

A

**Aisu International
Associazione Italiana
di Storia Urbana**

SU

**CITTÀ E CIBO
DALL'ANTICHITÀ A OGGI
CITIES AND FOOD
FROM PAST TO PRESENT**

COLLANA EDITORIALE / EDITORIAL SERIES
Insights

DIREZIONE / DIRECTION
Rosa Tamborrino
Luca Mocarrelli

COMITATO SCIENTIFICO DEL VOLUME / SCIENTIFIC BOARD OF THE VOLUME
Alfredo Buccaro, Donatella Calabi, Giovanni Cristina, Gerardo Doti, Marco Folin, Giovanni Luigi Fontana, Paola Lanaro, Francesca Martorano, Fabio Mangone, Luca Mocarrelli, Sergio Onger, Heleni Porfyriou, Marco Pretelli, Massimiliano Savorra, Donatella Strangio, Elena Svalduz, Rosa Tamborrino, Guido Zucconi

Città e cibo dall'antichità a oggi. Cities and food from Past to Present
a cura di /edited by Luca Mocarrelli

CONTRIBUTO ALLA CURATELA / EDITORIAL ASSISTANT
Giulia Becevello

COLLABORAZIONE REDAZIONALE / COPY EDITING
José Gregorio Castillo Zacarias, Laura La Rosa, Francesca Padovano, Alessandro Spadaro, Eleonora Veneziano

PROGETTO GRAFICO / GRAPHIC DESIGN
Luisa Montobbio

IMPAGINAZIONE TESTI / LAYOUT
Luisa Montobbio

AISU International 2023

DIRETTORE EDITORIALE / EDITORIAL DIRECTOR
Rosa Tamborrino



Quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/> o spedisci una lettera a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA. Citare con link a: <https://aisuinternational.org/collana-insights/>

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA. Please quote link: <https://aisuinternational.org/en/collana-insights/>

Prima edizione / First edition: Torino 2023

ISBN 978-88-31277-05-1

AISU international
c/o DIST (Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio / Interuniversity Department of Regional and Urban Studies and Planning)
Politecnico di Torino, Viale Pier Andrea Mattioli n. 39, 10125 Torino
<https://aisuinternational.org/>

INSIGHTS
X

FOOD AND THE CITY

IL CIBO E LA CITTÀ

a cura di

Luca Mocrelli

IL FONDACO/FUNDUQ NEL TERRITORIO DI PALERMO: STUDIO DI DEBOLI INDIZI IN ASSENZA DI TRACCE

VINCENZA GAROFALO

Abstract

The testimonies of the Norman period (12th century) and the rare documentation of the 13th century describe the heart of Palermo as a village full of warehouses, houses, baths, shops, with a preponderant presence of markets. The paper describes the types of taverns and urban and rural warehouses, attempting to outline their characteristics and identify the location of those mentioned in the historical evidence.

Keywords

Urban survey, warehouse, representation.

Introduzione

Se il compito del rilevatore è quello di restituire le informazioni metriche che definiscono un manufatto, nel caso della città il rilievo costituisce la trascrizione della realtà urbana. Il rilievo consente, infatti, la lettura critica del costruito e il disvelamento dei dati che testimoniano le trasformazioni e le sovrapposizioni del tessuto urbano. Ma, nel caso della città storica, non sempre è possibile risalire a tutte le configurazioni passate. Così è per Palermo, il cui tessuto medievale è quasi del tutto scomparso, in parte inglobato dalle strutture sei e settecentesche, in parte distrutto [Pezzini 2004, 201].

Le testimonianze del periodo normanno (XII sec.) descrivono il cuore della città di Palermo come un borgo pieno di fondachi, case, bagni, botteghe, con una preponderante presenza di mercati. Nel XII secolo il geografo e viaggiatore al-Idrisi testimoniò che il Cassaro vecchio e il borgo che lo circondava erano pieni di fondachi, botteghe e mercati.

La rara documentazione rinvenuta del XIII secolo testimonia l'esistenza di taverne e di fondachi urbani che si aprivano lungo le strade principali della città, nei pressi delle sue porte, nella zona del porto e lungo il Cassaro, dove si svolgevano le funzioni commerciali.

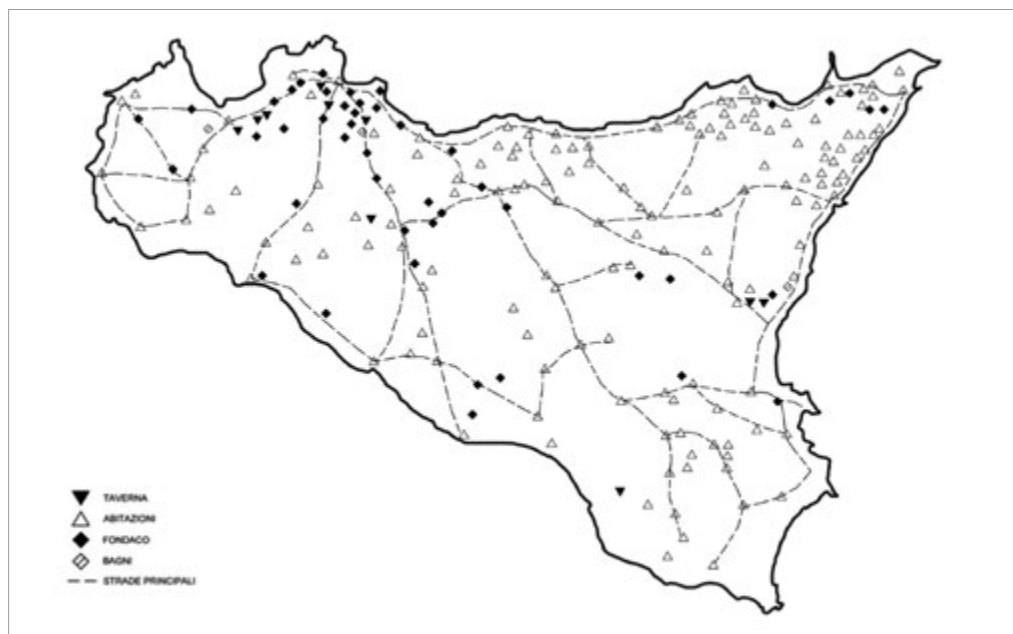
Dei fondachi palermitani si può affermare poco. L'individuazione e la localizzazione dei fondachi menzionati in questo contributo derivano, in larga parte, dagli studi condotti da Geneviève e Henri Bresc e da Elena Pezzini, ai quali, per completezza, si rimanda (Fig. 1). È noto che le prime menzioni di fondachi risalgono a età islamica e a

documenti di età normanna che forniscono informazioni utili alla loro localizzazione [Pezzini 2004, 205-206]. Secondo la testimonianza del X secolo del viaggiatore e geografo di Baghdad Ibn Hawqal, nel quartiere Halisah, dove risiedeva il sovrano, non c'erano mercati né fondachi.

