addirittura compilato dallo stesso gestore della locanda. La supposizione deriva dalla modalità seguita per la valutazione dei debiti e dei crediti, assai simile a quella ricorrente nei libri di partite o nei libri giornali, all'interno dei quali i commercianti erano soliti annotare le proprie entrate e uscite, e dalla presenza di alcune note di carattere strettamente personale. L'elenco è inoltre completo della menzione dei beni mobili, stimati e iscritti secondo la divisione per stanze.

Nell'inventario si fa riferimento alla presenza di una «cosina», di una «camera di sopra della cosina», di una «camera situata nei pressi di una porta et caneua», di una «caneua», di «una camaretta fra mezzo la caneua et stalla», di una «stalla» e di altre cinque «camare». Dall'analisi del documento emerge una distinzione abbastanza netta tra ambito strettamente privato e spazio destinato all'ospitalità di forestieri per quanto riguarda gli ambienti indicati con il termine di camera/camara. Se la «camera di sopra della cosina» sembra riservata ai gestori della locanda, data la presenza di «una lettera con letto lenzoli coperta tutto fornito», quindi di un letto stabile e non da campo, e di biancheria, «lenzoli di diverse sorti (...), tovaglioli diversi (...), tovaglie diverse (...), pandamani diversi (...), sachi da biava» per la gestione delle attività, oltre che di «panni o drappi per uso et portar» della moglie e della figlia del gestore, le altre cinque camere paiono destinate anche alla specifica funzione di ospitare. In queste ultime stanze non vengono rilevati oggetti strettamente personali e si registra una certa frequenza di letti da campo, di cavalletti e assi da letto da comporre. Accanto alla quarta e alla quinta camera, nelle quali rispettivamente si trovano «cavaletti para n° 4 con quattro letti forniti (...), una tavola e un quadro con sue banche, scagni n° 4» e «quattro para de cavaletti con trei letti solamente forniti (...), tavole n° una con sue banchette et doi scagni»¹⁶, si riscontra la presenza di altri

¹⁵ Archivio di Stato di Brescia (= ASBs), Archivio Congrega della Carità Apostolica (= AC), sezione Eredità, Landi, busta 122, inventari datati 1664, 1670.

¹⁶ Per cavalletti s'indende la struttura portante del letto, per letto il giaciglio di piuma o di lana e con l'attributo fornito si vuole indicare che il letto è già predisposto. Con il termine quadro si vuole indicare un tavolo dalla struttura piuttosto semplice ed elementare.

tre locali, destinati almeno in parte agli ospiti, i quali presentano un arredo, più o meno curato a seconda dei casi, prevalentemente funzionale al sonno e al riposo¹⁷.

L'ipotesi che l'inventario si riferisca a uno stabile nel quale veniva gestita un'osteria adibita anche a locanda viene suffragata, oltre che dalla presenza di cavalletti e «lettere» nelle camere e di banchi, scagni e stramazzi¹⁸, dalla collocazione di tavole di foresteria¹⁹ sia in una stanza vicina alla càneva sia sotto il portico, probabilmente antistante la stessa. La cucina, il locale vicino alla porta, indicato con il termine «camera», e la caneva sembrano disposte sullo stesso livello, terreno: il medesimo della stalla. Gli oggetti e gli strumenti disposti all'interno di queste ultime stanze terrene fanno pensare a una serie di attività collegate fra loro e finalizzate all'esercizio della locanda e dell'osteria.

Nella cucina si ritrovano, accanto a strumenti e oggetti per la gestione del camino e a una varietà di «candelieri d'ottone di ferro et lame d'azale» per illuminare le stanze, un servizio di «peltro pesi 52» del valore di «lire piccole n° 150», forse arricchito dalla presenza di alcuni boccali, qualche coppa oppure alcune caraffe per agevolare la mescita e la degustazione delle bevande, «bottazzi di latta et bozzole»²⁰, «doi centenari di pietra, un piccolo et l'altro grandino»²¹, «credenze doi et trei scantie (...) et un cassone della biava con una moiolera et scantia»²², «un sedelino d'ottone con una bacina et bocale d'ottone»²³. Nella camera

¹⁷ Nella prima camera al piano superiore, per esempio, «si ritrova letti doi forniti con suoi cavalletti o lettera (...), quadri n° doi uno di noce l'altro di albera, cadreghe n° 2 et scagni n° 4, una scagna di curame».

