

INCONTRI TRAMONTANI - 10<sup>^</sup> EDIZIONE  
Chiavenna (Sondrio)

Convegno su: Luoghi di incontro e di convivialità nelle Alpi:  
i crotti di Chiavenna.

## ***Approvvigionamento di vino, ristoro e occasioni d'incontro nella caneva comunale delle valli bergamasche durante il periodo veneto.***

*di Antonio Previtali*

Per antico privilegio concesso in età signorile<sup>1</sup>, i comuni delle Valli bergamasche erano esentati dal dazio sulla vendita del vino entro i propri confini, in cambio del pagamento di una quota fissa, detta “*tassa ordinaria*”\_o “*limitazione*”, da versare ogni sei mesi alla Camera fiscale di Bergamo. In virtù di questo privilegio, gli stessi poterono gestire, in regime di monopolio, il commercio del vino al minuto sul loro territorio così da trarne vantaggi economici e controllarne il rifornimento contro eventuali speculazioni di privati nei momenti in cui il prodotto scarseggiava sul mercato e i prezzi aumentavano, assicurando agli abitanti un servizio ritenuto dalla comunità tra i più importanti, essendo sempre stato il vino un alimento di largo uso e consumo e parte integrante della dieta ordinaria<sup>2</sup>.

Contrariamente all’alta produzione di vino nella pianura e nelle colline della Bergamasca, spesso sottolineata nelle relazioni dei Capitani di Bergamo<sup>3</sup>, eccedente il consumo locale e in gran parte esportata, in alcune Valli la coltura della vite era pressochè inesistente<sup>4</sup>, a causa di sfavorevoli condizioni ambientali; per tale motivo gli abitanti erano costretti a rifornirsi di questo prodotto fuori dai loro confini. Lo stesso privilegio poc’anzi ricordato, concedeva inoltre agli stessi di poter, in ogni tempo, acquistare e trasportare per loro uso e sostentamento, vino e biade da qualsiasi luogo dello Stato veneto, pagando il dazio relativo. Tuttavia non fu sempre facile provvedere a questi rifornimenti, specialmente nei momenti di carestia, per l’opposizione dei

---

<sup>1</sup> Disposizione accordata da Pandolfo Malatesta nel 1409 e confermata da Venezia nel 1428.

<sup>2</sup> Nel periodo da noi considerato il bilancio nutritivo della maggioranza della popolazione era deficiente di proteine e vitamine. Il regime alimentare dei ceti popolari era caratterizzato da due costanti: il largo predominio dei cereali e il bassissimo consumo di carni fresche a causa del loro prezzo elevato. In questo quadro alimentare povero di apporti proteici e principi nutritivi, un conforto illusorio veniva dal largo consumo del vino

<sup>3</sup> Cfr. “*Relazioni dei Rettori veneti in Terraferma. Podesteria e Capitanato di Bergamo*”, Relazione di Vincenzo Barozzi 1610, pag. 303; “*Giovanni da Lezze. Descrizione di Bergamo e del suo territorio 1596*”, in “*Fonti per lo studio del territorio bergamasco VII*”, 1988, pag. 306.

<sup>4</sup> Le valli autosufficienti per quanto riguarda la produzione di vino erano: la Val Cavallina, la Val S. Martino, la bassa Valseriana e la Valle Imagna. Scarsa o pressochè inesistente la coltivazione della vite, invece, nella media e alta Valle Seriana, in Val Brembana e in Val di Scalve.

Rettori di Brescia<sup>5</sup>: su questo territorio, infatti, veniva acquistata la maggior parte del grano e del vino necessari ai bisogni delle valli quando erano difficilmente reperibili o era meno conveniente acquistarli nella Valle Cavallina o nella pianura bergamasca.

Per quanto riguarda la quasi totale dipendenza dall'esterno per gli approvvigionamenti di grano e di vino, emerge il caso particolare della Valseriana Superiore, la più estesa ed anche la più ricca di risorse delle valli bergamasche, e della confinante Valle Gandino, costrette ogni anno a rifornirsi di grosse quantità di vino, acquistate sui mercati bresciani e della Valle Cavallina e poi trasportate, attraverso il lago d'Iseo e i porti di Castro e di Lovere, in tutti i loro punti di vendita.

Il peso economico di questi approvvigionamenti gravava considerevolmente sui bilanci economici delle singole comunità, accentuando talvolta gravi crisi finanziarie che avevano riflessi devastanti sulle popolazioni. Ci fu un tentativo, tuttavia, per risolvere questo grave problema, legato alla sopravvivenza e allo sviluppo delle comunità locali.

