



ARCHEOCLUB D'ITALIA
SEDE DI SAN SEVERO

20⁰ CONVEGNO NAZIONALE

sulla

Preistoria - Protostoria - Storia
della Daunia

San Severo 27 - 28 novembre 1999

A T T I

*a cura di
Armando Gravina*

SAN SEVERO 2000

L'alimentazione nel convento dei Riformati di Santa Maria degli Angioli in San Bartolomeo in Galdo tra XVIII e XIX secolo

Università di Bari

1 - I molteplici studi che hanno arricchito in questi ultimi anni il panorama bibliografico relativo alla storia dell'alimentazione regolare hanno messo in rilievo specificità e differenze caratterizzanti il vitto monastico rispetto a quello conventuale, evidenziando il forte nesso tra potere finanziario e regime dietetico. Nei monasteri femminili, infatti, i cespiti d'entrata più robusti rivenienti dal valore aggiunto delle doti assicurano un tenore di vita medio-alto, garantendo alle claustrali un regime alimentare più consono a quell'area di privilegio a cui appartengono le professe e dunque consentendo di riprodurre, pur nella segregazione, gli standards tipici della propria provenienza sociale. Un quadro che non muta di molto se si sposta l'attenzione sui monaci possidenti, che pur non potendo contare, come le monache, su un vitalizio ad personam, riescono comunque a godere di regimi alimentari decisamente decorosi, se non addirittura opulenti, grazie alla robusta configurazione patrimoniale degli enti di appartenenza, in special modo nei casi in cui questa risulta ben gestita e difesa; meno protetta è la condizione dei frati mendicanti, che tuttavia nella maggioranza dei casi esprimono delle capacità di spesa non del tutto trascurabili, ben al di sopra cioè dei parametri minimi di sussistenza, a conferma dello status di particolare privilegio goduto dall'insieme del comparto regolare in età moderna rispetto a larghi strati della popolazione, che non di rado cercava in questo settore una sistemazione dei propri figli da sottrarre allo spettro

della povertà e della fame, andando ad alimentare così il fenomeno tanto deplorato della pletora ecclesiastica¹.

2 - L'esempio offerto dai Francescani di San Bartolomeo in Galdo² ci consente di allargare ulteriormente gli orizzonti dell'indagine sull'alimentazione delle comunità religiose in Capitanata, già in parte aperti da precedenti studi su singoli conventi e monasteri della zona³, pur con i limiti derivanti da una documentazione non specifica e dunque non pienamente esaustiva sull'argomento. Per l'ente in esame, infatti, non è stato possibile rinvenire registri di vittazione che avrebbero lumeggiato con più ampi margini di attendibilità e puntualità l'articolazione dei menu quotidiani, consentendo una rigorosa disamina delle abitudini alimentari dei frati per giungere ad una dettagliata definizione del regime dietetico osservato tra le mura conventuali.

Le frammentarie notizie pervenuteci su questo aspetto della vita dei confratelli sono desumibili dai superstiti libri dell'amministrazione⁴ tra le cui pieghe è possibile ricavare una lettura seppure approssimativa del panorama alimentare con particolare riferimento ai prodotti acquistati ed alla relativa incidenza sull'esito complessivo.

I vuoti documentari lasciano altresì ampi margini di incertezza sulle razioni procapite, un dato fondamentale per la piena intelligenza del tenore di vita della famiglia religiosa: sappiamo che al momento della soppressione napoleonica (1810) nel convento dimoravano dieci frati⁵ e questo potrebbe rappresentare un riferimento numerico importante per l'indagine dal momento che la fonte esaminata tende ad abbracciare il ventennio situato a cavallo tra Sette e Ottocento, interrompendosi proprio con l'attuazione dei decreti soppressivi dei napoleonidi. L'assoluta mancanza di informazioni tuttavia sulle quantità cucinate giornalmente rende praticamente impossibile il calcolo.

¹ Cfr. A. D'AMBROSIO, M. SPEDICATO, *Cibo e clausura. Regimi alimentari e patrimoni monastici nel Mezzogiorno moderno (sec. XVII-XIX)*, Bari 1998, in partic. pp. 195-196.

² Sulle vicende di questo insediamento francescano, sulla vita istituzionale e sul ruolo pastorale si veda FORTE, *Testimonianze francescane nella Puglia Dauna*, S. Severo 1961, pp. 155.

³ A. D'AMBROSIO, M. SPEDICATO, A. PRIGIONIERI, *Il desinar monacale. La mensa nei conventi pugliesi*, in "Carte di Puglia", Rivista di Letteratura, Storia e Arte, vol. 4, anno II, n.2, dic. 2000, pp.25-35 ed inoltre IDEM, *A tavola con i Celestini. Cibo e alimentazione nel convento della SS. Trinità di San Severo (secc. XVII-XIX)*, in "Archivio Storico Pugliese", anno LI, fasc. I-IV, 1998, pp.159-190.

⁴ ARCHIVIO DI STATO DI FOGGIA (ASF), *Convento di Santa Maria degli Angioli di San Bartolomeo, Libro dell'Amministrazione, luglio 1790-luglio 1809*, Intendenza di Capitanata, Amministrazione interna, Registro 8, 141,1, ff. nn.

⁵ A. e G. CLEMENTE, *La soppressione degli ordini monastici in Capitanata nel Decennio francese (1806-1815)*, "Società di Storia Patria per la Puglia", Studi e Ricerche X, Bari 1993, pp. 174-177.

L'analisi soffre limiti rivenienti non solo dalla specifica documentazione utilizzata, ma anche dall'impossibilità di offrire elementi comparativi utili a dare maggiore intelligibilità ai dati emersi dai bilanci economici presi in considerazione. La posizione del convento, infatti, esclude di poter accertare l'evoluzione patrimoniale nel corso del Settecento, secolo in cui si possono attingere dettagliate notizie dai censimenti fiscali. Nel caso in questione tuttavia il convento non appare segnalato tra le istituzioni ecclesiastiche cittadine del catasto onciario di San Bartolomeo in Galdo redatto a metà '700 (precisamente nel 1753) in quanto giuridicamente "allocato" in Benevento, che in qualità di città pontificia non è soggetta alla giurisdizione borbonica. Nel documento fiscale i frati di S. Maria degli Angioli si ritrovano inseriti tra i forestieri bonatenenti con la denuncia di una masseria di 160 tomoli che produce redditi inferiori alle 50 once. Un imponibile oltre modo modesto che non potrebbe che suggerire una complessiva indigenza economica del convento, al quale viene addebitato anche un peso di carlini 30 per il mantenimento della cappella del Crocefisso che riduce ulteriormente il reddito rustico⁶. In base a siffatti riferimenti molte delle annotazioni che si possono desumere dai registri dell'introito e dell'esito relativamente al regime alimentare non troverebbero ampie conferme. L'esenzione fiscale può in qualche misura oscurare altri cespiti d'entrata, tra cui quelli non tassabili provenienti dai servizi religiosi (messe di suffragio, anniversari, ecc.) e dalle elemosine raccolte. A ciò bisogna aggiungere le risorse alimentari provenienti dal regime autarchico, che assicura all'ente conventuale spazi ampi di autonomia e un ricorso piuttosto oculato al mercato.