¹⁸ Vale a dire, materassi di pezze, stracci e stoffe.

¹⁹ Ossia di banchi presso i quali fare accomodare per la consumazione dei pasti, ed eventualmente sdraiare, i forestieri.

²⁰ La bottazza era un barile, una bariletta, vale a dire «un arnaso a doghe di sufficiente grandezza, per tenervi il vino». Le bozzole erano probabilmente delle bottiglie per contenere liquido, da *bozza*, misura di liquidi e di vino. Vedasi BOERIO, s.v., *Bottazza* e *Bozza*, in *Dizionario del dialetto veneziano*, p. 94.

²¹ I *centenari* erano contenitori scavati nella pietra. Le pareti dei contenitori spesse e resistenti alle temperature esterne servivano per il mantenimento al fresco di insaccati, formaggi e anche di bevande sensibili sia al calore sia al deterioramento provocato dalla luce.

²² Si può dunque osservare la disposizione di scaffali e di mensole o ripiani, di scolatoi, particolarmente utili per riporre le stoviglie e il vasellame. Tra questi mobili particolarmente funzionali viene ricordata la *moiolera*, un mobiletto con una serie di ripiani, generalmente appeso al muro, sopra il quale sistemare stoviglie e vasellame di *maiolica*.

²³ *Bacina* sta probabilmente per catino, bacinella, mentre *bocale* sta per boccale, ossia «vaso per bere o rinfrescare il vino», vedasi L. GRASSI, M. PEPE, G. SESTIERI, *Dizionario di antiquariato. Dizionario storico-critico di Arte e Antiquariato dall'antichità all'inizio del Novecento*, Milano 1992, 1264 pagine, 4000 voci, 2000 illustrazioni e disegni in nero, 16 tavole a colori, p. 180, ad vocem *boccale*.

«vicino alla porta et caneva si ritrova un stramazzo (...) fornito con suoi cavaletti lenzoli et coperta» insieme alle «tavole di foresteria (...), comprese quelle sotto il portico et doi bancali con sue banche» di cui si è già trattato sopra. All'interno della «caneva si ritrova varelli trei et uno piccolo per il lardo (...), una zerla et una lora (...), vino diverso zerle n° 2 »²⁴.

Al medesimo esercizio si riferisce con ogni probabilità l'inventario «delli mobili ritrovati nel l'ostaria» dovuti a Maddalena Piccioli, vedova di Carlo Lando. Nell'inventario, risalente al 1670 e privo di una divisione degli elenchi a seconda della collocazione dei mobili, è possibile rintracciare una serie di oggetti inerenti il consumo e l'offerta di vino. Si ricorda al riguardo la presenza nell'elenco di «diversi pezzi di terra che servano per la cucina (...), oli di terra et fiaschi n° cinque, boccali diversi di vetro (...), tasi et scudele n° sei (...), peltro diverso pezzi n° trentadui (...), varelli diversi parte cerchiati di fero et uno di legno n° sei compreso un carero (...), due barilette una cerchiata di fero et l'altra no (...), libri del hostaria con diverse partite (...), vino zerle n° otto». Dalle voci riportate è possibile notare la presenza di contenitori in legno rinforzati anche con elementi in ferro, abbinamento di materiali (legno + metallo) che si riscontra con maggior frequenza a partire dal secolo successivo, e una quantità abbastanza significativa e varia di pezzi in peltro, in terra e anche in vetro. L'accostamento di boccali in vetro a scodelle e tazze risulta significativo anche alla luce di un passo di