Ibn Jubayr, letterato e viaggiatore arabo di Spagna, nel 1183, durante il suo viaggio in Sicilia, localizzò alcuni fondachi siciliani e testimoniò di aver dormito a Palermo in un fondaco "dove sogliono dimorare i Musulmani". Egli documentò anche la presenza, su un lato del monastero di Santa Maria della Grotta di Palermo, di un *fundaci olagiorum* che designava probabilmente una struttura per la produzione e il commercio dell'olio [Remie Constable 2003, 204].



1: Palermo 1280-1460. Distribuzione dei fondachi e delle strutture connesse secondo Bresc e Bresc (ridisegno dell'autrice).



2: Fondachi e altre strutture di accoglienza presenti in Sicilia tra il 1360 e il 1460 secondo Bresc e Bresc (ridisegno dell'autrice).

Non è pertanto facile datare e localizzare i primi fondachi della provincia di Palermo e neppure determinarne l'origine. Pur affidandosi alle fonti notarili e alla documentazione, peraltro scarsa, che parla di fondachi urbani e di taverne, «poiché questi negozi giuridici non richiedevano una definizione precisa della struttura ma piuttosto l'identificazione immediata di un dato immobile, o l'individuazione di alcune parti di esso, raramente i termini utilizzati dal notaio o dalle parti permettono di ricondurre l'immobile ad una tipologia edilizia. Così alcune parole designano una funzione in relazione ad un'attività economica [...]. Dunque i pochi fondachi di cui i documenti danno notizia differivano per struttura, elementi costitutivi e tecnica costruttiva» [Pezzini 2004, 205-206].

Nel XIV e XV secolo si ha testimonianza dell'esistenza in Sicilia di diverse tipologie di strutture che erano destinate alla vendita, all'accoglienza e alla ristorazione: fondachi urbani, taverne, botteghe in città e baracche e fondachi rurali in campagna (Fig. 2).

I fondachi documentati che risalgono all'inizio del XIV secolo sono designati con il termine *fundacus*.

Il termine *fondaco* (in dialetto siciliano *funnacu*) deriva dall'arabo *funduq* o *funduk* la cui origine proverrebbe dal greco *πανδοχείον* (*pandocheion*) che vuol dire albergo. Tale struttura, nel Nord Africa e nel Medio Oriente, designa un alloggio temporaneo per i mercanti, le merci e le bestie da soma, analogo al caravanserraglio o al *khan*, destinato a ospitare i viaggiatori con le merci e gli animali e a dar loro ricovero e cibo.

Il fondaco, secondo una tipologia edilizia molto frequente nell'architettura islamica, è costituito da una struttura, ad uno o due piani, destinata al ricovero di viaggiatori,

mercanti, soldati, mulattieri e allo scambio delle merci. Esso si eleva attorno a una corte scoperta, lungo il cui perimetro, al piano terra, si trovavano i magazzini per le merci, i depositi e le stalle, e al piano superiore gli alloggi. In Sicilia il fondaco aveva una taverna e raramente anche una cappella.

Occorre distinguere i fondachi urbani da quelli rurali, dalla cui trasformazione presero vita le masserie.

Le tabelle che accompagnano questo testo raccolgono un primo elenco di fondachi individuati a Palermo e nel territorio provinciale, con indicazioni riguardo alla loro localizzazione e alcune brevi annotazioni reperite dai documenti e dalla bibliografia consultata (Tabb. 1-2).

Questo contributo fornisce inoltre alcune rappresentazioni di analisi di tessuti della città di Palermo che hanno costituito in passato, o rappresentano ancora oggi, i luoghi deputati al mercato e le aree commerciali urbane (Figg. 3-4).

Tabella 1: Fondachi di Palermo

	Località	Denominazione	Ubicazione	ulteriori informazioni
1	Palermo		Presso la Chiesa di S. Giacomo	Donato da Giorgio d'Antiochia, cancelliere di Ruggero II, nel 1143 assieme ad altri beni alla chiesa della Martorana da lui fondata.
2	Palermo		Cassaro	Donato da Giorgio d'Antiochia nel 1143 assieme ad altri beni alla chiesa della Martorana da lui fondata.
3	Palermo	Fondaco dei Calogeri	Confinante con una casa sita nella parte esterna del muro della Galka	Fondaco che Chavene, figlia di Roberto di Melfi, vende a Muriella nel 1160.
4	Palermo		confinante a occidente con la strada che correva ai piedi delle mura del Cassaro fuori della porta Bebylbalcal	Recinto trapezoidale Oati brevi di m 12 e 17, lati lunghi di m 46 e 42), con ingresso sui lati brevi. Costituito da domus terranee (a un solo piano), coperture in legno e tegole e da una domus solerata (a due o più piani) che sovrastava l'ingresso principale.
5	Palermo	Fondaco di S. Giorgio	Contrada Terracine	9 camere e una stalla
6	Palermo		Alle spalle della Loggia dei Pisani	6 domus con taverna e stalla
7	Palermo		Ruga Minei	Costruito in tabia, tecnica costruttiva che in area islamica aveva il nome di tdbrya
8	Palermo		Ruga Minei	Dotato di duchena, banco per le merci, e di fenestrata (spazio aperto sulla strada) con funzione commerciale, locato ad un maniscalco