3 - Il sondaggio effettuato, che spazia diacronicamente, come anticipato, dal 1790 al 1809⁷, mette innanzitutto in evidenza una certa vivacità gestionale del convento, che servendosi di vari dipendenti, sia fissi che stagionali, quali ortolani, "porcari" e "garzoni" (incaricati di occuparsi soprattutto dei vitigni e della coltivazione del grano, ma anche del suo trasporto sulla piazza preferita di Benevento per la vendita di questi alimenti), riesce a realizzare, sia pure tardivamente, con successo la gestione

⁶ Nel catasto onciario del 1753 l'unico ente regolare cittadino censito risulta il convento dei padri Agostiniani che dichiara beni per 1166 once lorde di reddito con uscite però che toccano complessivamente 1319 once, in sostanza esente da qualsiasi imponibile tassabile. Rispetto ai frati agostiniani, almeno a considerare le potenzialità patrimoniali espresse, i francescani del convento di S. Maria degli Angioli non dovrebbero essere da meno, redditi cancellati in quanto i pesi assorbono le entrate.

⁷ Più esattamente si sono presi in considerazione i seguenti anni: 1790-91; 1794-95; 1799-1800; 1804-05; 1808-09. Va poi puntualizzato che ciascun "anno" della contabilità studiata non corrisponde all'anno solare ma va inteso da luglio fino a giugno dell'anno successivo (es. luglio 1790-giugno1791).

diretta dei propri beni, assicurandosi in tal modo un buon apporto autarchico sul piano alimentare che, anche se limitato a pochi prodotti di prima necessità, è comunque in grado di offrire alla famiglia un certo margine di sicurezza economica.

Dalle note di spesa ricavabili dal bilancio mensile emerge la costante presenza a tavola di un piatto di “minestra”, presumibilmente a base soprattutto di verdure e di ortaggi, in parte prelevati dall’orto del convento, ma anche di legumi, attinti dalle provviste di casa, che apre solitamente il convivio seguito da una pietanza alternativamente realizzata con carne o pesce, accompagnata spesso da insalata e vari sopratavola, per concludere poi il pasto con frutta fresca di stagione, frutta secca e non di rado specialità dolciarie anche preparate in casa, come fa supporre il frequente acquisto di zucchero, cioccolata e aromi diversi.

L’apporto della produzione propria rende assai modesto il ricorso al mercato ortofrutticolo, segnalato solo saltuariamente per l’approvvigionamento di insalata, peperoni, cavoli, broccoli, cipolle, finocchi, cicorie, zucchine, arance, meloni, fichi, pere, mele e ciliegie, mentre periodico si presenta il rifornimento di un’ampia varietà di legumi, dalle fave ai ceci, dalle cicerchie ai fagioli ed ai piselli, che vanno a rimpinguare costantemente la dispensa del convento.

Il primo piatto risulta realizzato spesso con farinacei che sul finire del XVIII secolo perdono la connotazione elitaria che li aveva caratterizzati nel secolo precedente, evidenziando una buona diffusione sulle tavole locali⁸. Le voci di contabilità, infatti, registrano un periodico approvvigionamento di maccheroni, ed un più saltuario impiego di gnocchetti e “pasta fina”, ma anche di semola che lascia supporre la capacità di produzione interna. Le quantità acquistate variano fortemente da un mese all’altro, oscillando, ad esempio, per i maccheroni dai 4 rotoli di ottobre 1790 ai 77 del mese successivo, da appena 1 rotolo segnalato nel febbraio 1809 ai circa 90 di giugno dello stesso anno. Non mancano portate a base di riso, di cui viene rilevata la provvista con una certa regolarità, in quantità solitamente oscillanti dai 15 ai 30 rotoli annui.

Con riguardo ai secondi piatti si prediligono le pietanze a base di carne che risultano assai variegata, dispiegandosi la scelta tra una vasta gamma di tagli e qualità, tra cui sono da segnalare agnello, castrato, vitello, vaccina, capra, pecora, capretto e maiale, ma anche selvaggina (soprattutto lepre), volatili e animali da cortile, quali galline, piccioni, pollastri, polli, capponi e gallinacci.

L’allevamento suino condotto in gestione diretta (con un numero imprecisato di porci, ma certamente consistente, affidati alle cure di un salariato fisso) fornisce ai frati una buona scorta di carne e insaccati di cui si copre l’eccedenza destinandola al mercato. La larga disponibilità di carne suina (fresca ed insaccata) tuttavia non im-

⁸ Cfr., al riguardo, M. MONTANARI, *La fame e l’abbondanza. Storia dell’alimentazione in Europa*, Bari 1993, pp. 175-180.

pedisce al convento di ricorrere all'acquisto di altre qualità carnee per differenziare la tipologia alimentare. Siffatto ricorso però si verifica in modo abbastanza irregolare e comunque assai altalenante, oscillando, a titolo esemplificativo, nel 1790 dagli 11 rotoli di varietà carnee comprati a dicembre ai 132 di luglio e dagli oltre 120 rotoli registrati nel settembre 1799 ai 7 rotoli del novembre dello stesso anno.

La scelta tipologica non sembra risentire di rilevanti variazioni stagionali, anche se il consumo di castrato appare più significativo nei mesi caldi, quello di vaccina in autunno, quello di maiale in inverno e quello di agnello in primavera, qualità che comunque vengono cucinate quasi tutto l'anno.

Da evidenziare anche la costante segnalazione di uova, utilizzate presumibilmente sia come condimento di varie pietanze che come ingrediente di preparazioni dolciarie oltre che nella lavorazione della pasta. Il loro consumo è quantificabile solo agli inizi del XIX secolo, quando se ne acquistano ben 1928 tra il 1804 ed il 1805, con una media mensile di 160 uova a cui sono ragionevolmente da aggiungere quelle "di casa", data l'accertata presenza di un pollaio.