²⁴ Il termine *varello* probabilmente indica un vaso contenitore per la conservazione di grassi, come nell'esempio sopra riportato, e forse anche di liquidi qualora il recipiente fosse di una certa capacità. La parola potrebbe derivare da albarellino o da vezzolo, vezzello, vale a dire piccola veza, vesa, veggia, ossia botte. Si suppone che il recipiente potesse essere realizzato sia in terracotta sia in legno oppure in metallo. Il contenitore indicato con il termine *zerla* poteva essere sia la cesta gerla /gerlo da portare sulle spalle piena di grappoli durante la vendemmia per trasportare nei tini l'uva raccolta, sia il contenitore, una damigiana, nel quale veniva conservato il vino ottenuto dalla pigiatura di una quantità di grappoli tali da riempire una gerla. Per zerla si intende inoltre l'unità di misura della capacità equivalente al vino ricavato dalla pigiatura della quantità di uva di cui veniva riempita la gerla. La zerla o gerla bresciana, unità di misura dei liquidi, corrisponde a litri 49,742700. La zerla si suddivide in 4 secchie, la secchia in 9 pinte, la pinta in 2 boccali, il boccale in 2 mezzi, il mezzo in 2 tazze. Si vedano, rispettivamente alle voci «comuni del territorio bresciano» e «Brescia», le tabelle relative ai ragguagli delle unità di misura dei liquidi in: *Tavole dei ragguagli dei pesi e delle misure già in uso nelle varie provincie del regno col sistema metrico decimale approvate con Decreto Reale 20 maggio 1877 n. 3836*, Roma 1877; A. MARTINI, *Manuale di metrologia, ossia misure, pesi e monete in uso attualmente presso tutti i popoli*, Roma 1976. Per lora «pevera o imbottatolo, dicesi lo strumento di legno fatto a guisa di conca per uso d'imbottare vino, olio, acqua etc.» (BOERIO, s.v., *Lora*, in *Dizionario del dialetto veneziano*, p. 375; utile anche ARCHETTI, *Tempus vindemie*, pp. 389 sgg.).

Braudel relativo all'apparecchiare la tavola²⁵. L'autore ricorda come «una tavola apparecchiata a modo nostro, il modo di comportarvisi sono tutti particolari che l'uso ha imposto lentamente, ad uno ad uno e in modo diverso, a seconda delle regioni». «Cucchiaino e coltello sono consuetudini piuttosto vecchie» anche se l'uso del cucchiaino e l'abitudine di fornire coltelli non si sono generalizzati prima del Cinquecento. «Lo stesso vale per l'abitudine di dare ad ognuno il proprio bicchiere e di porglielo davanti»²⁶. Nel caso del citato inventario del 1670 è opportuno evidenziare come l'accostamento di tazze, scodelle e boccali in vetro segni un momento di graduale passaggio dalla degustazione originaria in scodelle, solitamente di terra, dei vini a quella in boccali realizzati in metallo o in bicchieri di vetro. L'ambiente dell'osteria è arricchito con la disposizione nella stanza di credenzoni, scansie, quadri, ossia tavole, di noce e di paghera²⁷, lumi e candelieri e di utensili per il fuoco in ferro e ottone.

Botteghe di vino e cantine in città: gli osti Pederdò e Razzella

Gli altri casi che si vogliono presentare sono relativi a due osti che vivevano a Brescia tra la fine del XVII secolo e gli inizi del XVIII e probabilmente svolgevano la propria attività, nelle adiacenze dell'abitazione. La documentazione più antica riguarda l'oste Melchior/Marchion Pederdò²⁸. Questi, «originario della terra di Collio di Val Trompia», nel 1665 dichiarava in una polizza di tenere «mercantia di vino et altre bevande per la suma di lire piccole 500». Dieci anni più tardi lo stesso Pederdò compilava il proprio testamento, esprimendo la volontà di lasciare la moglie Maddalena usufruttuaria della casa, sita «in questa Città in Contrada di Arco del vino sive Cavallerizza», in cui la loro vita in comune era trascorsa. Risale invece al 1680 l'inventario «di tutti li mobili ritrovati nella casa» del medesimo, in Brescia, sempre presso la Contrada di Arco del vino. Gli elenchi

²⁵ BRAUDEL, *Civiltà materiale*, pp. 179-181.

²⁶ *Ibidem*. L'autore aggiunge di seguito: «L'antica creanza voleva che ognuno vuotasse completamente il proprio [bicchiere] prima di passarlo al vicino, che faceva altrettanto. Oppure, dietro richiesta, il servitore recava dalla dispensa o dalla credenza vicina alla tavola dei convitati la bevanda che si desiderava, vino o acqua».