Di fronte alla grave situazione economica determinatasi nella prima metà del Cinquecento, a causa delle guerre, delle richieste di denaro per i bisogni della Repubblica Veneta e della difficoltà di approvvigionamento di generi alimentari di prima necessità, come i cereali e il vino, gli abitanti di Clusone pensarono di introdurre sul territorio del comune la coltivazione della vite. Il 29 settembre 1558 il Consiglio di vicinia elesse i responsabili dell'attuazione dell'ambizioso progetto. Con l'aiuto di esperti vignaioli fatti appositamente venire dalla Valtellina, furono scelte vaste aree incolte del territorio da destinare alla coltivazione, che furono poi assegnate gratuitamente ad ogni famiglia del comune per essere dissodate e opportunamente organizzate e protette per l'impianto della vite<sup>6</sup>.

Nel 1564 il progetto era stato realizzato, ma nonostante i buoni intendimenti dei Clusonesi, che mai per il passato si erano dedicati a questo tipo di coltura, il tentativo di rendersi autosufficienti per quanto riguarda l'approvvigionamento del vino, dopo pochi anni risultò vano, perché le viti non allignarono a causa dei terreni aperti dell'altopiano clusonese; l'iniziativa fu quindi presto abbandonata.

Negli ultimi decenni di questo secolo la maggior parte delle fonti documentarie della provincia di Bergamo sono state oggetto di riordino e di inventariazione, nonché di studio per le numerose pubblicazioni di storie locali. In alcuni comuni della Valseriana Superiore e della Val Gandino è conservata la maggior parte degli archivi più antichi e più ricchi di documenti, esistenti nella nostra provincia. In questi si trovano anche abbondanti carteggi e numerosi registri che testimoniano l'esistenza delle taverne comunali, chiamate comunemente "caneve", mettendo in rilievo un'area in cui più che altrove ha avuto un ruolo di grande importanza l'organizzazione per l'approvvigionamento e la vendita del vino al minuto sul territorio.

A sottolineare tale importanza contribuiscono anche gli statuti antichi delle comunità, anch'essi pervenutici in un numero considerevole<sup>7</sup>. In queste fonti viene concesso grande spazio alle norme che regolano la gestione delle taverne, descritte in modo dettagliato: norme che pur differenziandosi, nelle singole comunità, in taluni

---

<sup>6</sup> Un apposito statuto fu approvato nell'arengo del 27 novembre dello stesso anno: contiene, in 33 capitoli, il programma e le modalità di attuazione del progetto, ambizioso e certamente non facile da realizzarsi, studiato, comunque, con scrupolosa attenzione, senza lasciar nulla o quasi al caso. L'esperimento dell'impianto della vite sul territorio di Clusone è descritto in BALDI B., *Sommario Grande*, c. 497. (Archivio Storico del Comune di Clusone).

<sup>7</sup> Gli antichi statuti della Podestaria della Valle Seriana Superiore, sopravvissuti fino ai nostri tempi e attualmente conosciuti, sono nove e appartengono alle comunità di: Clusone, Gromo, Onore, Gorno, Ardesio, Gandellino, Parre, Valgolio e Rovetta. I primi cinque sono stati pubblicati, tra il 1997-2000, a cura di Giovanni Silini - Antonio Previtali. Ci è pure pervenuto, in più copie, lo statuto quattrocentesco della Valle Seriana Superiore.

particolari, indicano sostanzialmente uno schema di gestione applicato pressoché in modo uguale da tutte.

Un esempio chiarificatore, che qui vogliamo proporre, è quello riguardante il comune di Clusone.

Lo statuto quattrocentesco<sup>8</sup> fissa le norme relative alla gestione delle tre taverne comunali, chiamate comunemente “*caneve*”, di cui la maggiore era costruita accanto al Palazzo comunale e le altre due nelle contrade di Rovetta e di Oltressenda. Spettava ai rappresentanti delle nove contrade del comune eleggere, ogni sei mesi, quattro *compratores*, con il compito di provvedere all’acquisto e al trasporto del vino nelle taverne comunali in quantità sufficiente e di farlo vendere al pubblico ad un prezzo conveniente. Ogni compratore riceveva un salario per tutto il periodo del suo incarico, oltre alle spese di viaggi e trasporti del vino, e in più un compenso per l’incarico di chiudere ogni sera le porte della taverna loro affidata, di tenere al sicuro la chiave durante la notte e di riaprire ogni mattina al suono dell’Ave Maria.