	Località	Denominazione	Ubicazione	ulteriori informazioni
9	Palermo	Fondaco di Leone di Bisiniano	Sito nella strada detta misit di Sipene, nel Cassaro, vicino la porta della Galka e fuori dalle mura della Galka.	Fondaco che nel 1153 Leone di Bisiniano commuta con una casa del monastero di S. Nicola di Churchuro. Si tratta di un recinto comprendente 7 case terranee, un pagliere, un pozzo e terreno piantato con alberi nel mezzo. Le case si aprivano sullo spazio interno e il complesso comunicava con l'esterno tramite una porta.
10	Palermo	Il fondaco di Bruno Deutifichi	Contiguo al fondaco di Giacomo Guercio ed annesso ad una apotheca che si affaccia sulla ruga Pisarum.	
11	Palermo		Via Marmorea (Corso Vittorio Emanuele)	Donato da Matteo d'Aiello, cancelliere regio, al convento cistercense della S. Trinità e di cui, nel 1217, i Cavalieri Teutonici, subentrati nel possesso ai cistercensi, vendono una parte: tre camere ruinate con due atri annessi e un casolino. Le camere erano al primo piano. Al fondaco si accedeva da una strada ortogonale alla Via Marmorea.
12	Palermo	Fondaco di Carbone fuori le mura.	Contrada Favara(?)	Una taverna, qualche camera, una cappella.
13	Palermo		Zona della Fiera Vecchia.	Fondaco albergarie con apotheca coniunaa. Nel 1347 viene dato in affitto con la taglia, le botti e tre letti.
14	Palermo	Fondaco di Nicolaus Carmignanus	Zona della Fiera Vecchia.	Fondaco e taverna annessa. Notizie dall'inventario del 1441
15	Palermo	Funduq az-Zabib		
16	Palermo	Funduq al-Samantari		Vi si riunivano gli ebrei.
17	Palermo	Fondaco della Giudecca	vicino porta busuldeni	
18	Palermo	Fondaco dei Messinesi	Pressi del Teatro di S. Cecilia	Esistente fino a tutto il 1600
19	Palermo	Fondaco di Petrus di Christofano	Conceria	Notizie dall'inventario del 1394
20	Palermo	Fondaco di Jacobus di Bayamonte	Albergheria	Notizie dall'inventario del 1426
21	Palermo	Fondaco di Bartholomeus di Nigroponte		Notizie da un atto del 1331

Tabella 2: Fondachi della provincia di Palermo

	Località	Denominazione	Ubicazione	ulteriori informazioni
1	presso Mezzojuso	Gardizigeli		il primo fondaco in muratura conosciuto, era senza dubbio una grotta come viene indicato dalla toponomastica
2	Alia	il fondacazzo della Gulfa		grotta
3	Ambleri		Presso Palermo (Contrada Villagrazia?)	Grotta taverna
4	Cefalà Diana	Fondaco di Cefalà	Feudo Chifala lu Vechu o Favarotta	Notizie dal testamento di DonnaJanna di Mursia del 1432
5	Montelepre	Fondaco di Monkilebbi		A partire dal fondaco nasce e si sviluppa il villaggio.
6	Bolognetta	Fondaco di Marco Mancino (detto funnacu granz) o Fondaco delle Legna o fondaco di Ogliastro		A partire dal fondaco nasce e si sviluppa il villaggio. Era al centro del feudo e aveva l'abbeveratoio per gli animali
7	Valguarnera	Fondaco Racali		A partire dal fondaco nasce e si sviluppa il villaggio.
8	Misilmeri	Fondaco di Fayeni		Il padrone del feudo è il barone di Misilmeri
9	Misilmeri	Fondaco delli Mortilli	Nella contrada del ponte omonimo sul fiume Risalaimi- Eleuterio	
10	Marineo	Fondaco Calderone (?)	Ingresso del paese	
11	Marineo	Fondaco Pecoraro (?)	Via Vittorio Emanuele	
12	Villafрати	Fondaco S. Lorenzo (?)	Sulla strada per Vicari	
13	Corleone	Fondaco di Giovanni da Nazano	Corleone	Notizie da un atto del 1400
14	Corleone	Fondaco di Bartholomeus Jackeri	Corleone	Notizie da un atto del 1400
15	Corleone	Fondaco di Petrus de Castagnolis	Corleone	Notizie da un atto del 1404
16	Partinico	Passo Nocilla		Nel 1442 si prevede la costruzione di tre baracche, un fondaco composto di un pagliaio a funzione di taverna, un fienile e una stalla per dieci cavalli

1. Fondachi urbani e taverne

Le taverne erano case presso cui veniva fatto il vino e veniva venduto direttamente al consumatore; spesso avevano un giardino con pergolato e un cortile aperto sulla strada. Quando la taverna si trasformava in un luogo per la vendita e lo stoccaggio dei prodotti alimentari e ospitava forestieri di passaggio, diveniva un fondaco [Bresc, Bresc 1975, 95].

I fondachi di Palermo potevano avere diverse funzioni:

a) alloggi per residenti o viaggiatori, magazzini per le merci e ricovero per gli animali (*fondaco de albergaria*) che, secondo Elena Pezzini, si trovavano in prossimità delle aree commerciali del quartiere di Porta Patitelli e delle contrade della Ruga Minei e della Fiera Vecchia [Pezzini 2004, 207],

b) opifici che sorgevano in prossimità di fiumi e corsi d'acqua, ovvero officine per la concia delle pelli (*fondaco de conciaria*) o per la produzione di calce, mattoni, tegole, ceramica (*fondaco de calcaria o celamidarum o quartararie*).

In altre città mercantili, che avevano frequenti scambi con Palermo, il nome fondaco designava invece altre funzioni: a Genova e Pisa, a esempio, esso fungeva da semplice magazzino o da deposito. Le molteplici funzioni del fondaco palermitano testimonierebbero l'influenza del mondo islamico.

I fondachi urbani palermitani talvolta erano anche associati a una taverna (*fundacum cum taverna*), che era una struttura semplice, destinata alla vendita del vino e di prodotti alimentari ma che, a volte, aveva anche un paio di letti da locare ai viandanti.

Il fondaco, rispetto alla taverna, aveva un assetto più accurato, pur rimanendo una struttura abbastanza povera e dotata di un numero esiguo di letti. Dalla documentazione rinvenuta, sembra che a Palermo i fondachi avessero da due a sette letti, a Corleone da due a quattro [Bresc, Bresc 1975, 98].