²⁷ Ossia di legno di abete.

²⁸ ASBs, AC, sez. Eredità, Pederdò, b. 233, polizza d'estimo 1665, testamento 1675, inventario *post mortem* 1680.

sono suddivisi in base alla disposizione degli oggetti nei locali. L'abitazione si sviluppava in più ordini e le stanze collocate ai piani superiori dovevano essere caratterizzate da un arredo raffinato. Manca uno specifico riferimento al luogo presso il quale l'oste praticava la propria attività. L'ubicazione della casa nei pressi di Contrada di Arco del vino e la menzione nell'inventario di una caneva, probabilmente collocata al pian terreno – come si deduce dalla descrizione della disposizione delle altre camere e della posizione delle scale e di una «stanza vicino alla strada» – possono far pensare che Pederdò avesse mantenuto in tal luogo l'esercizio dell'osteria.

Nell'elenco, oltre a una serie di camere superiori, si fa riferimento a una «caminatella terranea», a una «camera sopra la caminatella», a un «mezzano», a una «stanza vicino alla strada» e a una «caneva». Nel primo di questi locali vengono rilevati una «sottocopa» in vetro, diversi «pezzi» sempre in vetro, posti in un armadio, «tre albarelli di terra (...) un vaso di maiolica» nonché «un quadro di noce con sopra un tapiedo rotto (...) una moiolera in noce (...) una credenza in noce con sua scancia». Nella «camera» collocata sopra la precedente si registra la presenza di ben settantanove pezzi in peltro, di «diverso peltro e rame», di dieci «cuchiari» e altrettanti coltelli e di sette «pironi»²⁹. All'interno del mezzano vengono invece menzionati un *sedello*, ossia un secchiello, di ferro, un *raminetto*, vale a dire un contenitore per liquidi, pure di ferro e una *soiolina*, cioè una piccola tinozza, cerchiata in ferro; tra i mobili d'arredo «un quadro di paghera, un quadrettino di legno piccolo, una canevetta³⁰ in bulgaro coperta e grande, una cassetta di paghera con dentro duoi lavezzi», ossia due catini. Mentre nella stanza vicina alla strada e, probabilmente adiacente la caneva, viene rammentata la presenza di un fiasco di terra verde, di un quadrettino, cioè di un tavolinetto, di una cassetta di paghera, di una banca, vale a dire una panca, forse con coperchio. Nella caneva si ritrovano «tredici vaselli tra grandi et piccoli in alcuni dei quali vi è dentro vino bianco et nero et uno dell'aceto, due ole grandi, un pestone³¹ di vetro grande, una bossa di vetro grande, una lora, uno scaletto di legno, con-

²⁹ Forchette.

³⁰ Piccole cantinette, recipienti, come si spiegherà più diffusamente nei passi successivi, che servivano per la conservazione al fresco e/o al riparo dalla luce di bottiglie e fiaschi, soprattutto se di vetro.

³¹ Vale a dire un fiasco. Si veda BOERIO, s.v., *Piston*, in *Dizionario del dialetto veneziano*, p. 313. L'autore riferisce del «piston da vin, *Fiascone* e *Fiasco*. Vaso grande ritondo di vetro, col collo ma senza piede». Nella stessa pagina alla voce *pistoncin*: «Fiaschetto o Fiaschettino».

chietti³² n° vinti, un cistello con dentro due altre bozze, due tinelli³³ di legno cerchiati di ferro (...), un bariletto». Intorno non vi sono che una banca un paio di cassette.

Il secondo esempio riguarda l'oste Giovanni Razzella, figlio di Tommaso. Questi nel 1697 acquistava da un tale Andrea Paderno «una bottega et camera», ossia una «bottega terranea» e «una camera sopra essa bottega», sita nei pressi della «Piazzoletta (...) di Porta Brusata»³⁴.