Insieme ai *compratores* venivano eletti anche tre *tabernarios*, per ciascuna taverna, i quali, a rotazione e per due mesi ciascuno, avevano il compito della vendita diretta del vino, con un salario mensile.

Nei primi decenni del Cinquecento, a causa dei frequenti disordini ed irregolarità commessi nella gestione delle caneve, furono approvate in consiglio comunale nuove regole. Fu stabilito, infatti, che i compratori e i venditori del vino dovessero essere eletti a suffragio pubblico con incarico annuale e che il compito di aprire e chiudere le tre caneve, per maggior sicurezza, fosse affidato ai consoli delle rispettive contrade.

Norme ben precise erano previste per garantire i necessari controlli sulla qualità e sulla quantità del vino, nonché sui prezzi di vendita, che rimanevano sempre a livelli decisamente inferiori rispetto ai luoghi dove era imposto il dazio. Alla rottura dei sigilli di una botte nuova, per dare inizio alla vendita del contenuto, dovevano presenziare il console e i compratori di quel vino per verificare se questo fosse idoneo al consumo. Per prevenire frodi e adulterazioni, al canevaro era fatto divieto assoluto di portare acqua nella sua taverna; per la mescita egli doveva servirsi di boccali verificati e bollati dal comune. Non poteva tenere presso di sé o sotto il banco altri recipienti con i quali potesse sottrarre furtivamente quantità di vino alla regolare vendita.

La registrazione dell’esercizio economico di ciascuna caneva era affidata al cancelliere del comune, che ne rendeva conto, di anno in anno, al consiglio comunale.

Ritornando a considerazioni di carattere generale sulle caneve comunali delle valli bergamasche, si osserva che esse trovano spazio in edifici di proprietà pubblica, più comunemente nella stessa casa comunale o sulla piazza principale del paese. Occupano scantinati o “*cilteri*” dalle volte a mattoni ricoperte di intonaco e sorrette da colonne di pietra, e dispongono di almeno due locali: uno adibito a cantina per il deposito e la conservazione delle botti, la cui capienza veniva misurata ogni quattro anni, rigorosamente protetto per evitare intrusioni di estranei e furti di vino; l’altro, più ampio e aperto al pubblico, con il banco di mescita e un solo vascello da cui spillare il vino per la vendita al minuto, panche e tavole per la sosta degli avventori, dei candellieri, un camino, boccali di maiolica o di terracotta e fiasche. Nei locali sovrastanti la caneva si trovava solitamente l’abitazione del canevaro, che occupava gratuitamente, con la propria famiglia, per tutto il periodo del suo incarico.

La conduzione pubblica delle caneve, che permetteva di controllare che il vino fosse venduto con le giuste misure e a prezzi contenuti, si risolveva a vantaggio degli

---

<sup>8</sup> *Statuti e Ordini del Comune di Clusone – 1460- 1524*, a cura di Giovanni Silini – Antonio Previtali, 1997

abitanti più poveri del comune, soprattutto nei momenti difficili della decadenza del lanificio e della lavorazione del ferro nella media e alta Valle Seriana, la più importante occupazione che permetteva agli abitanti di procurarsi il vitto, dato che il vino era *“alimento ad essi troppo necessario per l’imemperie di quella sottilissima aria, senza un grosso consumo del quale, anche per l’assuefazione, ben presto perirebbe la natura di quelle misere genti”*<sup>9</sup>.

Le caneve non sono soltanto luoghi obbligati per l’acquisto del vino a prezzo conveniente o per consummare un pasto frugale con pane e formaggi, di cui il canevaro doveva sempre disporre per soddisfare le richieste degli avventori, ma anche luoghi di ritrovo per gli abitanti del villaggio. Assai frequentate nei periodi invernali, che coincidevano con i lunghi periodi festivi, le caneve erano il luogo più comune per incontrarsi e per concedersi un momento di svago. In esse infatti era consentito il gioco delle carte e degli scacchi, con esclusione di tutti i giochi d’azzardo, che, tuttavia, erano spesso praticati con la complicità del gestore che doveva impedire ogni illegalità.