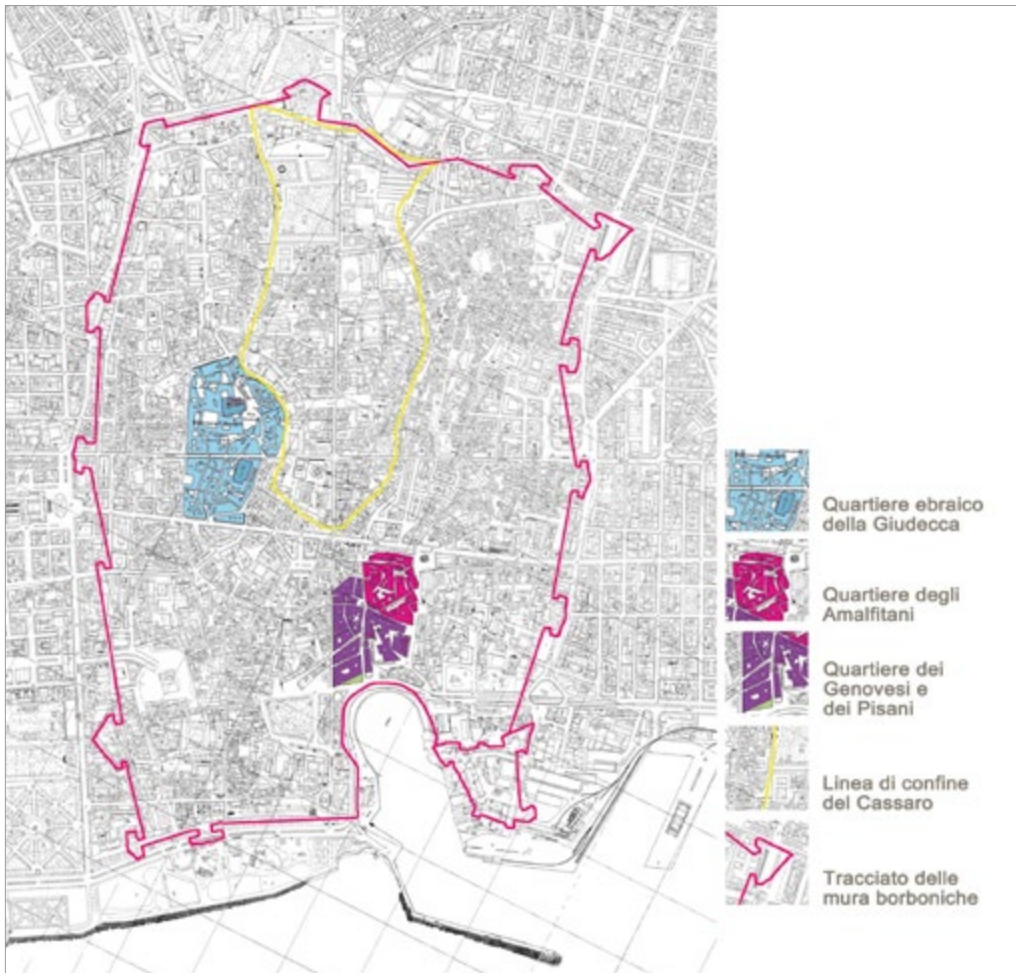
I guadagni per il fondacaro derivavano dalla gestione della taverna, dalla vendita dell'orzo per gli animali e dall'espletamento della prostituzione.

Il nome dei fondachi generalmente coincideva con quello dei loro proprietari e la loro dislocazione riguardava parecchie zone della città.

A Palermo molti fondachi si trovavano lungo la Strada Marmorea (l'attuale Corso Vittorio Emanuele), che era una delle arterie di penetrazione urbana dal porto, il cuore della vita civile e religiosa, il grande asse commerciale della città. Altri vennero edificati nell'area dell'antico porto interrato ed erano destinati ai mercanti stranieri.

2. Fondachi rurali

I fondachi rurali erano localizzati lungo le strade commerciali e spesso anche al centro di una azienda agricola e accoglievano viaggiatori e contadini. Essi potevano essere costruiti, su permesso del padrone del feudo, al posto delle capanne e dei pagliai dove dormivano i contadini. Col tempo divennero il fulcro della vita agricola e assunsero anche la funzione di controllo amministrativo del territorio. Verso la fine del XIV secolo i fondachi si dotarono di fortificazioni e di torri. Per certo, negli atti notarili, a

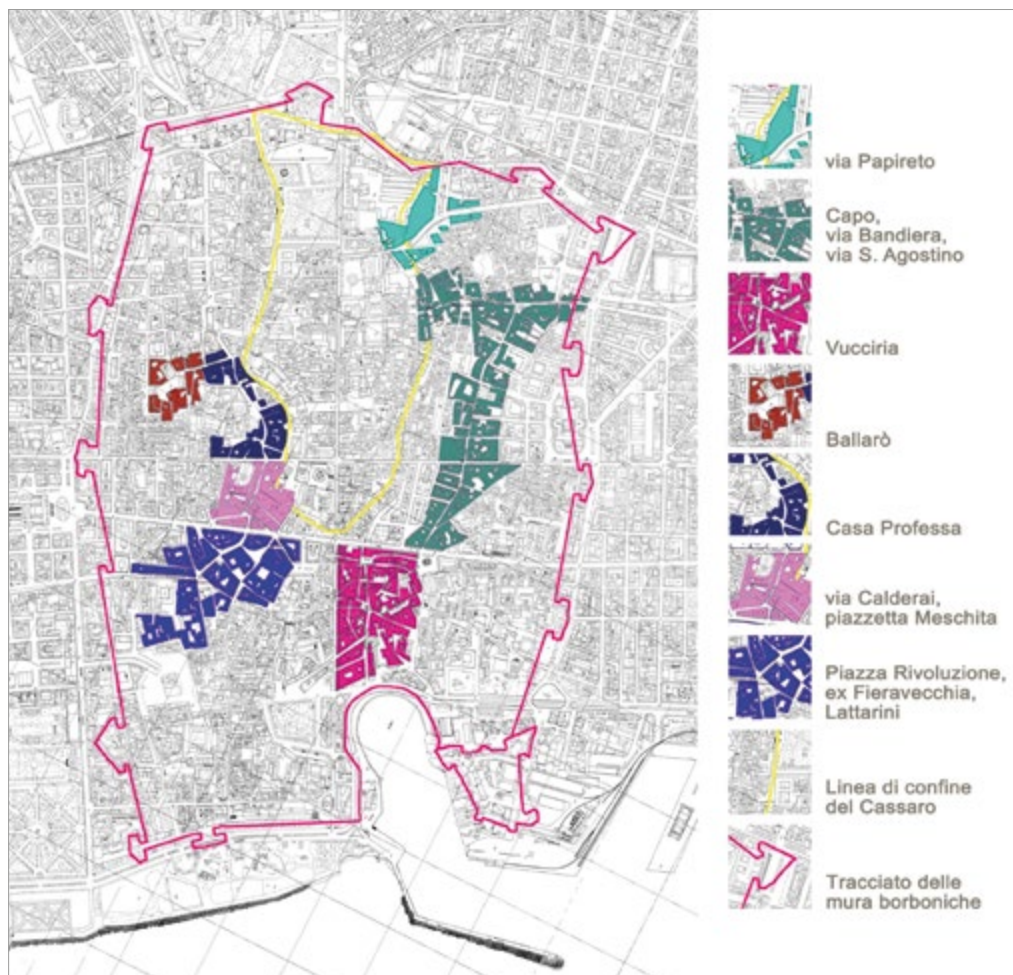


3: Palermo. Le aree storiche dei mercanti (elaborazione grafica dell'autrice).

partire dal 1306, è testimoniata l'esistenza di fondachi rurali che si sostituirono agli antichi ospedali localizzati lungo le strade normanne.