L'inventario dell'eredità dell'oste risale al 1726 ed è diviso per stanze³⁵. Nell'elenco vengono annotati una cucina con secchiario³⁶, una camera, una camera sopra, una «prima cantina» e una «altra cantena o sia stanzetto». Presso la cucina, l'acquaio e le cantine si riscontra la presenza di numerosi recipienti aventi funzione di conservazione delle bevande e di offerta e presentazione delle stesse anche in tavola. Già nel testamento redatto nell'anno 1696 dal notaio Antonio Monticelli, per ordine dello stesso Giovanni Razzella, allora «sano di corpo, mente sensi et intelletto», l'oste rammentava «tra le cose bisognevoli» da lasciare alla moglie Francesca «bocali due et due pistonì, fiaschi ole»³⁷. Ritornando all'inventario dell'eredità risalente al 1726 è possibile osservare come all'interno del documento non si faccia riferimento né a una stanza chiamata bottega, né a un ambiente con il nome di càneva. Si fa piuttosto menzione di una cantina e di una cucina e non si hanno elementi concreti dai quali desumere se l'oste esercitasse nei locali dell'abitazione il proprio mestiere o gestisse altrove la propria attività.

Si può tuttavia constatare la presenza in cantina di «nove barili», tre dei quali in legno, «un barilotto» e «due mastelli»; in cucina di «una ola di terra per l'oglio», di «un vezzolo con cercoli in ferro di tre zerle» di capacità, di un «vezzolino con tre cercoli in ferro», di «diverso peltro» pari a quattro libbre in peso, di vari secchielli in rame, di «una bacinetta in rame per li bocali», di «una lora per il vino».

³² Per conchietto vedasi BOERIO, s.v., *Conchèta*, in *Dizionario del dialetto veneziano*, p. 186: «Specie di truogolo, che si mette sotto la cannella della botte per raccogliere il vino che sgocciola quando si versa. Questo vino svapora moltissimo e diventa cattivo; laonde si suol chiamare *vin de concheta* il vino peggiore».

³³ Tinello sta per «tinela o tinèta (...) *tinozza*, vaso ad uso di porre sotto il tino, per raccogliere il vino e portarlo nelle botti»; vedasi BOERIO, s.v., *Tinela*, in *Ibid.*, p. 749.

³⁴ ASBs, AC, sezione Eredità, Razzella, b. 283, compera 6 maggio 1697.

³⁵ ASBs, AC, sezione Eredità, Razzella, b. 283, inventario dell'eredità 1726.

³⁶ Acquaio.

³⁷ ASBs, AC, sezione Eredità, Razzella, b. 284, testamento 7 luglio 1696.

Cucine e secchiali

Nelle pagine precedenti si è più volte accennato alla presenza delle cucine e alla funzione ausiliaria che tali ambienti svolgevano, soprattutto nelle osterie e nelle locande, non solo come luoghi di supporto per le attività interne alla famiglia e rientranti nella sfera privata delle relazioni, ma anche per quelle volte a ricevere e ospitare un pubblico esterno. L'analisi degli inventari delle famiglie prese in considerazione, non necessariamente coinvolte nello spaccio di vino al minuto o nella gestione di una locanda, ha permesso di osservare, per quanto riguarda i ceti medio/alti, una lenta, ma progressiva, specializzazione delle cucine all'interno delle case. Il fenomeno risulta in tale contesto favorito e stimolato dalla graduale espansione dell'unità abitativa. La cucina, dapprima unica stanza munita di focolare, utilizzata, di giorno, per lo svolgimento delle attività domestiche, e di notte, anche per il sonno, viene progressivamente circondata dall'emergere di altre «camare» o «stanze». Si incomincia dunque a percepire una specie di soglia divisoria tra questo centro delle attività comuni, e luogo della preparazione e del consumo delle pietanze, dagli altri ambienti, appositamente realizzati per il riposo notturno e l'intimità o per le chiacchiere e le relazioni sociali esterne.