Un altro caposaldo della cucina monastica, accanto alla carne ed alle verdure, è rappresentato senza dubbio dal pesce, insostituibile fonte di proteine in tempi di "magro", soprattutto per le comunità religiose tradizionalmente tenute ad una rigida osservanza. Obbligo che comunque non sempre viene rispettato pienamente, laddove l'alto tenore di vita supportato e corroborato da importanti dotazioni finanziarie spinge ad un atteggiamento di maggiore elasticità ed indulgenza ai piaceri della buona cucina⁹.

Per il convento preso in esame non è però possibile una tale verifica data la mancanza di riferimenti giornalieri che avrebbero consentito una ricostruzione puntuale del menu e dunque un approfondimento sulla severità della disciplina. È comunque accertata la non trascurabile incidenza dei prodotti ittici nell'alimentazione dei frati, che provvedono ad una buona scorta di varietà salate, tra cui ricorrono alici, baccalà, anguille e aringhe, ma non disdegnano qualità più pregiate come cefali, "tonnina"¹⁰ e "tarantello"¹¹, accanto a sarachi, "tenche"¹², seppie, anguille fresche, merluzzi, polipi,

⁹ A. PRIGIONIERI, *A tavola con i Celestini*, cit. La documentazione superstite relativa al convento dei Celestini di San Severo rivela, infatti, tra il 1792 ed il 1804 un clima di rilassatezza sconosciuto in precedenza, palesato da un'interpretazione più elastica della Regola, adattata di volta in volta alle esigenze della comunità, più che rigidamente osservata: nel periodo quaresimale, accanto alle pressochè quotidiane portate di pesce, compaiono sempre sia la carne che le uova, offerte in alternativa ai prodotti ittici a circa la metà dei commensali, per poi essere completamente bandite dalla tavola solo nella Settimana Santa.

¹⁰ Specialità a base di tonno.

¹¹ Schiena del tonno conciata.

¹² Pesci simili alle sogliole.

triglie e sarde. Particolarmente abbondante si dimostra la provvista di baccalà, di cui si acquistano annualmente dai 47 ai 123 rotoli, con una media mensile oscillante dai 4 ai 10 rotoli, ben più alta rispetto ad altre varietà quali le seppie, annoverate tra le uscite in quantità variabili dai 7 ai 32 rotoli annui, o i cefali, di cui si registrano, nell'arco dei dodici mesi, dai 4 ai 17 rotoli.

Le note di spesa non rivelano il consumo di formaggi e latticini, un dato ingannevole confutato scorrendo le voci di introito, da cui si evince chiaramente la produzione interna affidata ai propri animali, evidenziata dalla destinazione al mercato dei prodotti in eccedenza.

Frequentemente poi vengono serviti i dolci, a volte confezionati in casa, tra cui ricorrono le prelibate mandorle "confette", il cui acquisto varia dai 3 ai 7 rotoli annui, ed il torrone, in quantità comprese dalle 21 alle 40 libbre, accanto allo zucchero, segnalato dai 2 ai 16 rotoli all'anno ed impiegato con ogni probabilità anche nel caffè, ed alla cioccolata, a testimonianza di una mensa abbastanza ricca e curata nei dettagli.

Una menzione particolare va riservata ai condimenti, che caratterizzano la cucina monastica denotandone il peculiare profilo di accuratezza: accanto ai tradizionali grassi di origine animale e vegetale ed al sale, vengono impiegati per insaporire le pietanze anche pepe, salvia, cipolline ed uva passa, mentre cannella, chiodi di garofano, rabarbaro e cedronata conferiscono un profumo esotico alle specialità dolciarie realizzate in casa. Tra le droghe compare sporadicamente, come già anticipato, anche la segnalazione di caffè, acquistato in quantità annue variabili da 1 a 5 rotoli e mezzo, a conferma di un consumo ormai sempre più diffuso nel periodo considerato¹³.

Volendo ora verificare la reale entità delle spese sostenute dall'ente conventuale per scopi alimentari va preliminarmente aperta una parentesi sull'attività economica esercitata, che rivela una gestione non sempre equilibrata delle risorse patrimoniali dal momento che il bilancio annuale si chiude diverse volte in passivo, soprattutto tra la fine del XVIII secolo ed il primo scorcio del secolo successivo (cfr. tab. 1).

Tra le principali voci d'introito è da segnalare la vendita del grano, supportata da oboli a volte anche consistenti per la commissione di messe e preghiere di suffragio, a cui si aggiunge saltuariamente la vendita di qualche animale, per lo più somari e

¹³ Nel corso del Settecento, infatti, il caffè perde la connotazione elitaria che lo aveva caratterizzato nel secolo precedente, conquistando gradualmente anche le classi popolari incoraggiate da prezzi sempre più accessibili: cfr. M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, cit., in partic. pp. 153-156. Un discorso analogo riguarda le "spezie fini" che, dopo aver spopolato per un millennio presso i ceti privilegiati, a partire dal Seicento vengono neglette dall'aristocrazia francese a favore di condimenti più delicati e perciò adatti a valorizzare il sapore naturale dei cibi dando il via ad una tendenza che presto fa scuola in tutta Europa: cfr. IDEM e Aa. Vv., *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.L. Flandrin e M. Montanari, Bari - Roma 1993.

maiali, e di prodotti caseari, lardo e maccheroni, per entrate annue complessive oscillanti da poche centinaia di ducati a quasi duemila. È da sottolineare che la scelta di mettere sul mercato prodotti alimentari, come il grano, o animali, come alcuni suini, di proprietà del convento risponde ad una logica di bilancio, serve cioè a compensare perdite o a coprire maggiori spese sostenute per lavori straordinari al convento o per necessità dirette dei frati.

Con riguardo agli esiti va innanzitutto puntualizzato che le spese cibarie costituiscono solitamente la voce più consistente, rivelando percentuali di spesa anche molto elevate rispetto al totale sopportato, con punte che in alcuni mesi arrivano persino a sfiorare il 100 %; un dato sorprendente che comunque viene bilanciato da un andamento assai variabile che in non pochi casi lo vede scendere al di sotto del 20 e persino del 10 %, in concomitanza con un maggiore apporto delle risorse autarchiche o delle provviste del mese precedente, senza trascurare il peso a volte particolarmente incisivo di altre forme di investimento (cfr. tab. 2).