Fuori dai centri abitati, le case dei massari avevano le stalle e il "rabato", che era il quartiere decentrato del fondaco. Il fondaco rurale a pianta quadrata tra fine '400 e inizio '500 si evolse in masseria e, talvolta, in centri abitati, come nel caso del fondaco Monkilebbi, attorno al quale si sviluppa l'odierna Montelepre, cittadina in provincia di Palermo.

Nelle zone rurali i fondachi e i fondacazzi costituivano il centro della vita rurale e la traccia della loro presenza è ancora impressa, secondo Geneviève e Henri Bress, nel paesaggio, specialmente nella pianura di Vicari e di Mezzojuso [Bress, Bress 1975, 95]. Ubicato lungo la strada che collega Palermo ad Agrigento, in prossimità dei bagni termali di Cefalà, sorgeva un fondaco con scuderia destinato ad accogliere i viaggiatori



4: Palermo. Localizzazione attuale dei mercanti (elaborazione grafica dell'autrice).

e gli agricoltori. Esso fungeva anche da supporto alle attività legate alla struttura dei bagni, certamente dal XIV secolo [Bagnera, Nef 2007, 291]. Il terreno intorno era coltivato a vigneto e vi si allevavano montoni, le cui pelli venivano conservate e vendute nel fondaco.

La documentazione più antica della struttura, al momento nota, è un atto del 1389 che sancisce che il fondaco in prossimità dei bagni viene dato in locazione al palermitano Martino Lombardo.

Dall'inventario *post mortem* di Donna Janna di Mursia, gerente del fondaco di Cefalà, si evince che questo era una struttura di alto livello; aveva infatti 5 letti, dotati di materassi e coperte, e, probabilmente, una cassapanca. Questo era abbastanza insolito nei fondachi ordinari, che avevano un aspetto più semplice; in essi, frequentemente, al posto dei letti c'erano delle panche in legno sorrette da cavalletti, mobili e suppellettili



5: Santa Maria dell'Ogliastro (oggi Bolognetta). In rosso l'area anticamente occupata dal fondaco e dalla chiesa attorno ai quali fu edificato l'abitato.

strettamente necessarie. La posizione del fondaco lungo un asse viario importante, la sua vicinanza ai bagni e al castello di Cefalà, evidentemente richiamava clientela di rango elevato.

Tavolta, dall'ampliamento del fondaco hanno preso vita interi centri abitati (Fig. 5). È questo il caso del fondaco di Ogliastro, che sorgeva lungo la via regia che da Palermo porta all'interno dell'isola, tra Misilmeri (dove sono ubicati il fondaco Delli Mortilli e il castello dell'Emiro) e Cefalà Diana, e della cui esistenza si hanno notizie già nel XVI secolo. Questo fondaco era il luogo di sosta per i viandanti, i carrettieri e i mulattieri che procedevano verso l'interno, provenendo dalla città e dalla Conca d'Oro, e che avevano superato una salita con un dislivello di trecento metri, oppure per coloro i quali provenivano dall'interno e qui si fermavano a riposare prima di affrontare l'ultima tappa del

viaggio. Nel 1600 il barone Marco Mancino, proprietario del feudo all'interno del quale si trovava il fondaco, decise di edificare attorno a questo un nuovo paese. Pertanto, in prossimità del fondaco, edificò una chiesa parrocchiale intitolata a Santa Maria dello Carmino e fece sistemare una piazza. Il paese prese il nome di S. Maria dell'Ogliastro (oggi Bolognetta) per via della presenza, nei pressi del fondaco, di una cappella votiva dedicata alla Madonna, e di un *oleaster*, un ulivo selvatico [Lombino, 2015].

Conclusioni

Nel caso dei fondachi di Palermo e della sua provincia, dei quali si sono perse le tracce, è possibile restituire soltanto le informazioni sulla loro ipotetica e generica localizzazione, a partire da deboli indizi. Non esistendo più una realtà fenomenica oggettiva, si è proposta, in questa sede, un'interpretazione che si è avvalsa di studi condotti a partire da fonti notarili e da frammentarie testimonianze storiche, con un riferimento alle analoghe strutture che vengono ancora oggi utilizzate nei mercati dei paesi islamici dai commercianti per depositarvi merci e derrate o dagli artigiani come opifici.

Bibliografia

- BAGNERA, A., NEF, A. (2007). Les Bains de Cefalà (Prov. de Palerme). Contexte historique et fonctions, in *Bains curatifs et bains hygiéniques en Italie de l'antiquité au Moyen Âge*, Rome: École Française de Rome, pp. 263-308.
- BRESC-BAUTIER, G., BRESC, H. (1975). "Fondaco" et taverne de la Sicile medievale, in *Hommage à Geneviève Chevrier et Alain Geslan: Etudes médiévales*, edited by J. Burnouf, et al., Strasbourg: Centre d'Archéologie Médiévale, pp. 95-106.
- BRESC, H. (2012). Palermo al tempo dei Normanni, Palermo, Dario Flaccovio Editore.
- DE SIMONE, A. (1968). Palermo nei geografi e viaggiatori arabi del Medioevo, in «Studi Magrebinia», vol. II, pp. 129-189.
- LOMBINO, S. (2015). Il grano, l'ulivo e l'ogliastro. S. Maria dell'Ogliastro - Bolognetta 1570-1960, Palermo, Istituto Siciliano Studi Politici ed Economici.
- PASCIUTA, B. (1996). La nuova espansione dei quartieri a mare nelle imbreviature di Bartolomeo de Citella, in "Schede Medievali", n. 30-31, pp. 141-167.
- PEZZINI, E. (2004). Alcuni problemi relativi all'uso delle fonti notarili per lo studio dell'edilizia privata a Palermo (fine XIII prima metà XIV secolo), in *Le città medievali dell'Italia meridionale e insulare*, a cura di A. Casamento, E. Guidoni, Roma, Edizioni Kappa, pp. 201-223.
- SCIBILIA, S. (1996). Palermo negli atti del notaio Bartolomeo di Citella: Il Cassaro, l'Albergheria e le contrade fuori porta, in "Schede Medievali", n. 30-31, pp. 131-140.
- REMIE CONSTABLE, O. (2003). *Housing the stranger in the Mediterranean world: lodging, trade, and travel in late antiquity and the Middle Ages*, Cambridge, Cambridge University Press.