Nelle cucine delle famiglie considerate, in modo particolare a partire dal XVIII secolo, difficilmente viene registrata negli inventari la presenza di pagliazzi e di stramazzi³⁸, ma piuttosto viene indicata l'installazione – accanto alle già più comuni cassapanche, banche, tavole in legno di albero o di paghera – di scansie, piccoli scaffali, credenze, moiolere e vestari³⁹, predisposti per le stoviglie, il vasellame, per le guantiere e i cabaret e inoltre per la biancheria da tavola e da cucina. L'ambiente della cucina diviene soprattutto luogo per cucinare, per conservare piccole quantità di cibi e di liquidi⁴⁰, per lavare le stoviglie e riporre i servizi da portare in tavola. Rimane tuttavia una stanza piuttosto modesta: lo sfoggio di corredi in vetro pregiato, in cristallo o in metalli di un certo valore viene riservato alle altre camere, aventi funzione di salotto, studio-

³⁸ Vedasi BOERIO, s.v., *Stramazzo*, in *Dizionario del dialetto veneziano*, p. 710: «Arnese da letto notissimo, ripieno di lana ed impuntito (...). Se è ripieno di piuma dicesi *coltrico*». Il pagliazzo era invece il «sacco che involge la paglia del letto»; BOERIO, s.v., *Pagiarizzo*, in *Dizionario del dialetto veneziano*, p. 462.

³⁹ S. PINELLI, *Piccolo dizionario del dialetto bresciano*, note introduttive di V. Mora, Brescia 1976, *ad vocem* «Vestare», p. 78: «*Vestiario, Armadio, Armario*. Arnese di legno fatto per riporvi checchessia».

⁴⁰ L'aceto veniva per esempio conservato in bariletti di capacità minore.

lo, galleria o di sala da pranzo⁴¹. Negli elenchi di oggetti riposti in cucina si fa spesso riferimento alla presenza di contenitori per la conservazione di minore capacità, rispetto a quella dei recipienti riposti nelle cantine e nelle dispense. Compaiono frequentemente i termini boccaletti, barilette, bottazze, bozzole, vezzolini, ole e fiaschi. In spazi ben precisi vengono inoltre collocati centenari e caneeette. I primi sono recipienti, più o meno capaci a seconda delle dimensioni, scavati nella pietra. Tali contenitori, rivestiti internamente di latta e chiusi da un pesante coperchio, sempre di pietra (bianca o di Sarnico), caratterizzati da una forma cilindrica o a parallelepipedo, servivano da piccole cellette, nelle quali mettere al fresco e conservare quantità di liquidi, insaccati e formaggi. Le seconde, vale a dire le caneeette/canevette/cantinette, erano delle piccole cassette, realizzate più frequentemente in legno e a partire dalla metà del XVIII secolo anche in rame, nelle quali venivano collocate ed eventualmente trasportate ole, bozze, pistoni e fiaschi, evitando che gli stessi contenitori venissero esposti alla luce e a urti.

Nelle cucine si riscontra inoltre la presenza di refrescatori o rinfrescadori, ossia rinfrescatoio. Si tratta di recipienti, per lo più bassi, in forma ovale o tonda, variamente modellati, con la funzione specifica di mantenere in fresco, nel ghiaccio, i bicchieri e le bottiglie. In alcuni casi questi recipienti contenevano semplicemente dell'acqua per rinfrescarsi. La letteratura contempla due tipi di rinfrescatoio: quello per i bicchieri e quello per il vino⁴². Il rinfrescatoio per bicchieri, creato per «raffreddare i calici da vino entro acqua fredda», generalmente «aveva tacche sul bordo, in cui si fissava il gambo del bicchiere, lasciando la coppa sospesa nell'acqua». I rinfrescatoio per bicchieri, già in uso a partire dal XV secolo, si diffusero soprattutto dal XVII secolo in poi. Realizzati in vetro, ceramica o in metallo, nel XVIII secolo raggiunsero vertici di particolare raffinatezza: basti pensare ai modelli in porcellana prodotti anche in Italia. Con il termine «rinfrescatoio per vino» si poteva indicare «sia una recipiente che veniva posto sulla tavola, sia un mobiletto ch'era collocato vicino ad essa, entrambi adibiti a mantenere in fresco le bottiglie entro ghiaccio o neve»⁴³.

⁴¹ Per approfondire il tema della specializzazione degli spazi e la concomitante nascita delle comodità si vedano: G. BASSANINI, *Tracce silenziose dell'abitare. La donna e la casa*, Milano 1992³; J. STYLES, *Product innovation in early modern London*, «Past & Present», 18 (2000), pp. 124-169; J.E. CROWLEY, *The invention of Comfort. Sensibilities & Design in Early Modern Britain & Early America*, Baltimore and London 2001.