A titolo esemplificativo, nel periodo compreso tra luglio 1790 e giugno 1791 la percentuale di spesa alimentare varia dal 6 al 99,86 %, con una media mensile pari al 42 % del totale, confermata anche qualche anno dopo, nell'anno 1794-95, che vede punte minime del 9 e picchi dell'80 %; un dato evidentemente in ascesa a cavallo tra i due secoli, se tra il 1799 ed il 1800 appare attestato sul 50%, con valori mensili compresi tra il 9 e l'85%, per poi decrescere leggermente tra il 1804 ed il 1805, quando si registra una media del 45,5 %, con variazioni dal 27 al 75%; il sondaggio si chiude nell'anno 1808-1809, che evidenzia la tendenza a mantenere costante il valore medio accertato in precedenza, con un andamento altalenante dichiarato tra il 15 e l'81% dell'esito mensile complessivo.

Le rimanenti somme vengono stanziare per le necessità dei religiosi, quali vestiario, visite mediche, medicinali, viaggi, riscaldamento e acquisti vari, per l'allevamento del bestiame ed il sostentamento dei muli, indispensabili mezzi di trasporto di uomini e di merci, e per la retribuzione dei diversi "maestri" al servizio della comunità, come "porcari", "garzoni", barbieri, cernitori del grano ed ortolani. Non mancano poi le spese destinate al "sacro", quali cera e candele, incenso e stoffe per paramenti, a testimonianza della particolare cura con cui i monaci attendono alle funzioni liturgiche; una spiritualità evidenziata anche dall'eccedenza di messe commissionate che vengono dirottate su Benevento per le quali versano cifre a volte ragguardevoli, oscillanti dai pochi ducati fino ai quasi venti registrati nel dicembre 1804. Appare tutt'altro che trascurabile poi l'impiego di capitali per la fabbrica ed i materiali da costruzione, variabile da appena pochi ducati agli oltre cento riscontrati nel giugno 1805, in concomitanza con lavori di "biancheggiatura", interventi che, unitamente a frequenti riparazioni di oggetti e parti dell'edificio, dimostrano l'attenzione dei religiosi per la comodità e la pulizia del pio luogo. Il periodico pagamento delle imposte costituisce un'altra significativa voce di esito, fortemente variabile da un anno all'altro: la più ricorrente è la cosiddetta "tassa dei panni mandati in San

Giorgio” che tra il 1790 ed il 1791 costa alla comunità 22,5 ducati, presentando un leggero incremento ai quasi 28 ducati nell’annata 1794-95; delle non meglio specificate “tasse” compaiono nel 1799-1800 per un importo di appena 6 ducati, mentre nel sondaggio relativo al 1808-1809 la suddetta imposta “dei panni” viene affiancata dalla “fondiaria”, introdotta dai francesi, per un’uscita complessiva di circa 63 ducati annui. L’acquisto di muli ritorna periodicamente a pesare sul bilancio della comunità con somme considerevoli, attestate per l’annata 1790-91 sui 56 ducati, per il 1799-1800 sugli 85 e per il 1804-1805 sui 73¹⁴, mentre l’appuntamento annuale con i festeggiamenti in onore di S. Antonio da Padova fanno registrare a giugno le spese per lo “sparo”, oscillanti dai 6 carlini (nel 1790-91) ai 3 ducati nell’ultimo scorcio del secolo fino ai 15 del 1804-05. Somme più contenute vengono poi sporadicamente destinate ad arricchire la biblioteca del convento, operazioni degne di nota solo nel dicembre del 1790 quando per il “Bollario Romano” in dieci tomi vengono sbersati 6,2 ducati, e nel maggio dell’anno seguente, quando si spendono quasi 2 ducati per le “carte di gloria” e due libri di “Benedizioni”. Sono inoltre da segnalare acquisti eccezionali, quali uno “svegliarino”, che nel settembre del 1794 costa 10 ducati, un orologio, pagato a rate tra febbraio e marzo dell’anno seguente per un importo complessivo di ben 78 ducati, e una statua di S. Francesco, del cui costo conosciamo solo il saldo di 10 ducati liquidato nel giugno del 1791. Con periodicità annuale infine si presenta l’acquisto di tabacco, che comporta comunque oneri economici assai modesti, mai superiori ai due ducati¹⁵.

Per puntualizzare meglio il discorso sulle spese cibarie va innanzitutto sottolineato il peso rilevante di carne e affini (insaccati e soprattutto uova), che ritorna mensilmente con puntualità a definire il buon livello di vita goduto dalla famiglia, ascrivibile a pieno titolo in quell’area di privilegio riservata tradizionalmente agli ordini regolari possidenti: per citare qualche esempio, tra luglio 1790 e giugno 1791 si spendono in media 6 ducati al mese, con percentuali variabili dal 7 al 75%¹⁶, per un totale annuo di quasi 70 ducati (corrispondenti a circa 650 rotoli di carne acquistati). Un importo destinato ad un notevole incremento, se nell’annata 1799-1800 si spendono ben 130 ducati, con una media mensile di 11 ducati ed un tasso di incidenza sulle uscite alimentari compreso tra il 3 ed il 73%, a cui segue una leggera flessione a partire dal 1804-1805, quando è documentato un investimento di 107 ducati (pari ad una media di 9 ducati al mese) con percentuali comunque assai altalenanti, divaricate dal 2 all’82,5%, e ancor più evidente nel sondaggio relativo al 1808-1809, per il quale si può

¹⁴ Si puntualizza che trattasi di cifre spese per l’acquisto di un solo capo per ogni anno considerato.

¹⁵ Si veda la tabella n. 3 che offre un’esemplificazione di quanto detto sulle spese del convento.

¹⁶ Le dette percentuali sono relative al totale delle spese alimentari effettuate mensilmente.

calcolare una spesa approssimativa di poco superiore ai 90 ducati, con oscillazioni mensili un po' più contenute (tra il 10 ed il 71%).

Nonostante l'approvvigionamento autarchico su cui può contare il convento, quella di carne ed affini si rivela dunque una categoria fortemente incisiva sul totale dell'esito destinato alla vittazione, analogamente all'altro importante elemento di distinzione di questa tavola: il pesce. Scorrendo rapidamente gli anni presi in esame si evidenziano cifre annuali ben più basse rispetto a quelle versate per i prodotti carnei, comprese tra i 30 ed i 73 ducati¹⁷, a cui corrispondono comunque percentuali di spesa anche molto rilevanti, solitamente oscillanti tra il 2 ed il 70 – 80% mensile, a conferma del ruolo non trascurabile esercitato dalle portate ittiche su una mensa obbligata all'astinenza almeno bisettimanale (il venerdì ed il sabato), oltre che nei periodi raccomandati, come Quaresima e Vigilie.