SOMMARIO

A

CIBO, CULTURA E SOCIETÀ	3
FOOD, CULTURE AND SOCIETY	
Nutrire la città mobilitata. Problema alimentare e Grande Guerra: il caso senese	5
ELEONORA BELLONI	
Genova e il consumo alimentare durante la guerra di Successione austriaca (1745-1746)	14
CINZIA BONATO	
Il restyling di una vecchia icona pop: la storia transnazionale degli spaghetti alla bolognese	19
PATRIZIA BATTILANI, GIULIANA BERTAGNONI	
Il cibo da strada tra narrazione, promozione e valorizzazione della destinazione turistica della “succulenta” città di Palermo attraverso l’esperienza di Streaty Tours Srls	28
FRANCESCA MALLEO	
Il Panforte: un’eccezione dell’economia senese. L’immagine di una città attraverso la sua industria dolciaria	34
GIACOMO ZANIBELLI	
Alla ricerca di una identità turistico-gastronomica. Il Molise fra mari e monti	44
ILARIA ZILLI	
Le culture del cibo “naturale”. Gruppi di Acquisto Solidale, produttori neo-rurali e alta cucina	58
MANUELA TASSAN	
Notes on sugar refineries in early modern Venice	68
ISABELLA CECCHINI	
Enoscena: Storia del vino a teatro	77
IVAN BUONANNO	
Cucinare discorsi di memoria. Cibi, tradizioni e “valori” delle Botteghe Storiche di Milano	93
LUCA RIMOLDI	
Tra il dire e il fare. Pellegrino Artusi e la scienza sociale in cucina versus liste vertiginose, ricette di casa e ricevute ritrovate	99
SIMONE FAGIOLI	

Simbolismo alimentare nei processi di costruzione identitaria di una minoranza etnico-linguistica: il case study dei riti di fertilità di Stilfs in Vinschgau nelle Alpi orientali	106
MARTA VILLA	
Boundaries: from private land to communal festive meals	113
MARIA VIDALI	
Scienza, società e approvvigionamento idrico nel Settecento veneto	120
ELENA GRANUZZO	
Vivere alle Terme e sviluppo urbano nel Settecento veneto	129
MASSIMO GALTAROSSA	
Storie di acque. Le acque minerali in Molise tra Otto e Novecento	140
MARIA IAROSI	
L'acqua nell'era del turismo: i problemi idrici di Capri tra Settecento e primi Novecento	147
LAURA GENOVESE	
A map of food in the Byzantine XV century (in Radoslav Petković's <i>Perfect remembrance of death</i>)	156
PERSIDA LAZAREVIĆ DI GIACOMO	
Cibi e bevande nella narrativa di Giuseppe O. Longo	163
TIZIANA PIRAS	
«Sgnavolat Vicentia plena gatellis»: strippate gastronomiche dai testi macaronici quattrocenteschi dei goliardi padovani al Folengo.	174
OTELLO FABRIS	
Abiti da lavoro come progetti di design nell'esperienza creativa di Nanni Strada	180
ORNELLA CIRILLO	
Vestire con decoro sul lavoro. Gli abiti di servizio del personale alberghiero in Italia tra le due guerre mondiali	191
PAOLO RASPADORI	
La mesa del arzobispo: comida, moda y apariencia en los palacios episcopales compostelanos (siglos XVII-XVIII)	199
FERNANDO SUÁREZ GOLÁN	
I consumi alimentari del ceto mercantile bassomedievale. Un caso di studio: Francesco di Marco Datini da Prato	205
MARIA GIAGNACOVO	

- El valor social de los alimentos: prácticas de comensalidad entre las monjas “de vida particular” (Sevilla, siglo XVII) 218
MARÍA LUISA CANDAU CHACÓN
- Pecar de gula: conflictividad en torno a la comida en el Santiago monástico de época moderna 227
ANA MARÍA SIXTO BARCIA
- Products and merchandise in the squares and streets of Mexico City, the Church, the Town Council and private traders, in the sixteenth-seventeenth centuries 237
MARÍA LUISA PAZOS PAZOS, CAROLINE MÉNARD
- È pane davvero? Un percorso letterario seicentesco tra banchetti, osterie e brindisi 244
MICHELE NAJJAR
- Alimentos para Indias. Las cartas de llamada como fuente de referencia. Siglos XVI-XVIII 251
ROSARIO MÁRQUEZ MACÍAS
- B**
- CIBO, ISTITUZIONI E CONFLITTI** 263
FOOD, INSTITUTION AND CONFLICTS
- «Per i loro bisogni et necessità oneste»: clientela e ritmo delle attività di prestito del Monte Pio di Prato delle origini 265
PAOLA PINELLI
- L'istituzionalizzazione del credito agrario nella Sardegna sabauda (1767-1851) 279
CECILIA TASCA
- Casa, Cucina, Cantina: fonti d'archivio per un cerimoniale domestico tra Cinquecento e Seicento 292
CRISTINA CUNEO
- Il cerimoniale della “piccola” corte dei principi sabaudi nella tenuta di Casotto: pranzi e gite in montagna 305
SILVIA BELTRAMO
- Credenza e cucina. Le spese alimentari dei Paternò di Raddusa tra Sette e Ottocento 319
FABIO PAOLO DI VITA
- La riforma doganale siciliana del 1802: conflitti e resistenze nella “grande trasformazione” 327
PIETRO SIMONE CANALE