Dalle cronache del tempo e dai numerosi interventi dell’autorità pubblica sembra, tuttavia, che le caneve costituissero soprattutto un serio ostacolo alla moralità e all’ordine pubblico. In una cronaca riferita alla gestione della taverna di Gandino si legge che le caneve servono *“alla gioventù di comodo di giorno e di notte al gioco, all’ozio, alla dissolutezza ed allo scialaggio, che oltre la perdita del buon costume li sarebbero d’incentivo a continui ladrocinii ...”*. Infatti, benchè non fosse consentito l’accesso a persone colpite da bando, né a malfattori noti, o a persone di cattiva fama, esse erano frequentate notte e giorno da persone di malaffare e da viziosi che là dissipavano al gioco o nel vino le loro già scarse risorse economiche, lasciando le famiglie nell’indigenza. Di questi ultimi avventori ce ne parlano spesso le relazioni dei parroci locali. Erano frequentate anche dai soldati stanziati per lunghi periodi sul territorio, che spesso venivano a diverbio con altri avventori provocando malcontenti e disordini. Risse per motivi di gioco o per offese personali causavano spesso aggressioni violente con il ferimento e talvolta con la morte dell’avversario. Si conservano numerose relazioni di medici chirurghi chiamati, soprattutto di notte, a soccorrere feriti o moribondi nelle caneve o nelle loro immediate vicinanze.

Tanto disordine imponeva all’autorità pubblica, rappresentata dal Podestà del distretto, ma più direttamente dai consoli del comune, cui spettava il compito di vigilare sull’ordine pubblico e di denunciare i trasgressori, di intervenire con bandi pubblici che inasprivano le pene previste per simili reati, ma ciò non scoraggiava più di tanto il malcostume.

Le caneve o taverne comunali, destinate principalmente agli abitanti del luogo, non erano i soli luoghi pubblici d’incontro e di svago: in molti comuni montani c’erano pure una o più osterie, ovvero locande, private, che accoglievano anche viandanti e forestieri, offrendo loro vitto ed alloggio. Era il comune che ne autorizzava l’esercizio, obbligando i gestori a vendere soltanto il vino proveniente dalla taverna comunale.

Un’istituzione non comunale, avente le medesime finalità di assicurare l’approvvigionamento e la vendita di vino a prezzi convenienti, soprattutto a favore dei poveri, nacque nel comune di Onore, nell’alta Valle Seriana, nel 1563, per volontà di Francesco Taboldi, che lasciò alla comunità un capitale di 100 lire imperiali per aprire una caneva, che fu poi chiamata *“La Tavernina di Onore”*<sup>10</sup>. Il capitale, accresciuto

---

<sup>9</sup> Da una supplica presentata a Venezia dal comune di Gandino il primo dicembre del 1674.

<sup>10</sup> L’attività della Tavernina di Onore è documentata, dal 1577 al 1688, in un registro conservato presso la Biblioteca A. Mai di Bergamo (segnatura AB 474). La trascrizione paleografica integrale del registro, a cura di Antonio Previtali, è conservata presso il Comune di Onore (Bergamo).

qualche anno dopo da altri legati di benefattori, doveva essere annualmente impiegato per l'acquisto di vino, rivenduto poi col sovrapprezzo delle sole spese di trasporto.

La gestione era affidata ogni anno ad un "compratore" e ad un "venditore" del vino, e a due "soprafattori", scelti dal consiglio della comunità tra coloro che si offrivano di svolgere tali incarichi al prezzo più conveniente. Spettava ai "soprafattori" controllare peso, costi e qualità del vino e stabilirne il prezzo di vendita al minuto, assicurando che il capitale della Tavernina non avesse mai a subire perdite; provvedevano, inoltre, ad acquistare, nei periodi più favorevoli, certa quantità di farina e di grano per disporne nei momenti di carestia, quando i prezzi lievitavano enormemente con grave disagio degli abitanti. Il gestore della Tavernina era tenuto vendere la farina, anche a credito, ai soli abitanti del comune, nonché del pane, cotto da lui stesso o acquistato da altri, al prezzo però fissato dal calmiere approvato dal Podestà di Clusone.

A conclusione del mio intervento, che, per la brevità del tempo a disposizione, ha dovuto limitarsi ad una trattazione generica, stimo utile ed interessante approfondire con ulteriori ricerche i riflessi socio-economici che in antico regime ha potuto determinare un alimento così semplice: il vino, che, gioioso per natura e alleviatore delle pene umane, ha saputo anche angustiare le industriose e tenaci popolazioni delle valli bergamasche.