Altra voce ricorrente nelle memorie contabili esaminate è quella relativa ai farinacei, il cui impiego nell'ultima decade del XVIII secolo attraversa un trend ascendente, passando dai 10,6 ducati spesi nell'anno 1790-91 ai quasi 36 del 1799-1800, con un'incidenza mensile sulle spese alimentari variabile dallo 0,8 al 75% , per poi decrescere agli inizi del nuovo secolo, quando sono attestate uscite non superiori ai 25 ducati annui, con percentuali comprese tra il 4 ed il 39%, forse in concomitanza con una più abbondante produzione interna di cui la comunità è certamente capace.

Periodica¹⁸ si dimostra poi la provvista di svariate qualità di legumi, di cui si acquistano annualmente dai 2 ai 3 tomoli circa, per un importo variabile dai 2 ai 6 ducati, che si riflette sul bilancio mensile in modo non sempre significativo, solo episodicamente attestato sul 6 – 8 – 10 e 16%.

Il gusto dei monaci per la buona tavola è ben evidenziato dal frequente ricorso ai dolci, come già anticipato anche preparati in casa, che non raramente hanno un peso rilevante sull'economia del convento: per citare qualche esempio, tra luglio 1790 e giugno 1791 si acquistano 12 rotoli di zucchero, 3 libbre di cioccolata, 4 rotoli di mandorle “confette” e 40 libbre di torrone, oltre a svariati dolci non meglio specificati, che comportano una spesa pari ad oltre 15 ducati annui, con un'incidenza mensile anche molto ragguardevole, compresa tra il 3 ed il 41%; significativo è poi il risultato del sondaggio relativo al 1794-95, quando si rivelano necessari oltre 15 rotoli di zucchero, 40 libbre di torrone, 7 rotoli e mezzo di mandorle “confette” e ancora generici “dolci”, per complessivi 29 ducati ed una percentuale sugli esiti dei mesi in cui compaiono queste voci che lievita dal 4 ad addirittura il 65 % (registrato nel dicembre

¹⁷ Più precisamente, 1790-1791: 56 ducati; 1794-1795: circa 40; 1799-1800: quasi 36; 1804-1805: 73; ed infine 1808-1809: circa 30.

¹⁸ I monaci provvedono alla scorta di fave, piselli, fagioli e quant'altro dalle due alle quattro volte all'anno, solitamente nei mesi compresi dalla primavera all'autunno.

1794). Sul finire del XVIII secolo (1799-1800) la spesa in “cose di zucchero” appare più contenuta, mai superiore al 16%, evidenziando una tendenza decrescente confermata agli albori del secolo seguente (sondaggio 1804-1805), con uscite mensili comprese tra il 6 ed il 12% del totale, per poi far rilevare un’impennata del consumo tra il 1808-1809, quando si spendono in tutto 20 ducati con percentuali massime del 26 ed anche del 30% mensile.

Inoltre, è certamente importante l’approvvigionamento di cereali, presumibilmente utilizzati anche per l’alimentazione degli animali: addentrandoci tra le memorie contabili esaminate è possibile calcolare l’entità tutt’altro che trascurabile di tale provvista, che per l’anno 1790-91 è attestata sui 70 tomoli e mezzo di orzo ed i 104 di avena, per una spesa complessiva di 90 ducati, con una percentuale di incidenza mensile sull’esito in vittazione compresa tra il 40 ed il 77,5%; non molto diversa la situazione nel 1794-95, quando risultano acquistati 108 tomoli di orzo e 24 di avena, pari ad un esborso di circa 93 ducati, con oscillazioni dal 27 al 76%, valori molto simili a quelli accertati nel 1799-1800 per una spesa totale di circa 85 ducati, corrispondenti all’incameramento di 89 tomoli di orzo e 21 di avena; nel secolo successivo si assiste ad un brusco abbassamento delle cifre destinate a tale mercato, essendo dichiarati nel 1804-1805 appena 25 ducati (con percentuali mensili oscillanti tra il 10 ed il 39%) per la compera di 24 tomoli di orzo e 8,5 di avena, e tre anni più tardi soli 22 ducati (con un’incidenza tra il 2 ed il 30%) per la provvista di circa 28 tomoli di orzo e 3 di avena.

Elementi connotanti il profilo innegabilmente dignitoso di questa tavola sono le spezie, caratteristico ed esotico ingrediente di varie pietanze e specialità dolciarie, per il quale i monaci versano cifre non particolarmente grosse, ma comunque tutt’altro che trascurabili. Scorrendo rapidamente la fonte esaminata si evince l’acquisto nel 1790-91 di tre rotoli e mezzo di pepe, 2 libbre di “cedronata”, 18 onces di cannella, una di chiodi di garofano e 6 di rabarbaro, che unitamente ad uva passa ed altre droghe fanno lievitare la somma impiegata per questa categoria ad 11 ducati, con percentuali mensili variabili tra il 4,5 ed il 27% delle spese cibarie. Il sondaggio relativo al 1794-95 evidenzia l’acquisto, tra l’altro, di 3 rotoli di pepe, 23 onces di cannella, 63 di chiodi di garofano, 16 mazzi di salvia, a cui sono da aggiungersi droghe e aromi vari per un totale di 20 ducati, con un’incidenza sull’esito alimentare che mese per mese può raggiungere il 20% e comunque non è mai inferiore al 4. Negli anni seguenti il consumo di questi prodotti tende progressivamente a scemare, forse in concomitanza con un cambiamento del gusto che porta a preferire cibi sempre più semplici e meno speziati registrato un po’ ovunque in Europa nel corso dell’Ottocento¹⁹.

¹⁹ Si veda la nota 10.

Per rimanere nell'ambito dei condimenti va poi sottolineato il costante impiego di olio d'oliva, per il cui approvvigionamento i monaci non sembrano godere di autonomia, essendone riscontrato l'acquisto da due a cinque volte all'anno, per un onere sul bilancio mensile della comunità attestato da pochi ducati agli oltre trenta, con percentuali di spesa rispetto agli esiti alimentari totali che a volte toccano punte altissime, anche superiori al 50%. È il caso, ad esempio, del 1799-1800 che fa registrare la compera di circa 100 "ambole" di olio, pari ad un importo di 51 ducati, con percentuali mensilmente oscillanti dal 5 all'81%, analogamente a quanto accade cinque anni più tardi (sondaggio 1804-1805), quando le 43 "ambole" e 98 "caraffe" dichiarate comportano uscite per 49 ducati annui, con un peso sull'economia dell'ente compreso tra il 17 ed il 62% delle spese cibarie.