Maccaroni, salzume e copeta. Consumi alimentari a Benevento tra Ottocento e primo Novecento	336
ROSSELLA DEL PRETE	
Cibo e istituzioni in Irpinia nell'Ottocento	350
DANIELA STROFFOLINO	
Changing food regulations: from sufficiency concerns to sanitary norms (1865-1914)	359
SIMION CĂLȚIA	
Contro le cattive abitudini. Modelli e comportamenti alimentari, igienici e sanitari nella Bessarabia dell'età moderna	368
SILVIA CORLĂTEANU-GRANCIUC	
Cibo e grandi eventi: la dieta mediterranea in Sicilia, crocevia di culture	378
ISABELLA FRESCURA	
Nutrire i poveri congiunturali: la Casa d'industria a Brescia nell'Ottocento	388
SERGIO ONGER	
Crisi economica, povertà urbana e alimentazione	394
MARIA RITA SEBASTIANI	
C	
I LUOGHI E I PROCESSI DEL CIBO	409
PLACES AND PROCESS OF FOOD	
L'Italia razionalista attraverso il dibattito sulla cucina (1920-1940)	411
LORENZA PERINI	
Il gusto della libertà. Donne e alimentazione a Milano (1940-1945)	427
DEBORA MIGLIUCCI	
Il potere del cibo. Luoghi e spazi del sistema agricolo-commerciale in Principato Ultra nel XIX secolo	438
DANIELA STROFFOLINO	
La Piazza del Mercato e le due piazze Commestibili ottocentesche a Caserta	447
FRANCESCA CAPANO	
«Piazze de' commestibili» nel Regno delle Due Sicilie. Il caso di Piazza Duca della Verdura a Potenza	457
LIA ROMANO	
La sala da pranzo degli alberghi italiani tra Otto e Novecento: Dalla table d'hôte del grand hotel all'albergo-ristorante	465
EWA KAWAMURA	

Market areas in Lisbon (Portugal): rua Nova dos Mercadores (15th and 16th centuries)	479
DANIELA NUNES PEREIRA	
Il fondaco/funduc nel territorio di Palermo: studio di deboli indizi in assenza di tracce	489
VINCENZA GAROFALO	
Gli orti urbani in Regione Lombardia. Esperienze a confronto	500
VALENTINA CATTIVELLI	
Gli orti urbani come nuova frontiera del benessere? Il caso della città di Napoli	518
GENNARO CIVERO, VINCENZO RUSCIANO	
I Magazzini Generali di Verona: storia, patrimonio, riuso	527
ERIKA BOSSUM, VALERIA RAINOLDI	
La «Società Meridionale dei Magazzini Generali» e l'economia napoletana fra Ottocento e Novecento	535
SERENA POTITO	
La vicenda dei Magazzini generali di Roma: dalle origini alla riconversione	546
GIUSEPPE TEMPERINI	
I sei mercati capitali. Budapest 1897	554
PAOLO CORNAGLIA	
Zagreb City Slaughterhouse. Construction, Style and Corruption Scandals of the Largest Public Investment in Inter-War Zagreb	564
DRAGAN DAMJANOVIĆ	
Il mercato Lehel	574
ZSUZSANNA ORDASI	
Le sale per la ristorazione negli alberghi europei della Belle Époque: tipologia, funzione e architettura	581
ANDREA MAGLIO	
Due mercati al coperto di Luigi Piccinato a Carrara	592
GEMMA BELLI	
I mercati storici nella Barcellona contemporanea. Il caso del Guinardó	599
CHIARA INGROSSO, MIRIAM GERMENO	
La valorizzazione dei paesaggi del cibo: nuove identità per i luoghi del turismo eno-gastronomico	614
PAOLO MELLANO	

- I distretti di villeggiatura del Genovesato nel XVIII secolo: la piana albisolese come modello di organizzazione produttiva e messa in prospettiva del paesaggio 624
SARA RULLI
- L'invenzione della tradizione a tavola: ricettari e antropologia dell'alimentazione in Trentino dal XVIII ad oggi. Il caso dei ricettari della famiglia Todeschi di Rovereto 637
MARTA VILLA
- Tra valorizzazione e tutela dei paesaggi vitati. Lo sviluppo del comparto vitivinicolo nel Sannio nel secondo dopoguerra 644
VITTORIA FERRANDINO, ERMINIA CUOMO
- Infrastrutture per il commercio sul fronte a mare de La Valletta tra XVII e XVIII secolo 663
ARMANDO ANTISTA
- Architettura e scena urbana per la celebrazione del Corpus Domini 678
ELENA GIANASSO
- Dal calice all'immunità: Eucaristia, diritto d'asilo e controllo dello spazio in Ancien Régime 686
WALTER LEONARDI
- L'attività molitoria lungo il torrente irpino Salzola in epoca pre-industriale fra tecnologia e sviluppo urbano 693
ALESSANDRO GIORDANO
- Passato e presente dell'industria molitoria nel Sud della penisola Iberica. Évora (Portogallo)-Jaén (Spagna) 702
SHEILA PALOMARES ALARCÓN
- La vendita e il consumo di prodotti ittici nei rioni napoletani nell'immaginario collettivo dei viaggiatori stranieri (1503-1861) 708
MARIA SIRAGO
- I colori del cibo. Spazi e luoghi di Napoli nella pittura dal Seicento alla prima metà dell'Ottocento 721
ANNA GRIMALDI
- Viaggiatori tedeschi a Napoli: merci e mercati (secoli XVIII-XIX) 733
MIRELLA VERA MAFRICI
- Markets and merchandise a Napoli nelle impressioni dei viaggiatori inglesi (secc. XVIII-XIX) 741
CLAUDIA PINGARO