⁴² Cfr. *Dizionario di antiquariato*, p. 944, s.v., *Rinfrescatoio*.

⁴³ *Ibidem*.

Camere e salotti: intimità, relazioni sociali e vino

Si è già fatto riferimento alla progressiva specializzazione degli spazi domestici stimolata, soprattutto negli ambienti appartenenti a una fascia sociale medio/alta, da una graduale estensione del numero delle stanze all'interno delle abitazioni. Nelle altre «camere», cioè negli ambienti diversi dalla cucina, andavano creandosi angoli sempre più confortevoli, grazie anche al diffondersi di piccoli camini per riscaldarsi, della maggiore disponibilità di candelieri e di lumi per rendere più confortevoli e luminosi gli ambienti e di tappezzerie, stoffe e arazzi per foderare e isolare le pareti. Parallelamente alla definizione di uno spazio per l'intimità nelle stanze per la notte, segnato da letti con baldacchini, tendoni, portiere⁴⁴ e porte di legno con tanto di chiavistelli e catenacci, se ne individuava un altro per le relazioni sociali, all'interno del quale si tendeva a fare sfoggio di pitture, mobili raffinati, libri e servizi da tavola.

Pare opportuno ricordare, proprio in riferimento al consumo di vini pregiati, l'inventario delle camere della dimora cittadina di Bernardino Tosio, un mercante di tessuti bresciano attivo nella seconda metà del XVIII secolo. Le pagine dell'inventario della sua eredità risalgono al 1797⁴⁵ e sono ricche di dettagli, soprattutto per quanto riguarda oggetti, suppellettili e ambienti che segnano un avanzamento di rilievo in termini di *civilization*⁴⁶. Vi è una notevole quantità di posate, soprattutto di forchette, di scodelle, sottocoppe e bicchieri. «Piatti reali», caraffe e zuccheriere vengono riposti in stanze nelle quali transitano o soggiornano gli ospiti. Curiose sono le note dell'inventario relative all'antistudio, nel quale, insieme a un servizio di otto ciccare⁴⁷ in porcellana «con suoi scudellini da caffè», sono

⁴⁴ «Paramento di drappo o d'altro che serve per mettere alle porte e ripararle. Sotto il nome portiera ora più comunemente conosciamo quell'imposta d'uscio più gentile e più ornata di quella che chiamasi porta; e dassi più specialmente questo nome alle imposte di legname di noce o di ciliegio o d'altro legname più ricercato, impiallacciate o no, ed adorne per lo più di specchi con o senza foglia» (BOERIO, s.v., *Portiera*, in *Dizionario del dialetto veneziano*, p. 527).

⁴⁵ ASBs, AC, sezione Eredità, Tosio, b. 338, inventario 1797.

⁴⁶ Con il termine *civilization* si fa riferimento a quel progressivo mutamento di gusti e di maniere connesso alla graduale diffusione delle comodità e dell'articolarsi di relazioni sociali e interessi culturali che vengono tra l'altro marcati dalla presenza di luoghi nelle abitazioni di famiglie di ceti medio e medio alto destinati alle specifiche attività che da tale tessuto di rapporti conseguono. Si rinvia in proposito a DESSUREALT, DICKINSON, WIEN, *Living standards*, pp. 95-112.

⁴⁷ Piccole tazzine.

disposti: «cinque carafine di cristallo», «cinque biliconi di cristallo», «due boccette di cristallo per l'olio», «venticinque tassini con piede di cristallo da vin di Cipro», «tredici tassini con piede di cristallo da rosolio», «tredici tassini, senza piede, di cristallo da vin di Cipro», «due carafine di cristallo», «un salatino di cristallo», «ventuno pistonzetti nel vestiario posto nel muro», «quattordici boccette bianche, di vetro, vuote». Sempre nell'antistudio sono riposte: quattro bottiglie di vetro, cinque bottiglie «di canarie piane», una bottiglia di «moscatto di Cipro piana»⁴⁸.