Indispensabile condimento dei piatti oltre che ingrediente fondamentale per la conservazione dei cibi è il sale, periodicamente comprato con cadenza annuale in quantità non sempre esplicitate, tranne che nel 1790-91, quando con tre ducati se ne acquista un tomolo nel novembre del 1790, incidendo per il 15% sul totale delle spese alimentari effettuate nel detto mese, valore ben ammortizzato nel corso dell'intero anno non essendo più effettuato l'approvvigionamento; la fonte si presenta abbastanza dettagliata anche per il 1799-1800, quando si dichiara il rifornimento di 52 rotoli di sale per un importo di 2,83 ducati ed una percentuale di appena il 2,5% sull'esito alimentare.

L'impiego considerevole di verdure, ortaggi e frutta (sia fresca che secca) nell'alimentazione di questi monaci è un dato incontrovertibile ma non quantificabile per lacune documentarie, mancando completamente il riferimento all'apporto autarchico, certamente prevalente, ed anche alle quantità acquistate, mai definite con margini di precisione; unica eccezione è rappresentata dalla contabilità dell'anno 1790-91, quando sono dichiarati 3 rotoli e mezzo di castagne e un modesto quantitativo di arance, per una spesa di poco superiore ai 2 ducati, corrispondente comunque ad un non trascurabile 6 – 8% delle spese alimentari nei mesi interessati dai suddetti acquisti.

Per quanto concerne le bevande, i vitigni di proprietà del convento non risultano sempre sufficienti a soddisfare il fabbisogno di vino della famiglia, dato che viene registrato il ricorso al mercato enologico anche diverse volte all'anno, per quantità anche ragguardevoli, comprese tra le poche caraffe agli oltre 70 barili, per una spesa variabile dai 20 agli oltre 150 ducati annui. A titolo esemplificativo, nel 1794-95 se ne acquistano 42 barili, corrispondenti ad uscite pari a 43 ducati, con un'incidenza sull'esito alimentare mensile oscillante tra il 13 ed il 55%; un dato crescente sul finire del secolo, quando, tra 1799-1800 i quantitativi risultano più che raddoppiati, comportando un onere economico superiore ai 150 ducati e comunque con percentuali mensili fortemente variabili, divaricate addirittura tra il 2 ed il 97%.

Periodico, inoltre, si rivela il rifornimento di "neve", registrato quasi tutti gli anni in quantità inespresse, determinanti una spesa di 4-5 ed eccezionalmente 8 ducati

annui, pari ad un'incidenza sul totale mensile dell'esito cibario variabile dal 5 al 15%²⁰.

In conclusione, dunque, va sottolineata la posizione privilegiata di questi frati nel panorama sociale dell'epoca, quando indigenza e povertà diffuse affliggono larghe sacche della popolazione che non possono permettersi molto di più di una monotona dieta vegetariana ampiamente basata sul pane, peraltro di cattiva qualità, intervallata da episodici ricorsi alla carne salata e conservata se non addirittura a quella tutt'altro che genuina di animali morti per malattia, e sostenuta dal potere proteico dei legumi²¹; uno status, quello goduto dai regolari, che appare confermato in tutte le realtà oggetto di indagine, a riprova della loro collocazione decisamente nella zona "alta" della società. Se si confrontano i dati qui esaminati con quelli relativi ad un altro convento francescano della stessa area geografica, e precisamente della città di Bovino²², appaiono evidenti le analogie nei regimi dietetici osservati, in entrambi i casi sufficientemente variegati ed abbondanti ed ampiamente in grado di assicurare ai frati tutto l'apporto energetico necessario. Le particolari condizioni ambientali influenzano decisamente la tavola in favore di alimenti propri delle aree dell'entroterra, riducendo al minimo il consumo di varietà ittiche fresche facilmente deteriorabili durante il trasporto a cui vengono preferite qualità conservate sotto sale; le spese sostenute per scopi alimentari si rivelano in ambedue i conventi non molto ingenti grazie all'apporto autarchico riveniente dal possesso di vari appezzamenti di terreno, vigne ed oliveti che garantiscono una buona fonte di risorse anche e soprattutto in tempi calamitosi, assicurando a questi frati un tenore di vita decisamente dignitoso.

²⁰ Per una lettura più immediata di questi dati si veda la tabella n. 4.

²¹ Cfr. M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, cit. e P. CAMPORESI, *Il paese della fame*, Bologna 1985. Si veda inoltre R. De BENEDETTIS, *Ministero dell'interno e intendenze: la statistica murattiana in materia di alimentazione*, in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, Atti Convegno Potenza-Matera, 5-8 sett. 1988, Roma 1995, vol. I, pp. 470-508.

²² V. MAULUCCI, P. LOMBARDI, *La chiesa e il convento di San Francesco della città di Bovino*, Foggia 1999.

Tab. n. 1*
BILANCI ANNUALI

Anno	Introito	Credito/debito precedente	Esito	Bilancio
1790 – 1791	854,65	422,11	859,41	+417,35
1791 – 1792	846,57	342	823,56	+365
1792 - 1793	848,69	850,65	746,64	+952,7
1793 - 1794	706,38	779,13	856,57	+628,94
1794 - 1795	928,38	359,92	826,95	+461,35
1795 - 1796	893,9	684,69	904,55	+674
1796 - 1797	1045,98	713,54	1314,92	+444,59
1797 - 1798	873,15	-1585,97	761,15	-1473,97
1798 - 1799	889,9	-243,21	812,52	-165,85
1799 - 1800	1031,98	-255,58	971	-194,65
1800 - 1801	942,71	784	982,9	+743,84
1801 - 1802	934,38	-425,13	856,43	-347,18
1802 - 1803	1046,55	-81,85	1081,38	-116,68
1803 - 1804	885,87	-230,82	926,3	-271,23
1804 - 1805	1097	358,26	989,1	+466,23
1805 - 1806	1244	239,47	1323,76	+159,76
1806 - 1807	772,79	74,4	773,45	+73,75
1807 - 1808	812,06	12,19	841,15	-16,63
1808 - 1809	713,66	-366,24	725	-377,54

* Si puntualizza che le somme indicate sono espresse in ducati.

