

Mercuriali dei grani, 1700-1737 (ASCT, *Carte sciolte*, n. 4974).

più basso, in modo da far scendere la comune, oppure li forniva direttamente ai panettieri a prezzo politico, dopo aver contrattato con loro il prezzo di vendita dei vari tipi di pane. Nei periodi in cui i magazzini comunali erano sprovvisti o le finanze cittadine si trovavano in difficoltà si ricorreva ad accordi con i panettieri, che s'impegnavano a non aumentare il prezzo del pane: in cambio veniva loro garantito che il prezzo di vendita sarebbe rimasto immutato anche quando il costo del grano fosse sceso, strategia poi spesso adottata dalla municipalità nei mesi dell'assedio. Nei casi più difficili erano coinvolti gli organi statali che provvedevano con il blocco delle esportazioni, la requisizione delle merci direttamente nelle zone di produzione e, se necessario, attraverso acquisti all'estero.

Se per altre derrate alimentari la città non fu quasi mai costretta a ricorrere alle requisizioni o allo stoccaggio nei magazzini pubblici³⁴, come accadde invece per il grano, tutti i prodotti erano comunque soggetti ad accurati controlli: il vino anzitutto, la cui rilevanza per l'alimentazione delle popolazioni europee dell'età moderna è ben testimoniata dalla sua presenza nei regimi dietetici delle truppe, degli istituti monastici e assistenziali e degli ospedali. Benché abbondante a Torino per la vicinanza delle aree di produzione³⁵ e per i prezzi elevati garantiti dagli alti consumi³⁶, il vino fu per tutta l'età moderna oggetto di una normativa rigorosa che mirava a salvaguardare il consumatore. Essa assicurava ai privati la precedenza negli acquisti sul mercato³⁷ e impediva che i prezzi salissero oltre misura³⁸. Si voleva infatti evitare che la scarsità di prodotto e i prezzi elevati provocassero malumore e proteste nel popolo minuto, per cui il vino era fonte di calorie e al tempo stesso strumento di evasione dalle miserie quotidiane.

Controlli e calmieri erano previsti anche per le carni. Per tradizioni e abitudini alimentari consolidate il consumo di carni bovine, vitello in primo luogo ma anche vitellone e bue, aveva a Torino e in tutto il Piemonte la netta prevalenza su ogni altro tipo di carne. Nei mesi invernali aumentava la vendita di maiale³⁹, montone e castrato, in ogni caso marginale rispetto a quella dei bovini. Il Piemonte ne era sempre stato un buon produttore: tra Sei e Settecento, pur fra periodiche difficoltà, fu quasi sempre in grado di soddisfare il consumo interno e di esportare. La capitale attingeva dalla provincia e dal Canavese gran parte delle carni necessarie al sostentamento degli abitanti⁴⁰. In tali zone i commercianti contrattavano i capi di bestiame, portati poi a Moncalieri, principale mercato all'ingrosso della capitale, dove i macellai di Torino si recavano per i loro acquisti, godendo di privativa rispetto ai privati e agli esercenti di altre comunità. Per le prime due-tre ore di mercato potevano accedere alla piazza esclusivamente gli esercenti torinesi e,

³⁴ Fanno eccezione solo legna e carbone, che la città provvedeva a immagazzinare quando restavano invenduti sul mercato.

³⁵ Si veda in proposito ANNA MARIA NADA PATRONE, *Bere vino in area pedemontana nel Medioevo*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medievale e moderna*, in «Quaderni della Rivista di Storia dell'agricoltura», I, 1989, p. 39 e sgg., ma anche D. BALANI, *Il commercio dei prodotti agricoli nella Torino moderna* cit., p. 287 e sgg.

³⁶ Lo si evince dalle tabelle di prezzi pubblicate dal Prato per gli anni centrali del Settecento, da cui risulta chiaramente come Torino, quanto a prezzi del vino, si staccasse nettamente dal resto del paese (G. PRATO, *La vita economica in Piemonte a mezzo il secolo XVIII* cit., p. 434 e sgg.). A conclusioni analoghe perveniva il vicario, ad esempio, nella *Rappresentanza del 1746* (AST, Corte, *Archivio Alfieri*, m. 94, n. 1).

³⁷ I privati potevano fare acquisti prima che i rivenditori fossero ammessi sul mercato che si teneva in piazza Carlina, vicina alla porta di Po. Essa era facilmente raggiungibile dagli attracchi del trasporto fluviale e dalle strade che scendevano dalla collina. L'importanza che si attribuiva al vino è testimoniata dalla frequenza con cui si teneva il mercato (nei giorni di martedì, mercoledì e venerdì) e dalla consulenza data ai compratori circa qualità e valore dei vini.

³⁸ Anche per i vini era previsto un prezzo fisso (diverso per i vari tipi di vino) calcolato sulla base della media dei prezzi di vendita sul mercato di piazza Carlina.

³⁹ I maiali non potevano essere macellati prima della fine di ottobre. Per ragioni igieniche durante i mesi caldi era inoltre preferita la carne di vitello.

⁴⁰ Alcune località rappresentavano, con i loro mercati e le loro fiere, le aree privilegiate dai «postieri» (cioè dagli addetti al reperimento delle mandrie da far confluire in Torino) che approvvigionavano la città: Chieri, Carignano, Chivasso, Leini, Moncalieri, Volpiano, Verolengo, San Giorgio, Coassolo, Corio, Caselle, Ciriè erano le piazze più importanti: D. BALANI, *Il commercio dei prodotti agricoli nella Torino moderna* cit., p. 311 e sgg.