Alla ricchezza sfoggiata nello studiolo corrisponde una quantità non trascurabile di recipienti per il vino nella «cantina unita alla galleria», nella dispensa e nella cucina. Nella prima ampia stanza, fra gli altri recipienti, è possibile individuare «tre vessole cerchiata di ferro, una vessola cerchiata di ferro (...) di zerle due, un vessolino con cerchi di legno di zerle una, un barile cerchiato di legno di zerle una, una zerla, una alba di pietra»⁴⁹. Seguono nella dispensa, oltre a una serie di contenitori per la cottura e la frittura di cibi, «tre centenari di pietra, tre mastelletti di legno, sei basiotti di terra, un fiasco» e, in cucina, «sei bottiglie di vino di cipro (...), tre fiaschetti impagliati vuoti, una damigiana impagliata vuota».

Note conclusive

Si è potuto constatare come la progressiva specializzazione degli spazi nelle unità abitative delle famiglie bresciane di estrazione medio/alta sia stata accompagnata da una parallela evoluzione della funzione e delle forme degli oggetti. Questo fenomeno si è presentato in via complementare, nell'ambito della diffusione del *comfort*, rispetto a quello dell'acquisto e della consumazione di alimenti e bevande pregiati. La presenza del vino o di suoi derivati emerge dalla segnalazione di servizi per la mescita e la degustazione non solamente nei locali, quali cucine, dispense e cantine, propriamente destinati alla conservazione delle bevande, ma anche nei nuovi ambienti appositamente realizzati per ricevere ospiti e intratte-

⁴⁸ «*Vino di Cipro*, Vino pregiatissimo che deriva dall'isola di Cipro – *el va' el vien come el vin de Cipro* –. Bel modo figur che si riferisce a Persona di carattere incostante e lunatico, ed è tratto dalla proprietà del Vino di Cipro, il quale conservandosi nella botte pare talvolta guasto, ma qualche tempo dopo torna buono com'era prima». Vedasi BOERIO, s.v., *Vin*, in *Dizionario del dialetto veneziano*, pp. 793-794.

⁴⁹ Il termine «alba» sta probabilmente per albea, «particolare tipo di vaso cilindrico per uso farmaceutico appartenenti alla famiglia dell'albarello»; vedasi *Dizionario di antiquariato*, p. 20, s.v., *Albea*.

nere conversazioni. Spesso le tazzine e i bicchieri per sorseggiare i vini dolci sono disposti nei salotti, nelle stanze da studio e nelle biblioteche, accanto ai servizi per il caffè e per il tè e alle cuccume per la cioccolata, che sono manifesta espressione del diffondersi di prodotti esotici e ricercati e di un nuovo gusto.

La consapevolezza da parte dei fruitori del ruolo distintivo, sociale e culturale, in termini di *civilization*, della consumazione dei nuovi prodotti è confermata, inoltre, dalla collocazione di corredi per la degustazione in ambienti di passaggio e certamente visibili anche da persone non appartenenti alla famiglia. Spesso in tali ambienti viene segnalata la presenza di carte geografiche appese alle pareti e di pitture nelle quali vengono ritratti paesaggi, composizioni di fiori e frutta e di nature morte che sono tra l'altro testimonianza del graduale passaggio, in campo artistico, da un gusto che predilige temi di carattere sacro a una tendenza che rivaluta scene concernenti la vita laica seguendo, documentandoli, l'evoluzione del *comfort* e l'arricchirsi delle relazioni sociali. La diffusione se non degli agi per lo meno delle comodità⁵⁰ tra i ceti medio/alti emergenti viene inoltre sottolineata dalla presenza negli inventari di annotazioni intorno alle dimensioni dei recipienti, ai materiali di fabbricazione e alle lavorazioni che li caratterizzano, rendendoli più consoni e adeguati alla loro funzione.

⁵⁰ Intorno alla diffusione delle comodità del ceto borghese, con particolare riferimento, ai secoli XVIII e XIX, e alle differenze rispetto ai *comfort* dell'aristocrazia, si veda G. D'AMATO, *L'arte di arredare. La storia di un millennio attraverso gusti, ambienti, atmosfere*, Milano 2001, pp. 413-433.