Tab. n. 2*
INCIDENZA ESITI ALIMENTARI
1790-1791

Mese	Esito totale	Esito alimentare	%
luglio	58,23	18,33	31,48
agosto	125,11	113,39	90,6
settembre	45,72	36,26	79,3
ottobre	109,89	51,38	46,75
novembre	63,6	19,91	31,3
dicembre	100,79	13,89	13,78
gennaio('91)	52,76	5,65	10,7
febbraio	15,43	8,38	54,3
marzo	7,5	7,49	99,86
aprile	24,35	5,78	23,7
maggio	215,14	13,07	6
giugno	40,89	6,79	16,6

1794 – 1795

Mese	Esito totale	Esito alimentare	%
luglio	137,81	110,58	80,2
agosto	63,79	35	55
settembre	44,03	13,4	30,4
ottobre	61,64	35,12	57
novembre	21,68	6,65	30,6
dicembre	66,65	6,12	9,2
gennaio('95)	29,18	9,2	31,5
febbraio	57,37	12,14	21
marzo	216,05	117,33	54,3
aprile	25,45	18,13	71,2
maggio	37,07	12,34	33,3
giugno	66,23	18,58	28

* Gli esiti sono espressi, naturalmente, in ducati e le percentuali indicano l'incidenza delle spese alimentari su quelle totali.

1799 – 1800

Mese	Esito totale	Esito alimentare	%
luglio	90,83	42	46
agosto	47,83	28,32	59
settembre	98,1	59,36	60,5
ottobre	63,67	54,42	85,5
novembre	31,21	12	38,4
dicembre	125,27	54	43
gennaio('00)	40,32	37,72	9,3
febbraio	15,12	11,32	75
marzo	131,35	12,3	9,4
aprile	111,41	70	63
maggio	173,54	117	67,5
giugno	42,38	19,66	46,4

1804 – 1805

Mese	Esito totale	Esito alimentare	%
luglio	28,88	21,58	74,7
agosto	72,97	47,3	64,8
settembre	39,35	25,34	64,4
ottobre	48,12	29,49	61
novembre	61,61	24,51	39,8
dicembre	183,14	50	27
gennaio('05)	26,92	9,78	36
febbraio	84,36	31,98	38
marzo	50,41	14,25	28
aprile	12,64	6,4	50,6
maggio	141,2	41	29
giugno	239,5	77	32

1808 – 1809

Mese	Esito totale	Esito alimentare	%
luglio	65,54	21,5	33
agosto	94,4	17	18
settembre	50,6	26	51
ottobre	55,5	37,71	68
novembre	86,56	37	43
dicembre	91,87	24	26
gennaio('09)	19,14	2,98	15,5
febbraio	38,21	23	60
marzo	43,68	12	27,5
aprile	25,33	13	51
maggio	11,06	7,91	71,5
giugno	143,12	116,38	81

Tab. n. 3*
PRINCIPALI VOCI DI SPESA
1799-1800

VOCI	lug	ago	set	ott	nov	dic	gen	feb	mar	apr	mag	giu
alimentazione	42	28,32	59,36	54,42	12	54	37,72	11,32	12,3	70	117	19,66
retribuz. dipendenti	12,33	8,2	16,16	5	4,2	4,6	1,2	2,4	2,3	2	1,7	3
tasse			6									
"necessità" religiosi						61,5						
acquisto animali									85			.
allevamento animali				0,15	0,9					1,88	0,77	0,92
trasporto monaci	3,55								14	2,55	3,49	1,38
riparazioni	1,54			0,25		0,84	0,11		0,46	4,84	42,4	
messe "assegnate"	13,44	5,13	1,19	0,24	2,22	9,75			8,64	0,84	5,16	0,84
acquisti vari	16,63	0,85	3,6	0,5					1,91	8,5	3,8	12,46
cera	0,9	0,46		1,54	11,18			1,4	5	5,36		
sparo per S. Antonio												3

* Si puntualizza che gli esiti sono espressi in ducati e che per alcune voci di spesa si è potuto calcolare solo l'ammontare approssimativo.

Tab. n. 4*
SPESA PER LE PRINCIPALI CATEGORIE ALIMENTARI
1790

Categoria	luglio		agosto		settembre		ottobre		novembre		dicembre	
	spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%
Carne e deriv.	13	71	12	10,5	11	30	9	17,5	3	15	2	14
pesce	--	--	1,95	1,7	3,45	9,5	26,35	51,3	4,14	20,8	4,24	30,5
farinacei	--	--	0,98	0,8	0,5	1,4	1,42	2,8	6,16	31	--	--
verdure-ortaggi	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?
frutta (fresca - secca)	--	--	--	--	--	--	--	--	1,65	8,2	--	--
legumi	--	--	--	--	--	--	--	--	1,2	6	--	--
cereali	--	--	87,85	77,5	--	--	--	--	--	--	--	--
dolciumi	2,41	13	3,21	2,8	--	--	1,98	3,8	--	--	5,74	41,3
droghe - spezie	0,82	4,5	--	--	--	--	7,7	15	--	--	--	--
vino e derivati	--	--	--	--	20	55	0,28	0,5	--	--	--	--
neve	--	--	5,7	5	--	--	2,31	4,5	--	--	--	--
sale	--	--	--	--	--	--	--	--	3,06	15,3	--	--

* La spesa è espressa in ducati e la percentuale indicata è relativa al totale dell'esito alimentare.

1791

categoria	gennaio		febbraio		marzo		aprile		maggio		giugno	
	spesa	%	spesa	%	Spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%
carne e derivati	--	--	0,6	7,1	1,75	23,3	0,94	16,2	10	75	5	73,6
pesce	2,6	46	6,99	83,4	1,69	22,5	2,34	40,4	2	15	0,5	7,3
farinacei	--	--	--	--	0,1	1,3	1,44	24,9	--	--	--	--
verdure - ortaggi	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?
frutta (fresca - secca)	--	--	--	--	0,5	6,7	--	--	--	--	--	--
legumi	--	--	--	--	1,2	16	--	--	--	--	--	--
cereali	2,3	40,7	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
dolciumi	--	--	--	--	--	--	0,8	13,8	1	7,6	--	--
droghe - spezie	--	--	--	--	2	26,7	--	--	--	--	--	--