-
- “Attaccare un commercio”. Traffici e merci alla fine del secolo XVIII nei carteggi dei viaggiatori tedeschi in Sicilia** 749
LAVINIA GAZZÈ
- Cibo, mercati e mercanti in Sicilia nelle descrizioni dei viaggiatori arabi e nelle cronache normanno-sveve** 756
ELISA VERMIGLIO
- How Italian cuisine brought the Renaissance to Amsterdam. An essay** 765
MENNE C. KOSIAN
- On the Road to Constantinople-Food and Markets in Urban Settlements of Serbia from 15th to 19th Centuries** 772
DRAGANA AMEDOSKI, GORDANA GARIĆ PETROVIĆ
- Investigations about common food in essays of a eighteenth century traveller in Italy and all over Sicily: Jean Baptiste Labat** 784
FRANCA PIROLO
- Food in Text and Image. Long Nineteenth Century Historical Images of nowadays Romanian Towns** 795
ANDA-LUCIA SPÂNU
- The Potato: A Socio-Political Evaluation of its Impact on the People of Malta** 806
CARMEL CASSAR
- Gli immondezzai di Montecorvino: analisi di un centro urbano attraverso lo studio dei reperti ceramici** 814
VINCENZO VALENZANO
- Semi, frutti e legni da un pozzo di Sassari: uno spaccato della vita quotidiana di un centro urbano nella Sardegna del XIV secolo** 827
GIOVANNA BOSI, GIOVANNA BECCA, LAURA BICCONE, ALESSANDRA DEIANA, ROSSELLA FILIGHEDDU, MARTA MAZZANTI
- Discariche, rifiuti e ricerca archeologica: le trasformazioni della città antica tra Medioevo ed Età Moderna. Il caso di Piazza della Vittoria a Palermo** 834
CARLA ALEO NERO, ANTONIO DI MAGGIO
- Dimmi cosa butti e ti dirò chi sei: informazioni da materiali archeologici, botanici e zoologici in vasche di scarico a Ferrara tra Medioevo e Rinascimento** 847
CHIARA GUARNIERI, GIACOMO CESARETTI, GIOVANNA BOSI, LARA DAL FIUME, MARTA MAZZANTI, VALENTINA CASELLI, AURORA PEDERZOLI, IVANO ANSALONI

- Storia, costume, società ed economia della città di Cagliari e del quartiere di Marina, tra Medioevo ed Età Moderna, attraverso lo studio dei materiali del riempimento del pozzo della chiesa di San Sepolcro 856
RAFFAELLA CARTA
- Complessi di stoccaggio di Età romana nel territorio di Vibo Valentia: il deposito di Santa Maria di Ricadi, la produzione e la commercializzazione delle anfore Dressel I 867
PAOLA VIVACQUA, MARIA TERESA IANNELLI
- Fonti storiche e dati archeologici per la ricostruzione del sistema di approvvigionamento della città di Reggio Calabria in epoca tardoantica 878
RICCARDO CONSOLI, LAURA BATTAGLIA
- Insedimenti nobiliari genovesi in Oltregiogo nei secoli XVII e XVIII: tra produzione agricola e immagine architettonica 885
DANIELA BARBIERI
- La trasformazione del paesaggio rurale siciliano: la colonizzazione del latifondo 895
MARIA ROSSANA CANIGLIA
- Marzamemi: dinamiche e sviluppo di un borgo marinaro nel sud del Mediterraneo (1655-1951) 905
FEDERICO FAZIO
- Le “vie” della produzione a Crotone: direttrici della conversione da paesaggio rurale a paesaggio urbano (XIX-XX secolo) 915
BRUNO MUSSARI
- Chiostrì lagunari e approvvigionamento alimentare a Venezia: l’isola di San Secondo 927
LUDOVICA GALEAZZO
- «...un disnare solennissimo sotto una loza aderente a un bellissimo zardino...». Logge e giardini come luoghi conviviali nella Roma del Quattrocento 940
ALESSANDRO CREMONA
- Cibo, cultura e tempo libero a Napoli e lo “studio” per i Caffè di Luigi Cosenza 953
CAROLINA DE FALCO
- Il caffè Pedrocchi: un edificio per una nuova centralità urbana 963
STEFANO ZAGGIA
- La strada dei muratori nel Lazio del Sud: influenze e rapporti tra le città 972
EMMA TAGLIACOLLO

-
- Il paesaggio certosino tra desertum, eremo e orti monastici** 983
SILVIA BELTRAMO
- Cibo e fede: Trisulti e la rete delle certose dell'Italia meridionale** 998
MASSIMILIANO SAVORRA, ADRIANA MARRA
- Tra terra e mare: insediamenti abitativi e industrie alimentari a Keratsini Pireo** 1011
VASSILIKI PETRIDOU, HELENI KYRAMARIOU
- The Colonization Villages in Spain and the improvement of the agricultural production through the irrigation of the field. Guidelines for their present regeneration** 1019
M. ROSARIO DEL CAZ ENJUTO, ANTONIO ÁLVARO TORDESILLAS, JOSÉ LUIS SÁINZ GUERRA, FÉLIX JOVÉ-SANDOVAL
- La colonizzazione del latifondo siciliano. Architetture e paesaggio** 1027
MATTEO IANNELLO
- Food and holiday: the image of the Russian Imperial city** 1036
MARIYA KOMAROVA
- Beccherie, pescherie e abattoirs nelle città fluviali. Varianti tipologiche come paradigma per differenti modelli urbani** 1044
ANDREA NEGRISOLI
- Porta da terra, porta da mar. Accesso e approvvigionamento nella Venezia insulare tra XVIII e XX secolo** 1054
EMMA FILIPPONI, CLAUDIO MISTURA
- Firenze, il perimetro della città moderna: dall'abbattimento delle mura alla cinta daziaria (1864-1880)** 1062
SERENA PESENTI

Il cibo, nel corso dei secoli, ha sempre giocato un ruolo fondamentale nella storia della città permeando, in un rapporto serrato con il territorio, la sua economia, la strutturazione dei luoghi, l'articolarsi delle funzioni, la conformazione degli spazi costruiti e aperti, lo scorrere della vita quotidiana e le ritualità collettive. Attraverso le scelte alimentari hanno trovato espressione materiale le divisioni e le commistioni tra gruppi, etnie, religioni; si sono manifestati i divari sociali; si è creata l'intimità del desco domestico; si è realizzata la condivisione di eventi straordinari sia in tempo di pace che di guerra. I legami del cibo con la vita sociale dei luoghi hanno prodotto valori culturali che oggi vengono riconosciuti come parte del patrimonio storico di città e territori, come una componente essenziale di memorie e narrazioni collettive, come fondamento di identità urbane, regionali e nazionali. A partire dall'antichità e fino all'età contemporanea i processi inerenti la produzione, la preparazione, lo scambio, la distribuzione e il consumo del cibo sono stati al centro delle politiche messe in atto da autorità cittadine e statali, terreno di confronto e di scontro tra ceti sociali e gruppi di interesse, in una continua dialettica tra produttori e consumatori, tra norme e pratiche, tra regolamentazione e libera iniziativa. L'architettura degli spazi destinati a queste funzioni, gli allestimenti e le rappresentazioni dei conviti e delle cerimonie, i mutamenti dei costumi e delle mode mettono in scena i legami molteplici del cibo con la vita urbana, offrendo spunti per valorizzare il suo significato specifico nella storia delle città e dei territori.