1799

categoria	luglio		agosto		settembre		ottobre		novembre		dicembre	
	Spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%
carne e derivati	19	45	14,26	50	18,6	31,3	11,28	20,7	0,84	7	2,57	4,7
pesce	1	2,3	--	--	--	--	2,74	5	3,82	32	8,13	15
farinacei	?	?	--	--	5,38	9	--	--	1,35	11,25	6,8	12,6
verdure - ortaggi	?	?	2,19	7,7	2,19	3,7	3	5,5	2,5	20	1,38	2,5
frutta	--	--	1,47	5	1,96	3	--	--	0,74	6	4,05	7,5
legumi	--	--	--	--	2,91	5	--	--	1	8	--	--
cereali	8	19	4,4	13,5	30,95	52	--	--	?	?	10	18
dolciumi	?	?	--	--	--	--	--	--	?	?	5,32	9,8
spezie - droghe	?	?	--	--	--	--	--	--	?	?	--	--
sale	--	--	--	--	1,53	2,6	--	--	--	--	1,3	2,4
vino e derivati	1,1	2,6	--	--	3	5	29,87	55	--	--	--	--
olio	--	--	6	21	2,8	4,7	7,8	14,3	--	--	3,66	6,8

1800

categoria	gennaio		febbraio		marzo		aprile		maggio		giugno	
	spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%
carne e derivati	?	?	?	?	--	--	51,2	73	--	--	0,6	3
pesce	?	?	10	88	4	32	2	2,8	?	?	2	10
farinacei	2,34	6	--	--	?	?	16	22,8	--	--	--	--
verdure - ortaggi	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?
frutta	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?
dolciumi	--	--	--	--	1,96	16	--	--	--	--	--	--
cereali	--	--	--	--	--	--	15,88	22,7	--	--	15,44	78,5
spezie - droghe	--	--	--	--	?	?	0,71	1	--	--	0,82	4
olio	30,8	81,6	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
vino	--	--	--	--	5,1	41,5	--	--	113,9	97,3	--	--

1808

categoria	Luglio		agosto		settembre		ottobre		novembre		dicembre	
	spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%
carne e derivati	12,12	56	10,6	62	14	54	13,55	36	4,5	12	4,06	17
pesce	--	--	?	?	--	--	5,13	13,6	?	?	3,41	14
farinacei	4	18,6	--	--	6,1	23,5	--	--	2,63	7	--	--
legumi	1,3	6	--	--	--	--	--	--	3	8	--	--
verdure - ortaggi	3	13	4,5	20	4,3	16,5	1,86	5	2,5	6,5	0,97	4
frutta	1	4	?	?	?	?	1,64	4,3	?	?	--	--
cereali	--	--	--	--	--	--	--	--	2,5	6,7	5	20,8
spezie - droghe	--	--	--	--	--	--	4,94	13	--	--	--	--
dolciumi	--	--	--	--	--	--	9,87	26	--	--	7,2	30
vino e derivati	0,6	2,8	--	--	1	3,8	0,04	0,1	14,3	38,6	--	--
neve	--	--	--	--	--	--	--	--	5	13,5	--	--
olio	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	3,3	13,75

1809

categoria	gennaio		febbraio		marzo		aprile		maggio		giugno	
	spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%	spesa	%
carne e derivati	?	?	?	?	--	--	6,11	47	5,66	71,5	14,22	12
pesce	?	?	8	30	5,47	45,6	1,14	8,8	1,4	17,7	--	--
farinacei	--	--	?	?	3,6	30	1	7,7	--	--	8,7	7,5
verdure - ortaggi	--	--	0,75	3,2	2,36	19,7	1,82	14	0,85	10,7	?	?
frutta	--	--	--	--	0,6	5	--	--	--	--	?	?
cereali	0,3	10	0,5	2	3,6	30	3,08	23,7	--	--	6,88	6
dolciumi	--	--	?	?	--	--	--	--	--	--	--	--
vino e derivati	?	?	?	?	--	--	--	--	--	--	72,5	62,3
olio	--	--	9,5	41,3	--	--	--	--	--	--	9	7,7

INDICE

AUSTACIO BUSTO

*Il complesso masseriale di Torre Alemanna - Borgo Libertà
(Cerignola - Fg). Indagine archeologica
Maggio - Novembre 1999. Relazione preliminare. » 3*

FULVIO BRAMATO

La Capitanata e i rifornimenti per i Crociati in Terrasanta » 23

ROSANNA BIANCO

*La Madonna celata di Foggia.
Culto e diffusione dell'iconografia
della Madonna dei Sette Veli » 27*

LUISA LOFOCO

L'iconografia delle Sirene in Capitanata: un esempio » 41

FRANCO MAULUCCI

La triplice cinta sacra » 53

MARIELLA BASILE BONSANTE

*La chiesa di S. Lorenzo a S. Severo:
decorazione e arredi » 61*

GIULIANA MUNDI		
<i>Gli stucchi</i>	pag.	75
SOFIA DI SCIASCIO		
<i>Gli argenti</i>	»	95
GABRIELLA BOZZI		
<i>I tessuti</i>	»	105
ANNA LOPS		
<i>L'Organo positivo "Fabrizio Cimino" e la Cappella musicale</i> . .	»	117
DANIELA BIANCO		
<i>L'insediamento monastico di S. Giovanni in Piano, presso Apricena (Fg)</i>	»	125
LUCIA CATALDO		
<i>Le antiche fornaci di Lucera</i>	»	155
DOMENICO DE FILIPPIS		
<i>I Castriota, signori di Monte Sant'Angelo e di San Giovanni Rotondo</i>	»	171
NUNZIA RENDA		
<i>Le Carte Contabili della Dogana delle pecore di Puglia nel '700</i>	»	203
LORENZO PALUMBO		
<i>Il Catasto Onciario di San Severo Osservazioni e dati</i>	»	227
CARMELO SEVERINO		
<i>San Severo: città e società nel disegno di Cassiano de Silva (1708) e nel catasto onciario (1741 - 1753)</i>	»	255

GIUSEPPE POLI

*Tra desertificazione e disboscamento:
l'esigenza della trasformazione produttiva
della Daunia alla fine del Settecento* pag. 267

STEFANIA DABBICCO

*La Capitanata nelle descrizioni dei viaggiatori
inglesi tra Settecento e Ottocento* » 313

MARIO SPEDICATO

*Chiesa e governo episcopale nella Capitanata
del XVIII secolo: le diocesi di Troia e di San Severo
tra ascesa e crisi del territorialismo pastorale* » 335

ANTONELLA PRIGIONIERI

*L'alimentazione nel convento dei Riformati
di Santa Maria degli Angeli
in San Bartolomeo in Galdo tra XVIII e XIX secolo* » 369

ARMANDO GRAVINA

*Alcuni tipi di ceramica medioevale rinvenuti
nel fossato del palazzo baronale di Apricena* » 387

PASQUALE CORSI

Nuove annotazioni sulla storia medioevale di San Severo » 401